



Comercio Exterior

Bancomext

Lo que se come en México
*panorámica de la
gastronomía mexicana*



CONTENIDO

MÉXICO: UN INMENSO HORIZONTE GASTRONÓMICO

- 5 A MANERA DE APERITIVO
Francisco N. González Díaz
- 9 LA GASTRONOMÍA MEXICANA COMO
MOTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL
Y PILAR DE NUESTRA IDENTIDAD NACIONAL
Enrique de la Madrid Cordero
- 13 LA HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA
Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS
José N. Iturriaga
- 27 CULTURA ALIMENTARIA Y ECONOMÍA.
UNA COMPOSICIÓN MÁS ALLÁ DE LOS SABORES
Laura Elena Corona
- 35 DE MÉXICO PARA EL MUNDO. PRODUCTOS
CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN
Vera Milarka
- 44 COCINA Y PATRIMONIO
Plática con Gloria López Morales
y José N. Iturriaga, por Alonso Ruvalcaba

CARTOGRAFÍA GASTRONÓMICA MEXICANA

- 53 EL NORTE DE MÉXICO Y SUS REGIONES
GASTRONÓMICAS
- 55 ESPÁRRAGO
- 57 CONOCER Y AMAR. EL VINO EN MÉXICO
Plática con Valentina Ortiz Monasterio,
por Sara Gabriela Baz
- 65 CALABAZA
- 67 ¿QUÉ ES EL NIXTAMAL? HISTORIA DE UNO DE LOS
INGREDIENTES MÁS ANTIGUOS DE MÉXICO
Alejandro Escalante

- 75 MAÍZ
- 77 RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL NORTE
Los fogones entre viñas y aromas del mar
Baja California
- Entre cortes y viñedos
Nuevo León | Coahuila
- 79 EL CENTRO DE MÉXICO Y SUS REGIONES
GASTRONÓMICAS
- 81 AGUACATE
- 83 ASÍ SE VIVE EN LAS CANTINAS
Erick Estrada
- 91 TEQUILA
- 93 PULQUE, LA BEBIDA MÁS ANTIGUA DE MÉXICO
Javier Gómez Marín
- 100 FRUTOS ROJOS MEXICANOS
- 102 CERVEZA, UN MUNDO POR DESCUBRIR
Alejandro Badillo
- 109 CERVEZA
- 111 TRADICIÓN POZOLERA.
“PARA NOSOTROS LA COCINA ES UN RITUAL”
Entrevista a José Manuel Delgado Téllez, director general
de Potzollcalli
- 115 MANGO
- 117 RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL CENTRO
Cocina al son del mariachi
Jalisco
- La cultura del maguey
Hidalgo

119	EL SUR DE MÉXICO Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS	EL ARTE DE COMER CON LA MIRADA (RECETARIO DE PINTURA Y GASTRONOMÍA)
121	PAPAYA	Jaime Moreno Villarreal
123	LA NATURALEZA Y ORIGEN DE LOS DESTILADOS DE AGAVE	189 UCHEPOS
	Ulises Torrentera	Margarita Carrillo Arronte
132	MEZCAL	ENCHILADAS ZACATECANAS
134	INSECTOS. ¿UN ALIMENTO DEL FUTURO?	Alicia Gironella
	Raúl Ibáñez y Jun Olman	GUACAMAYAS
141	MIEL	Martha Chapa
143	SABOR A HORMIGA	HORCHATA DE ARROZ
	Entrevista a la chef mexicana Elena Reygadas	<i>Recetario maya del estado de Yucatán</i>
150	CACAO	PESCADO A LA VERACRUZANA
152	RUTAS GASTRONÓMICAS EN EL SUR	Josefina Velázquez de León
	Los mil sabores del mole	SOPA DE HONGOS
	Oaxaca	Patricia Quintana
	Los ingredientes mestizos del maya	ENSALADA CORPUS CHRISTI
	Yucatán Campeche Quintana Roo	José N. Iturriaga
	CHILE GUAJILLO CARAMELIZADO	
	CEVICHE DE HUACHINANGO A LA HOJA SANTA	
	CALABAZA EN TACHA	
	BEBIDA DE CACAO Y CHILE GUAJILLO	
	Jazmín González Granados	
MÉXICO LE PONE SAZÓN AL MUNDO		
155	EL QUE DA Y REPARTE	193 Diego Rivera <i>La gran ciudad de Tenochtitlan</i>
	José María San Juan Orozco	Carlos Orozco Romero <i>El acróbata</i>
159	LA FANTASÍA DE LA COMIDA MEXICANA	Hermenegildo Bustos <i>Bodegón con frutas</i>
	David Lida	
167	LA COCINA MEXICANA MOSAICO DE PAISAJES Y CULTURAS	José Guadalupe Posada <i>Expendio de pulque de la Hacienda de San Nicolás el Grande</i>
	Cristina Barros	Olga Costa <i>Paisaje con nubes</i>
175	NUESTROS EMBAJADORES EN EL MUNDO. UNA REVISIÓN EN TORNO A <i>THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS</i> , EL IMPACTO Y REPRESENTATIVIDAD DE MÉXICO EN LA LISTA	José Agustín Arrieta <i>Cocina poblana</i>
	Jun Olman y Raúl Ibáñez	201 ÁPENDICE
183	MADRE TIERRA Y DADORA DE VIDA	
	Entrevista al chef mexicano Edgar Núñez	

MÉXICO: UN INMENSO HORIZONTE GASTRONÓMICO



A MANERA DE APERITIVO

Francisco N. González Díaz

Actual Director General del Banco Nacional de Comercio Exterior, obtuvo una maestría en Administración en el Instituto Tecnológico y de Estudios Superiores de Monterrey y otra en *Business Administration* en la Universidad de Texas. Ha sido director de ProMéxico y Embajador de México en Alemania. En 2004 fue condecorado con la Cruz de Comendador de la Orden del Mérito de la República Federal de Alemania.

PRONUNCIAR LAS PALABRAS GASTRONOMÍA MEXICANA es convocar un universo de quehaceres y placeres que lograron que nuestra cocina fuera declarada por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y que nuestros productos sean de los más cotizados en el extranjero.

México es proveedor líder de alimentos para el mundo. Solo en 2017 nuestros socios comerciales demandaron 33 mil millones de dólares en alimentos y bebidas, frescos y procesados. Las estrellas de estas impresionantes cifras son el jitomate, el aguacate y la cerveza. A ellos se suman productos fascinantes, estrictamente mexicanos y algunos de ellos con certificado de Denominación de Origen como la vainilla de Papantla que perfuma los mercados, pues contiene un elevado porcentaje de vainillina; los tequilas, mezcales y sotoles que se encuentran en las cavas de millones de restaurantes en los cinco continentes, y el cacao de Grijalva cuya fineza y aroma singular le han permitido conquistar los mercados internacionales.

El mundo enriqueció su oferta de alimentos gracias a muchas aportaciones surgidas en nuestro territorio. Aguacate, huitlacoche, jícama, cacao, amaranto, chía, chilacayote y huauzontle son solo un puñado de los muchos productos originarios de nuestro país, que tiempo atrás, los antiguos mexicanos domesticaron para ampliar su dieta y que, al relacionarse con otras culturas, compartieron para deleite de la humanidad entera.

La gastronomía mexicana, que celebramos en este número especial de *Comercio Exterior*, es resultado de cientos de años de desarrollo. Su inicio se remonta a las culturas originarias, pues se trata de una creación hecha por el hombre a lo largo de milenios. Un par de ejemplos de esto son las chinampas que nuestros ancestros mesoamericanos desarrollaron logrando una agricultura muy avanzada y la manera en que idearon formas para domesticar animales como el guajolote. Cabe señalar, también, que en la época



Adam Wiseman. *Ingredientes para la preparación tradicional del chocolate (detalle)*, 2016. From the book *Mexico: A Culinary Quest*; Photos: Adam Wiseman Courtesy TransGlobe Publishing

precolombina había comidas de diario y comidas ceremoniales, por lo que la gastronomía tenía su justa dimensión ya fuera en el mundo profano o en el mundo divino. En las fiestas se preparaban platillos especiales y muy elaborados como el pozole.

Con la llegada de los españoles y posteriormente de personas de todo el mundo, nuestra cocina se enriqueció adoptando numerosas plantas y animales, como la caña de azúcar, los pollos, el ganado vacuno y la cebolla, entre muchos otros. El contacto con los conquistadores también representó aportaciones a la comida mexicana que iban desde las filigranas de una gran cantidad de postres mexicanos hasta el refinamiento de muchos platillos. Sin embargo, ningún cereal sustituyó al maíz y ninguna leguminosa al frijol.

Más recientemente, miles de cocineros de todo el mundo se han interesado en dominar las técnicas y sabores de la gastronomía mexicana, que tiene la extraordinaria capacidad de mezclar cientos de ingredientes, dulces y salados, para elaborar un solo platillo o para ofrecer menús amplísimos para los diferentes momentos del día, ya sea desayuno, comida, merienda o cena. Estos artífices de la cocina se han encargado de presentar al mundo nuestra gastronomía y se han convertido en los recreadores de los olores y sabores de México.

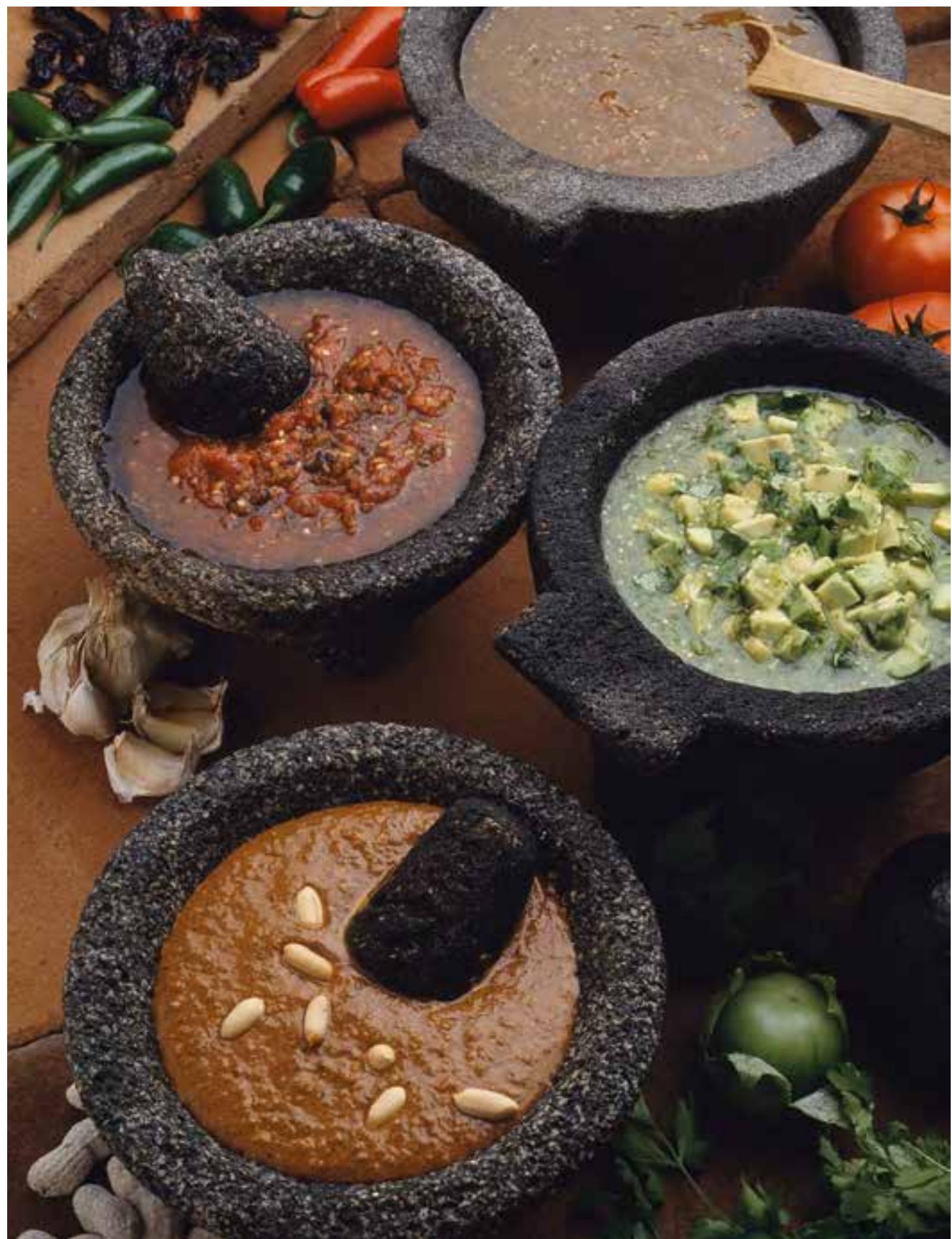
Por siglos se han elaborado un sinfín de bebidas para acompañar los días y las noches. Cinco de ellas han merecido el certificado de Denominación de Origen: bacanora, charanda, mezcal, sotol y tequila. Además, la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura declaró al Paisaje Agavero y las Antiguas Instalaciones Industriales de Tequila, Patrimonio Mundial. En este marco es imprescindible mencionar al pulque, una de las bebidas más antiguas de nuestros pueblos, originaria del centro del país. Su consumo data del siglo IV a. C. y actualmente hay un gran resurgimiento del gusto por esta bebida.

Ciertas variedades de vides silvestres precedieron a los conquistadores en Mesoamérica, sin embargo, fue en la época colonial cuando se promovió el cultivo y la Nueva España, el primer sitio de América continental donde se cultivaron viñedos y se produjeron vinos. La industria vitivinícola se ha desarrollado mucho en las últimas décadas y ya se cuenta con una extraordinaria producción que se ha hecho acreedora de innumerables premios nacionales e internacionales.

Los niños mexicanos tienen la invaluable oportunidad de poder refrescarse con bebidas maravillosas que además son fuente de vitaminas y son recién hechas. El agua de horchata con su canela, un Tejuino de masa de maíz, aguas frescas de sabores varios, un Tascalate para acompañar una visita al Cañón del Sumidero o una Cebadina de piña, tamarindo y flor de jamaica. Todo ello, por supuesto, mientras los mayores toman una extraordinaria cerveza mexicana. Hay obscura y cremosa, con ligero aroma a cítricos, amarga, con intenso sabor a caramel, artesanal, de cuerpo robusto, transparente y dorada. Tenemos de todo tipo y de la más alta calidad, por eso somos el exportador de cerveza número uno del mundo.

Nuestra identificación con la comida es fortísima. Podemos olvidar muchas cosas, pero no el sabor local ni el olor a tortillería o a esa chilindrina que vendían en la panadería de enfrente: eso lo llevamos en las sangre y de esa nostalgia han brotado emprendedores que han construido emporios más allá de nuestras fronteras. La cocina Tex Mex es parte de nuestra familia y es un testimonio más de que la comida es cultura y que con ella se pueden conquistar las cimas más altas. No es casualidad que alrededor de 110 millones de estadounidenses consuman tortillas ni que el aguacate mexicano sea uno de los dos productos más vendidos durante el día del Super Bowl, nada más en 2018 se enviaron alrededor de 40 mil toneladas a Estados Unidos.

Los invito a aventurarse y saborear las siguientes páginas donde encontrarán, artículos, entrevistas y crónicas que están para chuparse los dedos. ¡Buen provecho!



Ignacio Urquiza. *Molcajetes*, 2002

LA GASTRONOMÍA MEXICANA COMO MOTOR DE DESARROLLO ECONÓMICO LOCAL Y PILAR DE NUESTRA IDENTIDAD NACIONAL

Enrique de la Madrid Cordero

EN EL 2º INFORME MUNDIAL SOBRE TURISMO GASTRONÓMICO, la Organización Mundial de Turismo señala que a nivel mundial, la gastronomía es la tercera razón —solo por detrás de la cultura en general y de los atractivos naturales— por la cual los turistas deciden desplazarse cientos o tal vez miles de kilómetros para visitar un destino en particular.

El impulso a la gastronomía como componente del turismo tiene un gran potencial para estimular economías locales y regionales al contribuir con otros sectores como la agricultura y la producción y comercialización de alimentos; dar a conocer culturas y diversas costumbres; así como promover la sostenibilidad, la inclusión productiva y la cohesión social de los miembros de una comunidad o localidad turística.

En este contexto, nuestro país ha dado pasos muy importantes. En 2010 y tras grandes esfuerzos de actores públicos, privados y sociales, la gastronomía mexicana fue nombrada como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la UNESCO. Partiendo de ese reconocimiento, el Presidente Peña Nieto lanzó en 2015 la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional (PFGN) como una estrategia para impulsar toda la cadena de valor de este sector.

Los ejes estratégicos de la PFGN se basan en el desarrollo productivo y la integración regional, la innovación, la participación social, la sustentabilidad y la coordinación intersectorial e intergubernamental. Todo este esfuerzo colectivo está encaminado a transformar nuestra gastronomía como una de las más amplias, diversas, productivas e incluyentes, la cual contribuya al bienestar de cientos de comunidades y localidades.

Para nuestro país, la riqueza de los elementos culturales y tradicionales que están ligados a la cocina le da un gran valor a la gastronomía como producto turístico, permitiendo a los visitantes nacionales e internacionales poder probar y experimentar parte de la cultura de una región. Se calcula que el 30% de los turistas estadounidenses y canadienses han establecido como motivo de viaje a México disfrutar de su cocina,

Actual Secretario de Turismo, es licenciado en Derecho por la Universidad Nacional Autónoma de México con maestría en Administración Pública en la Escuela de Gobierno John F. Kennedy de la Universidad de Harvard. Ha sido Coordinador General Técnico de la Comisión Nacional Bancaria y de Valores; Diputado Federal en la LVIII Legislatura, y Director General del Banco Nacional de Comercio Exterior.



Bob Schalkwijk. Mercado de San Juan de Dios, 1968

y el 17% de los turistas nacionales hacen de la degustación de los platillos locales su primera actividad en un destino.

El sector gastronómico tiene un gran potencial a través de su impacto en toda la cadena de valor, la cual incluye desde los pequeños productores agropecuarios, hasta los prestadores de servicios de alimentos, mercados, tiendas, restaurantes, hoteles, entre otros.

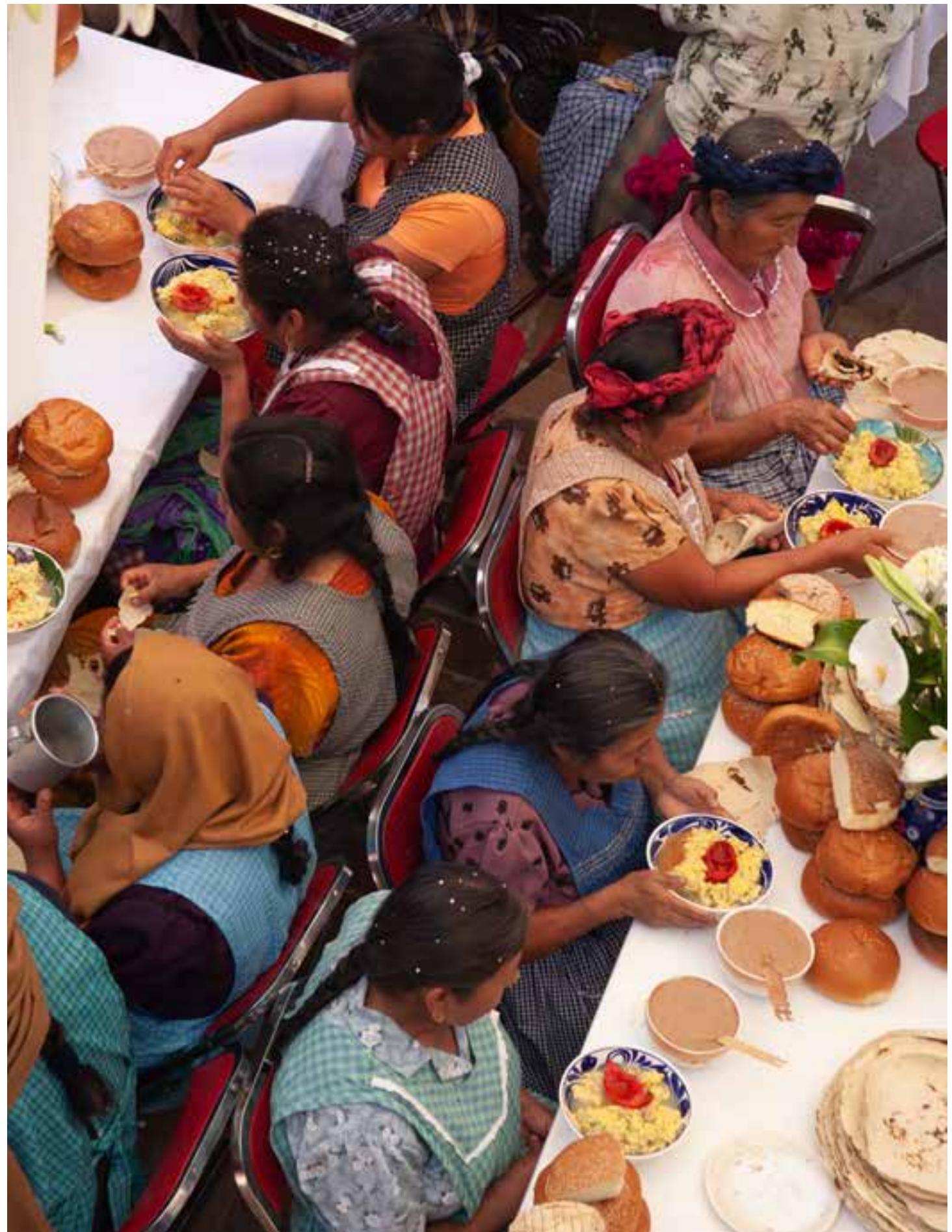
Para poner en perspectiva la importancia de este sector, hoy en día existen más de medio millón de establecimientos dedicados exclusivamente a la preparación y venta de alimentos y bebidas en el país, 97% de ellos micro y pequeños, los cuales generan una derrama económica superior a los 185 mil millones de pesos anuales y sustentan 5.5 millones de empleos directos e indirectos.

Como parte de los esfuerzos intersectoriales por seguir posicionando a la gastronomía mexicana como un motor de desarrollo económico local, la Secretaría de Turismo del Gobierno de la República ha impulsado recientemente diversos programas y acciones para fortalecer toda su cadena de valor, como:

- Instalación del Consejo Consultivo de la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional que coordina la Sectur y donde participan actores públicos, privados y sociales.
- Programa de financiamiento en coordinación con la banca de desarrollo “Mejora tu restaurante”, dirigido a restauranteros y a empresas de preparación de alimentos para la remodelación, ampliación, equipamiento y operación de sus establecimientos. Hasta el 31 de mayo de 2018, se han colocado 1,157 millones de pesos con 714 créditos.
- Entrega de certificaciones de Denominación de Origen a productores de: Chile Habanero de la Península de Yucatán, Mango Ataulfo del Soconusco, Vainilla de Papantla, Sotol de Chihuahua y Charanda de Michoacán.
- Instalación de Grupos de Trabajo Estatales de la PFGN en 13 entidades: Michoacán, Veracruz, Tlaxcala, Puebla, San Luis Potosí, Quintana Roo, Colima, Oaxaca, Jalisco, Guanajuato, Coahuila, Sinaloa y Baja California.
- Con SAGARPA/ASERCA se desarrolló el concepto “Mercaditos México”, que tiene por objetivo acercar a los productores agrícolas y pecuarios del país con los consumidores, cocineros tradicionales y chefs.
- Se publicó en el *Diario Oficial de la Federación* el decreto que declara el 16 de noviembre como el Día Nacional de la Gastronomía Mexicana.
- Asimismo, en materia de promoción y difusión se realizaron entre 2016 y 2017 más de 1,100 eventos y acciones a nivel nacional e internacional, entre los que destacan los IV y V Foros Mundiales de la Gastronomía Mexicana, el primer Encuentro Nacional de Cocina Tradicional, la primera edición de “México Alimentaria” (el evento agroalimentario más importante de América Latina), entre otros.

Sin duda, se han realizado importantes acciones en poco tiempo y falta por crear y consolidar otras tantas. No obstante, es importante reconocer que, con el fortalecimiento sostenido de esta estrategia nacional, podemos impactar ámbitos como el combate a la pobreza, el uso eficiente de los recursos, la protección de nuestra biodiversidad, así como la preservación de nuestras manifestaciones culturales.

La gastronomía mexicana ha sido siempre uno de nuestros principales pilares de identidad nacional y de cohesión social, pero hoy también, nuestra cocina y toda su historia viva representan una vía clara para propiciar el desarrollo local de comunidades enteras y mejorar la calidad de vida de todos aquellos que forman parte de ella.



Ignacio Urquiza. Boda zapoteca, 2009

LA HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS

José N. Iturriaga

Consultor de la FAO en materia de reservas reguladoras alimenticias y de la UNESCO sobre patrimonio cultural intangible, actualmente se desempeña como vicepresidente de Relaciones Institucionales y Comunicación del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana. Fue jurado del Premio Nacional de Investigación de Alimentos (1987 y 1988) y del Premio Nacional de Ciencias y Artes (2003 y 2009).

HISTORIA DE LA COCINA MEXICANA

AL MÉXICO PREHISPÁNICO SUELE DIVIDÍRSELE GEOGRÁFICAMENTE en Mesoamérica y Aridoamérica. La primera abarcaba desde el norte de El Salvador y Honduras hasta el norte de Veracruz y de allí al poniente hacia Zacatecas y el océano Pacífico; en ella vivían indígenas sedentarios con importante desarrollo cultural y dominio de la agricultura, como mayas, zapotecas, nahuas y totonacas, por solo citar algunos. Sus principales cultivos eran maíz, frijol, chile y calabaza, entre otros; domesticaron pavos de monte —guajolotes— y complementaban su alimentación con otras especies vegetales y animales silvestres, incluso insectos. Sus técnicas culinarias eran asar directo al fuego o sobre un comal, hervir en agua o cocer al vapor, además del horno subterráneo para la barbacoa. Es asombroso que el maíz fue domesticado en México, a partir de una planta silvestre —teocintle—, hace aproximadamente ocho mil años. El pulque destacaba como bebida fermentada.

En Aridoamérica (todo el norte de México y sur de Estados Unidos) habitaban indígenas nómadas con menor desarrollo cultural, no practicaban la agricultura y vivían de la caza, pesca y recolección de frutos, plantas y raíces; sus desplazamientos estaban ligados a la estacionalidad del clima, de las migraciones animales y de la maduración de frutos silvestres. Comían los alimentos crudos o asados. Cuando cazaban un animal superior a las necesidades inmediatas de la tribu, conservaban la carne cortándola en trozos que machacaban con piedras para desjuglarlos y secaban al sol; de allí la machaca norteña.

A partir de la Conquista, desde el inicio del virreinato los españoles trajeron consigo alimentos de diversos orígenes europeos, asiáticos y africanos: trigo y arroz, ajo y cebolla, ganado vacuno, porcino, caprino y ovino, gallinas, caña de azúcar, frutas y verduras; con las vacas vinieron quesos, crema y mantequilla, con los cerdos la manteca y así llegó la técnica culinaria de freír.



Bob Schalkwijk. *Cocina mexicana*, 1979

También trajeron vides y olivos (por más que había restricciones legales para hacerlo, impuestas por la corona de España, pues deseaba mantener allá el monopolio productivo de esos cultivos mediterráneos). Así hubo en México uvas y pasas, aceite de oliva y aceitunas, vinagre y algunos vinos locales, aunque la mayoría eran importados.

El encuentro de esos dos mundos gastronómicos inició un proceso de mestizaje culinario que duró los tres siglos coloniales y culminó con la cocina mexicana, cocina mestiza por excelencia. En la hibridación predominaron los alimentos autóctonos, pues, en pleno siglo XXI, la trilogía maíz-frijol-chile sigue siendo el eje de la alimentación de la mayoría de los mexicanos. Pero no se puede concebir nuestra cocina sin los demás elementos que vinieron de fuera.

Durante el siglo XVI el Viejo Continente recibió numerosos regalos de México para sus variadas cocinas, que irradiarían a todo el planeta: además de maíz, frijol y chile, jitomates, chocolate, aguacates y guajolotes (todas palabras nahuas), vainilla y variados frutos.

Beber chocolate fue uso prehispánico de las clases altas. Los hispanos lo acogieron gustosos y luego toda Europa. En México sería hasta el inicio del siglo XX cuando el chocolate fue desbancado por el africano café.

Durante el virreinato, las dos fuentes principales de creación culinaria fueron los mercados y hogares modestos y algunos conventos de monjas. De los dos primeros salieron innumerables variantes de antojitos: sopes, garnachas, picadas, chalupas y un largo etcétera acompañado de otros guisos sencillos y sabrosos. De los conventos emanaron platillos sumptuosos, postres exquisitos y bebidas apetecibles. Destacan preparaciones barrocas como el mole y los chiles en nogada; encacahuatados y adobos; tingas y entomatados; pipianes y almendrados, y muchos más.

En un mole característico —clímax de nuestro mestizaje— se conjugan los ingredientes indígenas (guajolote, chiles varios, chocolate, jitomate, tortilla de maíz asada) con ingredientes traídos por los españoles (cebolla, ajo, galleta de trigo, nueces, manteca de cerdo) y especias asiáticas que arribaban por medio de la Nao de China (canela, pimienta, clavo), sin faltar el ajonjolí o sésamo, de origen árabe, y el azúcar de las Filipinas.

Los españoles trajeron cerveza y la técnica para fabricarla a partir de cereales, pero el pueblo mexicano se mantuvo fiel al pulque. Por lo que respecta a licores destilados, apenas a partir del siglo XVI se empezaron a practicar en España tales procesos, por lo que a México llegaron aún más tarde.

En el siglo XIX, con la Independencia se abren las puertas del país recién nacido a todas las nacionalidades, después de haber permanecido cerradas tres siglos por la xenofobia española producto de la intolerancia religiosa y el autoritarismo monárquico. Llegan galos, anglosajones, italianos, germanos y visitantes de muchos otros orígenes no iberos, en pos de los atractivos mineros, agrícolas y de otros poderosos imanes económicos. Todos traían a cuestas su bagaje cultural y, en él, sus usos alimenticios.

Destacaron los franceses, que hacia 1830 fundaron colonias en el istmo de Tehuantepec y en el norte de Veracruz. Después se reforzó su influencia con la intervención militar de 1862 a 1867, además de los influjos austriacos y belgas que trajeron Maximiliano y Carlota. A mediados de siglo se establecieron italianos en varias latitudes veracruzanas. A fines de siglo empezaron inmigraciones chinas al noroeste mexicano. Sobresalió la abierta política a favor de la inmigración extranjera que propició Porfirio Díaz, vinculada directamente a la inversión y a la agricultura para exportación. Italianos en Chipilo, Puebla, y en Nueva Italia, Michoacán; estadunidenses en el norte de Sinaloa y en La Laguna; alemanes en el Soconusco chiapaneco, son apenas un botón de muestra. Solamente en 1909 México recibió 68,000 inmigrantes extranjeros... y el porfiriato duró 35 años.

Por todo ello, durante el siglo XIX, al mestizaje de nuestra cocina se sumaron galicismos como consomé, omelet, champiñón, mayonesa, croquetas, brochetas, crepas, suflés, volvanes y canapés; anglicismos como budín, bísquet, panqué, bistec, rosbif, pay, pastes, ponches y bares; italianismos como espagueti, ravioles, macarrones y tallarines.

ACHIOTE: Sus semillas sirven como condimento y colorante; es muy importante en las cocinas del sureste del país. Del náhuatl *achioltl*, que significa tintura roja.

AGUACATE: Fruto de forma oval. Su nombre deriva del náhuatl *ahuacatl*, testículo, y hace referencia a su semejanza con dicha parte del cuerpo, de donde deriva la creencia y su uso como afrodisíaco.

AGUACHILE: Platillo típico de la costa occidental de México, cuyos ingredientes son camarones crudos, chiles frescos o secos, limón y agua, aunque es común acompañarlos de verduras frescas.

ANAFRE: Hornillo fabricado en barro o en metal. Está pensado para contener las brasas o ascuas que calientan la olla.

ANTOJITOS: Por lo regular es un alimento a base de maíz, rico en grasas (muchas veces frito) y acompañado de una salsa de chile. Generalmente es parte de una comida rápida e informal.

ATOLE: Bebida caliente y espesa hecha a base de maíz cocido, molido y desleído en agua.



Anónimo. *De Indio y Torna atrás, Lobo* (detalle), siglo XVIII

Y para no abundar más digamos que en un restorán (del francés *restaurant*: donde se sirve comida para restaurar el cuerpo), los platillos se seleccionaban del menú (palabra de derivación francesa) y también se empezaron a servir en bufé (asimismo término proveniente del idioma francés). Y en algunas regiones de México habría pan francés, equivalente a nuestro bolillo.

Clases medias y altas empezaron a adoptar la nueva nómina de platillos extraños, con la indispensable adaptación a los ingredientes, usos y gustos de viejo cuño. Mas las grandes mayorías siguieron fieles a la cocina tradicional mexicana, sin europeizaciones.

Los restoranes no existían durante el virreinato. Lo que había eran mesones para viajeros donde a veces se ofrecía servicio de alimentos. Durante el siglo XIX van surgiendo los restoranes, asimismo heladerías y hacia el final de la centuria cafés.

A pesar de los aires europeos del porfiriato, los privilegiados continuaron comiendo cocina mexicana en sus casas, aunque en restoranes y momentos festivos campeaba Francia en las mesas.

La culminación del afrancesamiento en las costumbres gastronómicas de los ricos mexicanos la tenemos en los menús de los banquetes del centenario de la Independencia celebrados en septiembre de 1910. Estaban escritos en francés y solo incluían platillos franceses, con ausencia absoluta de platillos mexicanos. Pero la alimentación del pueblo no sufrió mayor cambio, siguió girando alrededor del maíz, frijol, chile, antojitos y guisados caseros.

En el siglo XX, durante la postrevolución, en México imperó la ideología del nacionalismo revolucionario y quedó atrás el afrancesamiento porfirista. La gastronomía consolida su carácter mestizo indígena con español, enriquecido, sí, con ingredientes y técnicas culinarias de otros orígenes, sobre todo europeos, aunque migraciones chinas, japonesas y libanesas, entre otras, dejaron su huella en esa centuria.

La revalorización de la cocina mexicana por parte de la élite nacional y en el ámbito internacional, trajo consigo una recuperación de la culinaria regional, que nunca había dejado de existir con gran autoestima en las capas populares. En México hay numerosas cocinas regionales con rasgos propios muy definidos, no obstante, hay un común denominador que rige como patrón en todas ellas: éste es el mencionado consumo de maíz, frijol y chile. Por tanto, sí se puede hablar con propiedad de una cocina mexicana y asimismo, con igual precisión, de cocinas regionales.

Mas las cocinas regionales no fueron ajenas a las influencias provenientes del exterior, con curiosas incorporaciones. Por ello vemos en pleno mercado principal de Mérida a mujeres mayas con sus huipiles deambulando y vendiendo *kipe bola* de filiación libanesa, o en las fondas del mercado de San Juan de Dios en Guadalajara degustamos lo mismo un caldo *michi* de pescado típico de Jalisco que sopa *misoshirō* japonesa, o en las del mercado de Tapachula un *chop suey* junto a un chicharrón en salsa verde y con un vaso de agua de limón con jengibre. ¿Y qué decir de los tacos al pastor, ya de cobertura nacional, herederos directos de los *giros griegos*?

Las últimas décadas del siglo XX dejaron ver en nuestro país tendencias que ya campeaban en otras latitudes, como la cocina fusión y la cocina de autor, y no faltaban los pedantes que hablaban de una *nouvelle cuisine mexicaine*, todas ellas vertientes de la llamada alta cocina. Sin embargo, no nos parece correcto hablar en nuestro país de una alta cocina, pues ello implicaría la existencia de una baja cocina.

En efecto, en México, la cocina tradicional popular es el sustento de la supuesta alta cocina. Esta abreva en aquella. Por ejemplo, el platillo festivo más popular es el mole. Las bodas, las fiestas patronales y otros eventos relevantes rurales o de barrios urbanos se celebran obligadamente con mole. Incluso, cuando se quiere calificar a un mole muy bien hecho se dice que parece "mole de pueblo". Pues bien: los más elegantes y sofisticados restaurantes de cocina mexicana en México o en el extranjero tienen, de manera necesaria, como una especialidad al mole.

BARBACOA: Preparación de carne de borrego o de chivo envuelta en pencas de maguey y cocida en horno de tierra. La barbacoa del centro del país encuentra sus orígenes en el *pib*, horno de tierra maya.

BIRRIA: Barbacoa de carne de borrego o chivo, que se condimenta con chiles y especias. Es considerada uno de los platillos más representativos del estado de Jalisco, junto con el pozole y el menudo.

BROTE: Término de la panadería mexicana para nombrar al pan de trigo de masa densa y corteza dura, con forma particularmente alargada, similar a un rombo.

BOLILLO: Pan blanco o pan francés. Tipo de pan económico y bastante popular, elaborado con harina de trigo. No es considerado dulce.

BURRITO: Platillo norteño que consiste en una tortilla de harina de trigo enrollada en forma cilíndrica, que se rellena de carne asada y frijoles refritos.



A. V. Casasola (atrib.). *Banquete en Palacio Nacional*, 6 de diciembre de 1914

Valgan otros ejemplos. Todo restaurán del país de la más alta categoría tiene en su menú de desayunos platillos típicos de la cocina popular, como las enchiladas y los chilaquiles. Lo popular nutre a toda la cocina mexicana. En las bodas más elegantes sirven una cena internacional en la noche, y en la madrugada, después de varias horas de fiesta, se sirve una comida típica mexicana, a base de maíz y chile: esto es pozole o chilaquiles.

Concluyamos con dos reflexiones sobre asuntos de ancestral historia. De todas las preparaciones alimenticias mexicanas de hoy, la única que no tuvo mestizaje y por tanto se conserva igual a como se consumía en la época prehispánica, es la tortilla de maíz.

La costumbre de comer en la calle viene desde los tianguis prehispánicos y el pueblo mexicano, ya mestizado, la arraigó en esquinas, banquetas, zaguates, mercados y fondas. Muy diferente es la clase acomodada que se priva de las delicias callejeras y sólo acude a restaurantes, no por caros necesariamente buenos. Ayer y hoy, así ha sucedido.

COCINAS REGIONALES DE MÉXICO

El sistema agrícola-alimenticio-cultural, con raíces ancestrales, que sustenta nuestra gastronomía y que sigue vivo a plenitud en el siglo XXI, hace que la cocina mexicana no sea una mera suma o conjunto de cocinas regionales, sino un concepto integral con características que identifican al todo con sus partes. Es decir, sí es posible referirse a una cocina mexicana como tal y asimismo es correcto hablar de cocinas regionales de México, con rasgos propios muy definidos. ¿Por qué?

La trilogía alimentaria milenaria de maíz, frijol y chile es el eje de la cocina mexicana desde Tapachula, en la frontera con Guatemala, hasta Tijuana, en los límites con Estados Unidos. Ello, no obstante el considerable consumo de tortillas de harina de trigo en todos los estados fronterizos del norte, que ciertamente no sustituye al maíz, sino que se aúnan ambos cereales en esa franja, como el pan con la tortilla de maíz en toda la república. En esas entidades norteñas, el maíz también ocupa un importantísimo lugar entre los alimentos populares.

El caso de la cocina mexicana y las cocinas regionales de México es parecido al de China, nación que tiene cocinas muy bien diferenciadas en cada provincia, pero donde todo el país comparte el consumo del arroz y de la soya, en mayor o menor proporción. De seguro que existen en el mundo muchos ejemplos más de fenómenos alimentarios similares al nuestro.

Son varios los factores que determinan las diferencias culinarias de una región a otra: en primer lugar, el entorno ecológico o sea la biodiversidad: los vegetales y animales propios de cada lugar. Casi todas las manifestaciones de la cultura popular están determinadas por la biodiversidad: las materias primas para las artesanías; las fibras para la vestimenta; plumas y otros adornos para la indumentaria de danzantes; las maderas o pieles y hasta las conchas de animales para los instrumentos musicales; los remedios utilizados en la medicina tradicional; y, por supuesto, los hábitos alimenticios y culinarios también están ajustados a los productos de la naturaleza que se encuentran más al alcance de la mano.

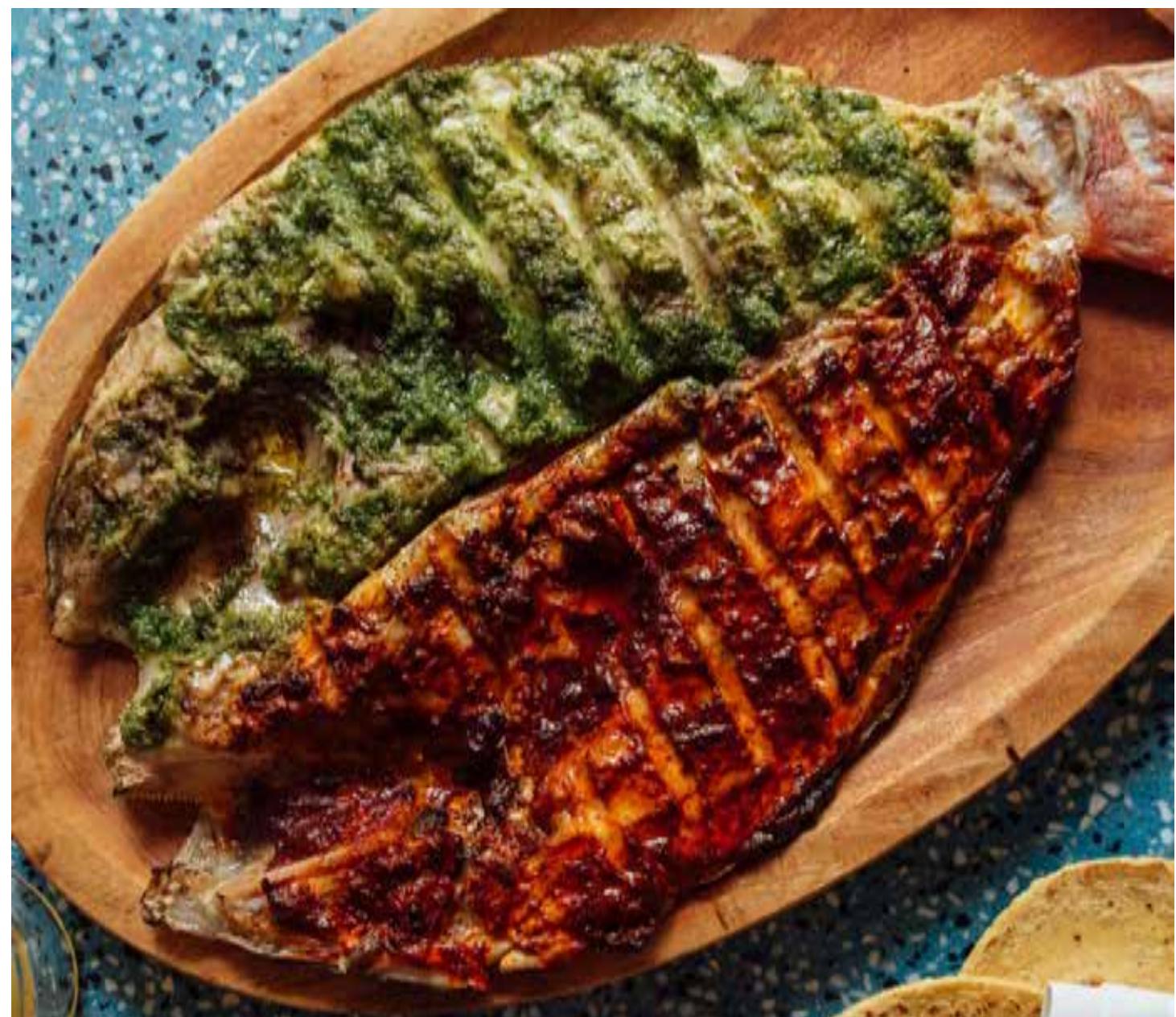
Otros factores que inciden en las variantes gastronómicas regionales son culturales, propios de los respectivos pueblos indígenas y mestizos de cada lugar.

HISTORIA DE LAS REGIONES Y SU BIODIVERSIDAD

En un país tan biodiverso como México, cualquier regionalización resulta meramente convencional. La más aceptable puede ser la que considera seis regiones: Noroeste, Noreste, Centro y Oriente, Pacífico, Sur y Sureste. Empero, antes cabría delimitar dos grandes áreas geográficas: Mesoamérica y Aridoamérica, términos creados por los historiadores pero que son muy pertinentes para fines gastronómicos. La primera abarca las regiones Centro y Oriente, Pacífico, Sur y Sureste y en ella vivían indígenas sedentarios con importante desarrollo cultural y dominio de la agricultura. En Aridoamérica



Christian Martínez. Arroz de leche con azahar nupcial y galletas de pueblo con zacate té limón, 2016



ediededy Pescado a la talla con chile rojo y perejil, 2016

(las regiones Noroeste y Noreste) habitaban indígenas nómadas con menor desarrollo cultural que vivían de la caza, pesca y recolección.

El mestizaje racial (y cultural) entre los indígenas y los españoles se dio mayormente en Mesoamérica, pues era allí donde los indios constituían civilizaciones establecidas. Y es en Mesoamérica donde se localizan la mayor parte de las zonas tropicales, semitropicales, húmedas y boscosas del país. Esos factores culturales y naturales determinantes derivaron en una serie de cocinas regionales características.

En cambio, en Aridoamérica no hubo facilidades para el mestizaje, por la condición nómada de los habitantes originarios, y por otra parte el entorno natural es predominantemente desértico y semidesértico. Pero ello no da como resultado una cocina menor, sino una cocina diferente. La gastronomía de los estados norteños de México es extraordinaria. Se trata de zonas desérticas y semidesérticas con flora y fauna muy diferente al resto del país.

Las especies vegetales y animales que existen en Aridoamérica son mucho más numerosas de lo que podría suponerse, pues tratándose de desiertos se presta a equivocación. Los desiertos son particularmente ricos en biodiversidad. Aparecen inhóspitos: secos, calientes, polvosos y llenos de espinas. No obstante, son ecosistemas sorprendentes que oscilan entre una vida discreta, latente en época de secas, y una exuberancia durante las lluvias. La lluvia trae al desierto un frenesí reproductivo en las plantas, con sus consecuencias en los animales.

Algunos ejemplos son elocuentes para mostrar la obvia e indisoluble relación entre cocina y medio ambiente. Los extraordinarios dulces de leche de cabra con nuez surgen en aquellos áridos páramos septentrionales donde se cría el ganado caprino y se cultivan nogales. El succulento pejelagarto asado nace en territorio tabasqueño y los tamales de chipilín en el Sureste. Los huevos revueltos con cabuches de biznaga son creados en San Luis Potosí y el agua fresca de chaya en Yucatán. No es casualidad que los mejores embutidos de México sean originariamente de Perote y de Toluca, dado su similar entorno ambiental. La barbacoa y los gusanos de maguey están necesariamente hermanados con las zonas pulqueras, por el indispensable agave para esos platillos y bebida. Los tacos de mariscos más famosos nacen en la península de Baja California y los litorales del Mar de Cortés. La langosta con frijoles vio la luz en Puerto Nuevo, Baja California, y las jaibas rellenas más exquisitas en Tampico, Tamaulipas. Los alimentos provenientes de plantas cactáceas solo se encontrarán en el semidesierto, en tanto que los hongos no aparecerán más que en los bosques.

En fin, redondeemos la idea recordando que durante el Virreinato las manadas de bisontes o cíbolas llegaban a pastar hasta tierras hoy mexicanas. Esa era la caza más codiciada, además de venados y berrendos, y como la abundante carne rebasaba las necesidades momentáneas de las tribus, la restante era secada al sol para su posterior consumo. Entonces surge la machaca, llamada así porque se golpeaba (o machacaba) la carne con una piedra para adelgazarla y así deshidratarla mejor. En toda la ruta del que fue el camino real de la ciudad de Chihuahua a Santa Fe, en Nuevo México, la costumbre de la carne seca se conserva hasta nuestros días, y por supuesto en todos los estados fronterizos mexicanos.

No se pueden considerar las cocinas regionales de México sin tener presentes sus cocinas indígenas actuales. La notable megadiversidad natural y cultural de México tiene particular reflejo en esas cocinas. Nuestro país ocupa el cuarto lugar en el mundo por lo que se refiere a número de especies vegetales y animales que alberga su territorio y el segundo lugar en diversidad cultural. Ello hace que la cocina mexicana sea reconocida como una de las principales del planeta. No obstante, la mayor expresión gastronómica de nuestra enorme diversidad ecológica y étnica la encontramos en las cocinas indígenas.

En efecto, los sesenta y dos grupos indígenas mexicanos —perfectamente diferenciados entre sí, entre otras cosas por tener cada uno de ellos su propio idioma— ostentan

CACAHUATE: Del náhuatl *tlalcacáhuatl*, de *tlalli*, tierra, y *cacahuatl*, cacao: cacao de tierra. Los mexicas lo comían tostado y en preparaciones saladas o dulces.

CACAO: Del náhuatl *cacahuatl*, y este del maya *kakaw*, fruto rojo y fuerte. Con sus granos se produce el chocolate.

CEBICHE O CEVICHE: Plato consistente en carne marinada —pescado, mariscos o ambos— en aliños cítricos.

CHAMPURRADO: Atole generalmente compuesto de pinole o masa de maíz desleída en agua con chocolate de metate, maíz tostado y molido, y piloncillo.

CHAPULINES: Insectos que aportan cantidades significativas de proteínas. Por su consistencia crujiente, similar al de otras frituras del país, su venta es popular como botana adobada y asada en mercados y puestos ambulantes del centro y sur de México.

CHICHARRÓN: Comida que en algunos países se obtiene tras derretir la grasa del cerdo; en otros se usa la grasa para cocinar la carne, y en otros más consiste en una fritura de la piel del animal, con o sin carne.

COCHINITA PIBIL: Platillo preparado con carne de lechón o cerdo, condimentada con recado rojo, desleído en jugo de naranja agria con otras especias como comino y pimienta de Tabasco y envuelta en hojas de plátano.



Adam Wiseman. Cazuela con guisados, 2009



Adam Wiseman. Setas y flor de calabaza, 2016

todos una cocina particular. A veces hay similitudes entre las regiones étnicas colindantes, pero la principal característica es que los ingredientes de cada una están determinados por el medio ambiente, por el entorno natural.

PLATILLOS SIN PLATO

La “cultura del antojito” es eje de la alimentación popular en México y, en buena medida, un reflejo de las cocinas regionales. Ningún estrato social es ajeno a esos platillos sin plato que podríamos considerar informales (aunque a veces constituyan un banquete en forma). Hablamos de la cultura del antojito porque se trata de una forma de ser del mexicano, de una costumbre alimenticia tradicional y ancestral que aparece de manera cotidiana en la vida de la mayor parte de nosotros.

Los antojitos son el más fiel exponente de la cocina popular regional. Son espejo de la gastronomía prehispánica y de su mestizaje colonial de trescientos años.

Un estudio exhaustivo de los antojitos solo sería posible realizarlo por un amplio grupo de trabajo abocado regionalmente a este asunto durante un tiempo considerable y los resultados darían lugar a una verdadera enciclopedia. Hace más de medio siglo, el antropólogo Eusebio Dávalos Hurtado realizó un recuento que alcanzó más de setecientas formas de comer el maíz en México, desde luego la mayoría en antojitos, aunque también se enlistan muchos platillos en forma y bebidas frías y calientes, según la región del país.

Solo apuntemos, como botones de muestra, los tacos de carnitas de Michoacán o los mucbipollos de Yucatán, los tacos de birria de Jalisco o los zacahuiles de la Huasteca, los tacos de barbacoa de Hidalgo o los tamales de mejillones de Pinotepa Nacional, los tacos de escamoles de Querétaro o las corundas purépechas, los tacos dorados o flautas de Tierra Caliente o los tamales barbones de Sinaloa, los tacos de cabeza de puerco de Jojutla o los etabinguis zapotecos, etcétera, etcétera.

p. 26 Guillermo Kahlo. *Maíz oscuro y maíz blanco*, 2010



CULTURA ALIMENTARIA Y ECONOMÍA. UNA COMPOSICIÓN MÁS ALLÁ DE LOS SABORES

Laura Elena Corona

¿SOMOS LO QUE COMEMOS? Los actos humanos de comer y beber son selectivos, aunque, no por ello, esta “selección” es individual, libre o inocente. A partir de una reflexión antropológica, que muestra la relación entre la cultura alimentaria y la economía, veremos el trasfondo —tan complejo como fascinante— de la cultura alimentaria.

Desde etapas muy tempranas de la vida, e incluso antes de nacer, se forma en cada uno de nosotros un repertorio de sabores en el que encontramos, como en una composición musical, notas ácidas, dulces, saladas, amargas y otros múltiples matices intercalados y muchas veces combinados.¹ A estas experiencias del gusto se suman otras para construir una sensación compleja a la que llamamos “sabor”. Así, de la comida y de la bebida también percibimos olores, colores, texturas y sonidos. Todo este repertorio nos permite, a través de los sentidos, reconocer como propia una forma de comer y de compartir la comida, cada experiencia de sabor se queda en nuestra memoria unida a sentimientos felices, tristes o una mezcla de variadas y complejas emociones.² Con el olor del ajo en el sartén, por ejemplo, podemos volver a nuestra infancia y recordar a nuestros padres y abuelos. Con cada percepción podemos recrear un sin fin de sensaciones que nos mueven a desear o rechazar distintos alimentos y bebidas.

Hay para cada comida y bebida un grupo de elementos que le dan singularidad y que en conjunto forman lo que algunos antropólogos hemos llamado *cultura alimentaria*,³

Licenciada en Dietética y Nutrición, y en Etnología, con maestría y doctorado en Historia y Etnohistoria, ingresó al Sistema Nacional de Investigadores en 2013. Una de sus principales líneas de investigación es la antropología de la comida, religiosidad y organización social. Junto con la Dra. Catharine Good coordina el Diplomado de cocinas y cultura alimentaria en México.

¹ Lorena Rubio-Navarro, Carmen Torrero, Mirelta Regalado y Manuel Salas, “Desarrollo de la discriminación a los sabores”, *Neurobiología. Revista electrónica* (México), Vol. 4, núm. 7 (2013), pp. 1-13.

² Nadia Justel y Eliana Ruetti, “La Memoria del Sabor”, en *Revista Argentina de Ciencias del Comportamiento*, Vol. 4, N°1, (2012), pp. 31-43.

³ Laura E. Corona de la Peña, “Reflexiones sobre cultura alimentaria en alumnos de la Escuela Nacional de Antropología e Historia”, en Catharine Good y Laura E. Corona, coords., *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e Históricas*, México, INAH, 2011, pp. 311-324.



Graciela Iturbide. *El gallo*, 1986



Pedro Meyer. Marisquería en el Centro Histórico, 1990

que se refiere a todo este conocimiento compartido sobre lo que denominamos nuestra comida, claro está, con sus variantes familiares y locales, además de todo el dinamismo que le permite sortear los a veces sutiles y a veces dramáticos cambios en nuestras vidas como grupo.

La cultura alimentaria es un conocimiento amplio y colectivo, por un lado de nuestros entornos naturales —sus recursos, ciclos y posibilidades de uso para la alimentación—, y por otro lado, de técnicas de preparación, de las formas socialmente aceptadas de consumir la comida y de disponer de sobras y desechos.

La cultura alimentaria se expresa en lo que llamamos cocinas, que para los antropólogos tienen que ver no solamente con los espacios en que se prepara la comida y la bebida, sino más bien con los grupos de personas que comparten una forma específica de comer,⁴ esto incluye el conocimiento y práctica colectiva sobre un conjunto de ingredientes, de técnicas de preparación, de utensilios para preparar y servir platillos, así como de maneras de compartir la comida y la bebida, no solamente con las personas, con los vivos, sino con otras entidades que en muchas culturas explican e intervienen en el flujo de la vida.

Cada cultura alimentaria y sus cocinas tienen su propio devenir que se recuerda colectivamente desde dentro y desde fuera, estas memorias cuentan la relación de las personas con su medio ambiente, con sus vecinos, hijos, nietos, abuelos y antepasados. En conjunto, las cocinas del mundo han formado y transformado la historia y el paisaje de nuestro planeta. De un extenso rango de posibles alimentos, el *homo sapiens sapiens* ha utilizado en distintos espacios y tiempos, especies de todos los reinos en que se ha clasificado a los seres vivos del planeta para —junto con elementos minerales— convertirlos en objetos de su alimentación y así transformar en comida una selección de los alimentos. Podemos definir los alimentos como toda materia orgánicamente aprovechable por el humano. Esta diferencia es importante en términos antropológicos, pues de un elemento biológicamente aprovechable (ser vivo o mineral) cada cultura en particular elige un conjunto al que considera comestible y lo califica como comida o bebida que es socialmente aceptada para consumir bajo un grupo de normas específicas.⁵ Tanto la selección de alimentos como las normas culturales para su consumo son dinámicas y en ellas también inciden las relaciones que históricamente se han dado entre culturas, además de otros factores naturales y ambientales en un sentido amplio.

Pensar en la cultura alimentaria desde una perspectiva económica es muy importante para muchos antropólogos, en particular para los que buscamos aportar a una convivencia más armónica entre culturas y entre los humanos y la naturaleza. El filósofo Karl Polanyi reflexiona sobre la teoría económica clásica⁶ y asegura que no existen universales en términos de economía, por lo que es posible —además de necesario— un análisis de lo económico a partir de los datos empíricos en un contexto, que lo vincule con la organización social y los valores culturales.

Polanyi y sus colaboradores estudiaron las instituciones económicas de sociedades complejas arcaicas, y encontraron que los postulados de los economistas formales pueden ser válidos para el capitalismo moderno, pero no son universales ni aplicables a otros sistemas económicos.⁷ Pensar a la economía en términos de Polanyi implica entenderla

DAMIANA: Bebida popular de color verde claro a la que se le atribuyen propiedades afrodisíacas; se obtiene de la maceración de las hojas de damiana en alcohol.

DEDOS DE CHARRO: Preparación de rollos elaborados con masa de maíz, rellenos de lomo de cerdo guisado en un mole elaborado con chiles pasilla, mulato y ancho, y espesado con tortilla y ajonjolí.

DESBARBAR: Cortar con tijeras las aletas del pescado crudo. Esto se realiza con todos los pescados, salvo los muy pequeños, como la sardina y el eperlano.

DESFLEMAR: Técnica que se usa para quitar el sabor fuerte a un alimento. En México lo que más se desflema es la cebolla, pasándola por agua caliente o cortiéndola con vinagre, jugo de limón o naranja agria.

DÍA DE MUERTOS: Festividad religiosa, de profundas raíces prehispánicas, que celebra la visita de los difuntos que, según la creencia, vuelven del más allá para comer, beber y convivir con los vivos.

⁴ Sidney W. Mintz, “Comer en Estados Unidos”, en *Sabor a comida, sabor a libertad. Incursiones en la comida, la cultura y el pasado*, México, Conaculta, CIESAS, Ediciones de la Reina Roja, 2003, pp. 145-166.

⁵ Marvin Harris, *Bueno para comer: enigmas de alimentación y cultura*, México, Alianza editorial, 2011, 400 p.

⁶ Carlos J. Maya Ambía, “La crítica de Karl Polanyi a la teoría económica basada en el *homo oeconomicus* y la mentalidad de mercado”, *Ciencia Económica. Revista electrónica de la Facultad de Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México* (México), Año 6, núm. 11, (2017), pp. 3-46.

⁷ Catharine Good Eshelman, “Economía y Cultura. Enfoques teóricos y etnográficos sobre la reciprocidad”, en Andrés Medina y Ángela Ochoa, coords., *Etnografía de los confines. Andanzas de Anne Chapman*, México, INAH, CEMCA, UNAM-IIH, 2007, pp. 81-98.



Pedro Meyer. *Mercado en la Mixteca*, 1991



Lola Álvarez Bravo. *Tiburoneros*, 1950

como una actividad social e institucionalizada de interacción que es vital en toda sociedad humana, a través de esta se busca asegurar el sustento de los seres humanos, que no se restringe solamente a las necesidades de comida y habitación, sino a necesidades de muy variada naturaleza material e incluso espiritual. Por lo anterior, la ciencia económica tiene como tarea explicar los distintos sistemas económicos de acuerdo a sus características en cada tiempo y lugar, además de contemplarlos como formas en que las sociedades humanas han resuelto el problema de asegurar su sustento.⁸

La economía de mercado en la que estamos inmersos la mayor parte de las personas no es la única, hay otras, por ejemplo, que no poseen un mercado creador de precios en el que todo, incluso la tierra y el trabajo de las personas, tiene un valor de cambio o precio. En algunas culturas de nuestro país, vender la comida es impensable,⁹ o apropiarse de la tierra y utilizarla como recurso inerte. Catharine Good explica que existen en México lógicas y formas de ver y relacionarse con el mundo que son distintas a la propuesta por el sistema capitalista.¹⁰ Muchas cocinas de tradición indígena en nuestro país se rigen por pautas o formas de integración que Polanyi identificó como reciprocidad, redistribución e intercambio. Las formas de integración son conductas institucionalizadas, es decir, se rigen por normas establecidas por un grupo, a través de las cuales se conectan los elementos del proceso económico, desde los recursos materiales (ingredientes, utensilios) y el trabajo (técnicas de preparación, formas de presentar y compartir), hasta el transporte, almacenamiento y distribución de bienes (comida y bebida para las personas y otras entidades).

En el contexto actual sigue vigente la crítica de Polanyi, la idea de mercado ha permeado todos los ámbitos de la vida humana incluidas las relaciones sociales y con la naturaleza, también las culturas alimentarias y sus cocinas. Como bien apunta Carlos J. Maya,¹¹ es necesario cuestionar la “mentalidad de mercado” para poder construir una sociedad no solo más humana, sino en armonía con la naturaleza, lo cual implica un trato respetuoso y digno a todos los seres vivos de la Tierra. En este sentido es fundamental el respeto a las distintas cocinas presentes en nuestro país y a los entornos naturales que les dan sustento. Algunos procesos de industrialización de los alimentos nos han alejado de nuestra comida que ahora muchos contemplamos como una mercancía más. Sin embargo, entender y valorar la coexistencia de distintos sistemas económicos puede replantear puntos específicos de nuestros patrones de consumo hacia una vida colectiva más sustentable y humana. En este sentido, las culturas alimentarias y las cocinas de México son un importante patrimonio biocultural que, al tener un reconocimiento internacional, ha propiciado la comercialización de algunos de sus elementos, tanto dentro del país como en el extranjero, de manera que para mantener esta riqueza alimentaria sin duda es indispensable la sustentabilidad y el compromiso social con estos procesos de comercialización. Mientras nuestra comida mantenga su esencia, sus significados, su vínculo con la tierra y con las personas, no será únicamente mercancía. Somos lo que comemos y esta es una obra colectiva cultural e histórica.

⁸ Carlos J. Maya Ambía, “La crítica de Karl Polanyi a la teoría económica basada en el homo oeconomicus y la mentalidad de mercado”, *Ciencia Económica. Revista electrónica de la Facultad de Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México* (México), Año 6, núm. 11, (2017), pp. 3-46.

⁹ Ma. Isabel Ramos Abascal, *Los ritos de hospitalidad en la experiencia gastronómica del turista: el caso Nahua bajo el paradigma de la memética*, tesis de doctorado en Turismo, (España) Universidad Antonio de Nebrija en Madrid, 2016.

¹⁰ Catharine Good Eshelman, *Work and Exchange in Nahuatl Society: Local Values and the Dynamics of Indigenous Economy*, tesis doctoral en Antropología, EU, The John Hopkins University (1993), 531 pp.

¹¹ Carlos J. Maya Ambía, “La crítica de Karl Polanyi a la teoría económica basada en el homo oeconomicus y la mentalidad de mercado”, *Ciencia Económica. Revista electrónica de la Facultad de Economía de la Universidad Nacional Autónoma de México* (México), Año 6, núm. 11, (2017), pp. 3-46.



Emilio Amero. *Mercado en Juchitán*, c. 1930

DE MÉXICO PARA EL MUNDO. PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN

Vera Milarka

HABLAR DE PRODUCTOS CON DENOMINACIÓN DE ORIGEN (DO)¹ anima a reconocer su importancia en un ámbito más amplio, sugerente y hasta sabroso, como el de la comida mexicana, dado su carácter inconfundible como un valioso constructo cultural y signo distintivo, que se abre paso exitosamente en el gusto y el mercado mundial. En el rescate de los productos mexicanos, a partir de su Denominación de Origen, sucede tal y como aconteció con nuestra cocina convertida en Patrimonio Inmaterial de la Humanidad en 2010, una merecida distinción otorgada por parte de la UNESCO. Este reconocimiento no es producto solamente por su sabor, sino también de su riqueza cultural que deviene de un territorio vasto en ambientes, climas, lenguas y costumbres; de su disímil y multifacética geografía, arte y legado histórico, así como de sus procesos de producción, elaboración, formas de cultivo y consumo, amén de lo que su degustación satisface al paladar, y nos inflama a los mexicanos por su exquisita emblemática nacional.

Esta ecología sociocultural y económica donde son arropados los productos esencialmente oriundos refrendan su sello distintivo al ser certificados como productos DO. Se trata de una clave única de autenticidad y garantía de calidad al conservar prácticas, en algunos casos ancestrales, de siembra, procesos de cultivo, cosecha, elaboración y consumo y, por todo eso, gozan de reputación internacional. La DO supone un lindero acotado, que sirve para designar a un producto originario de una zona y naturales con procesos productivos que lo caracterizan, cuyo dueño es el Estado mexicano. El aspecto de la singularidad de los productos y el cúmulo de cualidades que aportan potencian una idea rectora que hace que este tema no sea únicamente un asunto de comercio,

Escritora, periodista cultural y editora, estudió la carrera en Historia del arte, en la Universidad Iberoamericana. Ha colaborado en periódicos como Reforma y El País, y en revistas como Casas y Gente, Impacto, Gente en Acción, entre otras. Cuenta con más de 700 artículos de cultura, arte, gastronomía, derechos humanos, cultura petrolera y cine. Ha dado cursos de arte y gastronomía bajo el patrocinio de Restaurantes de México.

¹ Instituto Mexicano de la Propiedad Industrial (IMPI), *Denominaciones de Origen #OrgulloDeMéxico* (2018) <https://www.gob.mx/>



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. *Comida prehispánica*, 2004

sino un corpus identitario eminentemente cultural, dado que estamos hablando de “alimentos con historia”, que se constituyen como nichos de mercado alternativos, para productores artesanales y para pequeños, medianos y grandes industrializadores abocados a la elaboración de dichos bienes.²

BEBIDAS ESPIRITUOSAS

El Tequila y el Mezcal, por ejemplo, han jugado un papel paradigmático en la expansión de su mercado, pasaron de la apropiación doméstica y del abastecimiento local, a conquistar dos modelos de consumo: el nacional, que hizo del Tequila nuestro “segundo escudo nacional”, y el fenómeno expansivo de marca en el que se observó un repunte exponencial en los años 90, como pasaporte de México en el extranjero. El Tequila obtuvo su DO el 9 de diciembre de 1974 y se amplió el 13 de octubre de 1977. Abarca todo el estado de Jalisco y municipios de Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas, y se elabora a partir del agave azul *tequilana weber*. Existe el tipo 100% agave y el mixto que incluye máximo 49% de otros alcoholes, y sus variedades son: blanco o silver, joven u oro, reposado, añejo y extra añejo. El Estado “mexicano se constituye como único titular de dicha denominación en virtud de corresponder a un producto distintivo de México”. Se estima que para fines de este año, la producción sea de 290 millones de litros.³

El Mezcal, destilado de la planta del maguey, se consume desde hace nueve mil años y obtuvo su DO en 1994. Su DO se amplió en agosto de 2018 y abarca a los estados de Durango, San Luis Potosí, Guerrero, Zacatecas, Oaxaca y algunos municipios de Guanajuato, Tamaulipas y Michoacán. El municipio de San Luis de la Paz en Guanajuato, municipios de Morelos, quince del Estado de México, seis de Aguascalientes y el municipio de Xochitepec en Puebla. El Mezcal es un polo de desarrollo económico para los artesanos productores y casi cuadruplicó su producción y exportación en los últimos años. Tan solo de 2011, cuando produjo 980 mil 375 litros, pasó en 2017 a 3 millones 985 mil 221. Mientras que sus ventas al extranjero pasaron de 627 mil litros en 2011 a 2 millones 801 mil en 2017. La Charanda, otra bebida ancestral, que significa “tierra colorada” en purépecha, se suma a este bar artesanal mexicano que actualmente se produce en dieciséis municipios de Michoacán aledaños a Uruapan, cuya elaboración se remonta al siglo XVI. Es una bebida ámbar de jugo de caña de azúcar y melaza fuerte que marida perfecto con la comida michoacana; además, da empleo a más de 1,500 trabajadores entre directos e indirectos. Su producción en 2012 fue de 1.8 millones de litros y bajó para 2018; no obstante, la Unión de Productores de Charanda espera, luego de la certificación de junio de este año, que la producción alcance 9 millones de litros en los próximos años.

En cuanto al Sotol, *tzotollin* en náhuatl (dulce de la cabeza), es otra bebida legendaria desde la época prehispánica que poco a poco gana terreno hoy en día, y es un destilado no de agave sino de la planta de sotol o sereque, de alta graduación alcohólica (de 38 a 45 grados). Los pobladores de Paquimé la cosechan luego de un lapso de siete años para después jimarla y obtener el corazón o piña. Se producen 300 mil litros anuales y su DO la obtuvo en septiembre de 2002, abarcando Chihuahua, Coahuila y Durango. Conocida principalmente en el norte de México, se consideró por siglos como una bebida sagrada del desierto que, junto con el peyote, se tomaba en rituales ceremoniales.⁴ Actualmente, existen cuatro variedades de sotol: blanco, joven, reposado y añejo.

ELOTE: En México se denomina así a la mazorca de maíz tierno.

ENCHILADA: Antojito mexicano elaborado a base de tortillas de maíz bañadas en salsa y rellenas con algún guiso, particularmente frijoles o pollo.

ESCABECHE: Técnica de conservación en vinagre, utilizada en México con gran variedad de productos tales como ajos, coliflor, chiles, cebollas, papas, zanahorias y jicamas.

ESCAMOLES: Del náhuatl *azcatl*, hormiga, y *mollí*, guiso. Son larvas de hormiga que pueden encontrarse de manera silvestre en lugares áridos o boscosos. Prepararlos en platillos es todo un reto por su sabor delicado.

EPAZOTE: Hierba aromática que se utiliza en el centro y sur del país para cocinar. Su nombre deriva del náhuatl *epazotl*, de *epatl*, zorrillo y *tzotl*, suciedad, o sea suciedad del zorrillo.

² Rodríguez, Gómez Guadalupe, *La denominación de origen del tequila: pugnas de poder y la construcción de la especificidad sociocultural del agave azul*. (2007), Nueva antropología, vol. 20, no. 67 México. www.scielo.org.mx/

³ Nogales, Luis. *La Denominación de Origen Mezcal tendría que desaparecer*. (2018) <https://mezcología.mx>

⁴ Silvia Lucero. *El Sotol: la bebida mágica de Chihuahua*. (2013). La Trotamundos.

<http://www.latrotamundos.com>



Adam Wiseman. *Sotolera Pancho Villa*, 2011



Adam Wiseman. *Bodega de Los Danzantes* (detalle), 2017

Por último, para celebrar con auténtico sabor nacional: el Bacanora, que obtuvo su DO el 6 de noviembre de 2000. Es un destilado incoloro elaborado con agave vivipara conocido como Pacífica o Yaquiana, de alta graduación (38 grados de alcohol) y es tan fuerte que debe beberse a sorbos para apreciar las notas dulces que aparecen de fondo y le caracterizan. Abarca treinta y cinco municipios de Sonora con exclusividad mundial para su producción, que en la actualidad es de 300 mil litros, aproximadamente.

DE MANTELES LARGOS

El arroz del estado de Morelos es imprescindible en nuestra rica tradición culinaria y se cultiva desde 1836. Obtuvo su DO el 16 de febrero de 2012 y abarca veintitrés municipios beneficiando a más de 700 productores de los molinos, donde se generan las relaciones organizativas que permiten la reproducción. Es un grano corto con panza blanca (mancha blancuzca al centro) y está clasificado como uno de los arroces de calidad internacional debido a sus características únicas. Este año se produjeron 11,500 toneladas y esperan duplicar su producción para 2022.

En la mesa de los mexicanos no falta el chile y el Habanero de Yucatán es ni más ni menos que el más picante de México y del mundo debido a la capsaicina. Obtuvo su DO el 10 de octubre de 2008, luego se amplió en 2010, y se cultiva también en Campeche y Quintana Roo. Es una baya con más de 300 años de vida y fueron los mayas quienes consiguieron un perfecto sabor, aroma y colores: verde, naranja, rojo, blanco y amarillo. Se cura con cebolla y naranja agria para aumentar el sabor de los platillos yucatecos. Su producción en 2018 ha permitido una proyección internacional en 70 países.

¿Qué tal un jugoso mango Ataúlfo? Cosechado en 13 municipios de Chiapas, obtuvo su DO el 4 de agosto del 2003 y su nombre se debe a los cinco árboles usados para propagar la variedad, hallados en el predio Ataúlfo Morales Gordillo, en Tapachula. Amarillo y de cáscara firme, su pulpa maciza y dulce pesa unos 350 gramos. Se cultiva también en América Latina e incluso en España.⁵ México es el principal exportador con poco más de 20% de las exportaciones mundiales de mango.

TRADICIÓN CON AROMA DE CAFÉ

Otro clásico mexicano es el aromático y tradicional café, cultivado desde el siglo xvii en diversas regiones de Veracruz y del Soconusco en Chiapas, es garantía de calidad y sus denominaciones de origen: Café Veracruz y Café Chiapas fueron las primeras en conseguir esta protección en el mundo. El Café Veracruz obtuvo su DO en el año 2000 y actualmente se cosecha en 159 mil 174 hectáreas con suelos volcánicos profundos, alta humedad e inviernos nublados. Su acidez única le ha mantenido en los primeros ocho lugares del *ranking* mundial. El Café Chiapas, por otro lado, obtuvo su DO, en 2003 y abarca 12 regiones con suelos volcánicos. La altura y el clima húmedo favorecen al grano, y se aprecia su calidad por el índice de su alta acidez, aroma intenso y buen cuerpo. Chiapas ha incorporado el comercio justo y “la conversión hacia la producción orgánica, así como cafeterías de organizaciones no gubernamentales (ONG) para impulsar el desarrollo regional”,⁶ que han reactivado la economía cafetalera en sus 253 mil 746 hectáreas de cafetales, que son el sustento de más de un millón de trabajadores de esta cadena productiva.

⁵ Infante, F.J. Quilantín, F. Rocha, H. Esquinca, A. Castillo, G Ibarra y V. Palacio. *Mango Ataúlfo: orgullo chiapaneco.* (2011). CONABIO: Biodiversitas.

<https://www.biodiversidad.gob.mx>

⁶ Lemus, J. Jesús. *Ocaso del Cacao, Chocolate en crisis.* (2017) Reporte Índigo, <https://www.reporteindigo.com>



Pim Schalkwijk. *Chiles habaneros* (detalle), 2018

VAINILLA Y CHOCOLATE

Y si de postres hablamos, la Vainilla (de *tlilxóchitl* o *ixtlilxochitl* que en náhuatl significa flor negra) de Papantla, que obtuvo la DO en 2009 y perfuma nuestro menú. Es una orquídea planifolia que se cosecha en treinta y nueve municipios de Veracruz y Puebla y que ya la cultivaban los totonacas, aunque los aztecas la mezclaron con el chocolate y las bebidas alcohólicas, además de que obtuvieron de ella beneficios medicinales. Los mayas fueron los primeros en cultivarla y hoy en día su extracto es de suma importancia en la gastronomía mundial. Hasta mediados del siglo XIX, México era el único productor de vainilla en el mundo. Este año, se prevé una producción de al menos 400 toneladas.

El Cacao Grijalva, por su parte, obtuvo su DO el 29 de agosto de 2016 y abarca once municipios de las regiones de Chontalpa, Sierra y Centro. Los Olmecas cultivaron y perfeccionaron el cacao desde hace 3 mil 500 años, y Tabasco es el mayor productor de cacao a nivel nacional con 58 fábricas productoras de chocolate, donde se cultiva y procesa tanto el cacao criollo, como el trinitario y el forastero. El chocolate, epítome del hedonismo gastronómico, ha tenido un lugar de honor en el mole poblano. Su producción hasta marzo de este año fue de 17 mil 281 toneladas.



Marco Antonio Pacheco. Finca Hamburgo, Chiapas, 2017

COCINA Y PATRIMONIO

Plática con Gloria López Morales y José N. Iturriaga,
por Alonso Ruvalcaba

GLORIA LÓPEZ MORALES
Escritora, periodista y diplomática mexicana, dedicada al fomento y la protección del patrimonio cultural en México y el mundo. Ha sido funcionaria internacional, con rango diplomático de la UNESCO en París, Francia, y en La Habana, Cuba. Es fundadora y presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana.

JOSÉ N. ITURRIAGA, p. 13

ALONSO RUVALCABA
Poeta, traductor, ensayista y crítico de comida, fue editor de la revista catadores 2001-2009, y Gula 2006-2009. Tradujo varios volúmenes para editorial Patria, entre ellos *Grandes ensayos científicos* de Martin Gardner. Ha escrito en columnas de gastronomía en Tiempo Libre, Código, El Financiero y La Jornada. En 2008 publicó el volumen *Ciudad de restaurantes* (Grijalbo/Mondadori).

I

HAY UN TEXTO PARTICULARMENTE INTERESANTE del chef Jair Téllez. Apareció en el primer número de *Hoja Santa* (2013); se llama “Nací en Hermosillo”. Es relevante desde su título, que puede glosarse así: *no vengo de donde viene la mayoría*, o así: *no soy mesoamericano*. Considerando que Téllez es cocinero, esas son fuertes declaraciones, pues en la cosa imaginaria que llamamos “México” —un acuerdo que hemos ido poniendo en un papel que a su vez llamamos “Constitución”— las cocinas del norte tienden a ser vistas como de alguna forma inferiores a las cocinas que comienzan por ahí del Trópico de Cáncer y bajan hacia el sur. Ya se sabe: las cocinas de Michoacán, el valle de México, Puebla, Guerrero, Oaxaca, Yucatán...

Pero el ápice de ese ensayo no está en el título sino en los párrafos segundo y tercero. Téllez comienza diciendo que, en efecto, nació en Hermosillo pero que desde chico vivió en Tijuana. Agrega:

Comíamos con mucho orgullo la comida de nuestra tierra. En la casa siempre hubo tortillas de harina recién hechas, frijoles manejados estilo Sonora, caldo de queso, tamales de elote sonorense, chiltepines, sopa de chicos, ejotes con chile y por supuesto una sarta de chile colorado. A veces comíamos mole con tortillas de maíz, pero era una comida extremadamente exótica, casi como comer sushi en esa época.

También crecí con comida china, mucha comida china. Visitaba con mi hermano mayor las cocinas de los restaurantes chinos de Tijuana. Le gustaban las artes marciales y pensaba que podía encontrarse al maestro Chao-Lin en la cocina de algún restaurante tijuanense. Quién sabe de dónde sacó esa idea. Nunca encontró al Chao-Lin pero conocimos muchos restaurantes chinos: el Kon-Su, Ho-Wa o el Mi-Kin-Lo.



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. *Dos ollas*, 2016

Por supuesto, esto lo lleva a la duda vital a la que cualquier persona interesada en la cocina —y en cultura, en general— llegaría: ¿qué es la comida mexicana? ¿Por qué las tortillas de harina de trigo no son nuestro símbolo? ¿Por qué los restaurantes chinos de Tijuana y Mexicali no son considerados restaurantes mexicanos? ¿Sería más atinado hablar de cocinas ultraespecíficas, por ejemplo, de cocina tijuanense? ¿Y cómo sería esta? Téllez responde oblicuamente:

Fui niño en Tijuana y ahí, de manera muy colorida, dejé de serlo. Ahora soy de Tijuana, de los tacos al carbón, las tortas del Wash, la langosta de Puerto Nuevo, los tacos de pescado, las hamburguesas, los chili dogs y el chow mein; de los mariscos sinaloenses, el aguachile, amaebi, ikura, chun kun, y birria de Jalisco, del chow fun y manuelitas, porque eso es Tijuana: una metrópolis que se hizo a partir de tradiciones que no respetaron fronteras, de distintas culturas y países.

La cocina mexicana es una masa así: convulsa pero palpitante, como un corazón enfermo. Y por eso muchos recibimos con cara de duda la noticia de que esta “cocina mexicana” pasaría a ser Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Ah caray, dijimos, pero si la cocina mexicana son muchísimas cocinas. Ah caray, repelamos, pero ¿a poco no los tacos árabes son cocina mexicana? Ah caray, brincamos, pero ¿a poco la cocina de barrio chino no es cocina mexicana también? (Yo, junto con Yuval Noah Harari, el autor de *Sapiens: A Brief History of Humankind*, pienso que México y el resto de los países constituidos son un artificio de la ficción, así que ya se imaginarán mi escepticismo respecto de la “cocina mexicana”).

II

Pero he aquí que mujeres y hombres trabajan en cocinas entre el río Bravo y el Usumacinta, y que esas personas y esos ríos no son imaginarios. Las cocinas existen, si bien convulsas o interminablemente divergentes. Y un grupo de expertos estudiosos de la intersección entre cocina e identidad nacional encabezados por Gloria López Morales (presidenta del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, un órgano consultivo de la UNESCO) se dio a la tarea de reunir las múltiples cocinas que son reconociblemente de este país y agruparlos en un *patrimonio*: es decir, en una hacienda que puede heredarse, en un conjunto de bienes y derechos, en un objeto de protección especial, en una dignidad también.

Parece que los términos se escapan entre los dedos como un líquido. Pero solo lo parece para el ojo no entrenado (es decir: el mío). En realidad hay fundamentos muy claros para esta clase de patrimonialidad. ¿Qué características requiere una cocina para serlo? Gloria López Morales tiene varias respuestas. Por ejemplo, esta cocina debe ser parte de una memoria social, “formada a lo largo de cientos o miles de años, capaz de una sistematización que ha permitido la supervivencia biológica y cultural de un pueblo, transmitida de generación en generación por diversos medios, traspasando los límites de la vida individual”. Esta cocina/patrimonio debe también desplegar una identidad individual, comunitaria y colectiva; dice López Morales, “que se refleja en todos los elementos materiales e inmateriales”. Estos elementos van “desde los sistemas alimentarios que moldean un modo de ser asociado con la producción agrícola y ganadera, las técnicas, los procesos y conocimientos, hasta el carácter cotidiano, festivo, ritual y conmemorativo en la preparación de alimentos, al punto de constituir un proceso radicalmente diferente de otros modos de producir, preparar y consumir los alimentos”.

Pero la cocina/patrimonio no puede ser un objeto de museo en el peor sentido de la palabra: el que indica una cosa inerte, fija en el tiempo. Esta cocina, continúa Gloria, debe “constituir un elemento vivo, de tal forma que la elaboración cotidiana de la comida no es un componente artificial o inducido, sino que es práctica esencial de todo

FLOR DE CALABAZA: Flor de la familia de las cucurbitáceas. Existen muchos platillos elaborados con flores de calabaza, las cuales se consumen crudas o guisadas.

FRIJOL: Existen alrededor de 470 razas distintas. Es un alimento muy importante desde la época prehispánica, pues formaba parte del tributo que les otorgaban los pueblos conquistados a los mexicas.

FRITURA: Cocción de un alimento mediante la inmersión rápida en un baño de materia grasa muy caliente.

FUNDIR: Aplicar calor a un producto (chocolate, mantequilla, etcétera...) de modo que se vuelva líquido.



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. De la serie: *Moles*, 2005

un sistema alimentario que tiene en los platillos puestos en la mesa apenas una fase del amplio y complejo proceso que la sociedad ha construido para su propia supervivencia”. Y esto es clave: esta cocina debe “gestarse en un territorio que le da identidad y en el cual a lo largo del tiempo las aportaciones de otras culturas son apropiadas para enriquecer las manifestaciones culturales en torno a la cocina y la dieta alimenticia”. Es decir, se trata de una cocina codificada y cambiante, tensa porque siempre está siendo atraída (o *jalada*) hacia diversos puntos y relajada porque acepta influencias y modificaciones; también es una cocina geográficamente limitada: por los ríos al norte y al sur; por los mares al oriente y al poniente. México, el país, puede o no ser una imaginación colectiva; la cocina que se hace dentro de sus límites es indestructiblemente real.

III

Y reales, contabilizables, son los beneficios que emanan de que la cocina mexicana sea Patrimonio Cultural de la Humanidad. ¿Cómo se refleja esta patrimonialidad en los hechos, en el turismo? “La cocina tradicional mexicana —dice José N. Iturriaga, otra de las personalidades detrás del nombramiento, a manera de contexto— ha sido reconocida desde hace muchos años como una de las principales del mundo, a la par de la china o la francesa”. Pero a partir de 2010, cuando la UNESCO declaró su patrimonialidad, “ha habido sin duda un efecto importante en nuestro país, no solamente desde el punto de vista cultural, sino gastronómico y por lo tanto turístico, y por lo tanto económico”.

Y abunda, no sin humor: “Desde el punto de vista cultural, la UNESCO no es un club de gastrónomos. Un reconocimiento de ellos a nuestra cocina no se debe a que nuestra cocina es muy sabrosa, aunque por supuesto que lo es; lo que justifica ese reconocimiento son los atributos culturales de nuestra cocina: historia, antropología, sociología, religión —muchos de los exponentes gastronómicos están vinculados al calendario religioso mexicano”.

El reconocimiento es cultural, sí, “pero tiene un impacto —según Iturriaga— porque muchos de los lugares de cocina tradicional mexicana en nuestro país, incluidos no solo los restaurantes y hoteles sino las escuelas de gastronomía, se dieron cuenta de que lo que están haciendo alrededor de nuestra cocina es algo de la mayor trascendencia”. Muchas escuelas tenían como materias fundamentales la cocina francesa. Gracias al nombramiento de la UNESCO, dice Iturriaga, “muchas escuelas han adoptado como base, al menos en parte, la cocina mexicana tradicional”. Esto tiene un efecto en materia económica. ¿Por qué? “Los turistas tanto nacionales como extranjeros tienen que desayunar, comer y cenar”, y ahora dirigen su atención a platos tradicionales mexicanos. José N. Iturriaga lo pone así: “De los huevos con jamón a los huevos motuleños”.

“La cocina mexicana —dice Gloria López Morales—, la tradicional, la del consumo cotidiano familiar, comunitario, la que se encuentra en los mercados y en una innumerable cantidad de establecimientos en México, Estados Unidos y muchas otras partes del mundo es la que constituye el bien patrimonial sujeto a los planes de salvaguardia”. Tiene un valor computable, y este “reside en representar una combinación de factores entre los que destaca el hecho de ser uno de los centros originarios de generación de alimentos” y este, a su vez, “aunado a la extraordinaria capacidad que ha permitido recibir y procesar influencias de las distintas culturas del mundo y extender su influencia a todo el planeta”.

Todavía más: “Hay una gran cantidad de cocineros y cocineras mexicanas que han ido marcando rutas de evolución a una gastronomía que no permanece estática —considera Gloria. El proceso de identificación como un destino turístico gastronómico, inmerso en un contexto cultural de gran riqueza ha delineado la imagen de México como un país de oferta muy atractiva para las visitantes extrajeros”.

Las consecuencias materiales del nombramiento son ya visibles. Gloria las acomoda “en tres grandes vertientes”. La primera de ellas ha sido “mostrar la existencia de insumos,



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. De la serie: Moles, 2005

preparaciones y técnicas nativas de México, que ahora tienen alcance mundial y que han servido para ampliar los horizontes a productores, distribuidores, cocineros y chefs, generando circuitos de comercialización nacionales e internacionales". La segunda, "fortalecer procesos productivos de alimentos caracterizados por su calidad e inocuidad, además de recuperar preparaciones tradicionales asociadas con la buena salud". La tercera es que la inscripción "permittió visualizar a los restaurantes y cocinas tradicionales como protagonistas en las acciones de salvaguardia y promoción y, en consecuencia, de desarrollo económico y social para sus portadores, practicantes o guardianes".

Entonces, la cocina mexicana puede ser un hecho ambiguo; pero la marca "cocina mexicana" no lo es, y los puestos de tlacoyos en la CDMX y de asada en Tijuana y de torta de lechón en Mérida y de cemitas en Puebla, y los restaurantes de alta cocina en Monterrey y en San Miguel Allende y las fondas y carretas de mariscos y las loncherías y cenadurías y los restaurantes de hoteles y las compañías que venden tours gastronómicos en Ensenada y los sitios que ofrecen "experiencias culinarias" en Oaxaca: todos ellos han visto, de alguna forma (dígase mejor: monetaria), el crecimiento de su clientela y sus entradas.

Para las mujeres y hombres que trabajan en esas cocinas, para los dueños de esos carritos y puestos y restaurantes y agencias, *eso sí sirve*.

IV

Por último, volvamos a este punto: la cocina mexicana es en realidad muchas cocinas en un revoltijo felizmente indescifrabla. El chef Jair Téllez llega a esta conclusión incluyente y diversa:

La cocina nacional, en su afán de engullir cualquier cantidad de preparaciones regionales, las diluye y desnaturaliza porque las saca del contexto que les da origen. Poco a poco se va haciendo, a través del tiempo, la costumbre, el designio o, en el caso particular de México, de la metrópolis central que de alguna manera define qué es y qué no es parte del acervo gastronómico del país. No nos cuesta trabajo decir que el mole poblano es parte de la cocina tradicional mexicana, tampoco que la cochinita pibil, los famosos chiles en nogada o las flautas. Sin embargo, y a pesar de que son expresiones auténticas de una cultura regional específica, rara vez escuchamos que el aporreadillo, el pan de cazon, el nicoatole o el asado mazatleco sean sinónimo de nuestra gastronomía nacional.

La idea de cocina nacional está en lucha directa con las cocinas regionales. "La idea de nación es insuficiente para definir la compleja y caprichosa amalgama de etnias, culturas e historias que coexisten en un lugar", dice Téllez. Quien vive en las fronteras vive transgrediendo naciones. Pero habría que pensarlo: nadie *no* vive en las fronteras: barriales, delegacionales, citadinas, estatales, nacionales. A Gloria López Morales no se le escapa esta verdad. El nombramiento patrimonial, indica, "prácticamente ha incidido en todas las cocinas de México, por haber fortalecido y consolidado a aquellas que ya contaban con un amplio reconocimiento", como la michoacana, la poblana o la yucateca, pero también por haber revelado "la diversidad y profundidad de aquellas que parecían más simples y apoyadas en un solo producto como la mítica 'carne asada'". También han quedado "de manifiesto los valores de aquellas con un pasado prehispánico sin presencia agrícola fuerte, como es el caso del norte de Zacatecas, Coahuila y Nuevo León".

Puede ser que la cocina mexicana —que todo lo mexicano— sea un espejismo. Pero documentarla, beneficiarse de ella, alimentarse de ella, vivir de ella, que es lo que ha propiciado el nombramiento de la UNESCO, eso no es un espejismo. Eso es tan real como este taco árabe que tengo en la mano, y que voy a morder en cuanto ponga este punto final. Este: .

GORDITA: Especie de panecillo de maíz relleno de algún guisado, que se fríe o se cuece en un comal. Se le llama gordita porque es mucho más gruesa que una tortilla, lo que permite abrirla para rellenarla.

GUAJOLOTE: Nombre con el que se designa al pavo; probablemente el término obedece a que cuando esta ave hincha sus plumas se ve más feroz de lo que es.

GUANÁBANA: Fruto tropical de la familia de las anonáceas. La pulpa es blanca, carnosa, fibrosa, jugosa y de sabor agridulce, con muchas semillas negras lustrosas. Debe consumirse madura.

GUAYABA: De la lengua taína del Caribe, *guava*. Fruto dulce y ácido de la familia de las mirtáceas. En náhuatl se conocía como *xalxcocotl*, que significa fruto arenoso.

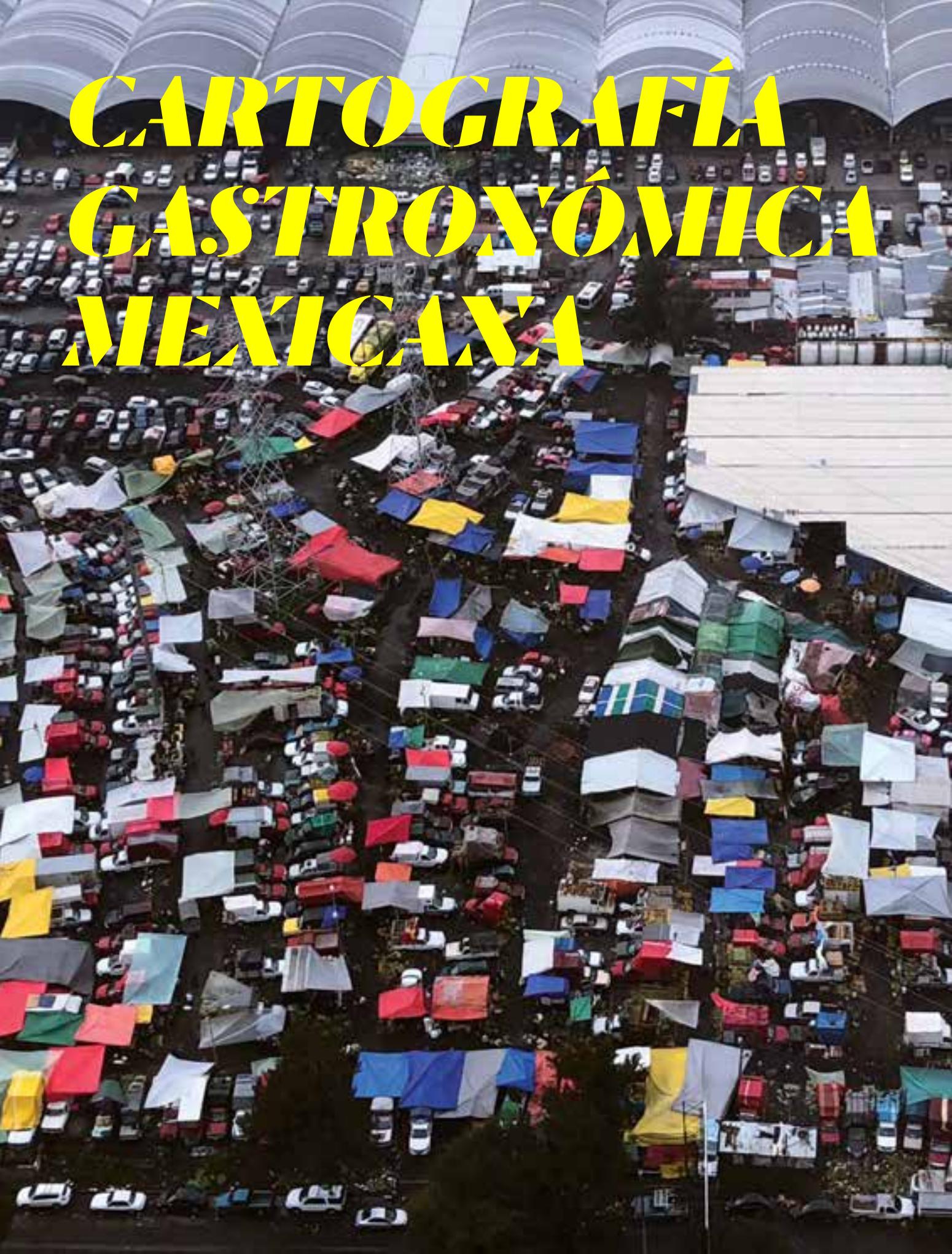
GUSANOS DE MAGUEY: Son especies de larvas de lepidópteros que se crían en las pencas (hojas) de las especies de la familia del agave. Sus modos de preparación son varios, pero predominantemente se fríen.

GUACAMOLE: Del náhuatl *ahuacamulli*, de *ahuacatl*, aguacate y *mulli*, mole o salsa. Salsa de aguacates maduros, machacados y mezclados con chile verde, jitomate, cebolla y cilantro.



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. De la serie: *Moles*, 2005 | p. 52 Miguel Fernández Félix. *Vista aérea de la Central de Abasto*, 2018

CARTOGRAFÍA GASTRONÓMICA MEXICANA



EL NORTE DE MÉXICO Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS

La zona norte de la República Mexicana ofrece un caprichoso abanico de posibilidades climáticas y geográficas que despliegan un paisaje infinito; un viaje que va desde las llanuras hasta la sierras escarpadas; que navega por los mares fríos y pone pie en tierra sobre playas de aguas mansas, que afronta los inhóspitos e inmensos territorios desérticos. El norte es, en pocas palabras, un paisajes de una belleza y una biodiversidad inagotables, tan vasto como los recursos naturales y la gastronomía que en él se puede hallar.

El norte mexicano posee dos regiones gastronómicas: la Noroeste y la Noreste. Aquella está compuesta por seis estados. El primero, Baja California Sur, es una tierra entre mares, santuario de ballenas y productora de sal procedente de las salinas de la población de Guerrero Negro. El segundo, Baja California, colinda con los Estados Unidos y se caracteriza por sus viñedos de cuyas vendimias se hacen los mejores vinos del país. Sonora, por su parte, es una importante ciudad industrial que a la par posee inmensos desiertos y praderas; es en este estado donde se hacen unas tortillas de harina de gran tamaño denominadas “sobaqueras”. Chihuahua destaca por dos sitios preminentemente turísticos: las Barrancas del Cobre y la zona arqueológica de Paquimé; además de que es un estado donde se pueden comer manjares como la Discada chihuahuense al carbón, un platillo preparado con tocino, jamón, chorizo, cebolla picada,

chile jalapeño, tomate y los mejores cortes de carne. Sinaloa, uno de los mayores productores agropecuarios del país, ofrece una gastronomía milenaria, fue esta zona la que los nahuas tuvieron a bien llamar “la tierra del venado”. Por último, Durango desplaza por su belleza arquitectónica y por edificios históricos; aquí podemos encontrar, por ejemplo, La casa de don José, un taller de dulces regionales hechos de manera casera y con recetas tradicionales.

La región Noreste inicia con el estado de Coahuila, territorio desértico donde se halla la Comarca Lagunera y en el que se puede comer la machaca, una carne seca que caracteriza al norte de nuestro país. Nuevo León, mezcla de naturaleza y modernidad, ofrece platillos como la deliciosa Fritada de cabrito, cuya herencia proviene de la cocina española. El tercer estado de esta región es Tamaulipas, lugar donde se puede realizar la cacería, pesca y probar platillos tan característicamente mexicanos como la Carne a la tampiqueña. Zacatecas, por su lado, es un sitio que adquirió importancia durante la Colonia gracias a su riqueza en minas de plata; sin embargo, ofrece también imprescindibles ingredientes como los chiles secos. Por último, San Luis Potosí es el estado que alberga a la famosa Huasteca Potosina, donde se toma una bebida llamada Jobito que está hecha a base de jobo, una ciruela amarilla que se fermenta y se combina con aguardiente.

Nacido en Hermosillo, Sonora, aunque se crió en Tijuana, el che Jair Téllez es un referente de la comida de la zona norte del país, más específicamente de Ensenada, Baja California, donde se encuentra su restaurante Laja, cuya característica primordial es la utilización de productos cosechados en su propio huerto e ingredientes frescos y endémicos de la región, donde el menú, que oscila entre cuatro y ocho tiempo, se diseña cada semana.

ESPÁRRAGO

Los arqueólogos han hallado evidencia de que se trata de un producto utilizado por los egipcios hace más de tres mil años. Sin embargo, dicha civilización no solo lo usaba como alimento, sino también como medicina y como ofrenda para los dioses. Más tarde, los romanos introdujeron formalmente su cultivo en Europa septentrional y, tras las invasiones bárbaras, permaneció solo en España hasta finales de la Edad Media. Actualmente, las variedades que conocemos provienen de selecciones echas en el siglo XVIII, en Holanda.

Denominado científicamente como *asparagus officinalis*, el espárrago es una planta formada por tallos aéreos ramificados cuya base subterránea se compone por raíces y yemas, a la cual se le suele llamar “garra”. Su raíz es rizomática y posee un tallo principal único. El fruto que produce es redondeado y mide más o menos medio centímetro de diámetro. Es de color verde en un inicio y en su madurez es de color rojizo. La planta suele durar de entre ocho y diez años en un mismo suelo, por lo que es sumamente rentable.

En los últimos cinco años, en la región Noreste de México, más específicamente en Baja California Sur, se han producido alrededor de 92 mil toneladas de este producto, lo que convierte a este estado en el cuarto productor nacional de espárrago, posicionándolo a su vez como el tercero en valor de producción con 4.3 millones de pesos. Sin embargo, dentro de esta misma región, Sonora despunta como el primer estado productor con alrededor de 600 mil toneladas.

Para su consumo, es importante considerar que se trata de un producto saludable, bajo en calorías y elevado en antioxidantes, además de que posee altos contenidos de fibras, vitaminas A, C y hierro. Los expertos explican que cuando sus brotes son de color rojizo la textura es más tierna y el sabor más dulce, a diferencia de cuando son de color verde. Se recomiendan salteados.



CONOCER Y AMAR. EL VINO EN MÉXICO

Plática con Valentina Ortiz Monasterio,
por Sara Gabriela Baz

VALENTINA ORTIZ MONASTERIO
Abogada, cocinera y apasionada de la gastronomía, se ha convertido en una de las principales embajadoras de la cocina mexicana en el mundo; ha asesorado al gobierno sobre la promoción de México como destino gastronómico, liderado la plataforma Animal Gourmet donde ahonda en la cultura culinaria mexicana, y ha sido presidenta del consejo en los premios *World's 50 Best* en México y Centroamérica.

SARA GABRIELA BAZ
Licenciada en Historia del Arte por la Universidad Iberoamericana y doctora en Historia por el Colegio de México, A.C., ha ejercido la docencia y se ha dedicado a los museos desde hace veinte años. Es *sommelier* aficionada a maridar conceptos, arte y comida. Actualmente también se desempeña como directora del Museo Nacional de Arte de la Ciudad de México.

SE TRATA DE UNA INDUSTRIA EN DESARROLLO. Cada año hay expectativas de que el consumo de vino crezca en un 10% en nuestro país. Según datos de la Organización Internacional de la Viña y el Vino (OIV), replicados en prensa una y otra vez, el mexicano consume casi un litro de vino per cápita al año y el 70% de nuestra producción se debe al viñedo de Baja California. A pesar de que esto suena esperanzador —y sin duda lo es—, estamos lejos de contar con la superficie plantada de España o con el consumo de los franceses (más de 40 litros anuales per cápita). Pero si tenemos una historia que se remonta al siglo XVI, ¿qué ha sucedido con nuestra producción y nuestro mercado?; ¿cuándo y por qué comenzamos a tomar vino?

En restaurantes y bares aumenta exponencialmente la oferta de etiquetas mexicanas y los jóvenes se sienten inclinados a comprar botellas, aun desconociendo las características de la añada y del varietal que las componen, porque la imagen es atractiva. Diríamos que la compra, sobre todo por parte de los consumidores jóvenes, es un asunto aspiracional: el vino, no obstante el crecimiento de su fama, sigue siendo un artículo considerado de lujo. Tomar vino ha sido desde los años 80 del siglo pasado un símbolo de estatus. Pero en treinta años el panorama ha cambiado sustancialmente. Varios factores han contribuido, a decir de Valentina Ortiz Monasterio —considerada una de las principales embajadoras de la gastronomía mexicana en el mundo— a que el vino mexicano encuentre buena acogida en territorio nacional e incluso que ya comencemos a ver etiquetas nuestras en el extranjero.

Muchos prejuicios sobre el vino mexicano y sobre la vinificación en nuestro país a veces dificultan que comprendamos el desarrollo de esta industria hoy en día. Como todo, para amar hay que conocer, y para convertir a nuestros vinos en un patrimonio tan rico y entrañable como es nuestra gastronomía, debemos recorrer todavía un camino que se nos presenta amplio. Muchas preguntas se vienen a la mente, como por ejemplo,

MARÍA CONESA



CI
REGIST 640

Compañía Industrial Fotográfica. María Conesa, c. 1915

¿qué ha hecho el Estado por el vino mexicano? ¿Tenemos una estrategia de promoción equiparable a la de nuestra industria gastronómica? ¿Qué debe suceder para que nuestros vinos nos representen internacionalmente? De hecho, en ese camino que se nos presenta, algunos vinos mexicanos ya gozan de importantes certificaciones a nivel internacional. Todavía falta andar esa brecha, pero no hemos empezado mal.

Valentina Ortiz Monasterio, quien también es autora del proyecto Nación de vinos y *chairman* de los premios *World's 50 Best* en México, piensa que “los vientos nos han sido propicios. Es realmente hasta esta administración que el vino mexicano ha recibido verdadero impulso”. Esta idea se suma a otros factores, según explica, y esos factores son alianzas, posicionamiento desde otros sectores, deseo de encontrar representación y apertura de los mercados. Aunque nuestro consumo, comparativamente con otros países del mundo, siga siendo bajo, hay que aplaudir nuestros progresos y, sobre todo, reconocer nuestras zonas de producción y el trabajo que han llevado a cabo ya no solo las grandes bodegas, sino los pequeños proyectos que han dado a luz vinos de calidad y que han marcado ciertamente pauta en la generación de un gusto entre el consumidor nacional.

Para conocer y amar nuestra industria convendría comenzar por hablar sobre prejuicios que no nos ayudan a apreciar con claridad ni el esfuerzo de nuestros productores ni la calidad de nuestros vinos. Uno de esos prejuicios tiene que ver con la rancia tradición de la viña en nuestro territorio, que tiene mucha verdad histórica pero que hay que tomarse con reservas porque, pese a que el vino nunca estuvo ausente del reino de Nueva España, existen escasas fuentes que den cuenta de su consumo. Su producción no es algo que figure tampoco en documentos al por mayor, pues es preciso recordar que, después de que Carlos V instara a la plantación de un viñedo en el nuevo reino, a finales del siglo XVI se recibió la real cédula en la que el rey Felipe II prohibía la siembra de nuevos viñedos y ordenaba arrancar las vides ya existentes, salvo las pertenecientes a la Iglesia o las que estuvieran dedicadas a su servicio; aparentemente, por temor a la excelente calidad de los caldos que comenzaron a producirse aquí y que, sin duda, representarían una seria competencia a los vinos producidos en la Metrópoli. No obstante, hubo quienes obtuvieron mercedes para seguir produciendo o que, fieles al principio jurídico vigente en la época “obedézcase pero no se cumpla” se hicieron de la vista gorda. Lo cierto es que no se trató de una producción de renombre ni se amplió la extensión del viñedo novohispano.

Valentina Ortiz Monasterio considera que esta vinculación con una supuesta raigambre histórica como país productor hoy en día, obedece más bien a un impulso romántico. A pesar de que tenemos una historia que pocos conocemos, que habla de una rancia tradición de la viña mexicana que data de quinientos años, en realidad, esas prácticas se vieron interrumpidas y nuestra industria se levantó, realmente, en el siglo XX. ¿Cuánto más tendremos que esperar para ver crecimiento y cuánto para ver una producción que nos permita la exportación? Valentina considera que falta muchísimo. Y es un decir de los grandes productores. No es necesaria una estrategia de exportación. No va a hacer una diferencia sustancial porque tenemos mucho que hacer en el mercado interno. No tenemos los grandes subsidios que tienen otros países, pero todavía no estamos en ese momento. A nivel económico, Valentina opina que lo que la industria vitivinícola le aporta al Producto Interno Bruto (PIB) todavía no es significativo. La cerveza, por ejemplo, es todo lo contrario: “Los mexicanos amamos la cerveza y los números no nos dejan mentir. A nivel mundial nuestro país se encuentra en el sexto lugar de consumo y en el segundo de Latinoamérica. Esto se debe a que en promedio consumimos 6.1 litros de cerveza al mes, sin contar diciembre, mes en el que consumimos cerca de 7.9 litros”.¹

HABANERO: Aguardiente de caña típico de Tabasco, aunque también se acostumbra a tomar en el sur de Veracruz y en la península de Yucatán.

HECHIZO: Pan de dulce casero elaborado con la masa de hojarascas y levadura. Es tradicional en las fiestas de Año Nuevo en los estados de Coahuila y Nuevo León.

HOJA SANTA: Planta aromática y aterciopelada en forma de corazón. Es empleada en la cocina mexicana para envolver pescados y carnes. También se le conoce con el nombre de acuyo.

HUITLACOCHE: Deriva del náhuatl *cuitlatl*, excremento, y *cochtlí*, dormido; es decir, excremento dormido. Hongo parásito del maíz. El huitlacoche es uno de los hongos más gustados por los mexicanos del centro del país.

¹ <https://cervcerosdemexico.com/2017/04/20/cuanta-cerveza-se-consume-en-mexico> (consultada el 11 de septiembre de 2018).



Tina Modotti. *Copas*, c. 1924

No obstante, Valentina comenta que vivimos un impulso nacionalista de consumo que ayuda al crecimiento de la industria vitivinícola. Hay orgullo, hay aprecio por nuestros productos, aunque sea en un sector bien definido de la población. Hay, sobre todo, deseos de saber. Con una sonrisa, Valentina me platica que “hoy en día, saber de vino mexicano es sexy. Es aspiracional. La industria del vino es una industria culturalmente estratégica. Pero no económicamente estratégica; no todavía”. Esto no quiere decir que no esté en franco desarrollo y que el deseo de muchos jóvenes de vincularse con proyectos de producción de vino en regiones que han avanzado enormemente en el conocimiento de su tierra y de su clima no se esté manifestando abiertamente.

Otros prejuicios o mitos que se han generado y que hacen daño a la percepción del vino mexicano dentro de nuestro país tienen relación con este carácter aspiracional que posee el producto en ciertos sectores. Se llega a pensar que el vino es caro, o que en relación precio-calidad no puede de ninguna manera competir con la cerveza. Valentina piensa que el vino mexicano, en realidad, no es un producto de precio inasequible. Es un producto que se puede adquirir, pues existen opciones de precios que ponen a algunas etiquetas de grandes productores al alcance de un público más amplio. Por supuesto, hay de todo. Otro mito es el de que México solo produce buenos tintos. Valentina comenta al respecto que hace quince años no teníamos la producción de buenos blancos que tenemos ahora y que es una cuestión de estrategia de comunicación generar el interés por ellos. Es más, para ella, actualmente son más numerosos los grandes vinos blancos que los tintos que se producen en México. La percepción de muchos consumidores los lleva a desecharlos como idea para acompañar una comida completa, pero la realidad es que se puede hacer. Al descubrir ese potencial para el público, estaríamos generando un cambio de mentalidad que contribuiría a la circulación de otros productos, en otros lugares de la cadena de valor.

Valentina reflexiona, recuerda un tercer prejuicio que, además, le molesta mucho, como a varios *sommeliers* y productores: se trata de la falsa concepción de que el vino mexicano es “salado”. Ya se ha escrito mucho al respecto y no se trata de eso; las prácticas de vinificación que se realizan en los once estados productores dan cuenta de las características climáticas de cada una de las regiones; cada región requiere de un “traje hecho a la medida” y tanto agrónomos como enólogos lo saben bien. Los años que lleva en desarrollo esta industria en las diversas zonas de nuestro país que tienen condiciones propicias han rendido fruto, y como consumidores, debemos saber reconocer la expresión de cada *terroir*. ¿Qué es esto? Un concepto acuñado por los franceses que, si se traduce literalmente, se empobrece: *terroir* es equivalente a “terruño”, pero entraña también la cultura, el clima, las manos de los productores, la experiencia, la tradición reflejada en las prácticas. Aunque nuestra vitivinicultura sea reciente, aunque haya bodegas que clamen los más de cien años de antigüedad, México y sus regiones de producción implican *terroir*. Hay que aprender a conocerlo para saber cómo se expresa en cada copa.

COROLARIO

“Tomar vino no es para una ocasión especial. Para tomar vino no tienes que saber. Creo que gran parte de la labor está en los restauranteros, en la diferencia de experiencia que hace el trato cercano. El *approach* tiene que ser muy cercano. Hay que quitarle el *tastevin* a todo el mundo porque eso no sirve de nada. Tal vez la palabra es un poco atrevida, pero al vino hay que banalizarlo: tiene que haber cobertura en medios mucho más aterrizada. A la gente le interesa información práctica y útil.” Y tiene toda la razón. Valentina reflexiona sobre el acercamiento (o alejamiento) que la cultura del servicio ha implicado para el consumidor promedio: si ya existe el prejuicio de que el vino es caro, es señal de estatus y es para unos pocos elegidos que tienen información para apreciarlo, la distancia en el servicio puede no ser la mejor idea de cultivar un mercado más amplio.

ICACO: Fruto de la familia de las crisobalanáceas, de forma globosa, de 2 a 4 cm de diámetro, con cáscara rugosa blanca, rosa o morada y pulpa blanca, cremosa, jugosa y dulce. Se encuentra en las costas del golfo de México, Guerrero, Oaxaca y Chiapas.

IGUANA: Reptil. Su carne es utilizada en diversos platillos en Chiapas, Colima, Guerrero, Oaxaca, Sinaloa, Veracruz. También se conoce como cachora, garrobo (iguana macho), gorache, huele, huico, jiota, tepanche.

IJAR: Nombre que recibe, en Chiapas, un corte de carne de res ubicado cerca de la costilla y el pecho. En otras partes de México se le conoce como suadero.

INDIO LUCERO: Pez de cuerpo y cabeza rojos, de alrededor de 20 cm de largo. Se captura incidentalmente durante todo el año en el golfo de México. Su carne es blanca, espinosa y de buen sabor.



Bob Schalkwijk. *Fiesta de la vendimia, Casa Domec, 1996*

Comencé por buscar artículos especializados sobre historia de la vinificación en nuestro país. Secretamente quería encontrar un eslabón o varios que me representaran una cadena de continuidad con la Nueva España y esos viñedos no arrancados ante la real cédula de Felipe II. Resulta que, para mi desesperación, los peruanos (que no producen vino, sino pisco) nos llevan la delantera en investigación sobre las viñas en el Virreinato del Perú. A pesar de que México fue el primer sitio en el que se produjo vino en el continente americano, la falta de sistematización y otras razones culturales nos han dejado al margen. Esto, al menos, en el terreno académico. Al platicar con Valentina y conocer más sobre el panorama real de la industria vitivinícola en México, pienso que, al margen de un interés historiográfico que podemos tener muchos historiadores y *sommeliers*, debemos estar orgullosos del camino recorrido, conocer y amar nuestra producción, pensar que en este momento —y en un buen número de años— nos queda mucho por hacer dentro del país para ampliar el conocimiento y el disfrute de nuestro vino y, desde luego, nos queda seguir trabajando para que el consumo crezca.



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. *Bodegón*, 2005

CALABAZA

El género *Cucurbita*, familia de las Cucubítaceas, es exclusivo de América y lo componen quince especies de plantas del tipo enredadera y arbusto. Las hay silvestres y otras cultivadas en milpa. Éstas resisten a patógenos, por lo que tienen un gran potencial en la industria alimentaria.

Las calabazas, conocidas en náhuatl como *ayotli*, *cozticayotli* o *tamalayotli*, son un alimento necesario para las culturas mesoamericanas desde hace 8 mil años. En la cocina mexicana se consumen además los tallos y las flores, como las de la *C. pepo* o italiana. Son indispensables en el Día de Muertos, ya sea como adorno o dulce.

Parientes de la sandía, el pepino y el chayote, las calabazas aportan vitaminas, minerales y proteínas, o carbohidratos cuando maduran. Con ellas se preparan dulces, cremas, conservas, mermeladas, encurtidos, y las semillas se comen tostadas e incluso como aceite.

Según el “Avance de siembras y cosechas” del SIAP, en 2016 se registró una superficie sembrada de 28,094 hectáreas, con una producción de 467,773 toneladas, y un rendimiento promedio de 17.5 toneladas por hectárea.

Sonora, Sinaloa, Tlaxcala, Nayarit, Hidalgo, Puebla y Morelos son los estados que la cultivan e impulsan a México como el séptimo productor del mundo, con una variedad que comprende la calabaza criolla, italiana, de castilla, melón y kabocha. Japón, Canadá y Estados Unidos, que valoran también la semilla, son los principales consumidores de este fruto.

Para evitar que las calabazas italianas amarguen la comida, se cortan las puntas y se tallan en los extremos durante unos segundos; si brota espuma, ésta debe enjuagarse. Una vez hecho esto, están listas para el guisado. Lo mismo sirve para los pepinos.



¿QUÉ ES EL NIXTAMAL? HISTORIA DE UNO DE LOS INGREDIENTES MÁS ANTIGUOS DE MÉXICO

Alejandro Escalante

MUCHAS PERSONAS CONFUNDEN EL NIXTAMAL con la harina de maíz, otras creen que es el pinole; sin embargo, el nixtamal es la masa que se obtiene luego de someter el maíz a un proceso de cocimiento.

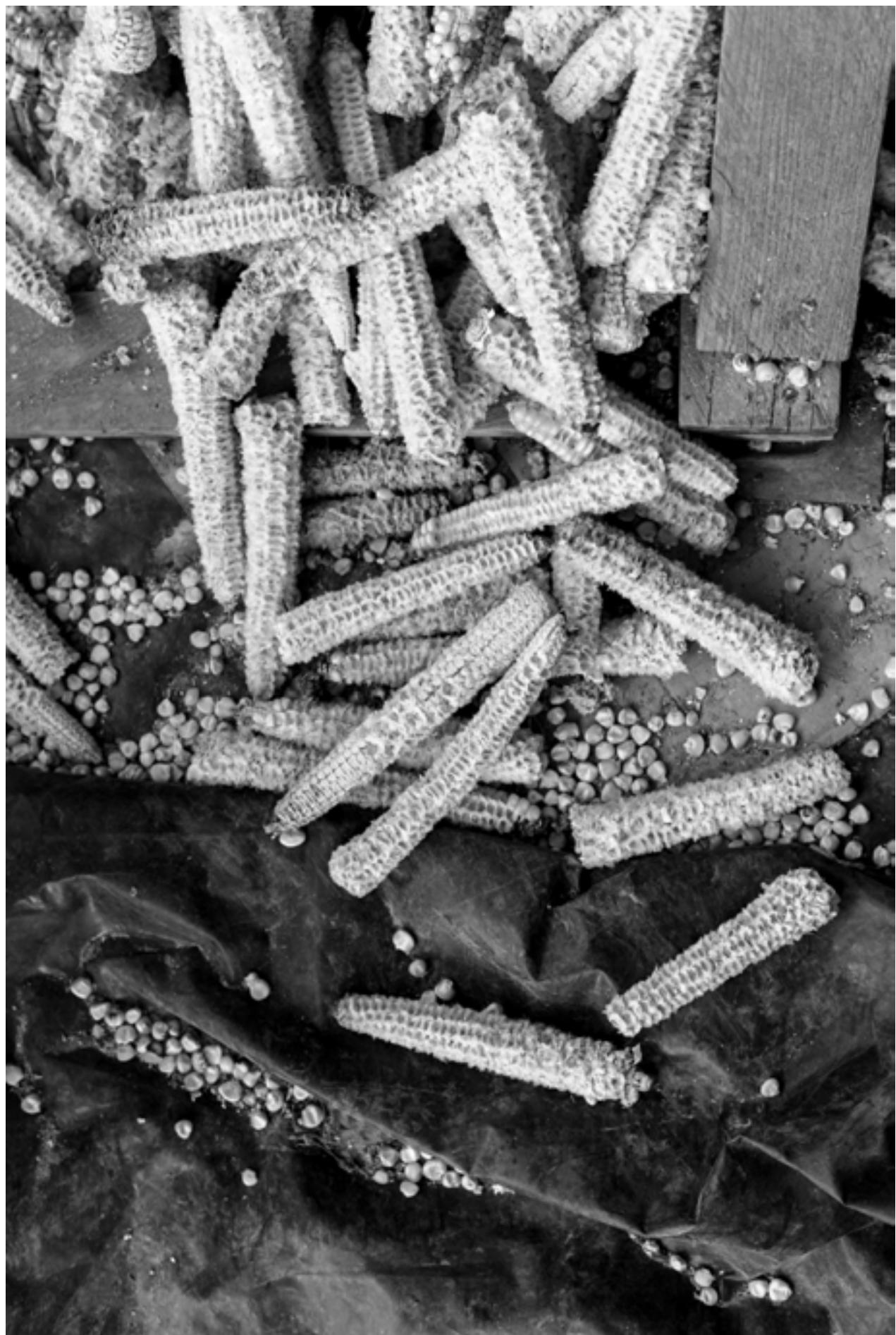
La historia del maíz es algo que en México debería de ser materia obligada de la escuela primaria. Todos tenemos que conocer la masa de nixtamal como si fuera un parente: somos el maíz.

No existen datos precisos. ¿Cómo fechar un hecho que sucedió hace miles de años? En las cercanías de Tehuacán, Puebla, existe un lugar llamado Cuevas del Maíz donde se descubrieron unos elotes diminutos que dieron una antigüedad probable de 7000 años en la prueba del Carbono 14; hay también en esta zona vestigios de la obra de ingeniería hidráulica más antigua de América, la Presa Purron; ambos elementos nos ofrecen un paisaje agrícola prehistórico similar al que podemos ver allí mismo en la actualidad: milpas.

De esa época proceden también los chiles, las calabacitas, los aguacates, el amaranto, la chía y los frijoles, pero es imposible concebir esa distancia temporal, o más aún, porque hay que entender que todos estos vegetales para el año 6000 a. C. habían pasado ya por un proceso de domesticación extremadamente prolongado. Poca gente sabe que estas plantas fueron modificadas por el hombre mediante una infinita sucesión de selección y cruzas, para dar frutos mejores y llegar a los alimentos que conocemos actualmente.

En realidad esto es una “modificación genética” llevada a cabo en gran escala durante siglos, hasta el presente, ya que los experimentos con el maíz han sido tantos que sería imposible enumerarlos. La gran diferencia con los Organismos Genéticamente Modificados, de la actualidad, reside en que en estas patentes nuevas el grano es estéril, invasivo, rapaz. Quieren vender semillas, quieren hacer biocombustibles con el maíz, quieren dominar al mundo.

Periodista, conferencista y crítico gastronómico, participó como investigador y autor de *La Tacopedia, Enciclopedia del Taco* (Trilce Ediciones, México 2012), libro que en ese mismo año fue galardonado con el Premio Gourmand al mejor Libro de América Latina. Sus textos han aparecido en revistas como Paréntesis, Dónde Ir, Quattro, Picnic, animalgourmet.com, Reforma y Milenio.



Diego Padilla Magallanes. *Tradiciones*, 2018



Claude Joseph Désiré Charnay. *Tortilleras*, 1858

Volvamos a la prehistoria, hacia aquellos milenios en los que el maíz era solo una verdura más en la dieta, porque es importante mencionar que el elote fresco se puede consumir inmediatamente después de su cosecha, cocido o asado. Podemos identificarnos con aquellos habitantes de un México mítico en varios guisos, como el elote con chile piquín o la sopa de flor con calabacitas y granos de maíz tierno.

Una más de las virtudes del maíz reside en que los granos secos se pueden almacenar por tiempos prolongados y con ellos se obtienen muchos alimentos derivados, como harina, polenta (que es maíz quebrado) o simplemente cociéndolos en agua para rehidratarlos. Sin embargo, el maíz en sí mismo es deficiente en nutrientes, por lo que estos agricultores prehistóricos tuvieron que completar su dieta con animales y alimañas diversas, para no morir de pelagra y otros factores de desnutrición.

Aquí es fundamental subrayar el hecho de que con el maíz fresco o seco no se puede hacer la masa de las tortillas, para ello es preciso nixtamalizar los granos.

La preparación del nixtamal implica un proceso que comienza la víspera, cocinando los granos de maíz en una solución de agua con cal o ceniza, cocida a fuego lento y que se deja enfriar toda la noche. Mediante esta cocción y remojo ocurren numerosos cambios químicos en el grano, lo que provoca que las proteínas sean más fácilmente asimilables, se mejora el aporte de aminoácidos y brinda, a quien lo consume, suficiente calcio, hierro y zinc, entre muchas virtudes más, como sabor, aroma y textura.

Los granos cocidos de esta manera se puedan moler fácilmente en un metate y así es como se genera la masa de nixtamal, una materia cohesiva y plástica con la cual es posible hacer las tortillas y muchos productos más.

Se trata de un descubrimiento de suma importancia, ya que mediante este novedoso proceso tecnológico el maíz pasó de ser un alimento más a convertirse en el fundamento de la alimentación; de ser solo un ingrediente a ser el centro sobre el que giran los demás ingredientes. Se puede sobrevivir con un taco de frijoles y un chile verde a mordidas.

La evidencia más antigua del proceso de nixtamalización proviene de una olla y un colador encontrados en el sur de Guatemala con sedimentos de maíz y ceniza que proporcionan una datación cercana al 1500 a. C. Es en el horizonte preclásico cuando se da este descubrimiento cultural multiétnico que de inmediato abarca un territorio que va desde la costa de El Salvador, pasando por el Istmo de Tehuantepec, hasta el altiplano de Oaxaca y el área de Tehuacán. Son pueblos que se relacionan estrechamente con los actuales pueblos maya, zoque y mixe.

De esa misma época datan los primeros comales de barro y es mediante este instrumento que podemos conocer la enorme difusión que tuvo esta nueva tecnología en el territorio mesoamericano, por la evidente relación del instrumento y su función.

La zona arqueológica de San Lorenzo Tenochtitlán, en Veracruz, era el foco urbano más importante de aquella muy lejana época del 1500 a. C. Ellos son los creadores de las impresionantes cabezas colosales, y es en la cultura Olmeca donde por primera vez se deifica al maíz y se le rinde culto reflejado en huellas de piedra, como las famosas hachas de piedra verde que se pueden ver como una representación de los granos mismos de este nuevo numen.

Muchos miles de años transcurrieron en principio para lograr la domesticación del maíz (6000 a. C.) y después de miles de años más (1500 a. C.), se genera en Mesoamérica este nuevo producto. ¿Es un ingrediente o es una tecnología? ¿Por qué el nixtamal nunca llegó a Sudamérica? Aún existen muchas preguntas sin respuesta en torno a este maravilloso alimento.

Lo cierto es que conforme el conocimiento y el uso del nixtamal se va difundiendo, las sociedades van alcanzando nuevos niveles de bienestar y desarrollo; así pasó con los toltecas, los chichimecas y los aztecas. A la altura del 1500 de nuestra era, los campos sembrados de maíz del altiplano mexicano sorprendieron a los españoles en gran manera.

JÍCAMA: Tubérculo comestible que se acompaña con sal, limón y chile.

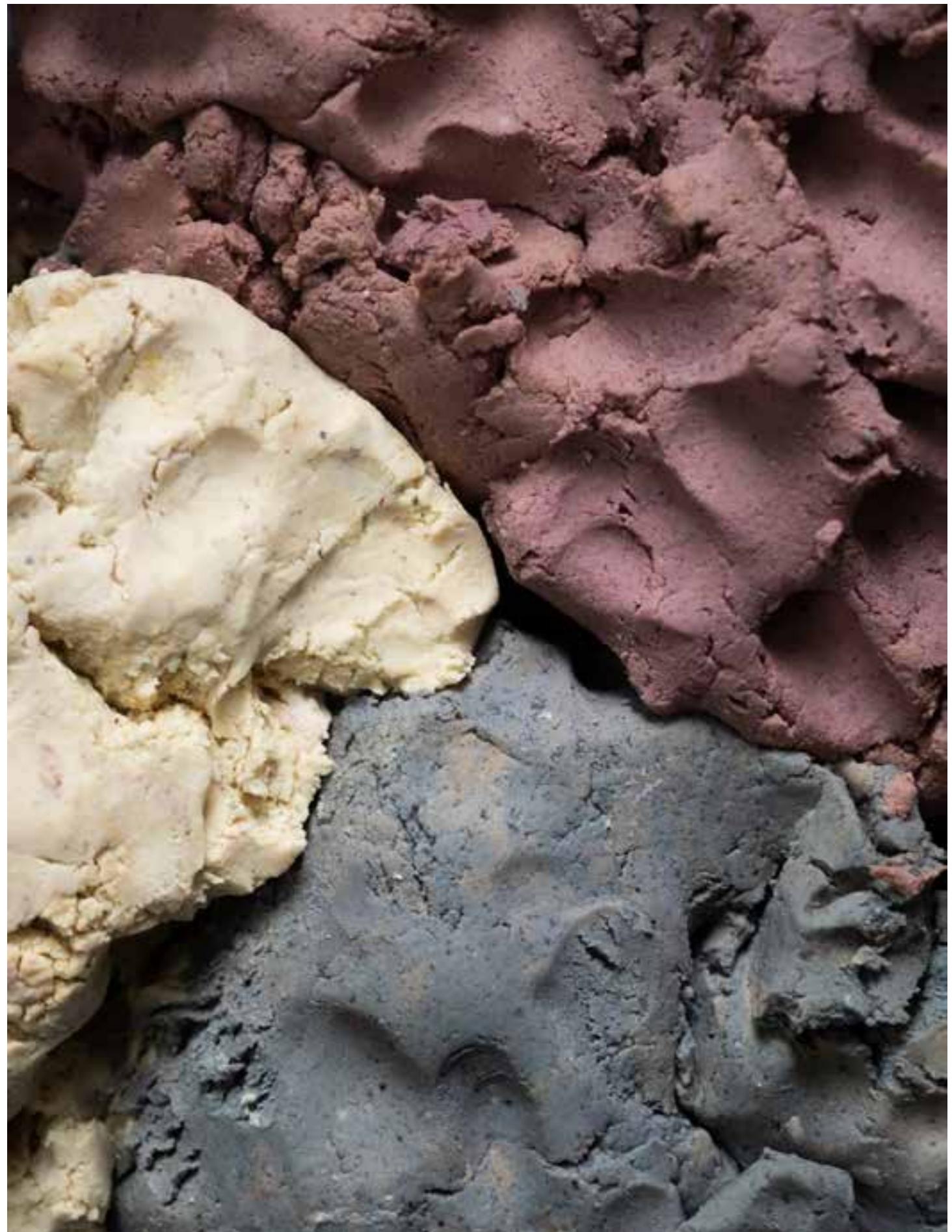
JÍCARA: Recipiente de arcilla, o bien, elaborado a partir del fruto del jícaro o guaje. En su definición más antigua aparece como “vasija pequeña de loza”, empleada para tomar chocolate.

JITOMATE: Fruto globoso de forma esférica u ovoide. La utilización del jitomate en la cocina mexicana es infinita: con él se prepara todo tipo de salsas rojas, caldos, guisos y moles, se come crudo en rebanadas, asado o cocido, etcétera. Sin duda es uno de los pilares de nuestra cocina.

JUMIL: Chinche de monte o *xotlinilli* comestible.



Adam Wiseman. *Preparación de nixtamal*, 2016



Claudio Castro. *Distintos tipos de masa de maíz*, 2018

Tuvo que llegar el siglo XX para que el nixtamal conociera algún tipo de cambio en sus procesos, primero se ingenieraron los molinos mecánicos para sustituir al milenario metate; luego se inventó la máquina tortilladora, lo que liberó a las mujeres de este tremendo trabajo. También se creó un sistema para hacer harina de maíz nixtamalizado. ¡Muchos cambios en menos de 50 años!

Es una paradoja, pero la comida chatarra ha vuelto famoso al maíz en todo el mundo, ya que el sabor del nixtamal es en realidad un gusto adquirido que a los mexicanos nos agrada porque lo conocemos desde niños, pero muchos otros pueblos tan solo han llegado a conocer estos sabores, y les han comenzado a gustar, a partir de los totopos, los nachos y la cocina Tex Mex.

La masa de nixtamal se puede cocinar asada, como en las tortillas. Asada y frita como en las tostadas. Cocida al vapor, como en los tamales. Frita, como en las quesadillas. Hervida, como en los atoles.

El nixtamal, la masa de maíz, es un ingrediente que ha sido absorbido por una tendencia vanguardista de temporada, y a pesar de ello, o quizás por eso mismo, manifiesta una propensión irreversible hacia la globalización, ya que finalmente es el alimento del futuro.

Cuando lo que estás comiendo es solo una tortilla de maíz con sal, probablemente sea una exageración pensar que perteneces a una cultura con miles de años de práctica ininterrumpida. En realidad, no exageras y por eso mismo es que la cocina tradicional mexicana es un Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

La carrera entre el pan y las tortillas, que en un principio parecía un triunfo claro del bolillo, las conchas, cuernitos, polvorones y galletas, parece que a estas alturas se decanta hacia el gusto por los tacos, sobre todas las cosas.

p. 74 Maureen M. Evans. *Tortillas al comal*, 2018



Por su importancia económica, social y cultural, la gramínea *Zea mays* es el cultivo más representativo de México desde la época prehispánica. Con un consumo promedio per cápita de 196.4 kilogramos de maíz blanco al año, especialmente en tortillas, representa la quinta parte del gasto total en alimentos, bebidas y tabaco realizado por las familias mexicanas.

Su producción se divide en grano blanco y amarillo. El blanco se destina a consumo humano y comprende 86.94% del total. Su actual cosecha satisface por completo cuanto necesita el país. El amarillo se emplea en la industria o en la fabricación de pienso para ganado, pero cubre sólo el 24% del requerimiento nacional, por lo que el resto se importa de Estados Unidos. Sin embargo, se estima que el maíz mexicano tendrá un incremento acumulado de 74.34% anual entre 2017 y 2030 (SAGARPA).

Debido a que la semilla puede sembrarse tanto en suelos bien preparados como en aquellos con mínima labranza, al depositarse en los surcos de manera manual, gran parte del territorio mexicano es propicio para la producción de maíz. En 2016 se registraron 7.76 millones de hectáreas sembradas. Guerrero aportó ese año una cosecha de un millón 335 mil 918 toneladas: 90% de grano blanco y 10% de amarillo o azul. Le siguió Tabasco, con 78 mil hectáreas sembradas y 220 mil toneladas de producto.

La nixtamalización es la cocción del grano de maíz duro y seco con agua y cal, para quitar el pericarpio o cascarilla que lo recubre. Este proceso mejora el aporte de almidón y calcio, entre otros nutrientes. Da también sabor, color y aroma a la masa que después sirve para elaborar las indispensables tortillas, entre otros alimentos. Los toltecas y mayas ya conocían este método, por lo que el maíz y la nixtamalización son de México para el mundo.



LOS FOGONES ENTRE VIÑAS Y AROMAS DEL MAR

BAJA CALIFORNIA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

- Langosta roja
- Abulón
- Atún
- Ensalada César
- Langosta con frijoles
- Pescado al disco



ENTRE CORTES Y VINEADOS

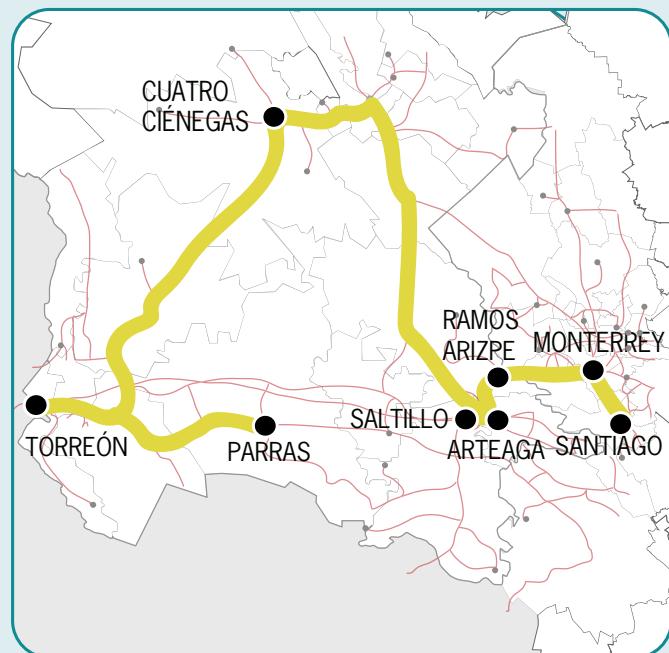
NUEVO LEÓN | COAHUILA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

Fritada de cabrito

Asado de puerco

Pan de maíz



EL CENTRO DE MÉXICO Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS

La zona centro del país concentra una ajetreada actividad industrial y económica, y a su vez es la cuna de grandes pueblos, como los purépechas, los coras, los otomíes, los mazahuas y los huicholes, cuyas tradiciones conservan la esencia del pasado mexicano. El paisaje va desde las costas y los volcanes, hasta los lagos y los valles, algunos de estos ya completamente urbanizados. Sin embargo, tradición y modernidad hacen del centro de México un lugar con una riqueza gastronómica inigualable que posee la cualidad de tener raíces profundas y, a la par, ser cambiante e innovadora.

En la zona centro de México se hallan dos regiones gastronómicas: la Centro y Oriente, y la región Pacífico. La primera abarca ocho estados, entre ellos, Aguascalientes, que destaca porque es sede de la Feria Nacional de San Marcos, en la cual se hace gala de la hidrocálida tradición taurina; es un estado donde se puede disfrutar de los deliciosos dulces de guayaba. De inmediato al sur se encuentra Guanajuato, famoso por su museo de momias y reconocido por el Festival Cervantino, una fiesta de arte y cultura que se lleva a cabo cada año y que es considerada por la UNESCO patrimonio inmaterial de la humanidad. El tercer estado es Querétaro, lugar que se encuentra rodeado de viñedos y queserías, y cuyo centro histórico es considerado también patrimonio de la humanidad. Le sigue el sitio más poblado del país, el Estado de México, lugar donde se halla Teotihuacan, uno de los sitios arqueológicos más importantes del país; es un estado

donde se puede degustar el chorizo verde y la barbacoa, que es carne de borrego cocida en un hoyo hecho en la tierra. La Ciudad de México, por su parte, es catalogada como la metrópoli que todo lo tiene, y su riqueza gastronómica es infinita e inunda sus calles con taquerías, puestos de tortas de chilaquiles, esquites, quesadillas, sopes, tlacoyos, gorditas y muchos antojitos más. Al norte de la Ciudad se encuentra Hidalgo, un estado lleno de conventos novohispanos y haciendas pulqueras. Morelos es un sitio que conserva la historia de los antiguos frailes agustinos, dominicos y franciscanos, ahí se pueden degustar deliciosos platillos como la cecina de Yecapixtla o las tortas de flor de colorín, que son flores color coral preparadas en tortitas de queso y servidas en caldillo. El último estado de esta región es Tlaxcala, un sitio reconocido por sus haciendas de toros de lidia y sus zonas arqueológicas; su gastronomía ofrece platillos como el mole de olla, productos como los escamoles (hueva de hormiga) y bebidas como los curados y el aguamiel, todo con una fuerte influencia prehispánica.

En la región Pacífico se halla el estado de Colima, cuyo paisaje característico está representado por el Nevado de Colima y el Volcán de Fuego; se trata de un lugar que produce sal de gran calidad. Hacia el sur se encuentra Guerrero, famoso por sus hermosas costas y destinos de playa, donde también se puede degustar el pozole verde o blanco, los quesos acompañados con chipiles, verdolagas y hierbamora, y las hormigas chitacanas o los jumiles. El siguiente estado es Jalisco, cuna del tequila y el mariachi; ofrece deliciosos platillos como la birria y las tortas ahogadas. Michoacán, por su lado, posee una arquitectura colonial sólida y su arte culinario es considerado por la UNESCO como patrimonio inmaterial de la humanidad, esto debido a la fuerte tradición de las cocineras. El último estado de esta región es Nayarit, que con sus trescientos cinco kilómetros de prístina costa, ofrece manjares como el pescado zarandeado, el aguachile o el tlaxtihuilli, que es un caldillo de camarón, de tradición prehispánica, hecho con atole de maíz, polvo de camarón y chile.

Una de las grandes representantes de la cocina del centro del país y reconocida como una de las mejores cocineras tradicionales de Michoacán, Benedicta Alejo ha ganado decenas de premios gastronómicos y ha sido jurado en certámenes internacionales. En el Vaticano, cocinó corundas y mole con queso para el Papa Benedicto XVI. “Nuca pensé que a la gente le gustaría la cocina sencilla que yo hago”, declaró para una entrevista que le realizó el blog gastronómico *Animal gourmet*. A los trece años, Benedicta se casó y, de ese día a la fecha, continúa utilizando el metate que su madre le dio de regalo de bodas.

AGUACATE

Es un fruto que brota del árbol aguacatero perteneciente a la familia *lauraceae*, una de las más antiguas entre las plantas con flores. Su nombre proviene del náhuatl *ahuacatl*, que significa testículos del árbol. Es verdoso, de piel oscura fina o gruesa. Cuando se halla maduro, su pulpa recuerda a la consistencia de la mantequilla y al sabor de la nuez. Su peso oscila entre los 120 y 500 gramos, y es rico en proteínas, vitaminas, minerales y grasas, estas incluso se ocupan para hacer aceites que son usados en las industrias farmacéutica y cosmética.

A pesar de existir alrededor de cuatrocientas variedades distintas, la demanda más alta de este producto se centra en el aguacate Hass, del cual México es líder mundial exportador. El aguacate mexicano aporta al mercado el 45.95% del valor de las exportaciones mundiales. Su demanda se ha incrementado en países pertenecientes al TLCAN, el TTP, el TLCTN y a la Unión Europea. En 2016, representó un porcentaje muy significativo en las importaciones realizadas por países como Guatemala 100%, Canadá 95.41%, Japón 92.72%, Estados Unidos 91.32% y El Salvador 90.23%. Actualmente satisface el 100% de los requerimientos nacionales.

Dos estados de la región gastronómica del Pacífico son hoy los mayores productores de aguacate: el estado de Michoacán con 174 mil toneladas, lo cual representan el 95% de la producción nacional, y Jalisco, con 7 mil 802 toneladas. La producción nacional, en enero de 2018, fue de casi 184 mil toneladas, 12 % más que las cosecha del años anterior.

Los expertos recomienda que para identificar cuándo el aguacate está en su punto de maduración perfecto —sin tener que partirlo— se le debe quitar el rabillo, y si al retirarlo está verde, aún es pronto para comerlo; si está amarillo, se halla en su punto exacto; si está marrón, es demasiado tarde.



ASÍ SE VIVE EN LAS CANTINAS

Erick Estrada

Fundador de *Cinegarage*, crítico de cine y cronista en diversas revistas digitales y estaciones de radio. Sus crónicas sobre la Ciudad de México incluyen la comida, la bebida, las películas y, por supuesto, una sección especialmente dedicada a la historia y evolución de las cantinas mexicanas.

EN LAS CANTINAS, EN SUS MESAS, EN SUS BARRAS Y ENTRE SUS BOTELLAS, hay espacio para la conversación, para el silencio, para el canto, para el llanto interior, para la fiesta y para la soledad, para la felicidad y la tristeza.

¿Cómo surgieron las cantinas? ¿Cómo llegaron a ser el centro de reunión de propios y extraños? ¿Por qué en ellas hay siempre un intercambio de miradas y de pensamientos? ¿Qué nos incita a reunirnos ahí o a escapar de todo lo que hay afuera en su sugerente media oscuridad, en su bullicio y en su organismo?

Hay muchas historias alrededor de esa raíz y todas nos llevan, de origen, a lo que hoy se conoce como la hostelería, la forma que muchos seres humanos ven y han visto, de ganar algo de dinero, prestando un servicio.

El origen de hostales, tabernas, restaurantes, merenderos puede llevarnos a la Edad Media, a esas casas acomodadas a la orilla de los caminos, a la entrada de los pueblos, que alojaban y alimentaban a los comerciantes que recorrían la zona ganándose la vida: viajar por gusto no era una forma de vivir en esos años. Esos servicios, esa forma de subsistir que casi anuncia el capitalismo inminente de siglos posteriores, fueron importados a América tras el descubrimiento de los europeos de esas nuevas tierras. La colonización implicó la importación de un modo de vida y de esa forma, en las Américas por descubrir, aparecieron personas que prestaban servicios similares.

México, como centro neurálgico de la vida en Norteamérica, se trasformó muy pronto en el corazón indispensable del nuevo imperio y con ello la Ciudad de México, su capital, adquirió una importancia todavía mayor en el territorio. Por ella pasaba todo lo que llegaba de Europa (tecnología, pensamiento, economía, personajes) y en ella se hacía recuento de todo lo que desde América salía hacia Europa (oro, mercancías, alimentos, esclavos incluso). El comercio brutal impulsó modos de vida y entre ellos estaba la hostelería.



Fabrizio León. *Parroquianos del Salón Corona en el Mundial de Fútbol, 1986*

Tras la independencia y la atribulada vida del nuevo país en el siglo XIX, los hostales y las tabernas sufrieron una transformación casi radical y a esos centros de reunión se les sumaron características que muy pocas partes del mundo han podido replicar. En la época de la Reforma, bares y restaurantes heredaron mucho de los palacetes y la riqueza mobiliaria de las grandes mansiones confiscadas y muchos se convirtieron en grandes espacios con adornos propios de palacios europeos, y prestaban un servicio no precisamente al alcance de todo mundo. A ello hay que sumar que antes, con la invasión de las tropas de Estados Unidos, sus soldados comenzaron a demandar bares y restaurantes más parecidos al *saloon* en donde se bebe, se juega y se genera la fiesta, pero también exigen bebidas y precios más a su gusto.

Durante el gobierno de Porfirio Díaz y la supuesta estabilidad en el país, con su impulso capitalista y emprendedor, la combinación de todos esos factores comenzó a esculpir el carácter del que hoy gozan las cantinas. Son al mismo tiempo un espacio para beber ya sea un cóctel como los afrancesados acostumbraban desde que estos espacios se adornaron con muebles de primera calidad, y un sitio en el que un trago puede ser barato y medianamente bueno, solo para aligerar la sed como exigían los soldados estadounidenses tras sus laboriosas caminatas en un suelo que desconocían por completo. Dominaron el arte de cocinar para muchos comensales (la Ciudad se llenaba poco a poco) como los antiguos merenderos, pero atraían a quien no necesariamente las frecuentaba por el almuerzo ofreciendo botanas para mantener entretenido al estómago, botanas vinculadas a la famosa tapa española ofrecida casi por ley una vez que los bares se hicieron presentes en la península.

El espíritu de la cantina, su forma de subsistencia, las ventajas que ofrece frente a un restaurante común y corriente aparecen ahí y con el tiempo se pulen, se transforman, se trastocan, hasta que podemos encontrarnos con las cantinas del siglo XXI en la Ciudad de México, con historia, con espíritu, con solera muchas de ellas, pero también muestra de una rama de la hostelería tan peculiar como efectiva: uno puede entrar en una y comer mientras se bebe o beber mientras se come.

Más allá de los debates sobre su espíritu festivo (la cantina no siempre es sinónimo de fiesta), la cantina es una especie de derivación del servicio del restaurante, una derivación que muchos señalan incluso como perfeccionamiento. La fórmula hoy casi generalizada, es muy sencilla y, de nuevo, prácticamente igual a la de las tapas españolas. El servicio se mide en tiempos y cada tiempo es marcado por la solicitud de una bebida (a esas bebida se incluyó la cerveza una vez que la industrialización del hielo permitió mantenerlas frías en los refrigeradores de madera de las cantinas porfirianas), bebida que en toda cantina que se respete debe ser acompañada de una ración de comida que, conforme los tiempos progresan, es cada vez más sustanciosa e incluso, hoy en día, incluye hasta un postre. Al final, la cuenta se paga sumando solamente el alcohol que se ha bebido y la propina a los meseros, que son quienes negocian con la cocina el tamaño, la sustancia o la repetición de las raciones dependiendo el cliente al que atiendan. Es, en pocas palabras, una transacción en la que todos salen ganando. El comensal bebe y se alimenta con comida bien preparada, paga solo la bebida y agradece a su mesero la negociación con la cocina que a su vez se favorece con el consumo del cliente que paga más de lo que cuesta un trago en un bar sin personalidad, pero menos de la suma de ese trago y sus alimentos.

De esa forma, con altas y bajas, las cantinas han subsistido hasta nuestros días convirtiéndose en una especie de arena en la que, al replantearse la transacción típica del restaurante y hacer más barata y atractiva la misma oferta (comida más bebida), conviven prácticamente todas las clases sociales. En ellas comen y beben desde los albañiles que acaban de rayar y escapan de la rutina del trabajo y a veces hasta de la familiar, hasta un ejecutivo despistado o uno relajado, que entra a una cantina de barrio a aflojarse la corbata con unos hielos que huelan a vodka. Ahí están también los estudiantes que juntan la mesada para beber cerveza y quizá remojar en ella unos (gratuitos) tacos de

KAB IK, KABIK O KAVIK: Vocablo maya que significa guiso de chile.

Actualmente, este nombre designa distintas preparaciones hechas en la península de Yucatán. Es un guiso caldoso con chile y achiote; algunas veces se espesa con masa de maíz.

KAMATA: Palabra purépecha que literalmente significa atole. Se toma solo o acompañado de trocitos de piloncillo o con mezcal.

KERY: Planta parecida a la verdolaga. Los huicholes muelen estas hojas en metate hasta obtener una pasta que cuecen con agua y sal, y la menean hasta que toma un color amarillo. La comen como sopa.

KOOL, COOL O KOL: Proviene del maya *k'ol*, que también puede escribirse como *k'ool*. Se trata de una salsa espesa utilizada en las cocinas de la península de Yucatán. Existen muchas variantes y diversos usos.



Anónimo. Salón Luz, c. 1930 | Anónimo. Salón de Bernardo Pérez, 1889

papa, igual que el burócrata que tras cobrar la quincena va a resanar los raspones de la semana con un jaibol de medio tiro.

De ahí, claro, surgen todas las otras glorificaciones del mecanismo de la cantina, muchas de ellas, con fundamento: en ellas se han gestado huelgas históricas, complotos políticos, se han dado cita espías y dobles agentes en ambas Guerras Mundiales. En ellas se han reunido intelectuales, artistas, viajeros del mundo que han aprendido español y a comer como los mexicanos, como los chilangos. En ellas se ha cantado y se ha llorado, pero lo más importante de todo, es que en ellas, ahora que el mundo las ha transformado, se materializa mucho de la forma de vida de México y de sus habitantes.

Algunas, las más humildes, ofrecen una botana menos nutrita pero no por ello desprovista de sabor. Así ocurre con cantinas antiquísimas como El Tío Pepe (fundada en 1878) y sus escasos pero sabrosos tacos que apenas alcanzan a llegar a las 4 de la tarde, cuando hay. La Peninsular es otra de las cantinas antiguas que se han ajustado a la modernidad y su lista de botanas la acompaña en eso. No hay registro de lo que ofrecía en sus primeros años a los comerciantes del muy cercano mercado de la Merced (ahí resurge el espíritu del hostal, en ella los comerciantes han cerrado tratos y quizás han roto algunos otros), pero con el transcurso de tiempo sufrió un periodo en el que se convirtió en bar de mesas altas para después recuperarse y reconciliarse con su espíritu cantinero. Hoy, en su esquina (Corregidora y Roldán), la modesta pero sustanciosa lista de botanas atrae gente que va al mercado o que vende en el mercado, hombres y mujeres.

Hablando de mujeres, hay que resaltar un cambio importante en la operación de las cantinas. Por mucho tiempo no se permitía la entrada a "mujeres, niños y uniformados", como aún reza un letrero en el Tío Pepe. Pero con el cambio de los tiempos, con la reivindicación de las mujeres en el sistema económico del país, cuando ellas comenzaron a tener no solo tiempo libre sino dinero generado por ellas mismas en sus trabajos, las cantinas permitieron su entrada en 1982, tarde para los estándares mundiales, pero justo a tiempo para reactivar a la cantina también como un centro de reunión, pues es extremadamente raro un ligue cantinero. En ellas hombres y mujeres discuten ahora cara a cara, intercambian ideas, hablan, argumentan, intercambian contactos, pero el que quiera ligar que se vaya a otra parte.

Nombres y ofertas sobran a pesar del cierre de muchas de estas cantinas, primordialmente las ubicadas en el centro de la Ciudad. Están aquellas que lucen una botana espectacular pero son más caras, algunas ubicadas estratégicamente cerca de juzgados y delegaciones: La Mundial, que ofrece botanas de comida casera con ingredientes de primera calidad y en donde se encuentran desde sustanciosas milanesas hasta caldos de pescado, buena pasta y buenos postres; Bar Mancera y La Valenciana, esta segunda casi especializada en los molcajetes, ya sea con cortes de carne, de pollo, su gran chistorra en queso fundido y cacahuates de primera calidad para picar. El Puerto de Veracruz frente al edificio Ermita, con un espeso (pero escaso) caldo de camarón al que se suman quesadillas de pescado y tacos de tuétano; La Mascota (hoy mundialmente famosa después de que Antony Bourdain se bebiera en ella unas cervezas) y una oferta semanal que va de la barbacoa al chicharrón en salsa verde; La Ópera con un menú largo y nutritivo y El Gallo de Oro que ofrece *buffet* de mariscos los fines de semana. Pero también se encuentran de medio pelo, lugares hoy míticos como el Salón París que presume ser el lugar donde José Alfredo Jiménez compuso varios de sus éxitos comiendo caldo tlalpeño y quesadillas de sesos, El Golfo de León, La India y su puerta estilo *saloon* vaquero, pero con formas *art nouveau*, el Salón España, igual con puertas a la vaquera pero con una interminable oferta de tequilas y sopas y caldos que varían conforme avanza la semana, la Flor de Valencia y sus caracoles en mole, paella los sábados y pozole por las noches o la Jaliscience en el centro de Tlalpan. Y al final, pero siempre las más queridas, las de barrio, las de la gente, las que dan botana honesta llena de sabor y las que ponen los jaiboles arriba del hielo, las más generosas a pesar de ser las más baratas: La Vaquita y

LACRAR: Asegurar el carácter estanco de una botella con la ayuda de una cera especial, el lacre. El tapón de corcho se hunde hasta el reborde del gollete, y este se sumerge en baño María, luego se deja endurecer durante 20 minutos.

LAGARTJA: Reptil similar al lagarto pero de menor tamaño; lo consumen los habitantes de zonas desérticas o semidesérticas, como los paipais, en Baja California, y los otomíes en el Valle del Mezquital, en Hidalgo.

LIMA, SOPA DE: Sopa típica de Yucatán que se prepara con caldo de pollo, al que se le añade jitomate, chile dulce y cebolla picados y sofritos en aceite.

LONGANIZA: Embutido largo que se prepara con carne de cerdo muy condimentada.



Pim Schalkwijk. *La Taberna*, 2002

sus tortas, La Dominica y su sopa de fideos, el hoy extinto Nivel (la cantina con la primera licencia para serlo en toda la Ciudad), la Potosina, fundada en 1890 y que ofrece, literalmente lo que puede que sepa bien, y otras que han quedado en la memoria: el Bar Cuatro Vientos, la Florida, Salón Madrid.

Todas tienen y han tenido el espíritu, en ellas han convivido todas las clases sociales y, hoy, activan todo aquello que esté cerca. En ellas trabajan no solo meseros y *bartenders*, sino boleros, vendedores de lotería, el malicioso señor de los toques, vendedores de flores, de rebozos. Ahí se siguen cerrando negocios y se siguen generando ideas que serán la quiebra de unos y la fortuna de otros. El que bebe come y el que come bebe, pagando un precio que misteriosamente siempre se equilibra.

Las cantinas son más de lo que el cine y las leyendas han contado de ellas. Son una muestra de cómo vivimos, de cómo bebemos y de cómo comemos. Y más. Son un ejemplo perfecto de cómo nos ganamos la vida (los que trabajan en ellas y los que vamos a ellas) y de cómo nos gastamos el dinero. Y en alguna forma, son también y todavía, ese hostal a medio camino (hoy entre la estación del metro y la casa... o la oficina) que se ofrece a mitigar nuestra sed y a calmar el hambre, siempre y cuando uno se adentre a ese olor a alcohol y serrín, o ventile al pasearse entre sus mesas para elegir una y ver al tiempo y a las personas pasar.



Alex Webb. Comitán, Chiapas, 2007

TEQUILA

Es un aguardiente elaborado a partir de la destilación del corazón del agave azul (*Agave tequiliana*), una gigantesca piña llamada también “mezcal”, que en náhuatl significa “casa de la luna” o “centro”. El agave azul florece sólo una vez en la vida para después morir, brevedad que le otorga un gran valor cultural, muy mexicano. Por ello, sólo 181 municipios repartidos en Jalisco, Guanajuato, Michoacán, Nayarit y Tamaulipas cuentan con denominación de origen para la elaboración del tequila, mismo que debe ser embotellado en la región por un productor autorizado para que se considere 100% de agave.

Esto es importante porque el mosto (el jugo exprimido de la piña, junto con la adición de levaduras) puede mezclarse con una proporción máxima de 49% de azúcares distintos a los del agave azul, lo cual reduce su calidad, aunque se considere tequila.

Esta bebida reportó ventas internacionales por 182.9 millones de litros en 2015 y por 133.7 millones de litros durante la primera mitad de 2016; es decir, el volumen comercializado en el extranjero creció a una tasa anual de 4.7.

Son 25 los países a los que se exporta; de entre ellos destaca Japón, que mantiene una tendencia de consumo creciente y es el segundo mercado internacional más importante: representa más del 2% de las exportaciones agropecuarias de México a ese país. Al cierre de 2017, había comprado 2 millones de litros, valuados en 23.6 millones de dólares. Las ventas totales de tequila alcanzaron, en 2016, un volumen superior a los 196 millones 736 mil litros, con un valor estimado en mil 203 millones de dólares.

Tomarlo en caballito es una tradición, pero los maestros tequileros recomiendan la copa aflautada y de globo para beberlo solo, especialmente si es añejo: esto realza sus aromas.



PULQUE, LA BEBIDA MÁS ANTIGUA DE MÉXICO

Javier Gómez Marín

Actualmente es director del Museo del Pulque, en Puebla, México. Posee la única colección que existe en el país dedicada a obras y objetos relacionadas con el pulque. A lo largo de 30 años ha colecionado alrededor de dos mil jarras pulqueras, además de documentos, lienzos, grabados, entre otras cosas. Publicó en la revista *Voices of Mexico* el artículo *Pulque. Mexico's National Beverage?*

ENTRE LOS VERDADEROS CONOCEDORES de la gastronomía mexicana, existe un secreto a voces que se ha compartido de generación en generación: el pulque es una de las mejores bebidas, la más antigua y una de las más nobles que existe sobre la tierra. Su proceso de elaboración, que se logra a partir de la extracción y la fermentación, no ha cambiado desde la época prehispánica, es decir, durante alrededor de dos mil años. La palabra pulque en lengua náhuatl se dice *octli*, que significa jugo de maguey.

Aunque México se conoce en el mundo por la exportación de destilados como el mezcal y el tequila, el pulque ha ido recuperando terreno y aún más entre las nuevas generaciones. Proveniente del aguamiel obtenido de plantas como los agaves salmiana y americana, su proceso de elaboración se inicia con la espera de maduración del agave, lapso que va de los ocho a los doce años. Antes de que este florezca se hace el raspado, que consiste en quitar el centro de la planta donde crecen las hojas tiernas para dejar en su lugar una oquedad. El interior se raspa con una cuchara, lo que provoca que las pencas u hojas del maguey manden al corazón de la planta sus nutrientes, que se concentran en un jugo llamado aguamiel. Durante casi seis meses, la planta dará un aproximado de 6 litros diarios de aguamiel, alrededor de 1,100 litros de materia prima para elaborar pulque. Más tarde, en una habitación muy fría llamada *tinacal*, en tinas de 200 litros, se deja fermentar el aguamiel (añadiendo una levadura) y después de dos días el líquido transparente se transforma en el blanco pulque o vino mexicano.

El arraigo del pulque en la idiosincrasia mexicana es tan profundo como antiguo, incluso los antropólogos e historiadores María del Carmen Lechuga y Francisco Rivas proponen en su artículo *El maguey y el ritual del pulque en las sociedades tributarias*, que la palabra México proviene de dos vocablos del náhuatl: *metl* que significa maguey y *xicco* que significa ombligo. Así pues, México es Ombligo del Maguey. “El ombligo representa el centro de la planta, el cajete hecho ex profeso para la obtención del aguamiel



Nacho López. Del ensayo: *La Venus se va de juerga...*, 1953

y el pulque”.¹ Por eso, cuando alguien pregunta: ¿A qué sabe el pulque?, la respuesta es que “sabe a México”.

Hace algunos años, en la década de los sesenta, científicos de la Universidad de Texas, a partir de realizar pruebas de carbono 14, encontraron evidencias de que en el estado de Puebla, en el valle de Tehuacán, ya se explotaban los magueyes silvestres por los pueblos nómadas hacia el año 6,500 a. C.² Existe también un vestigio arqueológico que tiene más o menos dos mil años y que se conoce como *El mural de los bebedores de Cholula*, que se halla en la pirámide de Cholula, en Puebla, y mide 60 metros de largo por 2.25 de alto, y donde se muestra a ciento diez personajes, cuya actividad principal es participar en una borrachera de pulque. Es así la representación pictórica más antigua sobre el uso del pulque.³

Esta generosa bebida, que además es completamente orgánica, ha vivido grandes épocas de florecimiento. Durante la Colonia (1521-1821), los viajeros provenientes de Europa trataron de llevarla a sus regiones, pero el esfuerzo fue en vano, pues por su rápida fermentación no podía embotellarse ni transportarse como el vino. Durante esta etapa, únicamente se documentó su consumo en grabados, pinturas y cartas.

Debido a que es muy difícil detener la fermentación del aguamiel, la exportación ha sido el gran reto de los industriales pulqueros. La primera incursión de este fermentado en otro país, de la que se tiene noticia, fue en el año 1870, cuando la empresa denominada Compañía Mexicana de Pulque —propiedad de la aristocrática familia Torres Adalid, originaria de los llanos de Apan, en el estado de Hidalgo— intentó llevarlo al mercado estadounidense. Ellos exportaban el pulque en botellas de color verde y vendían el litro a cincuenta centavos. Más tarde, con la Revolución Mexicana y la redistribución del campo mexicano, la industria pulquera no solo detuvo su producción, sino que también desaparecieron los planes de industrialización y exportación durante un tiempo.

Después de la Primera Guerra Mundial, el flujo migratorio hacia el norte, por parte de trabajadores rurales mexicanos se incrementó, debido, principalmente, al auge de los ferrocarriles y la agricultura en Estados Unidos. En este periodo, el aguamiel se vendía a los norteamericanos, y nunca a los mexicanos radicados en aquel país. Así pues, en 1928, comenzó la exportación de aguamiel en su forma industrial de miel de maguey y bajo la marca Agmel. Este producto, muy popular en Nueva York, se promocionaba por ser más que un tónico, una comida vital, ideal para personas con diabetes, pues no afectaba los niveles de azúcar. Y es esta misma característica por la que actualmente se exporta como endulzante natural libre de azúcar. Tiempo después, casi a diez años de terminada la Segunda Guerra Mundial, en 1953, la empresa Productos de Maguey S.A. embotelló pulque bajo la marca Reina Xóchitl. Se produjo también un aguamiel tipo vino espumoso con la marca Miel-Mex, pero por falta de promoción dejó de venderse.

Al parecer, los esfuerzos de industrialización del pulque para su exportación van de la mano con los grandes periodos migratorios mexicanos. En 1975, se creó la empresa paraestatal llamada Promotora del Maguey, que enlató pulque natural y le adicionó jugos de frutas, e incorporó por primera vez un proceso de pasteurización. Este producto se comercializó con la marca Pulque Magueyín que ofrecía sabores de tuna, guayaba, fresa y apio. Su expansión alcanzó Estados Unidos y Japón.

¹ Lechuga, M., y Rivas, F. (1997). “El maguey y el ritual de pulque en las sociedades tributarias”. *Revista Mexicana de Estudios Antropológicos*. Tomo XLIII, Sociedad Mexicana de Antropología, pp. 111-141.

² Prehistory of Tehuacan Valley, Vol. 1, *Environment and subsistence*, Austin y Londres, University of Texas Press, 1967, pp. 150-152.

³ Uruñuela y Ladrón de Guevara, Gabriela, y Patricia Plunket Nagoda, “El Mural de los Bebedores de Cholula. Ceremonias de embriaguez”, *Arqueología Mexicana* núm. 114, pp. 40-43.

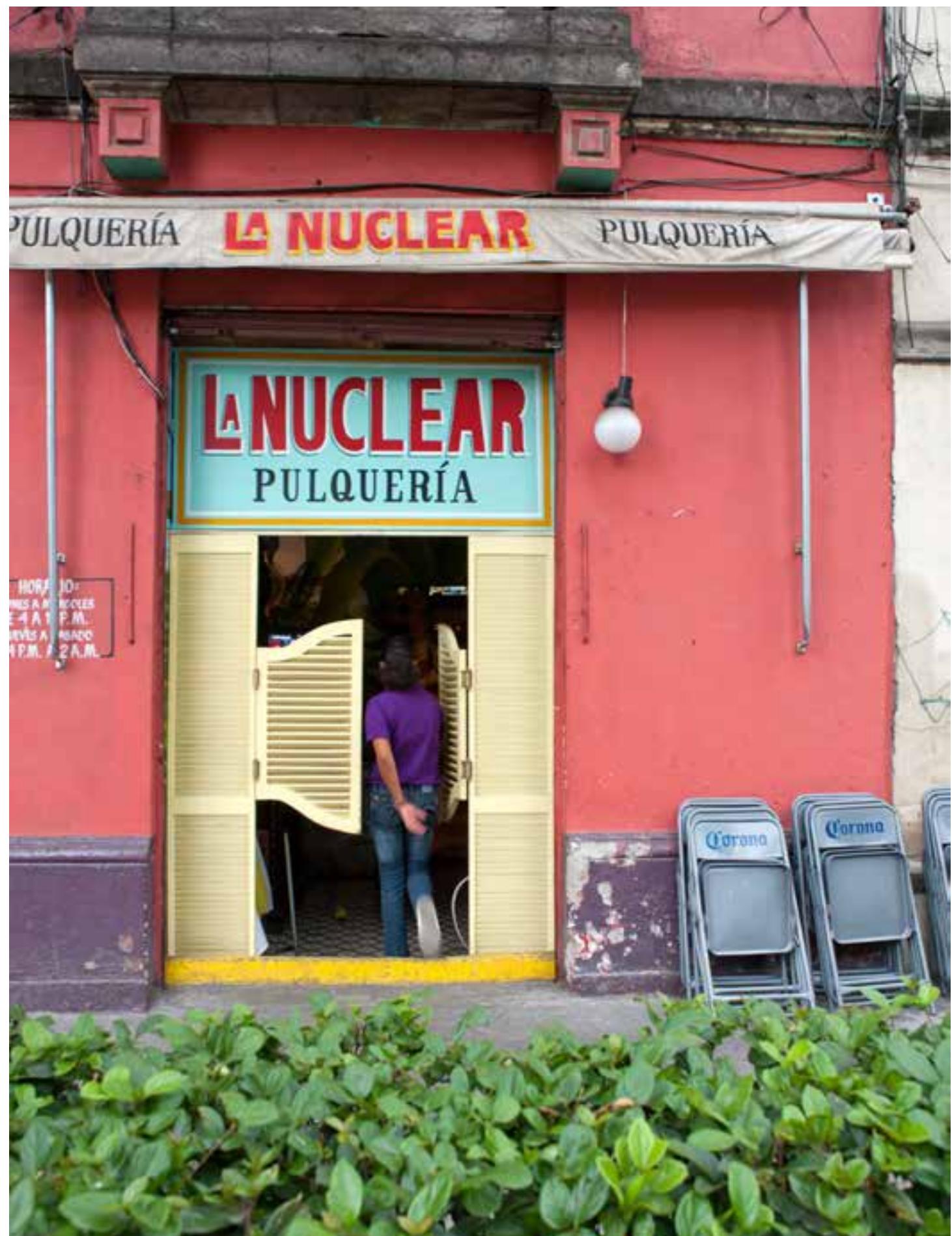


Bob Schalkwijk. Fachada de una pulqueria, 1983

En la actualidad, la exportación del jugo de maguey fermentado se realiza principalmente por las marcas Pulque Hacienda 1881 y Pulque Néctar del Razo, del estado de Tlaxcala, que se comercializan en Alemania, Finlandia y Estados Unidos. El resurgimiento del pulque se debe en gran medida al proceso de pasteurización y embotellamiento, lo cual permite que esta bebida llegue a sectores cada vez más amplios, incluyendo a los jóvenes cosmopolitas que buscan alimentos sanos con sabores inéditos. Hoy, el mercado estadounidense va en ascenso gracias a los más de 12 millones de mexicanos viviendo en ese país. Muchos fabricantes ya embotellan pulque y se están integrando al resurgimiento de esta industria, donde las nuevas tecnologías ya permiten envasar el pulque para poder enviarlo y degustarlo en todos los rincones del mundo.



Edward Weston. *Pulqueria El Charrito*, 1926



Adam Wiseman. *La Nuclear*, 2012

FRUTOS ROJOS MEXICANOS

Si se desea un alimento colorido y abundante en antioxidantes, un cuenco repleto de arándanos azules, frambuesas y zarzamoras endulza el paladar y alegra la pupila. Con una producción de 390,239 toneladas y un crecimiento anual promedio de 21.8% durante el periodo 2013-2016, estas frutillas, que nacen de arbusto, cuentan con una demanda creciente en el país y en el mundo: 40.95% de la producción se exporta a Chile, Estados Unidos, Canadá o Países Bajos. Representan además cerca del 2% del producto interno bruto agrícola nacional y el mismo porcentaje del total de la producción de frutas.

El arándano azul (*Vaccinium spp.*) es una baya esférica, de uno a dos centímetros de diámetro, de color azul intenso a suave; de ahí su denominación *blueberry*, en inglés. Crece en clima fresco y se consume en mermeladas, purés, jugos, vinos, cereales, congelados y como ingrediente para pastelería. Jalisco es el principal productor con mil 408 toneladas en 2009. La mayor parte de la cosecha nacional se exporta.

Las frambuesas (*Rubus idaeus*) tienen un color rojo amarillento y filamentos dorados. Se recomienda desinfectarlas con vinagre o bactericida comercial, porque lavarlas puede estropearlas. En 2009, Michoacán, Jalisco y Baja California produjeron 97.7% de su total.

La zarzamora (*Rubus ulmifolius*) es carnosa, formada por numerosos frutitos esféricos de color púrpura cuando maduran, y su sabor es dulce y aromático. Las hojas, los botones florales y la raíz tienen usos medicinales. Michoacán produjo el 97.2% de su total en 2009.

Con un poco de vaselina y unas zarzamoras o frambuesas machacadas puede prepararse un labial natural. Aplíquese con un hisopo para no acabar con los dedos manchados.



CERVEZA, UN MUNDO POR DESCUBRIR

Alejandro Badillo

Narrador y reseñista, se licenció en economía con una tesis sobre cerveza mexicana artesanal. En 2016, en la revista Otro Lunes publicó su texto *La cerveza y el elixir de los dioses*. Es autor de los libros de cuentos *Ella sigue dormida* (Tierra adentro, 2009); *Vidas volátiles* (BUAP, 2010); *La herrumbre y las huellas* (Eeyc, 2013). Su novela *El clan de los estetas* ganó en 2015 el Premio Nacional de Narrativa Mariano Azuela.

UN ORIGEN REMOTO

LA CERVEZA, DICEN LOS SABIOS, es la leche materna de la humanidad. Con registros históricos más antiguos que el vino, en la mesa del humilde o entre las viandas de Gargantúa y Pantagruel —los míticos gigantes que protagonizan la novela del francés François Rabelais—, esta bebida ha acompañado al hombre en sus imaginaciones, afinado sus destrezas y mitigado sus desventuras. En las tribus bárbaras del norte de Europa el milagro de la fermentación era atribuido al poder creador de la mujer. La antigua bruja, perseguida después por el cristianismo, invocaba a la naturaleza para obtener sus favores y convertir el cereal sobrante de la cosecha en un líquido reparador para después de la jornada, cuando era necesario encender la charla y la camaradería. Más tarde, con el continente sometido a la nueva religión, los monjes recabaron con paciencia el conocimiento disperso y, poco a poco, perfeccionaron las técnicas de fermentación y control de los procesos. Sin embargo, la cerveza era aún una bebida volátil y nuevos estilos surgieron para evitar que el preciado tesoro sucumbiera ante las veleidades del clima en los largos viajes: la Stout Imperial —con una carga extra de amargor y alcohol para evitar que se congelara en el trayecto de Inglaterra al reino de los zares— satisfizo a la corte rusa y la India Pale Ale permitió que llegara indemne a tierras donde el dios del calor exige su tributo todo el año.

LA CERVEZA Y LA ECONOMÍA

Para cualquier interesado en temas económicos no es un secreto que la producción de esta bebida es una actividad empresarial importante que genera muchos recursos y establece alianzas comerciales. En México la industria cervecería ha ido creciendo hasta consolidarse como una de las más importantes del mundo. El país es el cuarto productor global de cerveza y tiene 31 grandes plantas en operación. Además, según cifras de 2018,



Pedro Guerra. Publicidad cervecería, c. 1910

genera 55,000 empleos directos y 2.5 millones indirectos. Por otro lado, se ha ido consolidando el sector de cerveza artesanal en el gusto del consumidor mexicano. Es cierto que sus ventas son aún marginales pero, al paso de los años, ha mostrado un crecimiento sostenido. Gracias a este dinamismo, el mercado cervecerio en nuestro país se ha diversificado.

Las primeras referencias de producción industrial de cerveza se remontan a las dos empresas que, actualmente, dominan el mercado mexicano: Grupo Modelo y Cuauhtémoc Moctezuma. Ambas empresas tienen una larga historia y una gran expansión. Si vamos más atrás, encontramos algunos registros de fabricación de esta bebida. La primera cervecería se fundó en 1544 en tiempos de la Nueva España. No hay muchos datos sobre su metodología, sin embargo, es seguro que los procesos eran artesanales. Hay que recordar que la influencia española, con relación a bebidas alcohólicas, estaba concentrada en el vino y en la sidra. A pesar de esto, algunos de los primeros cerveceros valoraban la calidad del grano que se podía cosechar en el país. El despegue cervecerio tuvo que esperar varios siglos para consolidarse. Otro punto que demoró el auge de la cerveza fue que en México había una oferta tradicional de bebidas alcohólicas como el pulque que eran consumidas masivamente. Es, en el siglo XX, con el crecimiento de las ciudades, cuando la cerveza empieza a ganar terreno en el gusto del mexicano.

Grupo Cuauhtémoc Moctezuma —ahora más identificado con FEMSA el conglomerado comercial que participa en varios rubros de la economía nacional— se inicia en el año 1890 con la fundación de la Cervecería Cuauhtémoc en Monterrey, Nuevo León. Los empresarios inversionistas fueron encabezados por Isaac Garza, José Calderón, José A. Muguerza, Francisco Sada y Joseph M. Schnaider. Para 1909 se funda Vidriera Monterrey, cuyo objetivo es surtir de envases de vidrio a la floreciente empresa. Pocos años después, complementa el proceso de producción con empaques de cartón y fabricación de corcholatas. Además, por el resto de las condiciones para elaborar cerveza (cultivo del grano, acceso a fuentes de agua y compra del lúpulo, un ingrediente difícil de cosechar en el país) se acercan a las fábricas. De esta forma se abaratan los procesos (una ventaja que no goza la cerveza artesanal) y el precio es competitivo con relación al poder adquisitivo del comprador mexicano. Por otro lado, la logística para vender la cerveza en el territorio nacional, utilizando pequeños distribuidores o concesionarios, hace más dinámica la comercialización. Con el paso de las décadas grupo FEMSA no solo domina un gran sector del mercado cervecerio sino que incursiona en otras actividades económicas, como las pequeñas tiendas de autoservicio cuyo número ha crecido exponencialmente.

La segunda empresa que domina la producción y venta de cerveza es Grupo Modelo. La empresa fue fundada en 1925 y, desde 2013, es parte importante de Anheuser-Busch InBev, un conglomerado cervecerio líder a nivel global. La historia de Grupo Modelo empieza en 1922 con la fundación de la Cervecería Modelo S.A. Tres años después se inaugura la Cervecería Modelo en la Ciudad de México que vendía Cerveza Modelo (oscura), Corona (clara) y Cerveza Modelo de barril en cuartos y octavos. La historia de algunas marcas del grupo data de más atrás; cerveza Victoria, por ejemplo, se vende en México desde 1865. Cerveza León y Pacífico, otros productos con gran tradición, se fabrican en el país desde principios del siglo XX. Actualmente esta empresa tiene quince marcas nacionales como Corona Extra, Modelo Especial y Negra Modelo.

UN MUNDO DE SABORES

La cerveza, para algunos, es una bebida homogénea que ofrece pocas sorpresas. Sin embargo, las posibilidades que tiene esta bebida en el ámbito gastronómico son muy grandes. En primer lugar hay que subrayar que la cerveza ha tenido diferentes métodos de elaboración a través del tiempo. Si consideramos que la cerveza está ligada fuertemente al inicio de la agricultura, podemos entender su importancia. Los sumerios, por



Compañía Cervecería Toluca y México, S.A., c. 1900

Cervecería Cuauhtémoc, S.A., c. 1920



Enrique Díaz. Camión repartidor de la Cervecería Cuauhtémoc, c. 1925

ejemplo, reglamentaron la compraventa de esta bebida. Los egipcios la usaban para pagar el trabajo de los esclavos. Hay que apuntar que estas primeras producciones se hacían con los sobrantes de la cosecha y levaduras silvestres para la fermentación. Con el tiempo, los sistemas de producción se fueron perfeccionando. Una de las grandes contribuciones para el desarrollo de la cerveza fue la estandarización de algunos procesos e ingredientes. En la Edad Media, los monjes europeos probaron con diferentes ingredientes para lograr el amargor característico de la bebida. Uno de los grandes avances fue la implementación del lúpulo —cuya flor que proporciona sabor y aroma— en lugar de una gran variedad de hierbas y especias que se añadían para lograr contrarrestar el dulzor proveniente de los azúcares obtenidos durante la fabricación. La primera legislación ocurrió en 1516 cuando Guillermo IV de Baviera decretó que la cerveza debería fabricarse a partir de tres ingredientes: agua (de preferencia de vertiente), cebada malteada y lúpulo. Más tarde, gracias a la contribución de Louis Pasteur, se incluyó a la levadura como elemento fundamental.

A grandes rasgos, las cervezas se dividen en cervezas de alta y baja fermentación. La cerveza industrial en México prefiere fabricar el sector de baja fermentación, también conocido como Lager, cuya levadura trabaja en un rango de temperatura de entre 7 y 12 grados centígrados. Las cervezas artesanales, llamadas Ales, que fermentan entre 13 y 25 grados, tienen una historia más antigua y, en países como México, están ganando terreno. Por otro lado, la malta de cebada añade no solo el almidón que fermentará, sino sabor y color. Dependiendo el tostado, podemos encontrar desde cerveza rubia hasta cerveza negra. Conviene apuntar que, por la misma naturaleza de la cerveza, es decir, su receta, no es usual añadir muchos ingredientes al componente base de lúpulo, levadura, agua y malta, sin embargo, materias primas como la miel o el cacao pueden combinar con algunos estilos de cerveza. Más allá de la inclusión obligatoria de elementos de la cocina tradicional mexicana, el objetivo es relacionar al consumidor con la gran diversidad de variedades que pertenecen al mundo de la cerveza y, de esta forma, influir en sus hábitos de compra.

Para finalizar hay que destacar la contribución de la cerveza en la comida mexicana. Los platillos mexicanos, llenos de especias, ingredientes sutiles, arómaticos y picantes, pueden maridar a la perfección con distintos estilos de cerveza. Por ejemplo, el Mole poblano combina muy bien con una cerveza Porter o Stout, que tiene notas a café y chocolate. Una cerveza Pilsner es la acompañante ideal de pescados y mariscos. Un postre como el arroz con leche o un flan expande su sabor si se disfruta con una cerveza de triple fermentación. Haciendo este breve recuento, podemos darnos cuenta de que México no solo es una potencia en producción y exportación de cerveza sino que, poco a poco, está descubriendo todos los secretos que esta bebida ha guardado a través de la historia.

MACHACA: Carne seca de res o pescado.

MAMEY: Fruto ovoide; su cáscara es de color pardo a moreno rojizo, es dura, quebradiza y áspera. Su nombre náhuatl *tetzontzapotl* significa zapote color de tezontle.

METATE: Del náhuatl *metatl*. Superficie cuadrada de piedra sobre la cual, arrodilladas, molían los alimentos las mujeres indígenas, como el cacao o el maíz.

MEMELA: Tortilla hecha de masa de maíz, untada de manteca de cerdo y frijol molido. Se les dora a fuego lento y se cubren con salsa de molcajete verde o roja, con queso espolvoreado o quesillo.

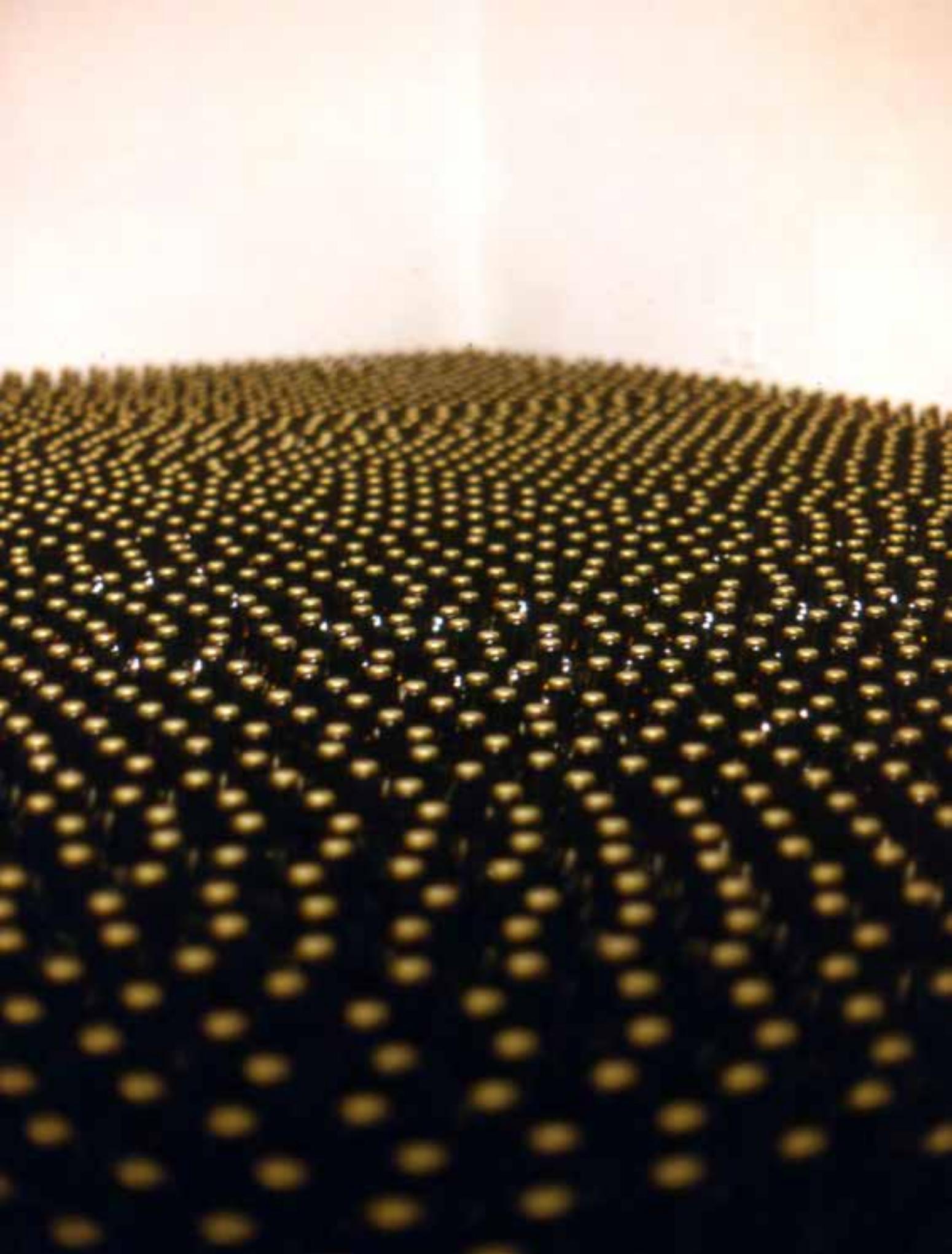
MIXIOTE: Platillo de carne enchilada cocida al vapor, envuelta en una película que se desprende de la penca del maguey pulquero.

MOLE: Del náhuatl *mulli*, salsa o guiso. Término que designa una infinidad de guisos complejos, por lo regular elaborados con una salsa espesa. El más conocido es un mole oscuro, que en todo el país se conoce como Mole poblano.

MOLCAJETE: Utensilio cóncavo de piedra que sirve para hacer salsas.



Graciela Iturbide. *Fiesta del lagarto*, 1986 | p. 108 Abraham Cruzvillegas. *Indio*, 1997



CERVEZA

Nace de tres momentos históricos. El primero ocurrió en el Egipto antiguo cuando se comercializó la primera cerveza combinada con azafrán, miel y especias. El siguiente, en China, con *Kiu*, un fermento de cebada, arroz y mijo. Y por último: en la edad media y los monjes belgas, quienes le añadieron el lúpulo, lo cual facilitó la conservación y venta de esta bebida.

A México llegó en la Colonia y a partir de finales del siglo XIX se produjo en Monterrey y Veracruz. Desde entonces su producción ha aumentado y ocupa actualmente el lugar 14 de las 291 actividades económicas del país (INEGI); genera también 55 mil empleos directos y 2.5 millones, indirectos; y beneficia al sector primario o agricultor de cebada, arroz y maíz.

Aunque México es el cuarto fabricante cervecero del mundo, es el mayor exportador desde 2010, por arriba de Países Bajos, Bélgica y Alemania. Alcanzó en 2016 un superávit comercial de 2 mil 614 millones de dólares, tras la exportación de 3 mil 223 millones de litros. Vende a Estados Unidos el 72% de la cerveza que embotella, o enlata, porque la comercialización en lata en lugar del envase de vidrio ha repuntado a partir de 2010 y domina actualmente el mercado.

Las cervezas se clasifican en levadura Ale, que tiene fermentación alta, hecha entre los 15 y 25 °C. Lager, con fermentación baja, efectuada entre los 5 y 9 °C; y Lámbica, de fermentación espontánea y natural con levaduras del medio ambiente. Ésta es originaria de Lembeek, Bélgica, de ahí su nombre.

Debido a que los rayos solares pueden amargar o “quemar” el lúpulo, se recomienda ingerir cerveza en lata o de botellas color verde o ámbar; además, si se quiere probar la de calidad superior, debe preferirse aquella cuya espuma se adhiere al vaso como un sutil encaje después de cada trago.



TRADICIÓN POZOLEREA. “PARA NOSOTROS LA COCINA ES UN RITUAL”

Entrevista a José Manuel Delgado Téllez

Aprovechando la gran variedad de pozoles oriundos de la ciudad de Iguala, Guerrero, en la década de los 70, un par de jóvenes mexicanos tuvieron la idea de crear un lugar donde la gente de la Ciudad de México pudiera degustar un buen plato de pozole. Con el tiempo, se integraron al menú otros platillos y las sucursales fueron creciendo hasta convertirse en cuarenta restaurantes a lo largo de toda la República. Buen sazón, excelente servicio, óptima calidad y preservación de la tradición del pozole en México son características que el restaurante Potzollcalli enarbola. El primer empleado y cabeza actual de la empresa, José Manuel Delgado Téllez nos contó con más detalle la historia y evolución de esta pozolería “muy mexicana”.

Estudió contaduría pública y administración de empresas en la Universidad Iberoamericana. Actualmente se desempeña como Director General de la cadena de restaurantes Potzollcalli, empresa de la que también es fundador.

¿Cómo nace Potzollcalli?

Potzollcalli es una empresa familiar. Todo inició en los 70 cuando vendíamos plátano en la Merced. Vivíamos arriba de la bodega. Mi hermano Juan Delgado Téllez tenía un cliente procedente de Iguala, Guerrero (el Sr. Rialeño), y a los 27 años decidió poner otro negocio aparte del de la venta de frutas; y lo inició junto con Antonio Góngora Treviño, en 1972.

La familia del señor Antonio Góngora Treviño tenía otro negocio, la Parrilla Suiza, que pertenecía a uno de sus primos y tenía mucho éxito. Entonces decidieron copiar la idea de poner un restaurante de tacos al carbón y agregar una especialidad: el pozole blanco de Guerrero. ¿Cómo acogió la Ciudad de México un restaurante de pozole guerrerense?

Nosotros dimos a conocer el pozole en la Ciudad de México, pues en esa época no existían las pozolerías: era un platillo muy laborioso y de tradición casera, y de festejo de eventos familiares. Así que cuando nosotros dimos a conocer el pozole logramos una expansión del platillo a nivel masivo, y fue un gran éxito, como una explosión de aceptación. Realmente logramos que a muchas personas les gustara comerlo. El 15 de septiembre, fecha en que abrimos el restaurante, es ahora el día del pozole en el país.

El primer restaurante lo diseñó el arquitecto Garci, y a él se le ocurrió el nombre de Potzollcalli, que en náhuatl significa la casa del pozole. Pero con el tiempo le hemos puesto La casa del buen pozole, porque queremos marcar una diferencia.



Tono Balaguer. Pozole, s/f

En los inicios de este restaurante, ¿cómo participaba Manuel Delgado, qué lo llevó a formar parte de Potzollcalli?

Mi participación en el proyecto inició recién había concluido mis estudios de contabilidad. Mi cuñado, el señor Antonio Góngora, y mi hermano, el señor Juan Delgado eran los accionistas, ellos aportaron el capital y la idea, y a mí me tocó hacer el plan de negocios. A esto también se sumó el gusto que los tres teníamos por la comida, por la tradición de los platillos mexicanos y por el hecho de comer en familia. Nosotros así consideramos a Potzollcalli: una familia.

Potzollcalli comenzó siendo una cenaduría, con apenas diez trabajadores, que combinaba el pozole con las tostadas y los tacos al carbón, ¿cómo fue que una pequeña cenaduría creció exponencialmente y cuáles fueron las dificultades que tuvo que enfrentar?

Poco a poco, con los años y nuestro aprendizaje, el restaurante fue evolucionando. Su aceptación fue enorme y el primer problema radicó en que no sabíamos cómo cobrar ni cómo controlar la cocina. En ocasiones la gente se iba sin pagar o teníamos problemas de servicio y control de las órdenes (no había el sistema de computadoras que ahora organiza todo con gran profesionalismo). Nos transformamos en un restaurante profesional a través de los años: controlando los costos y las utilidades. Supimos reinvertir las utilidades, todo lo invertímos.

Ahora cuéntenos, ¿cómo llega el pozole a la mesa?

El pozole tiene un proceso de elaboración muy cuidado y especializado. Desde la producción del maíz *cacahuazintle*, al cual se le quita la cáscara y se pone en un proceso de blanqueado muy especial. Este, que es nuestra materia principal, lo cuidamos mucho. Somos muy exigentes con su calidad y con el servicio de nuestros proveedores. Nuestro maíz es orgánico, no lleva ningún insecticida. Lo traemos con productores de Toluca principalmente, sin cabeza y seleccionado, de un tamaño especial para nosotros. Es muy importante el tamaño del maíz porque cuando se cuece, aflora, se abre como una flor y queda muy sabroso. Los procesos de cocción también se cuidan mucho.

Nosotros damos especial capacitación a las mayoras pozoleras, quienes hacen un trabajo prácticamente artesanal, con las manos. Para nosotros la cocina es un ritual. Y por eso estamos capacitando continuamente a nuestros cocineros, para que no desatiendan el valor del trabajo manual con el maíz, principalmente, pero también con todos los alimentos y platillos que ofrecemos en el restaurante.

Existe en Potzollcalli una gran variedad de pozoles: blanco, rojo, verde, con carne de cerdo, de pollo, mixto, de camarón o pancita.

¿Cómo mantener los estándares de calidad de esta variedad de pozoles?

El problema del pozole es que hay que cuidarlo mucho: para que no se bata, para que no se sale..., y por supuesto, también cuidar con extremo la calidad de la carne. Nuestro control de calidad es total. Yo siempre he estado en la industria alimenticia, en el negocio de frutas y legumbres, hemos sido proveedores y por eso sabemos pedirles a nuestros proveedores los productos de mayor calidad.

Además, como mencionaba, en todos los restaurantes tenemos cocineros especializados en pozole que son quienes supervisan permanentemente que se sigan al pie de la letra las recetas. Ellos ayudan a la conservación de la calidad en nuestros cuarenta restaurantes. Tenemos una mayora chef y un jefe de producción y todo un equipo de especialistas.

NACAPITÚ: Gordita o tamal preparado con masa de maíz reventado y manteca de cerdo; se acostumbra rellenarla con frijoles pataxetes cocidos y dorarla en el horno. Se prepara en varias localidades de Chiapas.

NACHOS: Botana originaria del norte de México y sur de Estados Unidos que consiste en totopos de tortilla de maíz fritos, bañados con queso manchego o amarillo derretido. Se acompañan con rodajas de chile serrano, jitomate y cebolla picada.

NOGADA: Salsa hecha con nueces frescas y diversas especias que sirve de base para los Chiles en Nogada, platillo típico de la temporada de lluvias.

NOPAL: Nombre genérico que se emplea para designar diversas plantas del género *opuntia*, originarias del continente americano. Son cactáceas con tallos o pencas tiernos.

A la fecha, es claro que la estrategia con que aquel muchacho, en los 70, hizo un primer plan de negocios para abrir una cenaduría, ha cambiado, ¿cómo es ahora, qué sucede con Potzollcalli en términos empresariales y de negocios?

Para nosotros, nuestra estrategia a nivel comercial y económico es consolidar nuestra marca y expandir nuestro negocio. Pero no es fácil porque los usos y costumbres van cambiando y hay que saber identificarlos.

También queremos llegar a otros países como Estados Unidos, aunque el problema es que los costos son altos. Sin embargo, a través de nuestra División de Franquicias buscamos inversionistas y socios locales, y de la misma manera lo hacemos en Centro y Sudamérica. Y en este trabajo, Bancomext es para nosotros un gran socio comercial, porque nos ayuda con inversionistas. Aunque a la fecha no hemos participado en muchas ferias o pabellones en el extranjero, es algo en lo que estamos muy interesados. Tratamos de viajar a ferias internacionales como la de Chicago para poder así darnos a conocer más y acceder a otros mercados con la ayuda de nuevos inversionistas y socios.

El negocio de las franquicias es muy importante para nosotros y tenemos muy buenas en San Luis Potosí, Monterrey, Chiapas, Cancún y Atlacomulco. Queremos seguir expandiendo el negocio, tanto en el país como en el extranjero, pero requerimos de socios capitalistas a los cuales enseñarles lo que sabemos. No es fácil el nivel de inversión que se requiere, pero hemos seguido creciendo. Estamos ahora impulsando un negocio para jóvenes que se llama La Victoria del Indio, que son cervecerías con un enfoque de cocina para jóvenes y eventos deportivos en el sentido de que con eventos de deporte muchos jóvenes se reúnen y comparten una rica comida y unas cervezas.

Es muy claro que la calidad de los platillos y los ingredientes de Potzollcalli es de primer orden, sin embargo, ¿qué más podemos encontrar en sus restaurantes?

Lo que aquí se encuentra también es el ambiente familiar. Una sensación hogareña de comida tradicional de excelente calidad. Nos gusta ver que los viejitos ahora vienen con sus hijos y con sus nietos, es decir, estamos gustando también a las nuevas generaciones, a los herederos de nuestros clientes más antiguos.

Para nosotros los valores de la empresa son prioritarios: nuestra misión lo explica todo: somos una familia apasionada del pozole, y que ama la comida mexicana a través de un servicio rápido, alegre, higiénico y sabroso. Tenemos pasión por el pozole. Tenemos amor por la cocina tradicional mexicana. Para nosotros el valor de la rapidez, la alegría en el servicio, la higiene y la sazón son todo.

Yo recuerdo a mi tía Chuchita, ella fue la primera que me invitó a probar el pozole. Era hermana de mi mamá y en los cumpleaños ella lo cocinaba. Lo recuerdo como el platillo familiar por excelencia. En nuestros restaurantes hemos procurado que lo jóvenes encuentren en sus padres ese ejemplo de alegría y unión familiar en torno a la mesa y el pozole, y creo que lo hemos logrado. Por eso para mi Potzollcalli es la recuperación de esa tradición y la permanencia de la receta del pozole.

OBISPO: Es típico del Estado de México y consiste en un embutido de panza de cerdo relleno con viscera del mismo animal, fritas y picadas finamente, condimentadas con hierbas de olor. Se acostumbra a comer en tacos.

OJITE: Planta acuática parecida al camote, cuya raíz se cuece en agua con sal y ceniza, y se sirve con leche. Se consume en Escuinapa, Sinaloa.

OLOTE: Del náhuatl *olotl*. Parte central de la mazorca, de donde se desprenden los granos. Se utiliza como combustible, para elaborar desgranadoras de maíz y como alimento para animales.

OREJA: Pan o galleta que se prepara a partir del bizcocho o pasta de hojaldre, la cual se espolvorea con azúcar, que se carameliza cuando se mete al horno.

MANGO

Llegó a América en los navíos portugueses, que lo trajeron de Filipinas; desde entonces, el árbol del mango echa raíces en este continente, mismas que entierra a metro y medio de profundidad cuando la planta es joven, lo cual impulsa su desarrollo a veces hasta los 40 metros de altura.

Emparentado con las aceitunas, el dátil, las cerezas e incluso el pistache, el *Mangifera indica* es un fruto suculento, carnoso, de forma arriñonada u oval, de piel verdosa, amarillenta o rojiza, resistente al manejo poscosecha, que encierra un hueso grande, aplanado, rodeado de cubierta leñosa. Lo conforma un 70% de pulpa firme y dulce, con escasa fibra. Se procesa en jugo, encurtidos y congelado. Crece en el clima de la zona costera oriente, centro y occidente del país, a una temperatura de 26 a 32 °C y con precipitaciones lluviosas de mil a mil 500 milímetros anuales.

En 2016, México fue el quinto productor mundial, con un volumen de 1.88 millones de toneladas; es decir, uno de cada 25 mangos consumidos en el orbe durante ese periodo fue mexicano. Ese año, las exportaciones de abril a julio cubrieron más del 50% de la importación de mango en Estados Unidos, Canadá y cerca del 48% en Japón.

Se registraron 193,343 hectáreas sembradas en 2016, las cuales satisficieron el 100% del consumo interno. Guerrero es el primer productor nacional, con 364 mil toneladas y un valor de mil 526 millones de pesos. El Manila y Ataulfo son los más cultivados. Éste último recibió la denominación de origen en 2003, como mango Ataulfo del Soconusco Chiapas. Para escoger el mejor de este tipo, se recomienda que sea firme al tacto pero no demasiado y que su piel tenga color amarillo uniforme, con un toque anaranjado.



COCINA AL SON DEL MARIACHI

JALISCO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

- Birria
- Tortas ahogadas
- Pozole
- Borrego al pastor
- Tequila



LA CULTURA DEL MAGUEY

HIDALGO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

- Maguey
- Escamoles
- Chinicuiles
- Trucha
- Pastes
- Salsa borracha
- Barbacoa



EL SUR DE MÉXICO Y SUS REGIONES GASTRONÓMICAS

La zona sur de la República Mexicana está cargada de una enorme tradición que, en gran parte, proviene de una de las civilizaciones más importantes de la historia: los mayas, quienes fueron no solo astrónomos, artesanos, agricultores y matemáticos, sino también excelentes cocineros que aprovecharon la biodiversidad de un territorio que en el mismo libro antiguo del *Popol Vuh* se menciona como “una hermosa tierra llena de deleites”. En esta zona se realiza una cocina con hondas raíces que no en vano conserva mucho del lenguaje con que antiguamente se denotaba a algunos platillos e ingredientes. Desde climas tropicales y selváticos plagados de una gran variedad de fauna y flora, el sur de México es una de las zonas turísticas más importantes del mundo, y su gastronomía es tan abundante como su historia y su cultura.

En esta zona existen un par de regiones gastronómica: la Sur y Sureste. Aquella, enclavada entre dos mares, se componen de cuatro estados. El primero, Oaxaca, que además de ser un destino donde las tradiciones permanecen latentes, también posee una gastronomía que es una original fusión entre lo colonial y lo prehispánico; ofrece platillos variados y complejos como el mole y sus distintas variedades: negro, rojo, coloradito, verde, amarillo, estofado y chichilo. Al sur de este estado se halla Chiapas, que reúne un ecosistema privilegiado de tan diverso, pues en él hay selvas, bosques y manglares, lo que lo hace un lugar óptimo para probar

manjares como la sopa de pan, los tamales de chipilín, de elote, de azafrán y el taxcalate, que es una bebida preparada a base de maíz a la que se le agrega cacao, achiote, azúcar y canela. Al borde del golfo de México, se encuentra Veracruz, un estado de atmósfera festiva cuyo malecón es uno de los más famosos del mundo y que cuenta con la pecera de agua de mar más grande de Latinoamérica; su menú ofrece algunos platillos exóticos como el chilpachole de yuca, los papayanes de frijol o la iguana en moxte (hojas verdes). Puebla, por su parte, es un sitio que capta los ojos del mundo gracias a su bella arquitectura colonial y sus fachadas recubiertas de talavera; su gastronomía ofrece, entre muchas otras, dos recetas que son inconfundibles: el mole poblano y los chiles en nogada.

La región Sureste inicia por el estado de Tabasco, que funge como la sede de la industria petrolera nacional y es un sitio que ofrece un gran número de atracciones culturales y turísticas al aire libre; su gastronomía se nutre de la riqueza natural que ofrece productos como el plátano, la yuca, la chaya, el pejelagarto y algunos mariscos. Al este, se halla el estado de Campeche, lugar que cuenta con diecisiete zonas arqueológicas, entre ellas la más grande encontrada perteneciente a los mayas: Calakmul, considerada patrimonio de la humanidad por la UNESCO; este estado ofrece deliciosos platillos como los panuchos, camarones al coco, pánpano (pescado) en escabeche, pan de cazón, el chile *X'catl*, los camarones campechanos y los pibipollos que suelen perperarse en noviembre para celebrar el Día de Muertos. Yucatán, por su parte, es un estado que surgió de una triada de culturas: maya, española y libanesa, que al mezclarse edificaron una arquitectura única e hicieron una cocina original con platillos como el Queso relleno, el cual se hace con un queso Edam entero que se rellena de carne de puerco, pasitas, aceitunas y hierbas de olor. Por último, el estado de Quintana Roo tiene una de las mejores ofertas turísticas de todo el país, miles de visitantes anualmente prueban la deliciosa gastronomía de este sitio, con platillos como la Sopa de lima o la pierna de venado en salpicón horneada bajo tierra.

En esta zona sur del país abundan los excelentes chefs, y todos trabajan bajo la herencia de una cocina tradicional nutrida por la exuberante biodiversidad; y no es la excepción el chef Alejandro Ruiz, quien heredó de su madre los secretos de la cocina oaxaqueña. Con una fusión de sabores, olores y colores, Ruiz busca dar a conocer las raíces de la cocina tradicional de su estado. Además, su concepto gastronómico Casa Oaxaca es un restaurante que se preocupa por hacer una gastronomía que envuelve cada uno de los cinco sentidos de los comensales y, por esta razón, recibió tres años seguidos el reconocimiento *Five Stars Diamond Awards*, premio a los cincuenta mejores restaurantes de México.

El arbusto *Carica papaya*, cuyo término griego significa “enredadera”, es originario de México y Centroamérica. La papaya, su fruto, es ovoide, casi cilíndrica, carnosa y mide de 10 a 25 centímetros de largo por 7 a 15 de ancho. La cáscara es color verde amarillento y cuando madura, anaranjada. Su pulpa rojiza contiene semillas color negro, esféricas, cada una dentro de una película transparente y gelatinosa.

Crece en zonas con mil ochocientos milímetros anuales de precipitaciones de lluvia, a una temperatura de 20 a 22 °C, por lo que no resiste las heladas. Al madurar pesa de uno a tres kilogramos y se recolecta una vez que reblandece y su ápice pierde verdor. Debido a que la piel de las papayas se magulla con facilidad, deben envolverse individualmente para su transportación y comercio.

Las variedades mexicanas son la amarilla, criolla, hawaiana, roja y Maradol, presentes todo el año; no obstante, poco más de la tercera parte del total se cosecha en marzo, mayo y diciembre.

Se cultiva en Oaxaca (32.7%), Colima (16.5%), Chiapas (13.6%), Veracruz (10.9%) y Michoacán (7.3%), estados que aportaron el 81.1% del volumen nacional en 2016. Actualmente, se satisface el 100% del requerimiento interno, y la producción aumenta desde 2010: pasó de 616 mil toneladas en ese año a 957.4 mil en 2016; es decir: 55.4% más en seis años.

México es el quinto productor mundial de papaya. Cubrió el 82.07% de la importación de Estados Unidos y el 55.16% de la de Canadá en 2016. La demanda de este fruto aumenta en China, la Unión Europea y entre integrantes del TLCAN, el TPP y el TLCTN.

La mayoría de las papayas terminan su maduración en casa. Pueden colocarse en un sitio oscuro a temperatura ambiente de dos a tres días dentro de una bolsa de papel semicerrada hasta que amarilleen.



LA NATURALEZA Y ORIGEN DE LOS DESTILADOS DE AGAVE¹

Ulises Torrentera

Ha publicado cuatro títulos bajo el sello de Farolito ediciones: *Zoografía* (Méjico, 2009); *Mezcalaria, cultura del mezcal* (Méjico, 2000/2013); *Breve guía del mezcal* (Méjico, 2011), y *Mizcella Mezcalacea* (Méjico, 2017). Asimismo sus textos aparecen en revistas como Artes de México, Viceversa, La Tempestad, Castálida, Tierra Adentro y Cantera Verde.

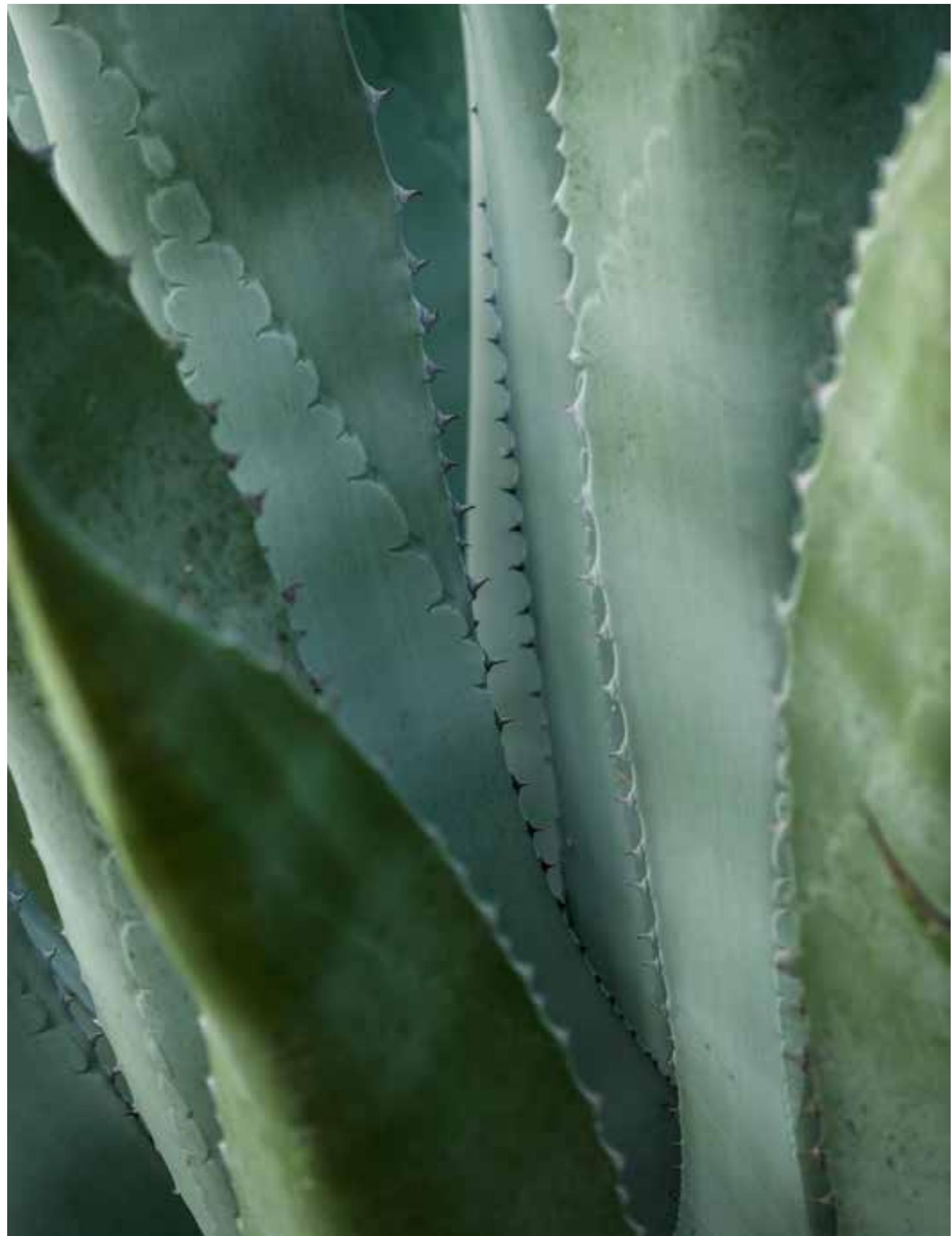
LA INVENCIÓN DEL MEZCAL

EL MEZCAL ES LA PRIMERA INVENCIÓN MESTIZA, ES EL PRIMER invento sincrético en América, o quizá uno de los primeros. Nació de la adopción y adaptación del alambique por parte de los sobrevivientes de los antiguos reinos prehispánicos y de la incorporación del maguey como materia prima. Fue así como se creó el destilado de agave, que primero tuvo un nombre común: mezcal o vino de mezcal. Después, cada región o comunidad, nombró a este destilado de acuerdo a sus tradiciones: bacanora, comiteco, raicilla y, mucho tiempo después apareció el tequila.

La elección del maguey como materia prima de los mezcales no fue arbitraria —aunque en toda invención el azar y el accidente juegan un papel importante— pero lo cierto es que fue providencial. El maguey era una planta divinizada por los pobladores prehispánicos y sus productos altamente estimados, especialmente el pulque, bebida ritual y de consumo limitado. ¿En qué momento, quién y cuándo se inventó el mezcal? Eso nunca lo sabremos con certeza. Lo que sí sabemos es que el mezcal es el producto de tres culturas: la oriental, que inventó el alambique, mismo que fue mejorado y reutilizado para la elaboración de bebidas espirituosas por los europeos, y la americana que aportó el maguey, adoptando el alambique con materiales nativos: barro, carrizo y las pencas de la planta.

La invención y su propagación a las zonas donde había maguey mezcalero se extendió tempranamente. Las primeras referencias que se conocen sobre su nombre y el producto mismo data en la crónica denominada *Guerra de los Chichimecas* del agustino Guillermo de Santa María, quien, acompañando al virrey Antonio de Mendoza, estuvo

¹ Todas las referencias de autores y libros están tomados del libro *Mezcalaria, cultura del mezcal*, excepto las cifras de producción de mezcal y tequila, tomadas de las páginas oficiales tanto del CRT como CRM.



Bob Schalkwijk. *Agave mezcalero*, 2008

presente en la guerra del Mixtón en 1541, donde narra, refiriéndose a los actores de la rebelión, que: “el maguey les es grande ayuda y mantenimiento porque nunca les falta. Y del se aprovechan en todo lo que los demás de la Nueva España, excepto en no hacer ropa de él pero comen las hojas y raíz cocidas en hornillo que acá llaman mizcale. Y es buena comida y hacen vino del que beben...”.

Hacia 1905, Cecilio A. Robelo en su *Diccionario de la mitología nahoa* rebatía la tesis de Manuel Orozco y Berra, quien aseguraba que Mexcalla, “una isla en el mar chapálico”, significaba “casa de los mexicanos”, lugar en la que pretendidamente partió la peregrinación que fundaría México-Tenochtitlan. De esta manera refuta la aseveración: “Mexcalla se compone de Mezcalli que a falta de nombre castellano, lo designaremos con el aztequismo mexcal, y de la partícula la, que expresa abundancia, y significa: “Donde abunda el mexcal”. Mexcalli se compone de metl, maguey; de ixcalli, cocido, hervido y significa “maguey cocido”. Todavía hoy preparan los indios el mexcal que venden en los mercados como dulce, echando las pencas de cierto maguey, mexcalmetl, en barbacoa, donde quedan cocidas a dos fuegos. Hasta la venida de los españoles no se elaboró el licor mezcal por destilación”.

La comercialización del “vino mezcal” en lo que hoy es Jalisco se autorizó en 1637 por don Juan de Canseco y Quiñones, Presidente de la Real Audiencia de Nueva Galicia, solo en y para la ciudad de Guadalajara. Posteriormente, a partir de una cédula real de Septiembre de 1673 este permiso continuó solamente para la jurisdicción de la Nueva Galicia, habiendo expresa prohibición para la Nueva España.

Pese a las persistentes prohibiciones para desalentar la producción de mezcal, fue en las comunidades donde se arraigó su producción y gracias a ello, hoy en día podemos disfrutar de esta bebida que durante mucho tiempo fue considerada como propia de las clases bajas, de los desposeídos, de los pobres.

LA NATURALEZA DE LOS DESTILADOS DE AGAVE

El maguey mezcalero tarda entre cinco y hasta 25 años para madurar —de acuerdo a la variedad, la especie, el clima— antes de ser aprovechado. En ese lapso la planta absorbe y se nutre de la tierra y de su entorno. Así que lo mejor, según los cánones tradicionales, es tomar el mezcal joven que en realidad nace añejado, dado el prolongado tiempo de maduración. Ahora bien, en los mezcales en la variedad está el gusto. Hay tantos mezcales como tipos de agaves utilizados en su elaboración (y la combinación de éstos forman mezcales blend, por usar una categorización establecida), microclimas donde se desarrolla la planta y la manera de destilarlo. La diferencia estriba en su elaboración y las variedades de agaves utilizadas, así como de la región donde se elabora.

Así que no se puede hablar de un sabor y olor distintivo en los diferentes tipos de mezcales, aunque ciertamente prevalece el sabor del maguey. Desde luego que ciertos procedimientos, algunos secretos, y una determinada combinación de magueyes le confieren al producto final ciertas cualidades organolépticas (sabor, olor, cuerpo) únicas y distintivas. Es por ello que algunos pueden hablar de un tequila afrutado o un mezcal con cierto sabor ahumado, por solo mencionar algunas de estas cualidades. De cualquier manera, el maguey es lo que debe prevalecer en el sabor de los mezcales. No hay un sabor único, hay muchos sabores y justamente en ello radica la riqueza de esta bebida.

Como bebida miscible, al mezcal se le pueden agregar productos o subproductos naturales, lo que lo convierte en un “curado”, o abocado de acuerdo a la Norma Oficial Mexicana del Mezcal. Entre los curados más famosos se encuentra el de gusano de maguey o de gusano rojo, que es en realidad la larva de una mariposa, que es una plaga de la planta. El fuerte sabor del insecto potencia el sabor, no los efectos. Y quien lo ha probado ha adquirido un nuevo sabor a su catálogo sárido. Otros curados pueden hacerse a partir de plantas y aquí puede haber tantos curados como plantas sea posible recolectar o adquirir: poleo, ruda, damiana (no confundir con esa otra bebida del norte del país, del mismo nombre), etc.



Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. Agaves de Michoacán, 2006

O bien, con la corteza de árbol y puede ser, por ejemplo, el cuachalalá, o frutas... en fin prácticamente todo lo que permita su combinación y resulte de un agradable sabor. No han faltado quienes agregan una pizca de grana cochinilla para convertir el mezcal en una bebida de intenso púrpura y al que se le atribuye efectos medicinales, o bien, quienes le adicionan un alacrán, una iguana, una serpiente. Todo es posible de acuerdo a nuestra imaginación y deseo. A partir de la influencia del tequila, ahora al mezcal se le añeja. Y si bien adquiere un sabor a la madera de la barrica, el auténtico sabor se opaca sensiblemente.

Sin embargo, la mejor manera para degustar esta bebida es tomando el mezcal blanco (en realidad transparente) de manera pura, sin intermediación, directo. Recordemos que *per se*, el mezcal se ha añejado por un largo periodo. Sorber pura la bebida, me parece, es la forma en que mejor se pueden apreciar todas sus cualidades organolépticas.

Recientemente se ha acostumbrado a tomar mezcal con limón o naranja, acompañado con sal de chile y gusano de maguey, pero bueno, tal costumbre tiene como propósito mitigar el primer efecto del trago de mezcal para quienes no son aficionados en tales lides. Antes, durante y después de la comida un mezcal es lo indicado. Aperitivo y digestivo a un mismo tiempo esta bebida destilada del agave es perfecta para la comida mexicana o cualquier otra condimentada.

Para platillos de la llamada *cuisine fusion*, en muchos casos es recomendable, solo que es importante colaborar estrechamente con el chef para que el sabor del mezcal no opague ni distorsione los platillos o viceversa. Actualmente muchos cocineros elaboran platillos a partir del mezcal, o bien para degustarlos con esa bebida. La mejor manera de degustar el mezcal es la siguiente manera: Tome un trago de mezcal y páselo debajo de la lengua o bien enjague la boca y lentamente sorba el mezcal. De ninguna manera el mezcal debe raspar o molestar la garganta. Deje que poco a poco el ramillete de sabores del mezcal aflore en su boca y la garganta.

El grado etílico del mezcal debe oscilar entre los 48 y 50 grados Gay Lussac, después de esa graduación los sabores del mezcal se pierden y es más fuerte la embriaguez. Si es menor de esa graduación no se pueden apreciar las cualidades organolépticas de la bebida.

Para el caso del tequila, los empresarios han optado, en su mayoría, por mantener una graduación ligera, entre los 38 y 40 por ciento de graduación alcohólica.

EL CRECIMIENTO DEL MEZCAL

El fantasma del mezcal recorre el mundo. Las marcas de mezcal se han multiplicado, la exportación de la bebida ha tenido un crecimiento prácticamente exponencial, los agaves silvestres ahora tienen más demanda. En el mundo de la gastronomía se ha instalado para maridajes y para acompañar platillos de diferente origen, distintos ingredientes; se abren mezcalerías en las más importantes ciudades del mundo y en lugares insospechados; las degustaciones de mezcales ya tiene carta de naturalización en los mejores restaurantes; los conoedores demandan más y mayor información y, claro, los consumidores son más exigentes. La mezcolatría está de moda.

A pesar de los problemas que aquejan el sector, muchas empresas, productores y comercializadores están verdaderamente comprometidos con el mezcal. Desde aquellos jóvenes que han retomado el trabajo de sus predecesores para mejorar la producción, como el de aquellos que responsablemente preservan la sustentabilidad en todo el proceso; de quienes ha retornado del extranjero para continuar con una tradición familiar olvidada, como de quienes promocionan y difunden la cultura del mezcal.

Todos, en su conjunto, contribuyen a fortalecer esta agroindustria. En el mundo del mezcal todo está por hacerse: desde un banco de germoplasma de agaves silvestres para reinsertarlos en su medio ambiente, hasta un auténtico museo del mezcal; desde una Norma Oficial que reconozca a los productores artesanales, hasta incentivos para que éstos puedan producir más y mejor, embotellar y comercializar con precios justos sus mezcales.



Etiqueta de vino mezcal, 1906
Etiqueta de vino mezcal, c. 1900



Pamela Castillo. Mercado Benito Juárez, 2018

Pese a este crecimiento espectacular para el año de 2017, el Consejo Regulador del Mezcal (CRM) reportó que se produjeron 3 millones 985 mil litros de mezcal, en tanto el Consejo Regulador del Tequila (CRT) informó que en ese mismo lapso se produjeron 271.4 millones de litros (entre tequila y tequila 100%). Es decir, la producción de mezcal certificado en todo el país apenas representa casi un 4 por ciento de la producción total de tequila. Como se advierte, existe una gran asimetría en ambas bebidas.

En el canal mayorista en el mercado nacional, haciendo un comparativo del año 2017, el mezcal ocupa la tercera posición en precio por debajo del armagnac (\$848), cognac (\$756) y mezcal (\$382). El tequila ocupa la séptima posición (\$204), después del oporto, whisky y ginebra.

El 4% de las bebidas espirituosas del mercado nacional por volumen se segmentaba de la siguiente manera para el año 2015: Tequila 28%, aguardiente 23%, whisky 15%, brandy 8%, ron 8%, otras espirituosas 7%, vodka 5%, mezclados 4%, mezcal 1.5% y ginebra 0.4%.

Actualmente el mezcal se exporta a 60 países y su exportación se incrementará a otros este año. Del tequila, prácticamente se puede decir que está en todo el mundo. Para el año 2015, el tequila ocupaba el décimo lugar de bebidas más vendidas en el mundo, con un porcentaje del 2.42 y el mezcal apenas alcanzaba el 0.04%.

El valor de la categoría del mezcal se ha acrecentado grandemente. En la actualidad genera 17,000 empleos directos y más de 75,000 empleos indirectos. Asimismo, ha permitido que migrantes regresen a sus comunidades de origen para continuar la tradición mezcalera de su familia, pero fundamentalmente promueve el sentido de identidad cultural y orgullo nacional.

La Denominación de Origen Mezcal se ha otorgado a los siguientes estados: Oaxaca, Guerrero, Durango, San Luis Potosí, Zacatecas, Guanajuato, Tamaulipas, Michoacán y Puebla. Recientemente el Instituto Nacional de la Propiedad Industrial otorgó la DO a Estado de México, Morelos y Aguascalientes, lo que ha generado un conflicto porque los productores de los estados con DO consideran que ese organismo otorgó la certificación sin hacer los estudios correspondientes que demuestren ancestralidad, persistencia de producción y producción de agaves susceptibles de hacer mezcal.

Si bien es cierto que debido a la demanda del tequila en el mercado internacional en las postrimerías del siglo pasado, la Norma Oficial se modificó para hacer dos tipos de tequilas, uno 100 por ciento de agave y otro añadiendo otros azúcares, actualmente algunas marcas de tequila han regresado a sus orígenes para hacer tequilas artesanales para competir con el segmento que ha creado su primo, el mezcal.

Tendría que hablarse mucho sobre la industrialización del tequila y sus efectos en el medio ambiente, lo mismo del mezcal y sus derroteros ahora que está en boga y las empresas transnacionales han entrado adquiriendo algunas marcas para la comercialización global, sin embargo su futuro está aún por definirse. ¿El mezcal seguirá los pasos de la industria tequilera o continuará su producción tradicional y ancestral? Solo el tiempo lo dirá.

PANUCHO: Es una pequeña tortilla de maíz hecha a mano, a la que se le hace un corte por el que se mete un guiso hecho a base de frijol y que luego es freida en aceite o manteca de cerdo.

PAPADZUL: Tortilla de maíz rellena de huevo y cubierta de un mole de pepitas de calabaza.

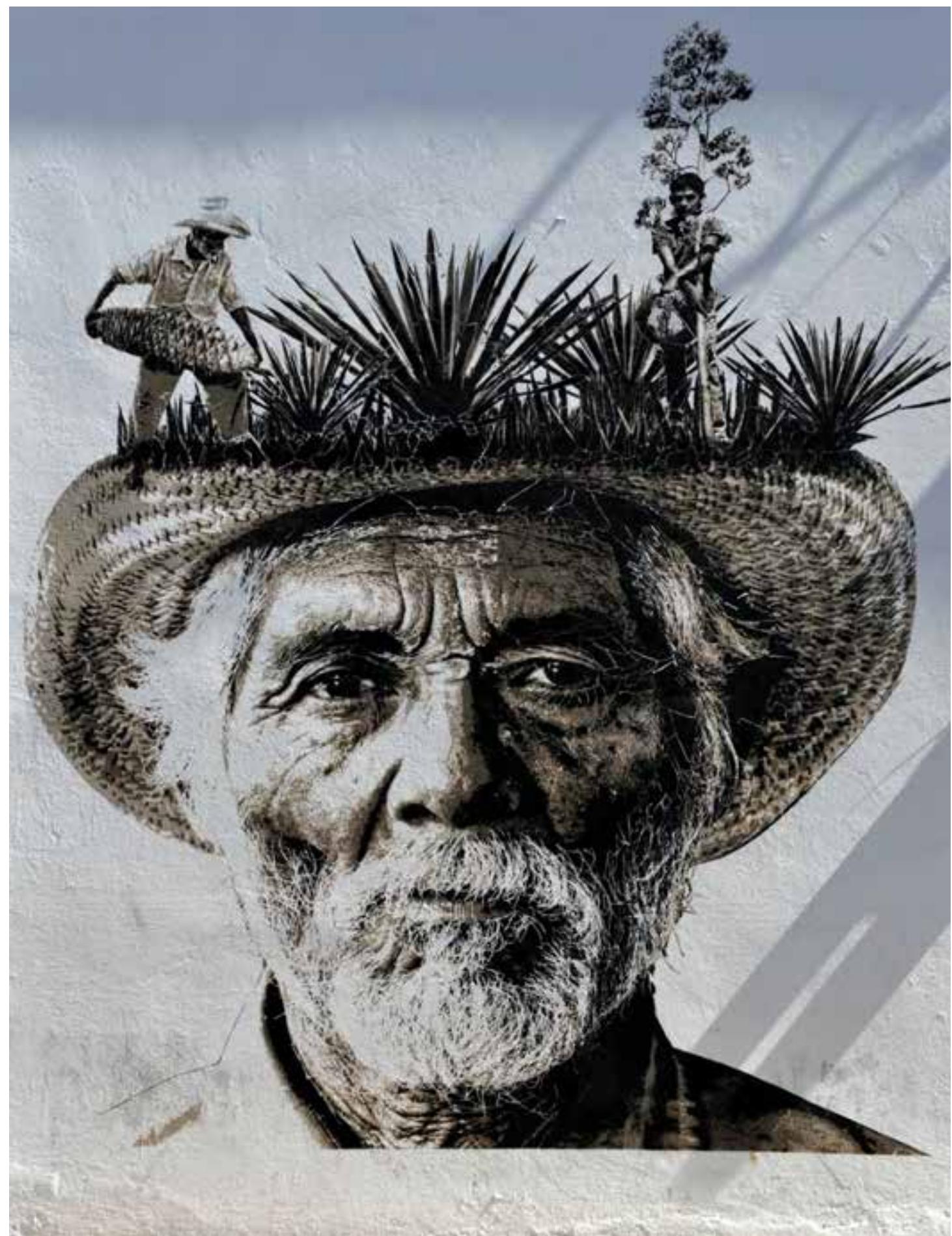
PIPIÁN: Salsa que se hace con pepitas de calabaza tostadas y molidas, o con maíz mezclado con achiote, y se usa para adobar carnes.

PIÑA: Fruta jugosa. Es originaria de la zona tropical de América, quizás de Brasil, Perú o Paraguay, donde los nativos la llamaban *ananás*, voz guaraní que significa fruta excelente. Los mexicas la denominaban *matzatlí*.

PITAYA: Nombre que reciben varios frutos que crecen en las cactáceas. Pueden ser de color rojo, rosa, púrpura, naranja, amarillo o blanco y se consumen como fruta fresca, en agua, dulces o nieves; sus flores se pueden consumir fritas, asadas o revueltas con huevo.



Ignacio Urquiza. *Jimadores*, 2005



Thomas Aleto. *Mural del colectivo oaxaqueño Lapistola*, 2016

MEZCAL

Se toma a besos y cada trago alivia el alma, y es que esta bebida, destilada del jugo fermentado de las piñas de agave cocidas, nació del ceremonial y la fiesta, pero también de la medicina tradicional mexicana, y de ahí sus beneficios espirituosos y corporales. Con el mezcal, se soba, se limpia; asimismo, se bendicen las milpas y las cruces, porque “el trago”, como lo llaman en Oaxaca, es bendito.

Su elaboración tradicional tiene cinco pasos: selección y corte del maguey maduro; horneado o cocimiento de las piñas; machacado o molienda de las mismas; fermentación y destilación.

El mezcal “Hecho en México”, que desde 1995 cuenta con un certificado de denominación de origen para Oaxaca, Durango, Zacatecas, San Luis Potosí, Guanajuato, Guerrero, Tamaulipas y Michoacán, se comercializa en 38 destinos internacionales. En 2016, los productores colocaron 2 millones 713 mil litros de mezcal en estos mercados, lo que representó un aumento de 30.6% en términos anuales. El valor de exportación del mezcal se incrementó en 35% durante ese año.

Las ventas de este producto alcanzaron en 2017 los 26 millones 812 mil dólares. Esto representa un valor adicional superior a los 7 millones de dólares por concepto de ventas internacionales en comparación con 2016 (SIAVI). El principal importador es Estados Unidos, con un valor de 17.2 millones de dólares; le sigue Francia, 757 mil dólares, y Reino Unido, 619 mil dólares.

Hay una gran variedad de sabores, aromas y texturas, incluso se preparan cremas con leche y miel. Los más famosos son el blanco o minero, reposado y añejo; el de gusano, que trae un *chinicuilito* ahogado de borracho al fondo de la botella, y el de pechuga, al que se le añade un pedazo crudo de la pechuga del ave, cuya “alma” el licor atrapa conforme reposa.



INSECTOS. ¿UN ALIMENTO DEL FUTURO?

Raúl Ibáñez y Jun Olman

Periodistas gastronómicos por más de una década, han publicado en revistas mexicanas como Dónde Ir, Chilango y El Universal (Menu), y en medios digitales internacionales como Latin Food, Zoom 96 y Americas Quarterly, en Estados Unidos. Actualmente son fundadores del sitio web Push Play México y de la plataforma de consultoría de arte JR México.

ACTUALMENTE, EN ALGUNOS CASOS LOS INSECTOS se ven como una curiosidad y en otros, desafortunadamente, con desprecio; pero esto es causado por la gran ignorancia que hay sobre la verdadera utilización y el gran valor que tienen. Desde tiempos ancestrales los insectos han sido un ingrediente utilizado como fuente de proteína.

Para la entomóloga Julieta Ramos-Elorduy, los insectos superan el aporte del maíz, el trigo y el pollo. La mitad de ellos supera a la carne de res; el 65% supera al pescado, y solo una especie supera a la carne de puerco.¹

Para una persona común, hablar de los insectos es referirse solo a moscas, mosquitos y cucarachas, y ocasionalmente a mariposas y grillos. ¿Qué ha causado tal limitación? La mayor parte de los habitantes de las ciudades desconocen la vida en la naturaleza. Otros, los que han emigrado a estas en busca de empleo o mejor nivel de vida, sienten vergüenza de sus hábitos y de sus tradiciones, y además no encuentran los especímenes adecuados. También, la publicidad exhaustiva de insecticidas ha provocado que el conocimiento y la concepción sobre este grupo animal se encuentre circunscrito al efecto nocivo que tiene sobre el ser humano.

Insectos ¿El futuro?

Para el chef e investigador Ricardo Muñoz Zurita, todo apunta a que sí puede ser real considerar a los insectos la alimentación del futuro. “Son fácilmente reproducibles, mientras haya un hábitat adecuado, crecen rápidamente y, sobre todo, tiene la peculiaridad de poseer un altísimo contenido proteíco y además muy bajo en grasas y carbohidratos. Así que, en muchos sentidos, es el alimento perfecto”, comentó.

¹ Julieta Ramos-Elorduy, *¿Los insectos se comen?*, Pimera Edición, 18 de septiembre de 2009, Editado por la DGDC-UNAM y el Sistema de Transporte Colectivo Metro, 2009, p. 24



Miguel A. Sicilia. Jumiles fritos (Pentatomidae), 2015



Adam Wiseman. *Chinicuiles en salsa*, 2010

Según el portal BBVA, antes de mediados de este siglo, la Tierra contará con más de 9,000 millones de bocas humanas que alimentar. Y no es sencillo que la producción de alimentos pueda crecer al mismo ritmo. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), el 26% de la superficie seca del planeta se dedica a pastos para el ganado, y un 33% de las tierras cultivables producen cosechas para la ganadería. Esta actividad es responsable del 18% de las emisiones de gases de efecto invernadero, y la opción de prescindir de más bosques para abrir espacios a la agricultura aumentaría el problema del cambio climático.²

De acuerdo con el libro *¿Los insectos se comen?* de Julieta Ramos-Elorduy, en muchos casos ha sido el ser humano, en su afán mercantilista (o a veces con intenciones altruistas), quien ha modificado todo. Con la formación de grandes extensiones de tierra a base de monocultivos, que constituyen un opíparo banquete ofrecido a los insectos, su proliferación se incrementó y se diversificó. Entonces se comenzaron a rociar insecticidas, ya que era necesario combatir a los insectos para evitar la pérdida de la cosecha. Pero los vegetales contienen un 14% de proteína, mientras que los insectos que se destruyen son mucho más ricos en proteína: 45%.³

Respecto a los cambios de actividades que hoy tenemos los seres humanos, Muñoz Zurita apunta que “este tipo de alimentación coincide con las actividades y hábitos que estamos teniendo los hombres del siglo XXI. Ya no caminamos, los trabajos no requieren esfuerzo físico; por lo tanto, los insectos serán una fuente de alimentación sumamente importante para el futuro”, expresó.

QUELITE: Verdura o planta tierna comestible que tiene su equivalente en varias lenguas. En general, el término quelite se aplica a todas las flores, hojas, bulbos y brotes de árboles tiernos.

QUESADILLA: Antojito hecho con tortilla doblada de maíz y queso o con algún guisado. Pueden ser fritas o a la plancha.

QUESO COTIJA: Originario de Michoacán, es un queso duro, seco y con costra.

QUIJOTE: Guiso elaborado con picadillo de carne de res y cerdo, verduras y jitomate, espesado con plátano Tabasco y pan molido, tradicional de Chiapas.

² Javier Yanes, *Insectos ¿la comida del futuro?* (2017), Ciencia/Medio ambiente, <https://www.bbvaopenmind.com/insectos-la-comida-del-futuro/>

³ Julieta Ramos-Elorduy, *¿Los insectos se comen?*, Primera Edición, 18 de septiembre de 2009, Editado por la DGDC-UNAM y el Sistema de Transporte Colectivo Metro, 2009, pag. 24



Adam Wiseman. *Quesadilla de huitlacoche y chapulines*, 2016. From the book *Mexico: A Culinary Quest*; Photos: Adam Wiseman Courtesy TransGlobe Publishing



Adam Wiseman. *Tlayuda de insectos*, 2017 | p. 140 Miguel A. Sicilia. *Oritos fritos (Umbronia reclinata)*, 2015



Los mayas la consideraban un alimento energético y medicinal, utilizada incluso en la compra de mercancías. Debido a este aprecio y valía, las abejas tenían al dios Ah MuZenKab para protegerlas. Tal veneración impulsó a la península de Yucatán como la región apícola más importante del país, misma que en años recientes apuntaló a México como el octavo productor de este endulzante en el mundo, con poco más de 57 mil toneladas anuales (SIAP).

Su color, densidad y beneficios medicinales, como mejoras en la cicatrización y fortalecimiento del sistema respiratorio, varían de acuerdo con el tipo de flor que usan las abejas, el clima de la región donde se cultiva y la temporada. Por ejemplo, en Quintana Roo, se recolecta de enero a abril y de octubre a diciembre. Fuera de estos meses, los apicultores sellan con propóleo las cajas de las colmenas, para que la producción no decaiga ni las abejas mueran. Estos cuidados se traducen en casi 50% de miel extra. Quintana Roo produce anualmente 2 mil 885 toneladas, con un valor de 105 millones de pesos. El municipio de Felipe Carrillo Puerto es el que más aporta, con mil 519.84 toneladas al año.

En 2016, la península de Yucatán exportó 29.1 mil toneladas, con un valor de 93.7 millones de dólares; muchas de las cuales se enviaron a Europa, el principal mercado desde hace medio siglo.

Existe un tipo de miel valorada como el oro y se recolecta en esa región. La fabrica la abeja melipona (*Melipona beecheii*), proveniente de la época del imperio maya, que no pica porque no tiene aguijón, aunque sí muerde para defenderse. Su miel es deliciosa y beneficia el sistema inmunitario y salud ocular mucho más que la convencional. Un litro de ésta ronda los 900 pesos.



SABOR A HORMIGA¹

Entrevista a la chef mexicana Elena Reygadas

Es madre y cocinera. Su proyecto creativo está marcado por la idea de que la cocina puede, por un lado, fomentar la compartición, el disfrute y la convivencia y, por el otro, impulsar el bienestar de las personas y de la tierra. Reygadas, quien en 2014 obtuvo el reconocimiento *Latin America's Best Female Chef*, ha creado un mundo propio que ha transformado la escena culinaria mexicana. Además de Rosetta, su restaurante insignia, es propietaria de Lardo, Café Nin y tres panaderías. Próximamente se publicará su libro *Rosetta*.

SI ALGO CARACTERIZA A LOS PLATILLOS DE ELENA REYGADAS es su amplio peregrinaje a través de la cocina del suroeste y la península de Yucatán. Atraída por los aromas y las delicias que aquellas tierras depositan en los sentidos de los comensales, ha ideado platillos con regusto mexicano, pero versátiles, que rehúyen encasillamientos. Es a lo largo de este andar, del convivio y disfrute de lo naturalmente dado, que el respeto a los procesos de producción ha conquistado terreno a cualquier capricho, por lo que en su fogón se utilizan preferentemente ingredientes de temporada, que se cultiven en México y que mantengan el comercio justo.

Ganadora del *Latin America's Best Female Chef 2014*, es propietaria de Rosetta, su restaurante insignia. Sobre las mesas de este lugar, inaugurado en 2010 en una casona de la colonia Roma, despliega platillos audaces, originales y sinceros, que han conjugado desde el comienzo “creatividad constante e innovación”.

Nacida en la Ciudad de México en 1976, Elena Reygadas elabora sus platos de manera instintiva y, para fortalecer este instinto, echa mano de una relación íntima con los ingredientes. “Hay que probarlo todo”, considera, “oler, saborear, observar, viajar, conversar, leer. Hay que estar abiertos a lo desconocido para luego hacerlo conocido.” Por ello, los ingredientes que más aprecia rebasan lo imaginable.

Tal es el caso del pixtle o hueso de mamey, el árbol ramón o las chicatanas, hormigas naturales de la región mixteca, que en conjunto deslizan la vista, el gusto y el olfato a registros renovados. “De alguna manera quiero ampliar la paleta gustativa y, en paralelo, fomentar la biodiversidad. Luchar desde mi trinchera contra los ataques de la alimentación industrializada y globalizada, la cual tiende a la homogeneización y malnutrición”, asegura.

¹ Parte de esta entrevista fue elaborada a partir de textos reunidos en el libro *Rosetta*, escrito por la chef y de próxima aparición.



Santiago Arau. Hormigas chicatanas (detalle), s/f



Santiago Arau. *Mole de chicharras, platillo de Rosetta, 2018*

Debido a esto, sus guisados, y aun postres, contienen vegetales y frutas. “Comiendo en un mercado de Oaxaca, supe que [el pixtle] es el ingrediente que aromatiza y espuma el tejate, una bebida refrescante hecha con cacao y maíz que se toma al mediodía. Con el pixtle se hiere la crema que acompaña al mamey. La infusión debe ser por corto tiempo, de otra forma el sabor amargo [y almendrado] de esta semilla predominaría. La pulpa de mamey se lamina y, con lo que no se puede laminar, preparamos un sorbete que refresca el postre. De esta manera aprovechamos toda la fruta y no despreciamos nada. Además, hacemos migas con taxcalate, otra bebida de maíz y cacao similar al tejate, originaria de Chiapas, que también contiene achiote y canela. De este postre surgió del tejate y el taxcalate, que se beben en México desde la época prehispánica hasta hoy día. La tradición culinaria no es cosa del pasado: vive entre nosotros y, por lo tanto, en permanente cambio. Esto resulta especialmente claro en países como México, donde el pasado está siempre presente.”

Al dar seguimiento a su gusto por nuevos ingredientes, ideó el pan de ramón, elaborado con este árbol (*Brosimum alicastrum*) proveniente de la península de Yucatán, cuya semilla del fruto se seca y pulveriza para hacer tortillas cuando no hay suficiente maíz, o como sustituto de café. Debe combinarse con harina de trigo para que pueda fermentarse; tal y como lo lleva a cabo en sus tres panaderías, que se suman al restaurante Lardo y al Café Nin, locales de los que también es propietaria.

“Le damos algunos dobleces a la masa para que forme una estructura firme”, continúa, “el resultado es un pan denso y compacto con un poco de acidez, que me remite a los panes alemanes de centeno. Es fresco y aromático; combina bien con ostiones, miel y mermelada de cualquier cítrico. Además, el ramón es un ingrediente lleno de proteínas y antioxidantes que ayudaría a mejorar nuestra alimentación si se conociera y consumiera más.”

La chef respeta el ciclo natural y la temporada de los ingredientes. A esto se añade el aprecio al carácter orgánico de cada uno, que no tiene por qué ser uniforme siempre, “como si hubieran salido de una fábrica”. Valora incluso la disparidad de sabores, tamaños, colores y texturas a causa “del clima o de las condiciones del suelo en que crecieron”, y añade: “Nuestra creatividad se estimula gracias a la variabilidad natural [de cada alimento].”

Elena Reygadas tiene especial interés en los proyectos productivos a pequeña escala, puesto que los ingredientes locales son el fundamento de sus platillos. Este tipo de alimentos tienen gran frescura y sabor, al ser cosechados por campesinos que se preocupan por el medio ambiente. En cambio, pierden nutrientes y características esenciales si se importan, sumado a que eso “implica dejar una considerable huella de carbono”, admite.

Hace algunos años empezó a servir variaciones de moles tradicionales de Guerrero y Oaxaca, a los que agregó verduras poco utilizadas, como el betabel. Preocupada por el equilibrio nutritivo, les redujo grasa y picante e incluso los desplazó hacia lo dulce, al eliminar el ajo o la cebolla, agregándoles más chocolate.

Posteriormente cocinó un mole de chicatanas, que surgió de su deseo por utilizar una proteína que no fuera la animal convencional y por elaborar un mole que fuera él mismo el protagonista. La chef aprovecha las distintas posibilidades de los ingredientes; explora su afinidad con otros, procurando que no se opaquen entre sí. De esta manera, añadió hongos al mole y después las chicatanas, que corren bajo las setas en temporada de lluvia. “La naturaleza es tan sabia que prácticamente todo lo que crece cerca, en un mismo suelo, se lleva bien.” A estos ingredientes añadió pepino, y el platillo resplandeció: “La untuosidad del mole, aunado a la fuerza terrosa de las chicatanas, pide a gritos algo que lo refresque y aligere; el pepino logra este cometido de manera insospechada. Es una verdura que destaca por su frescor. Enfatizamos aún más la intención de refrescar el mole, encurtiendo en vinagre algunos de los pepinos. Luego, las hojas de verdolagas vinieron a intensificar el lado acuoso del platillo y diluyeron la densidad del mole todavía más.”

RAICILLA: Mezcal que se produce en Jalisco.

RASPADA: Tortilla de maíz a la que se le quita uno de sus lados y sirve para hacer tostadas o flautas.

REBOZAR: Cubrir algún alimento, como carne o vegetal, con una mezcla elaborada con huevo, harina y algún líquido, como leche, cerveza o agua mineral, o bien, solamente con huevo batido, para posteriormente freirlo.

ROMERITO: Quelite de tallos y hojas tiernas. Se cultiva ampliamente debido a la gran demanda durante la Cuaresma, Semana Santa y época decembrina.



Omar Zepeda Vargas. *Pan de ramón*, panadería Rosetta, 2018

Aunque integra una selecta lista de chefs mexicanos, quienes junto con sus respectivos restaurantes encabezan *The Latin America's 50 Best Restaurants*, de reconocimiento internacional en aumento, Elena Reygadas es de placeres sencillos y, a la pregunta de cuál es el platillo con el que relaciona su felicidad, responde: "Estar con mis hijas, con un buen trozo de pan y un té".



Santiago Arau. Mamey, pixtle y migas de tascalate, platillo de Rosetta, 2018

CACAO

Los antiguos mexicanos descubrieron su valor energético y lo llamaron el “alimento de la fuerza” o kakaw, en maya. Los botánicos mantuvieron esta idea y lo nombraron Theobroma cacao, cuyo vocablo griego significa “alimento de los dioses”.

El árbol del cacao puede alcanzar los 6 metros de altura y sus hojas tienen 30 centímetros de largo. Brotan de sus ramas 60 mil flores anuales, pero muy pocas se convierten en la mazorca que contiene la pulpa donde se desarrollan las codiciadas semillas, base del chocolate. Se estima que el mexicano consume 500 gramos al año.

Cuando la mazorca madura del color verde al café rojizo, se corta, se le extrae la pulpa y ésta se deseca. Las semillas absorben la pulpa durante el proceso y se endurecen. A partir de aquí pueden molerse.

Chiapas y Tabasco son los principales productores del cacao mexicano: poseen tierras abundantes en materia orgánica, profundas, sin encarcamientos. En Tabasco, existe el cacao Grijalva, denominación de origen a partir de 2016. Esta región la integran Chontalpa, Sierra y Centro. Ahí se cultiva en “selvas domesticadas”, hechas de manera tecnificada y cuya estructura y composición imita a la selva tropical húmeda. Esto da al cacao Grijalva un aroma, sabor y consistencia únicos.

Se registró en 2015 una superficie sembrada de 61,562.10 hectáreas, con una producción de 26,969.36 toneladas de producto, valuadas en 479,052.52 miles de millones de pesos (SIAP). Sin embargo, en 2016, Chiapas y Tabasco generaron únicamente el 41.23% del requerimiento nacional, por lo que el resto del cacao necesario provino de Ecuador, Costa de Marfil y Colombia.

Para los puristas, el chocolate blanco en realidad no es chocolate: contiene azúcar, leche en polvo y la manteca de cacao sin los atributos naturales de la semilla.

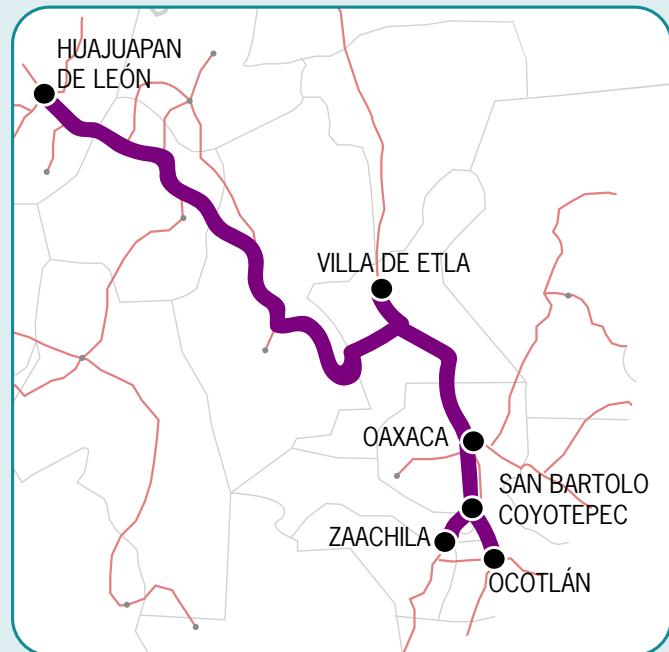


LOS MIL SABORES DEL MOLE

OAXACA

RECURSOS GASTRONÓMICOS

- Tlayudas
- Tasajo
- Los siete moles oaxaqueños
- Caldo de piedra
- Chocolateatole
- Mezcal



LOS INGREDIENTES MESTIZOS DEL MAYA

YUCATÁN | CAMPECHE | QUINTANA ROO

RECURSOS GASTRONÓMICOS

Miel de abeja
Chile habanero
Pimienta gorda
Axiote
Lima
Panuchos
Poc Chuc
Agua de chaya



MÉXICO
LE PONE
SAZÓN
AL MUNDO



EL QUE DA Y REPARTE

José María San Juan Orozco

Con más de 15 años como profesional en planeación estratégica, finanzas corporativas, análisis económico y políticas públicas, actualmente es Director de Estudios Económicos en Bancomext. Ha sido mentor en programas de aceleración de negocios sociales y Fintech como, New Ventures Momentum Project (Powered by BBVA); New Ventures Exponential (Powered by CitiBanamex), y Startup BootCamp Fintech de Finnovista.

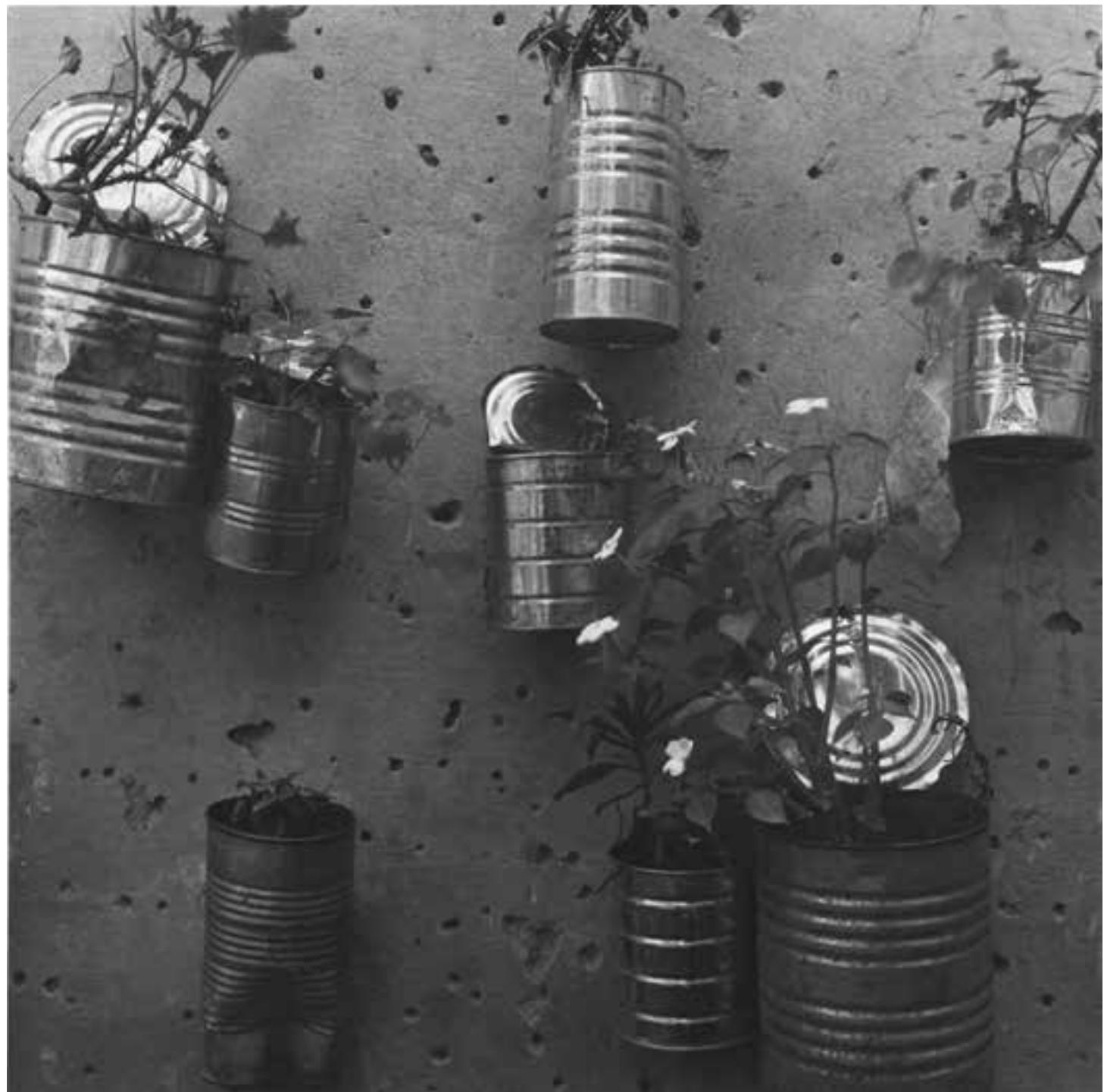
SI BIEN LA CONFIGURACIÓN CULTURAL Y LA IDENTIDAD de un país se originan y expresan de formas muy diversas, la gastronomía resulta un parámetro genuinamente ilustrativo y trascendente que entrelaza historia, diversidad y costumbres de una región. La cocina mexicana ha provisto a la sociedad de una lista vastísima de platillos que, a través de la fusión de dos tradiciones, de dos grandes mundos, el español y el mesoamericano, dieron lugar a mezclas originales que ya son parte del Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

La inserción de México en la comida internacional se remonta a la época de la Colonia cuando, gracias al intercambio de productos autóctonos, otras regiones experimentaron con especias e ingredientes que les eran desconocidos y los convirtieron en rasgos distintivos de sus propias recetas. Tal es el caso de la salsa de tomate y del chocolate, alimentos oriundos de América y fundamentales para las culturas prehispánicas; dichos ingredientes, en la actualidad, son componentes esenciales de la comida italiana y suiza-belga, respectivamente.

Estas deliciosas tradiciones no solo trajeron alegrías a través de los paladares, sino también un periodo de bonanza por medio de los beneficios económicos que generaba su comercialización. Los productos agrícolas fueron parte importante del intercambio comercial entre el nuevo y el viejo mundo, y a pesar de que hoy en día el impacto se ve opacado por otros bienes, su relevancia sigue siendo palpable. Cada vez más familias en el planeta tienen en su mesa una parte de México, materializada en forma de un aguacate o un limón; una cerveza o un tequila; una tortilla o una buena salsa.

Sin embargo, las tradiciones no llegan a otros destinos por sí solas; son llevadas a cocinas internacionales de la mano de grandes comercializadores y empresas que han puesto en alto el nombre del país. En este sector destaca Gruma, responsable de abastecer la base de la comida mexicana en todo el mundo: la tortilla de maíz, así como la

p. 154 Adam Wiseman. *Mercado de San Miguel de Allende, Guanajuato* (detalle), 2015



Lázaro Blanco. Pequeño jardín, 1977

Costeña y Herdez, quienes llevan las típicas salsas mexicanas, los moles y los chiles a los platillos de los mexicanos en el exterior. En menor medida, se encuentran los dulces de la Rosa, picosos y ácidos, que al mundo le cuesta entender pero que el mexicano ama y añora cuando está lejos de casa.

En 2017, México exportó 31 mil millones de dólares en productos agrícolas y agroindustriales a 182 países alrededor del mundo, equivalente a un crecimiento promedio anual del 9% en el periodo postcrisis financiera mundial. Las empresas antes mencionadas, en conjunto con sus cadenas de valor y otras compañías del sector, contribuyen tangiblemente al desarrollo económico y social del país con 3% del PIB, y dan empleo a más de 6.7 millones de mexicanos.

Nueve de las veinte empresas más grandes de México con presencia a nivel mundial son parte del sector de alimentos o están relacionadas con ellos. Ya se ha hecho mención a algunas que representan gran parte del legado gastronómico mexicano; sin embargo, en el área de la fusión se encuentran empresas como Grupo Modelo y cervecería Cuauhtémoc Moctezuma, las marcas de cerveza más vendidas en el mundo, así como Casa Cuervo, responsable del tradicional tequila mexicano cuyo consumo abarca desde Los Altos de Jalisco hasta China. Dentro de este grupo también se encuentra una empresa que inició como una pequeña panadería en la Ciudad de México y que logró convertirse en el conglomerado de pan más grande del mundo: Bimbo. En áreas menos tradicionales encontramos a Sigma Alimentos, que lleva carnes frías, embutidos y lácteos a todo el planeta.

Asimismo, resalta la participación de empresas como Bafar y SuKarne que exportan todo tipo de productos cárnicos no solo al mercado local y a mercados de Centro y Sudamérica, sino también a destinos poco convencionales, pero de alta demanda para empresas mexicanas, como Japón, China y Rusia.

Todas estas empresas son un claro ejemplo de la eficiencia, productividad y calidad del país, ya que por medio de los estándares más altos en productividad e inocuidad han abierto las puertas a sesenta y seis nuevos mercados. Actualmente, se pueden encontrar productos típicos de la cocina mexicana, casi sin restricciones, desde Tokio hasta la Patagonia, pasando por Rusia y Beijing.

A través del comercio y la implementación de sus operaciones en otras naciones, estas empresas han dejado huella en distintas latitudes, han ido más allá de la experiencia culinaria propia del país y han establecido vías que les permiten a otras nacionalidades sumergirse de lleno en la cultura mexicana.

La grandeza de México y sus tradiciones llegan al mundo de la mano de estos embajadores que se han consolidado como referentes en la industria a nivel mundial. La calidad de cada uno de ellos refuerza el ferviente anhelo que tiene México de llevar sus costumbres, cultura y tradiciones a todas las cocinas del mundo.

SALBUTE: Tortilla de maíz frita en aceite o manteca de cerdo, de manera que queda un poco inflada y suave. Se sirve con lechuga, tomate en julianas, cebolla curtida, carne de pavo o pollo deshebrado y aguacate.

SALSA BORRACHA: Aderezo preparado con pulque, chile pasilla, ajo y cebolla.

SINCRONIZADA: Antojito formado por dos tortillas entre las que se pone jamón y queso. Se calienta en una plancha hasta que la superficie se dora un poco y el queso se derrite. Se acostumbra servirla con pico de gallo.

SOPE: Otra modalidad de alimento derivado del maíz. Se trata de gorditas de maíz en forma de pequeñas cazuelitas o recipientes de manera que puedan contener los guisados.



Gabriel Orozco. *Cat in the Jungle*, 1992

LA FANTASÍA DE LA COMIDA MEXICANA

David Lida

Escritor estadounidense radicado en México desde los 90, su libro *Travel Advisory: Stories of Mexico* (2000) fue seleccionado por el programa Great New Writers de Barnes and Noble's Discover. Su publicación *First Stop in the New World* (2008) recibió excelente reseña en el New York Times, Los Angeles Times y el Chicago Tribune, y fue seleccionado como de los mejores libros del año por el San Francisco Chronicle.

EN 1990 SALÍ DE NUEVA YORK, MI CIUDAD NATAL, y me mudé a la Ciudad de México. Sigo aquí. Así que, cuando viajo, por lo general no suelo buscar comida mexicana. ¿Para qué, si tengo las mejores versiones de cada plato a mi alrededor? Pero confieso que ganas no me faltan. El motivo es la curiosidad: la cocina mexicana se ha vuelto ubicua, por lo menos en todas las partes del mundo que he conocido.

Por ejemplo: recientemente estuve en Medellín, Colombia. Al caminar por las calles del barrio de Laureles pasé por un restaurante que se llama El D.F. Por lo menos tuve que leer la carta con detenimiento. En aquel documento encontré platos como las “Enchiladas del Chapo”, las “Fajitas chingonas”, la “Chimichanga chula” y la “Quesadilla María Félix”. (Si creen que estoy inventando, el restaurante tiene un sitio de internet a donde pueden ingresar).

¿Qué hubiera dicho la protagonista de *Doña Bárbara* —una mujer vestida por Givenchy y adornada por Cartier; la mujer que fue la inspiración para la canción *María Bonita*—, al saber que el plato que lleva su nombre se trata de “una tortilla blanda y asada a la plancha, rellena de queso, tocino y la carne de su elección”? Supongo que las “Enchiladas El Chapo” —“tres tortillas de maíz rellenas de frijoles refritos y la carne de su elección, bañadas en salsa tampiqueña, queso y guacamole”— son mejores que cualquier cosa que el narcotraficante más famoso del mundo esté comiendo hoy en día en el Metropolitan Correctional Center de Nueva York. Pero como yo tuve más opciones que él, decidí que, en lugar de probar una invención colombomexicana, o más bien, colomboTEXmexicana, optaría por un lugar modesto donde una joven mesera me sirvió una bandeja paisa irreprochable.

En 2007 me fui a Cracovia. Fue un viaje emocionante. Mi madre nació y creció en un pueblo cercano, de donde fue raptada por los nazis en su adolescencia, para luego pasar cuatro años en un campo de trabajos forzados. Por motivos obvios, ella nunca quiso



Thomas Hawk. *Mexican Food, California, 2017*

volver a Polonia y pasó el resto de su vida maldiciéndola. Casi diez años después de su muerte decidí conocer su lugar de origen. Cracovia es una ciudad preciosa, con castillos, calles empedradas, arquitectura desde los tiempos medievales, y un río en medio. La belleza de la plaza principal me dejó sin aliento. Sin embargo, al ver esta cultura, que me representaba toda la tragedia de la vida de mi madre —todo lo que perdió en la Segunda Guerra Mundial, incluyendo casi su familia entera, que fueron matados por los nazis y sus colaboradores polacos— me provocó emociones fuertes. En las noches solía tomar mucho vodka y hacer caminatas largas.

Durante estas marchas me di cuenta de que Cracovia estaba repleta de restaurantes mexicanos. No me acuerdo los nombres de ellos, pero hoy en día, TripAdvisor tiene una lista de los diez mejores restaurantes supuestamente mexicanos en Cracovia, entre ellos Poco Loco, Taco Mexicano, Sioux Classic y Szybki Lopez. Entre las especialidades mexicanas que se pueden pedir en tales lugares hay shawarma, shish kebab, hígado de pollo con manzana y cebolla, papas al horno, ensalada de pollo, costillas en salsa barbecue, bacalao frito y —supongo, a regañadientes— burritos y quesadillas. En Taco Mexicano, hay sombreros de paja con alas enormes a la disposición de la clientela, por si quisieran posar para una foto, como la gente que pasa por Tijuana, y se retrata junto a los burros pintados como cebras de Avenida Revolución.

Una noche, después de pasar la tarde en el cementerio judío de Cracovia —una ciudad que contó con una población judía de más de cincuenta mil antes de la guerra, y hoy en día solo tiene alrededor de doscientos— caminé por Kazimierz, el barrio que era tradicionalmente el gueto de los judíos. Miré por la ventana de un restaurante que se llamaba Starka, y me sentí atraído por los cientos de botellas de vodka en la barra. Entré y empecé a beber. Cuando conté un poquito de mi historia al cantinero, él me invitó un vodka, y luego el dueño del restaurante entró en la conversación. Por cada vodka que compraba, ellos insistían en invitarme otro. No dejaba de pensar que quizás los antecedentes de esas personas —individuos que me trataron con amistad y generosidad tan absoluta que me conmovió— pudieran estar involucradas en los asesinatos de mis antepasados.

El dueño me contó que, cuando Polonia entró a la Unión Europea, él, como miles de polacos más, había probado suerte en otros países donde los sueldos eran mayores. Había vivido en Inglaterra y España. El proyecto con que soñó —probablemente los lectores más agudos pueden adivinar— era el de abrir un restaurante mexicano allí en Cracovia. No importaba que nunca hubiera puesto pie en México, y que su idea de la cocina mexicana era alguna clase de revoltijo que tragó en Salisbury o Santander. Se me ocurrió que, a pesar de su colaboración con los nazis, muchísimos polacos también sufrieron en la guerra. Después de ser invadidos y ocupados por los alemanes, luego durante décadas eran sujetos a los caprichos políticos de la Unión Soviética. Durante mucha de su historia reciente Polonia ha sido un hijastro maltratado de Europa, y la identidad debe tener un peso agobiante para sus habitantes. Quizás el dueño de Starka —como muchos estadounidenses, de los cuales voy a hablar en seguida— tenía una idea de “México” que representaba, más que un país verdadero con una cocina propia, un delirio, una quimera, una fantasía. Del escape. De huir de su lugar de origen y reaparecer en un lugar maravilloso, sencillo y romántico, en donde todos sus problemas se esfumarían en un parpadeo.

Durante muchos años México ha ocupado un lugar significante, y así de fantasioso, en el inconsciente colectivo estadounidenses. Por lo menos, antes de la etapa monstruosa en que nos encontramos actualmente, en que un candidato para la presidencia de Estados Unidos puede utilizar, como plataforma única, una retórica antimexicana y luego ganar. A pesar del hecho de que la mayoría de la gente de Estados Unidos nunca ha estado en México, sueñan mucho con el país vecino. Hay decenas de películas de Hollywood en donde los personajes se encuentran insatisfechos con sus vidas e idealizan otra existencia en el país al sur. Luego, en muchas más, ellos cumplen esas ilusiones (habitualmente con resultados desastrosos). Las que se me ocurren después de solo pensar unos minutos

TAMAL: Se prepara generalmente a base de masa de maíz rellena de carnes, vegetales, chiles, frutas, salsas y otros ingredientes.

TAXCALATE: Bebida preparada a base de maíz, cacao, achiote, azúcar y canela, que es tradicional del estado de Chiapas, cuyo consumo data desde la época prehispánica.

TATEMADO: Técnica de asar o cocer un alimento, de preferencia carne, en un comal o directo al fuego en un horno.

TEJUINO: Del náhuatl *tecuin*, latir el corazón, es una cerveza de maíz que se sirve con hielo, jugo de limón y sal. En algunos lugares se acompaña con nieve de limón.

TLAYUDA: Tortilla de maíz de unos 30 cm, originaria de Oaxaca. Es parecida a una tostada seca.

TOMATE: Del náhuatl *tomatl*. Es de uso muy variado en la cocina mexicana e indispensable como base de las salsas verdes crudas, cocidas o asadas para usar en la mesa o preparar chilaquiles o enchiladas verdes.

TUNA: Fruto ovalado con cáscara gruesa y pequeñas espinas que parecen una pelusa. Todo su interior está lleno de una pulpa carnosa, suave y dulce, con muchas semillas comestibles.



Rubén Ortiz Torres. Sombrero Tower, 1995

son *Out of the Past*, *The Getaway*, *Thelma and Louise*, *The Treasure of the Sierra Madre*, *The Night of the Iguana*, *In Cold Blood*, *Pocket Money*, *The Shawshank Redemption*, *The Big Steal*, *Fun in Acapulco*, y casi todas las películas dirigidas por Sam Peckinpah.

Además del cine, hay multitudes de canciones estadounidenses con temas mexicanos. Con poco tiempo en YouTube, encontré “That’s Why God Made Mexico”, “Beer in Mexico”, “The Seashores of Old Mexico”, “Down in Mexico”, “Down to Mexico”, “Mexico”, “I Got Mexico”, “Blame it on Mexico”, “Someday I’m Gonna’ Go to Mexico”, y “Ain’t No God in Mexico”, ni hablar de “Streets of Laredo”, “South of the Border”, “My Adobe Hacienda”, “Tequila Sheila”, y varias rolas sobre sujetos delictivos que hacen sus escapes de cargos criminales al sur de la frontera, entre ellos “Twenty Miles to Juarez”, “Cocaine Blues”, y una de las más grandes canciones de Jimi Hendrix, “Hey Joe”.

Pero en cuanto a la comida, la presencia mexicana pasa del imaginario norteamericano a la realidad. La gran diferencia entre un restaurante mexicano de Estados Unidos y uno de Polonia es que en Estados Unidos viven muchos mexicanos. Los que cocinan la comida mexicana al norte no viven bajo la ilusión de que el shish kebab es un plato mexicano.

Estados Unidos es un país enorme. No lo conozco del todo. Pero en los últimos doce años he viajado mucho para allá, ganándome la vida trabajando como investigador para abogados estadounidenses, que defienden a los indocumentados mexicanos que están en las cárceles del norte, acusados de homicidio y enfrentando la posibilidad de la pena de muerte. Mi trabajo consiste en entrevistar a los clientes en la cárcel, y luego seguir los pasos de sus vidas, buscando a los familiares, amigos, colegas, compañeros, maestros y doctores, en donde se encuentran. A partir de las entrevistas reconstruyo las historias de las vidas de los inculpados. Por lo general contienen tanto abuso, pobreza, violencia, hambre, y enfermedades mentales, que pueden ser una herramienta considerable para los abogados defensores, que buscan arreglar algo mejor que la pena de muerte de sus clientes ante los fiscales.

Por este trabajo he viajado a Luisiana, Alabama, Virginia, Georgia, Florida y Tennessee, entre otros estados. A donde sea que llegue, siempre hay restaurantes mexicanos. Mi experiencia en un pueblito, a una hora al este de Dallas, es emblemática. Durante muchos años, el lema del pueblo era “la tierra más negra y la gente más blanca”, que, supongo, dice todo lo que se necesita saber sobre el racismo allá. (Después de la lucha para los derechos civiles de los negros en los años 60, los habitantes tuvieron que dejar su eslogan.) Al llegar ahí, muy dadivosamente, el abogado con que estuve trabajando, me invitó a cenar, asegurándome que íbamos al mejor restaurante del pueblo. Fue un lugar italiano. En ese sitio me sirvieron una de las comidas más infumables de mi vida: pasta cocinada hasta la muerte en una salsa aguada, una chuleta de hule, etcétera.

Con el paso del tiempo tuve que visitar el pueblo numerosas veces. Aunque solo tenía veinticinco mil habitantes, me impactó la gran cantidad de restaurantes que tenía, y todos malos. Un sinfín de establecimientos de comida rápida eran representados, además de las cadenas de comida casual, en donde atienden meseras —Chili’s, Applebee’s, Red Lobster—. Buffets grasos de comida china. Barbecue seco y tieso. La pasé muy mal hasta que encontré un par de restaurantes mexicanos en los alrededores del pueblo, donde vivían los indocumentados. Uno fue una taquería, mientras el otro fue un poquito más formal, con mesas y meseras. Por fin, tuve el alivio de alimentarme con algo comestible, incluyendo versiones respetables de Chiles rellenos y Pescado a la veracruzana. En las taquerías de Texas y Carolina del Norte, las tortillas no son iguales que en México porque el maíz es distinto. Pero con frecuencia las salsas y los rellenos son intachables. Así empecé a romper mi regla de no comer comida mexicana mientras viajo. A veces, particularmente en lugares de Estados Unidos con poblaciones mexicanas, es por mucho la mejor opción.

Desde hace décadas se ha dicho que en Estados Unidos se consume más salsa picante que salsa cátup, un dato emblemático de cómo la cocina mexicana ha ganado terreno

UACARES: Raíces negras con apariencia de hongo.

Los purépechas, en Michoacán, las cuecen con miel para comerlas como dulce.

UCHEPO: Nombre de un tamal típico de Michoacán, elaborado con maíz tierno.

ULICHE: Guiso de gallina o guajolote en el cual el caldo se espesa con masa de maíz, perejil, ajo, chile amaxiato y manteca de cerdo.

Se sirve con semillas de calabaza tostadas y molidas. Es importante para el festejo de Día de Muertos en Nacajuca, Tabasco.

UVATE: Dulce de uvas peladas y cocidas en agua con azúcar y canela. Es una especie de ate, típico de San Luis Potosí.



Thomas Hawk. *Iguana, Mexican Food, 2012*

en el país vecino. Hasta Donald Trump, mientras hacía su campaña maldiciendo a México y a los mexicanos, publicó un tuit anunciando que estuvo comiendo algo llamado “taco bowl”. Otros de sus colegas antimexicanos se han fotografiado en restaurantes mexicanos.

Anthony Bourdain declaró repetidas veces que las cocinas de los restaurantes neoyorquinos en que trabajaba estaban llenas de mexicanos, desde los lavaplatos hasta los *sous-chefs-de-cuisine* (la mano derecha de los chefs ejecutivos). Yo me iría un paso más adelante. A pesar de la polémica antimexicana de Estados Unidos, si de un día a otro desaparecieran todos los indocumentados del pueblo texano que describí, no habría nadie para hacer las camas de los hoteles, podar un árbol en los patios traseros, entregar una pizza a domicilio, hacer el mantenimiento de los edificios públicos o trabajar en la construcción. Ni hablar de los restaurantes. Si se esfumaran los mexicanos de Estados Unidos, muchos estadounidenses se irían a dormir con hambre.

Antes de mudarme a México estudié un curso intensivo de español durante dos meses, cuatro veces a la semana, dos horas al día. Entre clases, intenté practicar con cualquier persona que tuviera la bondad y la paciencia para aguantar mis primeros pasos con el idioma. A veces, en un restaurante (aunque fuese chino o italiano) me detenía afuera de la cocina para hablar un poco con el personal mexicano. Una vez, aunque estuvieron preparando pollo a la *cacciatore* y espagueti *puttanesca*, les grité “échenme dos de buche” y se murieron de la risa.

Me gustaría creer que, a pesar de la dirección del viento político, hoy la historia va al lado de los inmigrantes. Mi madre fue polaca y mi padre primera generación de padres extranjeros —igual que la madre y el padre de Donald Trump—. Mientras estudié español en Nueva York, un día fui a un café francés que se llamaba Le Gamin, donde fui atendido por un mexicano. Con mi español entonces primitivo conversamos, y me dijo que se llamaba Miguel y que era oriundo de un pueblito pequeño del estado de Puebla. Luego entró la gerente, una mujer bella, rubia de ojos azules. Ella saludó a Miguel con besos en los dos cachetes, y luego un abrazo. Reflexioné qué tan poco probable era que él hubiera recibido ese mismo saludo de esa manera en su propio país. Espero que Miguel siga en Nueva York, con o sin documentos, y que su comida siga venciendo a otras opciones.

VAINILLA: Miembro de la familia de las orquídeas, es un bejucu epífito de flores amarillas verdosas. Recibió el nombre de “vainilla” por los españoles, debido a que sus frutos se parecen a las vainas de las espadas.

VAJILLA: Conjunto de piezas y accesorios destinados al servicio de mesa, con la excepción de la cristalería y la cubería. La vajilla batida, de oro o de plata, se compone de piezas hechas sin soldadura.

VAMPIRO: Mezcla de jugos de betabel y naranja que en algunas ocasiones incluye apio o jugo de zanahoria y limón, y se vende en puestos callejeros. También es un coctel que lleva tequila y sangrita.

VERACRUZANA, A LA: Preparaciones elaboradas a base de una salsa llamada a la veracruzana, que incluye jitomates maduros y picados, ajo, cebolla, laurel, orégano, perejil, aceitunas verdes y alcachofas; en algunas versiones se agregan pasitas.



Noah Fecks. Paletas mexicanas de La Newyorkina, Nueva York, 2018

LA COCINA MEXICANA MOSAICO DE PAISAJES Y CULTURAS

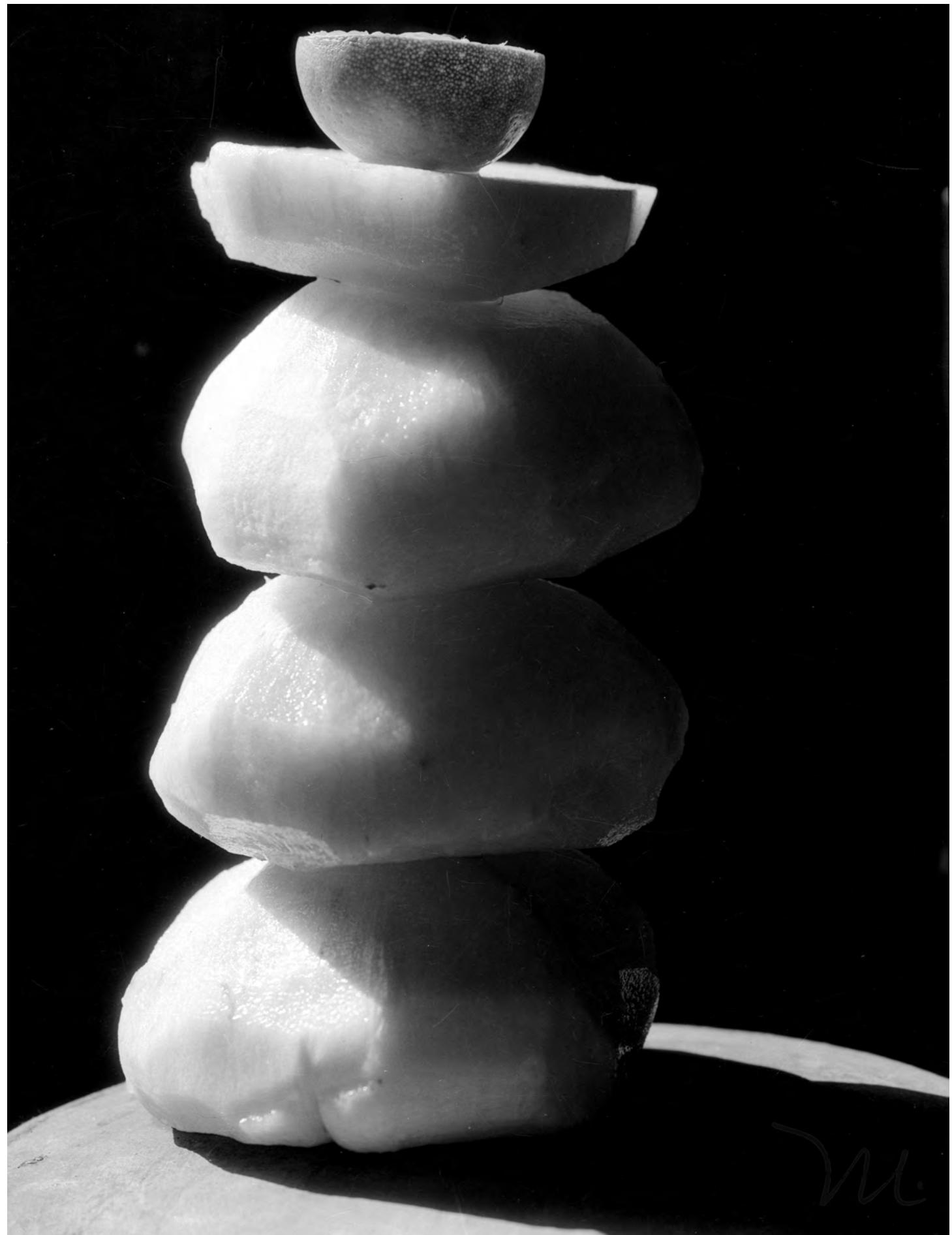
Cristina Barros

Escritora, maestra, columnista y divulgadora dedicada a la investigación de la cocina, la historia y la cultura popular mexicana. Hija de Javier Barros Sierra y bisnieta de Justo Sierra Méndez, es tenaz defensora de la gastronomía, activista social en defensa de la comida mexicana, el maíz nativo y la calidad de vida urbana.

HONGOS DE LOS BOSQUES, PITAYAS DEL DESIERTO, pescados de mares, lagos y ríos, insectos de los más variados, quelites, chiles, maíces con los colores de los cuatro rumbos, una gran canasta de frutas: guanábana, capulín, tuna, mamey, chirimoya... Todo eso y mucho más está presente en la cocina mexicana.

Plantas y especies animales que con sabiduría fueron eligiendo los recolectores cazadores para su alimentación. Su conocimiento excepcional de los ciclos de la naturaleza les permitió saber cuándo y cómo recolectarlas; también, cuáles podrían ser domesticadas dotándolas de las características deseadas. A esto, los antiguos habitantes de estas tierras agregaron conocimientos tecnológicos que les permitieron moler los granos, cocer en las brasas, fermentar, cocer en cuencos de calabazo o de guajes, tostar y reventar ciertas semillas en cestas, cocinar en hornos bajo tierra, y más tarde —con la invención de la cerámica— cocer al vapor en ollas, sobre el calor en los comales y, hace poco más de mil años, nixtamalizar el maíz.

Estas antiguas culturas y sus descendientes, los sesenta y ocho pueblos originarios de México —tzotzil, maya, nahua, rarámuri, wixárika, purépecha, cora, yaqui, huasteco, mixteco, hñähñú, entre muchos otros— habitan en los más distintos ecosistemas y los han sabido preservar para las generaciones futuras, resistiendo presiones y defendiendo sus territorios. Al cuidar la naturaleza, también cuidan las especies animales y vegetales que forman parte de nuestra cocina, pero, además, en estos pueblos es donde está presente la más rica gama de preparaciones culinarias. Gracias a estas culturas, en México podemos decir hoy que vivimos en uno de los países que ha domesticado un mayor número de plantas: maíz, chile, frijol, calabaza, cacao, vainilla, jitomate, amaranto, aguacate, papaya, achiote, por mencionar las que son alimenticias. La Comisión Nacional para el Conocimiento y Uso de la Biodiversidad (Conabio) ha hecho una completa relación de ellas. El botánico mexicano de origen polaco, Jerzy Rzedowski, menciona que



Manuel Álvarez Bravo Jícamas, 1929

hay cerca de siete mil plantas con usos conocidos en nuestro país. Esto nos obliga, señala él mismo, a ser garantes de esta riqueza. Preservar los ambientes naturales de México es una condición indispensable para que este patrimonio biocultural se mantenga.

Uno de los sistemas de cultivo más sustentables y productivos del mundo es la milpa, que también es creación de los antiguos mexicanos. Estas parcelas de múltiples cultivos han sido la cuna del maíz que fue domesticado hace cerca de ocho mil años. La domesticación de esta planta es excepcional en el mundo, porque de un pasto muy sencillo, el teocintle, que da una espiga de pocos granos duros que saltan al madurar, nuestros antepasados lograron a base de un trabajo continuo de cerca de mil años, un maíz como el que conocemos hoy: su follaje aprovecha plenamente la luz solar y la convierte en energía. La mazorca es de buen tamaño y con muchas semillas —hasta quinientas en una sola mazorca—; estas semillas están atadas al centro, que es el oplete, y cubiertas por hojas para que logren alcanzar bien su maduración. Y no solo eso, hay maíces para selvas, semidesierto, para altitudes de hasta tres mil metros y también para el nivel del mar. Esto lo convierte en un patrimonio invaluable no solo para México, sino para la humanidad que hoy se enfrenta al cambio climático. Pero esta biodiversidad está en riesgo frente al maíz transgénico que contamina y privatiza una herencia milenaria.

Al hacer masa con el maíz nixtamalizado a la manera tradicional, se duplica su volumen y se vuelve más digerible, más rico en nutrientes. Masa para tortillas, memelas, huaraches, sopes, garnachas, bocoles, polkanes y muchos antojitos más. Por no hablar de los más de trescientos tamales distintos cuya diversidad está en todo el país. Desde tamales muy pequeños, hasta el zacahuil huasteco que lleva una gallina completa y se cuece en horno, ya sea de bóveda o bajo tierra.

Los chiles son otra importante presencia en la cocina mexicana. El chef Ricardo Muñoz Zurita ha registrado más de doscientos cincuenta tipos. Se utilizan en salsas de acompañamiento y en salsas para guisos. Pueden ser frescos o secos; el poblano se convierte en chile ancho; el jalapeño en chipotle, el chilaca en pasilla. Frescos se hierven, se asan al comal, se comen crudos. No hay condimento más versátil. Ni qué decir de los frijoles: negros, pintos, amarillos, bayos, pequeños o grandes como los ayocotes. Preparados de muchas maneras: de la olla, charros, refritos, como relleno de los sabrosos tlacoyos, en fin. Y por si fuera poco, la proteína del frijol se complementa con la del maíz. Un buen taco de frijol con salsa de chile es una comida completa.

De las plantas de la milpa se aprovecha todo. Por ejemplo, de la calabaza, se utilizan las flores, las guías, los frutos tiernos, la calabaza madura y las semillas; estas pepitas son fuente de grasas de la mejor calidad y de otros nutrientes. Con el maíz y el frijol ocurre lo mismo. El aprovechamiento va desde que la planta es joven hasta la madurez del fruto.

La comida mexicana puede ser muy sencilla o muy compleja. Desde unos quelites que son nuestras verduras —equivalentes a acelgas y a espinacas— cocidos simplemente al vapor, hasta un mole con más de veinte ingredientes: diversos chiles, especias como el clavo, la canela, la pimienta, el anís; hierbas de olor, plátano y pan fritos, por mencionar algunos. La comida de fiesta es de preparación colectiva. Interviene toda la comunidad que se organiza por comisiones. Mujeres, hombres y niños participan de alguna manera y esto fortalece la unión y la identidad.

Otro tema son las bebidas. Diversos investigadores afirman que no solo hubo bebidas fermentadas en la antigüedad, sino también bebidas destiladas. Entre las fermentadas destaca el tejuino en el occidente y en el norte de México, y el balché en la zona maya de la península de Yucatán; el pulque es característico del centro del país. Hay aguas frescas hechas con distintas frutas, y bebidas que llevan maíz: tejate, taxcalate, atoles, popo, por solo mencionar algunas.

Este rico patrimonio nos pertenece a todos los mexicanos. Corresponde a las entidades públicas velar por su conservación y difusión. No hay cocina mexicana sin diversidad de entornos naturales. Conservar los ecosistemas es fundamental, como lo es

WILIMOLE: Frutos y hojas de diversas plantas que son utilizados, sobre todo en ciertas zonas de Oaxaca, para la elaboración de una variedad de mole amarillo.

En la sierra norte de Puebla sus hojas son utilizadas para envolver tamales.

WEURAI: Nombre con el que se denomina a dos especies de palomas que se consumen en el país. No se comercializan; su consumo es estrictamente regional.



Ignacio Urquiza. Bodegón para restaurante Luna Bistro, 2017



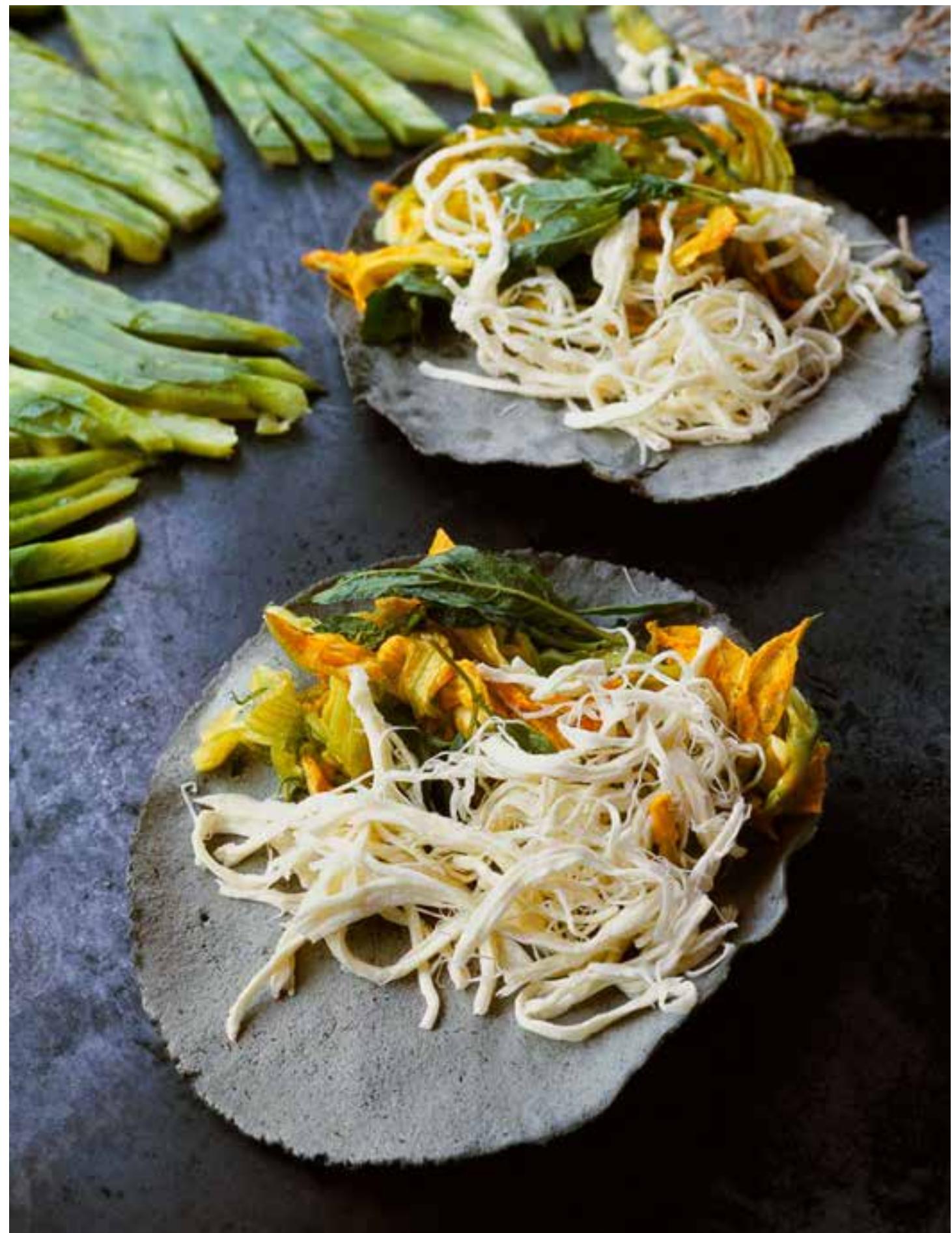
Adam Wiseman. Festival de gastronomía mexicana, 2011

también cuidar la biodiversidad de los alimentos básicos. Los hombres y mujeres del campo, las comunidades indígenas deben tener las condiciones necesarias para transmitir su legado cultural, como ha sido hasta hace unas décadas, de generación en generación. No basta que la UNESCO declare a la Cocina Mexicana Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad. Las políticas públicas deben ir en una misma dirección para proteger este legado.

Solo así, los mexicanos podremos seguir ofreciendo al mundo, a nuestros hijos y nietos, este delicioso caleidoscopio de sabores, colores y olores que es la cocina tradicional mexicana.



Adam Wiseman. *Zacahuil, tamal de la región huasteca*, 2016



Ignacio Urquiza. Quesadillas con flor de calabaza, 2003

NUESTROS EMBAJADORES EN EL MUNDO

UNA REVISIÓN EN TORNO A THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS, EL IMPACTO Y REPRESENTATIVIDAD DE MÉXICO EN LA LISTA

Jun Olman y Raúl Ibáñez

SIN LUGAR A DUDAS, LA COCINA MEXICANA SE ABRE PASO en el extranjero a buen ritmo. Es claro que uno de los alicientes con los que cuenta nuestro país, como destino turístico atractivo, es la gastronomía. Sin embargo, la respuesta de los principales chefs de la República coinciden en que poco se conoce sobre la gastronomía mexicana en el extranjero.

Para Jorge Vallejo, chef propietario del restaurante Quintonil, considera un reto para la investigación y difusión del patrimonio gastronómico mexicano, incluso interno, consolidar su presencia en el mundo entero como una cocina deliciosa, variada, con gran tradición, pero también con una vertiente contemporánea igual de valiosa, comentó en entrevista.

Pero superar los estereotipos de lo que a través de los años se ha considerado comida mexicana en el extranjero no ha sido una tarea sencilla. Poco a poco el consumidor reconoce que los burritos, los tacos Tex Mex y los nachos no son —ni cercanamente— parte de la gastronomía auténtica mexicana y que cada vez existen más opciones para probar los sabores mexicanos fuera del país.

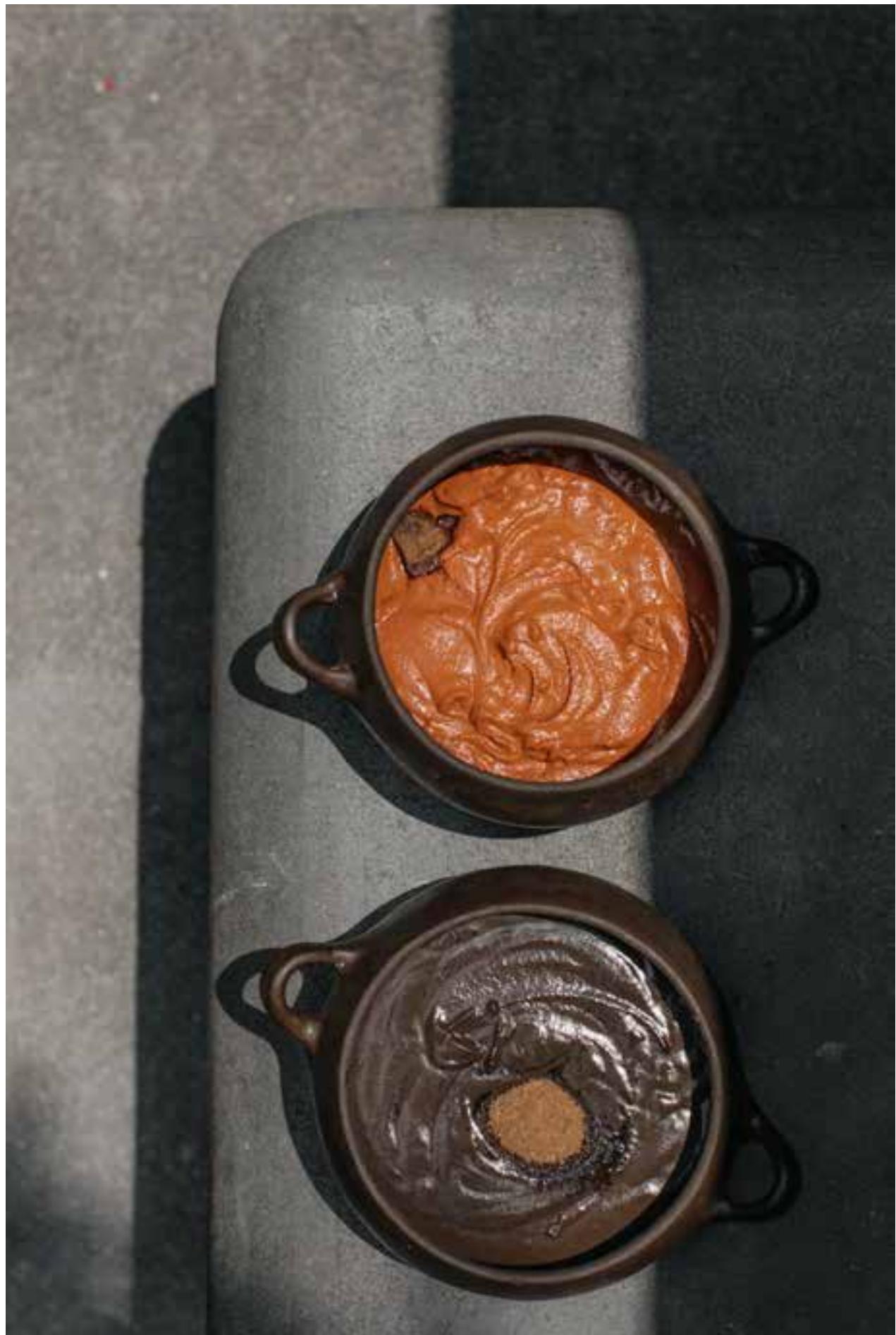
Para el chef Enrique Olvera, “(...) entre más respetes los procesos de elaboración, más honesto es el resultado que brindas a la gente. La tortilla es tortilla, la salsa es salsa. No versiones ‘tropicalizadas’. Entre mejor sea la materia prima, mucho mejor el platillo final”.

Muchos han sido los factores que han ayudado a que este proceso ascendente coloque a la gastronomía mexicana como una de las más reconocidas en el mundo:

PATRIMONIO CULTURAL INMATERIAL DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO

En 2003, la UNESCO implementó la Convención para la Salvaguardia del Patrimonio Cultural Inmaterial. Citamos a la organización: “El Patrimonio Inmaterial es todo aquel que debe salvaguardarse y consiste en el reconocimiento de los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas transmitidos de generación en generación y que

Periodistas gastronómicos por más de una década, han publicado en revistas mexicanas como Dónde Ir, Chilango y El Universal (Menu), y en medios digitales internacionales como Latin Food, Zoom 96 y Americas Quarterly, en Estados Unidos. Actualmente son fundadores del sitio web Push Play México y de la plataforma de consultoría de arte JR México.



Maureen M. Evans. *Mole madre y mole nuevo, platillos de Pujol*, 2018



Fernando Gómez Carbajal. Sardinas en aguachile de uchuva, pepino, cerezas e higos, platillo de Quintonil, 2018

infunden a las comunidades y a los grupos un sentimiento de identidad y continuidad, contribuyendo así a promover el respeto a la diversidad cultural y la creatividad humana”.¹

“Es una historia de mucho tiempo, con una plataforma prehispánica, tres siglos de historia colonial —con todo lo que esta implica: no solo es la presencia española; también es el mundo árabe que impactó en la Península Ibérica, es la presencia del resto de Europa, el comercio entre Asia y Europa—, pero también el siglo XIX, con una búsqueda identitaria, y el siglo XX. Ha sido un lugar donde la historia ha sido generosa en términos de intercambios culturales, y eso ha enriquecido muchísimo nuestra gastronomía”, comentó Jorge Vallejo.

Para Olvera “lo hecho a mano” es uno de los principales factores que han ayudado a colocar la gastronomía mexicana en un lugar privilegiado. “Me parece que es un conjunto de cosas, pero principalmente que la tendencia en el mundo se ha vuelto hacia lo ‘hecho a mano’, a los productos locales, criollos, voltear a mirar nuestras raíces y en ese sentido, México tiene una riqueza única e innegable. Si a esto le sumamos el que muchos mexicanos nos hemos atrevido a mirarnos hacia adentro, para mostrarnos hacia afuera, esta autenticidad ha permitido que podamos posicionarnos en un lugar destacable”.

Y es el 16 de noviembre de 2010 que la gastronomía mexicana fue reconocida como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.²

TURISMO GASTRONÓMICO

Y no es de sorprenderse que extranjeros y mexicanos ubiquen a México como uno de los mejores países para hacer turismo gastronómico. El patrimonio gastronómico, las cocinas regionales y locales se han convertido en uno de los atractivos más poderosos de nuestro país. Los visitantes siguen buscando museos, playas, centros históricos y arqueológicos, pero también buscan dónde comer bien. Su curiosidad por descubrir nuevos sabores ha logrado que el turismo gastronómico genere una importante derrama económica para el país.

La Secretaría de Turismo (Sectur) ha indicado que la industria se encuentra en uno de los mejores momentos de su historia, derivado de la mayor conectividad aérea, el aumento en el arribo de viajeros extranjeros y el alza en las divisas. La Secretaría de Turismo subrayó que los análisis de la Organización Mundial de Turismo (OMT) ubican a México como el segundo país que más turistas recibió en el continente americano durante 2017, solo detrás de Estados Unidos, y el octavo lugar del ranking internacional en recibir 35 millones de turistas internacionales por encima de Tailandia y Turquía.³

THE WORLD'S 50 BEST RESTAURANTS

Sin duda, para muchos propietarios, chefs e inversionistas, aparecer en *The world's 50 best restaurants* es un pase directo a las grandes ligas. México apareció por primera vez en esta lista en el año 2010 en la posición número 46 con el restaurante del Biko —de Mikel Alonso, Gerard Bellver y Bruno Otieza—, actualmente cerrado. Posteriormente, en el año 2011 se sumó a la lista Pujol de Enrique Olvera en la posición número 49.

Para Olvera, “(...) el impacto más inmediato es el incremento en turismo, pero hay otros de largo plazo, como el interés de otros cocineros en emprender negocios, el deseo de hacer mejor las cosas, el ejemplo positivo a las nuevas generaciones”.

Para la edición 2012, Pujol alcanza el lugar 36 y Biko desciende al 38. En 2013, Pujol

X'CULUM: Quelite con el que se preparan los quelites con frijoles, en la sierra norte de Puebla.

XAMITL: Tortillas semitostadas, de forma triangular, elaboradas con elote, piloncillo, canela y carbonato. Son típicas de las huastecas y se acostumbra acompañarlas con café.

XOCONOSTLE: Nombre de una tuna agria con un alto contenido de vitamina C, con la que se preparan guisos y bebidas.

XOCOXÓCHITL: Conocida como pimienta de Tabasco, de aroma y sabor muy fuerte.

¹ UNESCO, Patrimonio Inmaterial, <http://www.unesco.org/new/es/mexico>

² Elena Fernández, “Cómo llegó la gastronomía mexicana a ser patrimonio de la humanidad” (2010), *Forbes México*, <https://www.forbes.com.mx/forbes-life/gastronomia-mexicana-patrimonio-de-la-humanidad/>

³ Secretaría de Turismo, *Asciende México al 8º Lugar en el Ranking de Países más Visitados de la Organización Mundial De Turismo*. (2017), Comunicado 102, <https://www.gob.mx/sectur/prensa/asciende-mexico-al-8-lugar-en-el-ranking-de-paises-mas-visitados-de-la-organizacion-mundial-de-turismo>



Maureen M. Evans. Chayote, salicornia y sal de gusano, platillo de Pujol, 2018



Maureen M. Evans. *Mole madre y tortilla con hoja santa, platillo de Pujol*, 2018

escala a la posición 17 y Biko escala nuevamente al número 31. Pujol se mantiene en la lista del año 2014 y Biko sale de esta. Para el 2015, aparece un nuevo restaurante mexicano: Quintonil (posición 35) del chef propietario Jorge Vallejo.

“El hecho de que un evento con tanta repercusión a nivel mediático como la lista *The world's 50 best restaurants* incluya a algunos restaurantes mexicanos, por ejemplo, tiene un impacto indudable, pues a nivel global se sabe más de la escena contemporánea de la cocina en México”, expresó Jorge Vallejo, y agregó: “teníamos la asignatura pendiente de comunicar correctamente la riqueza y la diversidad de nuestra cocina, que había sido transmitida al mundo de manera muy reduccionista. Ahora ya se conocen el mole, el aguachile, la cochinita pibil..., ya no estamos representados solo por los nachos y los burritos. Hay mucho mayor entendimiento de la enorme diversidad de la gastronomía mexicana y eso es un potencial enorme, de largo plazo”.

En la lista de 2016, Quintonil desbanca a sus colegas acomodándose en la posición número 12, dejando a Pujol y Biko en las posiciones 25 y 43, respectivamente. Quintonil y Pujol están presentes en la siguiente edición; y para el 2018 el restaurante Sud77, del chef Edgar Muñoz, aparece en la lista de los 100 mejores restaurantes del mundo.⁴

“Estar presentes en las listas nos pone a todos los mexicanos como responsables de conservar, preservar y cuidar nuestros productos y nuestras especies, nuestras riquezas y tradiciones”, expresó Enrique Olvera.

MEXICANOS POR EL MUNDO

El *New York Times* ha señalado que la cocina mexicana es una tendencia importante gracias a sus sabores intensos y a la destreza técnica de sus principales chefs. El arduo trabajo al que hoy se enfrentan los chefs para llevar al mundo los auténticos sabores de la cocina mexicana está directamente relacionado con las exportaciones de materia prima, variedad en el mercado internacional y sustentabilidad de los productos. “(...) más allá del turismo, significa que los productos mexicanos se pueden dar a conocer en el mercado internacional, y al posicionarse como recursos valiosos, generan riqueza en términos de exportación”, se lee en este artículo.⁵

Actualmente, son muchos los restaurantes mexicanos por todo el mundo y varios que merecen atención especial. Ejemplos son el restaurante Cosme, de Enrique Olvera, ubicado en Nueva York; Mexique encabezado por Carlos Gaytán, en Chicago, y Verlaine, de Diego Hernández, en Los Ángeles. En España también existen varios restaurantes que ofrecen comida mexicana, entre ellos, Punto MX ubicado en Madrid. En Londres se ubican Peyotito, de Adriana Cavita, y Ella Canta, de Martha Ortiz. Y en tierras escandinavas está la Hija de Sánchez, de Rosio Sánchez, en Copenhague.

“El mayor reto es conseguir y contar con los ingredientes básicos, de calidad, a un precio razonable. El maíz, chiles, hierbas como los quelites, frutas y verduras como el mango y el aguacate son base de la cocina mexicana que no muchas veces son fáciles de encontrar o producir o son sumamente caros. Pensar en hacer un buen guacamole en Europa, por ejemplo, no sabría quién estaría dispuesto a pagarla”, expresó Olvera entre risas. Y agregó: “La cocina mexicana está en su mejor momento en términos de difusión y posicionamiento, pero aún con grandes retos en términos de la preservación de nuestro gran patrimonio etnobiológico”.

Hoy, el reto para Jorge Vallejo es profesionalizar la calidad de los servicios y llevarla a un nivel aún más competitivo en términos internacionales. “Esto tiene que verse reflejado”, agregó. Otros temas como la investigación, difusión y la conservación de ecosistemas son fundamentales para lograr la misión de transmitir los sabores mexicanos.

YACA: Árbol del pan. Fue introducido a México desde Asia y Oceanía y se le encuentra en los estados de Veracruz, Tabasco, Puebla, Nayarit y Chiapas.

YAGUAL: Del náhuatl *yahualli*, rosca tejida con mimbre de bejuco, que sirve como base de las jícaras para poder tenerlas en la mesa sin que rueden y se derrame el líquido que contienen.

YECAPIXTLA: Promontorio, cerro artificial que oculta alguna pirámide o teocalli. Es un pueblo del estado de Morelos, famoso por la gran calidad de su cecina de res.

YORIQUE: En Sinaloa, maíz crudo, molido y cocido en agua para obtener un atole gelatinoso muy espeso. En algunos casos se cubre con nopales cocidos y licuados con ari; en otros con vinagre de manzana. En Chihuahua, se refiere a un compuesto de harina de maíz con carne de cabra.

⁴ *The World's 50 best*. (2018), *Previews List*, <https://www.theworlds50best.com/list/1-50-winners#>

⁵ Julia Moskin, “La cocina moderna mexicana se roba los reflectores mundiales”. (2017), *The New York Times*, <https://www.nytimes.com/es/2017/05/17/mexico-cocina-moderna/>



Fernando Gómez Carbajal. Tártara de aguacate tatemado con escamoles y chips de quelite, platillo de Quintonil, 2018

MADRE TIERRA Y DADORA DE VIDA

Entrevista al chef mexicano Edgar Núñez

Desde muy temprana edad, el chef Edgar Núñez desarrolló un gusto por los vegetales por herencia de su madre, desde entonces ha vuelto esa inclinación culinaria un eje rector de su propuesta gastronómica, a la que él llama cocina vegetal mexicana. Es miembro de la *Academie Culinaire de France* y del Colectivo Mexicano de Cocina A.C.

ACTUALMENTE EXISTE UNA PUJANTE GENERACIÓN DE CHEFS que han empeñado su trabajo en la creación de una cocina que aprovecha la riqueza de la tierra mexicana y sus raíces, y que a la par se fortalece y resinifica con creaciones novedosas y originales. Esta combinación de historia e innovación procura poner frente a los ojos del mundo una gastronomía con sabor único que combina tradición y vanguardia.

Los hallazgos han sido sorprendentes y la cocina en México se ha estado nutriendo día con día de este puñado de chefs con mentes inquietas y creadoras, y entre ellos se encuentra el chef mexicano Edgar Núñez, quien es copropietario del restaurante Sud 777, el cual se ha posicionado en las listas más importantes de los mejores restaurantes del mundo.

Pero, ¿de dónde surge, en qué se inspira un restaurante como Sud 777 y cómo beneficia a Edgar Núñez y a la gastronomía mexicana su inclusión en la lista *World's 50 Best Restaurants*? “Sud salió por un accidente, las cosas no salen como uno las planea”, nos explica Edgar haciéndonos ver un poco cómo las cosas tienen su tiempo, su andar propio, y luego continúa: “sino que fue una evolución natural. La cocina no es estática, es evolutiva, y la evolución se da por muchos factores, por ejemplo, el arte, la arquitectura, el modo de comer de la gente, mejorando tiempos y técnicas”. Así, este chef mexicano deja claro como el trabajo conjunto e integral permite que suceda la creación, muy orgánica, de restaurantes con una calidad tan alta como la de Sud 777 o como su otro proyecto que lleva por nombre Comedor Jacinta. Por otro lado, en cuanto a participar en la lista de los 50, nos dice que ser parte de ella “ayuda al turismo [a hacer notar que] en México hay más cosas buenas que malas, ya que la gastronomía toca muchas partes de la economía”.

Su concepto es interesante en tanto que se vuelve para poner atención a la tierra y a lo que esta produce. En parte heredado por el gusto de su madre por los vegetales y también como continuación de ese cariño por estos productos, Edgar le dio forma a un concepto llamado Cocina vegetal mexicana, “que no es lo mismo que cocina vegetariana”,



Sud 777. Tarta de pepino y clarificado de melón, con pimiento asado relleno de foie local

nos aclara. “Este concepto”, nos dice, “surge del amor por los vegetales”, y puntualiza que “la dieta mexicana contiene más vegetales que proteínas”.

Dentro de las preocupaciones inherentes al proceso de trabajo con la tierra y sus productos, Núñez tiene claridad sobre dos aspectos fundamentales, el primero, la “temporalidad para los productos mexicanos”, lo cual hace patente que su cocina está en armonía con los tiempos de la naturaleza; y el segundo es “la recuperación de antiguas formas de agricultura”, como la milpa, que es un agroecosistema (que fue muy utilizado en Mesoamérica) excelente para cultivar maíz, frijol y calabaza. De ahí que también nos hable del tema de la sustentabilidad: “Los cocineros tienen que ser lo más sustentable posible, y cocinar haciendo el menor impacto posible, ayudando a las cadenas de valor como la agricultura. Tenemos mucha gente que nos sigue y dando el ejemplo podemos ayudar a que otra gente cultive”.

Asimismo, este chef mexicano aterrizado estas nociones de sustentabilidad ya sea preparando alimentos con lo que cosecha en el huerto de su restaurante o con los ingredientes que consigue en las chinampas de Xochimilco, las cuales actualmente son un excelente opción no solo para conseguir productos de muy alta calidad, sino también para “recuperar la agricultura antigua, que es bastante sustentable, sobre todo en una ciudad de veinticinco millones de habitantes”, nos explica Edgar.

El potencial de una cocina moderna como la de Edgar Núñez se ha vuelto un alto y deslumbrante faro que obliga al mundo a volver los ojos hacia México. “El panorama actual es que cada vez más mexicanos cocinan cocina mexicana, que es natural, y en el futuro más gente cocinará cocina mexicana, sin importar que no sean mexicanos. Los ingredientes mexicanos están en todas las cocinas del mundo y es nuestro deber darlos a conocer para que cada vez se cocinen más”, nos dice Edgar haciéndonos ver que si bien es un orgullo esta nueva gastronomía mexicana, también es una responsabilidad que a través de la felicidad y el gusto se hace extensiva, esto con la ilusión de que con el tiempo no exista un sólo rincón del mundo que no tenga por lo menos un pequeño sabor a México.

Sin embargo, hay algo que quizá nadie o muy pocas personas saben de Edgar, y es que si él tuviera en sus manos la oportunidad de nombrar una trajinera de Xochimilco, ese lugar muy representativo de nuestro país, y donde se hallan las chinampas que surten a su restaurante de vegetales, le pondría “Jacinta, por ser parte de la madre tierra y dadora de vida, como las mujeres, por eso son tan especiales”, concluye Edgar Núñez.

ZACAHUIL: Del náhuatl *zacahuili*, con sabor a zacate. Tamal de gran tamaño preparado con masa de maíz martajada, carne de cerdo y pollo o guajolote, salsa de chiles chino y cascabel, y especias.

Todo se mezcla, se envuelve en capas de hojas de plátano y se cuece en horno de leña o en texcal.

ZAMBARIPAO: Morisqueta mezclada con frijoles cocidos. Se acostumbra como parte de las comidas diarias en la Costa Chica de Guerrero. Su nombre es de origen malayo.

ZAPOTE: Del náhuatl *tzapotl*, fruta dulce. También es pan de dulce redondo y esponjado que se adorna con una franja de pasta de harina y azúcar granulada.

ZOCATA: Del náhuatl *tzoactl*, fruta arrugada. Término que designa cualquier fruta madura, dañada o marchita, generalmente por una helada.



Sud 777. *Sin título*, s/f



Nacho López. *Venta de algodones de azúcar*, c. 1955

EL ARTE DE COMER CON LA MIRADA (RECETARIO DE PINTURA Y GASTRONOMÍA)

UCHEPOS

Receta del estado de Michoacán
6 personas

Por Margarita Carrillo Arronte
Coordinadora de la Escuela de Cocina Mexicana del Centro Culinario Ambrosía, presidenta adjunta de Proyectos Gastronómicos del Conservatorio de la Cultura Gastronómica de México. Es autora del libro *Mexico: The Cookbook*.

Ingredientes

5 Tazas de granos de elote
¼ De taza de leche
Una cucharada de azúcar
2 Cucharadas de mantequilla derretida
2 Cucharadas de nata o crema
½ Cucharadita de sal

Preparación

(Armar en 20 hojas de elote)

Para la masa:

Licue los granos de elote con la leche, el azúcar, la mantequilla, la nata o crema y la sal. Debe obtener una masa tersa y homogénea.

Para el armado:

Extienda una cucharada de la masa en el extremo más ancho de una hoja de elote y cierre el tamal. Elabore los demás tamales de la misma forma con la masa y las hojas de elote restantes.

Acomode los tamales en forma vertical dentro de una vaporera y deje que se cuezan a fuego alto por una hora o hasta que la masa se desprenda fácilmente de la hoja.

Retire los tamales del fuego y déjelos reposar dos horas antes de servirlos.

ENCHILADAS ZACATECANAS

Receta de la región noreste de México
6-8 personas

Por Alicia Gironella

Es directora y socia del restaurante El Tajín, desde 1993. Creó en 1980 el Instituto de Cultura Gastronómica y, en 1989, fundó el primer Diplomado para Chefs en la Universidad Iberoamericana. Es representante del Movimiento Slow Food en México.

Ingredientes

12 Chiles poblanos asados, desvenados y molidos
250 Gramos de lomo de puerco cocido, deshebrado y frito
200 Gramos de crema o nata
200 Gramos de queso fresco o requesón
Sal al gusto

Preparación

Los chiles molidos se revuelven con la crema o nata, se les agrega la mitad del queso desmoronado y se ponen al fuego, cuando empieza a hervir se retira y se coloca en un lugar donde se conserve caliente.

A las tortillas se les da una pasadita en manteca caliente, se mojan en la salsa y se rellenan con la carne. Se doblan.

Se acomodan en un plato caliente, si sobra salsa se le pone encima, se adornan con hojas de lechuga y rebanadas de queso.

Se sirven muy calientes y recién preparadas.

GUACAMAYAS

Receta del estado de Guanajuato
4 personas

Por Martha Chapa

Es integrante y fundadora del Círculo Mexicano de Arte culinario, ha publicado más de una veintena de libros de cocina mexicana, varios de ellos han sido premiados internacionalmente.

Ingredientes

Para la salsa:

6 Chiles de árbol, sin rabos, venas ni semillas
½ Cebolla
2 Cucharadas de vinagre blanco
1 Pizca de comino
3 Jitomates picados finamente
El jugo de 2 limones
Sal al gusto

Para las tortas:

4 Bolillos
200 Gramos de chicharrón de cerdo, troceado
150 Gramos de cueritos en escabeche, cortados en tiras

Preparación

Para la salsa:

Coloque los chiles y la cebolla en una olla y cúbralos con agua. Hiérvilos por 10 minutos, cuélelos y líquelos con un poco del agua de cocción, el vinagre y el comino. Mezcle la salsa con el jitomate picado y el jugo de limón, sazone con sal y reserve.

Para las tortas:

Corte los bolillos por un extremo, cuidando que no se separen las mitades por un lado, y retíreles un poco de migajón. Añada el chicharrón y los cueritos, báñelos con la salsa (el chicharrón debe quedar con consistencia suave y húmeda) y sirva.

HORCHATA DE ARROZ

Bebida del estado de Yucatán

15 porciones

Del Recetario maya del estado de Yucatán

Texto que comprende una investigación sobre los productos nativos y la transmisión de saberes, además señala los nombres mayas de utensilios de cocina. Fue publicado en México, en 2003, por el Consejo Nacional para la Cultura y la Artes.

Ingredientes

½ Kilo de arroz
50 Gramos de canela
15 Almendras peladas y tostadas
½ Coco fresco rallado
1 Kilo de azúcar
5 Litros de agua

Preparación

Se pone a remojar el arroz desde un día antes con agua hasta cubrir y con la canela.

Al día siguiente se le añade coco rallado y se licua todo muy bien con el agua de remojo.

Se hace un almíbar con el azúcar y el agua, poniéndolos a hervir hasta que espesen, se añade este almíbar a la mezcla anterior y se revuelve perfectamente.

Se sirve en vasos grandes con hielo.

PESCADO A LA VERACRUZANA

Receta típica de la región sur de México

4 personas

Por Josefina Velázquez de León

Fue cocinera, escritora, investigadora, maestra y pionera de la gastronomía mexicana. En la década de los 40 comenzó a publicar recetas en la revista *Mignon*, en Puebla. Dejó un legado de alrededor de 150 libros. Murió en 1968.

Ingredientes

1 Kilo de pescado
huachinango o robalo en trozo
750 Gramos de jitomate
2 Cebollas
3 Dientes de ajo
1 Raja de canela
2 Clavos
3 Pimientas gruesas
2 Chiles anchos
75 Gramos de aceitunas
50 Gramos de alcacarras
8 Chiles jalapeños en vinagre
Orégano y perejil
Sal y pimienta

Preparación

Los jitomates se asan, se muelen con las cebollas, los dientes de ajo, unas hojas de perejil, las especias y los chiles anchos asados, desvenados y remojados; se les agregan las aceitunas picadas, las alcacarras, los chiles jalapeños cortados en tiritas, el jerez, el aceite, el vinagre, sal y pimienta.

En una cazuela extendida, untada de aceite, se colocan los trozos de pescado, se pone encima la salsa y se tapa la cazuela; se pone a fuego fuerte durante 20 minutos teniendo cuidado de moverle seguido para que no se pegue. Se sirve muy caliente.

SOPA DE HONGOS

Receta del estado de Puebla

4 personas

Por Patricia Quintana

Es fundadora de la Escuela de Alta Cocina. En 2005 ganó el premio Cuchara de Plata de la revista *Food Arts*. Entre sus libros publicados destacan: *The taste of Mexico; The best of Quintana; Un recorrido por las cocinas de México* y *Antojería mexicana*.

Ingredientes

½ Kilo de hongos de temporada
½ Kilo de champiñones
½ Taza de aceite de oliva
2 Cucharadas de mantequilla
5 Cebollas medianas, cortadas en rebanadas finas
3 Dientes de ajo machacados
Sal y pimienta negra recién molida al gusto
8 Tazas de caldo de pollo o res
Ramitas de epazote o cilantro al gusto
8 Chiles de árbol, fritos ligeramente
6 Chiles poblanos desvenados y sin semillas
1 Cebolla grande cortada en cuarterones
3 Dientes de ajo
350 Gramos de flor de calabaza limpia

Preparación

Limpie los hongos y los champiñones; rebáñelos finamente. Caliente el aceite y la mantequilla en una cacerola; añada la cebolla y los ajos hasta que se doren. Añada los hongos y los champiñones y cocínelos durante 10 minutos o hasta que queden suaves. Sazone con sal y pimienta. Vierta el caldo, el epazote o cilantro y los chiles de árbol.

Con una taza del caldo de la sopa muera los chiles poblanos, la cebolla y los dientes de ajo.

En cuanto la sopa hierva, añada la mezcla de chile poblano; continúe la cocción hasta que hierva nuevamente. Añada la flor de calabaza, cueza durante 1 minuto, rectifique la sazón y retire del fuego.

Sirva en platos soperos; adorne cada uno de los platos con un chile de árbol frito.

ENSALADA CORPUS CHISTI

4 personas

Por José N. Iturriaga

p. 13

Ingredientes

1 Pieza de elote cocido
1 Pieza de durazno en cubos
1 Pieza de pera en cubos
1 Pieza de aguacate en cubos
1 Ciruela en cubos
1 Pepino en cubos sin semillas
1 Calabazas en cubos cocidas
50 Gramos de chícharos cocidos
El jugo de dos limones
Sal
Pimienta
150 Mililitros de aceite de oliva

Preparación

En un bowl, colocamos el jugo de los dos limones, una pizca de sal y una de pimienta. Ahí agregamos en forma de hilo el aceite de oliva y emulsionamos con ayuda de un batidor globo. Obteniendo así una deliciosa vinagreta. Sazonamos al gusto.

En un recipiente amplio, vertemos los demás ingredientes y vamos incorporando a la par nuestra vinagreta y listo.

CHILE GUAJILLO CARAMELIZADO

5 personas

Por Jazmín González Granados

Chef ejecutivo del Banco de Comercio Exterior

Ingredientes

Para el chile:
5 Piezas de chile guajillo desvenado y sin semillas
300 Gramos de azúcar
300 Gramos de agua

Para el relleno del chile (ganache):
200 Gramos de chocolate amargo al 70%
250 Gramos de crema para batir

Para el chutney de mango:
150 Gramos de pulpa de mango
100 Gramos de azúcar
50 Gramos de mantequilla

Para la esponja de elote:
90 Gramos de harina
90 Gramos de huevo
75 Mililitros de aceite vegetal
112 Gramos de grano de elote de lata
5 Gramos de royal
150 Gramos de lechera
1 Carga de sifón para crema (nitrógeno)

Preparación

Colocamos en un coludo el agua y azúcar a fuego medio hasta formar un caramelo ligero y sin color. Despues agregamos los chiles desvenados y sin semillas.

Se deben mover constantemente en el caramelo para que se cubran de él.

Posteriormente los colocamos en una charola con papel encerado, para evitar que se peguen. Horneamos a 140 grados, por aproximadamente 30 minutos.

Se deben vigilar constantemente, ya que si se hornean demasiado, obtendremos un sabor amargo.

Cumplido el tiempo, los sacamos y dejamos enfriar. Deben tener una textura crujiente.

Para el ganache, únicamente ponemos la crema para batir en un coludo, a fuego medio. Ya que hirvió, agregamos el chocolate amargo, apagamos y retiramos del fuego. Ahí mezclamos hasta obtener una mezcla homogénea de ambos ingredientes. Reservar.

En otro coludo, colocamos la mantequilla, azúcar y pulpa de mango. Todo a fuego medio hasta homogeneizar. Retirar y reservar.

Para la esponja de elote, molemos todos los ingredientes en la licuadora y los pasamos por el colador. Una vez cumplido dicho procedimiento, vertemos la mezcla dentro de un sifón y con su respectiva carga de nitrógeno. Mantener en frío.

En vasos de plástico de aproximadamente 8 onzas, ponemos la mezcla; debe llegar a la mitad.

Se meten al horno de microondas por 30 segundos, o lo necesario para que esponjen y no quede residuo crudo. Se enfrián, se desmoldan y se parten.

Para el armado:

Ponemos un poco de ganache de chocolate adentro del chile guajillo crujiente, a un lado dibujamos una gota con el chutney de mango y cerca colocamos un trozo de la esponja de elote.

CEVICHE DE HUACHINANGO A LA HOJA SANTA

5 personas

Por Jazmín González Granados

Ingredientes

Para el pesto de hoja santa:

1 Manojo de hoja santa limpia
80 Gramos de piñón
20 Gramos de nuez
2 Dientes de ajo
Sal
250 Mililitros de aceite de oliva
30 Gramos de queso parmesano

Para el ceviche:

5 Filetes de huachinango fresco
Jugo de 10 limones
Sal de grano
1 Manojo de quelites deshojados y limpios
100 Gramos de chicharrón pulverizado (únicamente molido en licuadora)
2 Aguacates en cubos
2 Xoconostles limpios y en cubos
1 Pepino sin semilla en cubos

Preparación

Cortamos el filete en cubos de no más de un centímetro y los ponemos en un recipiente con el jugo de limón y sal de grano al gusto hasta que la carne del pescado cambie a un color blanco. Reservar en frío.

Para el pesto, colocamos en la licuadora todos los ingredientes y sazonamos con sal y pimienta.

En un recipiente amplio, vertemos la carne de pescado ya macerada y mezclamos con el pesto, xoconostles, pepino y aguacate, hasta incorporar por completo.

Se puede servir en un vaso o plato hondo pequeño, y al final se espolvorea con el chicharrón y algunas hojas de quelite.

CALABAZA EN TACHA

5 personas

Por Jazmín González Granados

Ingredientes

1/4 Parte de una calabaza de castilla
4 Piloncillos
1 Puñito de anís
2 Ramas de canela
200 Gramos de azúcar
4 Clavos
100 Gramos de crema para batir
2 Láminas de grenetina
1 Carga de sifón
100 Gramos de pepitas de calabaza tostadas

Preparación

Limpiamos la calabaza retirando las semillas y dejando únicamente la piel pegada a la cáscara. Partimos el trozo en cuatro. En una olla grande colocamos la calabaza y cubrimos con agua. Ahí mismo agregamos el piloncillo, azúcar, anís, clavos y azúcar.

Dejamos hervir. Cuando la calabaza este cocida retiramos de la olla y dejamos que el jarabe se reduzca hasta quedar como un almíbar. Reservar en frío.

En un coludo, ponemos la crema para batir con 200 mlilitros del almíbar anterior. Hidratamos las dos láminas de grenetina con agua fría y después las vertemos en esta mezcla.

Se calienta a fuego muy bajo solo para homogeneizar los ingredientes. Ya lista, se coloca en un sifón con su respectiva carga de nitrógeno. Reservar en frío.

Para el armado:

Retiramos la cáscara a la calabaza, colocamos encima un poco de la espuma que tenemos en el sifón y espolvoreamos con las pepitas tostadas.

BEBIDA DE CACAO Y CHILE GUAJILLO

5 personas

Por Jazmín González Granados

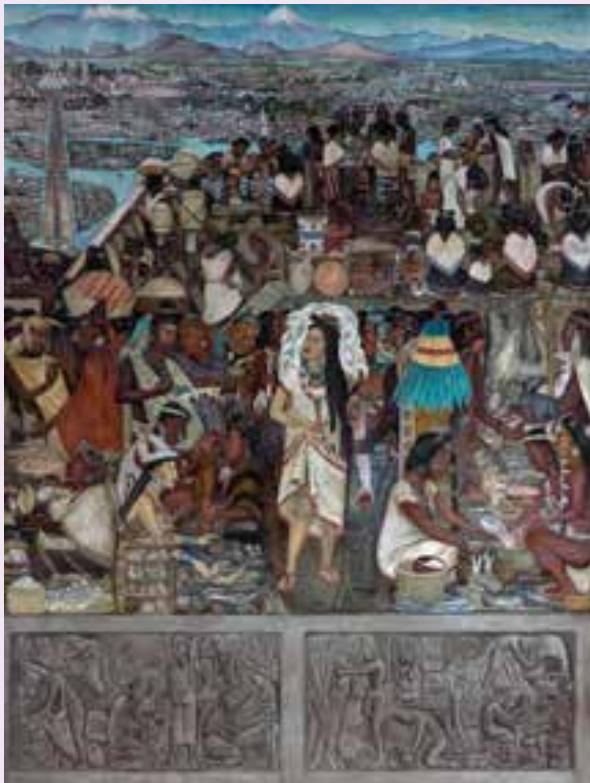
Ingredientes

200 Gramos de cacao tostado y pelado
100 Mililitros de miel de maguey
2 Chiles guajillos tostados, desvenados y sin semilla
100 Gramos de amaranto

Preparación

Colocamos en la licuadora el cacao, el amaranto, los chiles, la miel de maguey y 200 ml de agua. Molemos hasta formar una pasta espesa. Posteriormente incorporamos más agua y seguimos moliendo. El dulzor del agua depende del gusto de cada quien. Si se desea se puede agregar más miel.

Se sirve en un vaso highball con cubos de hielo.



JAIME MORENO VILLARREAL
Poeta, ensayista, narrador y traductor literario, se graduó en Ciencias de la Comunicación y en Lengua y Literaturas Hispánicas, en la UNAM. Ha sido profesor universitario, editor de *La Gaceta* del Fondo de Cultura Económica y de *Biblioteca de México* y director de la revista *Paréntesis*. En 1987 obtuvo el Premio Nacional de Antropología Vicente T. Mendoza a la investigación sobre folklore.

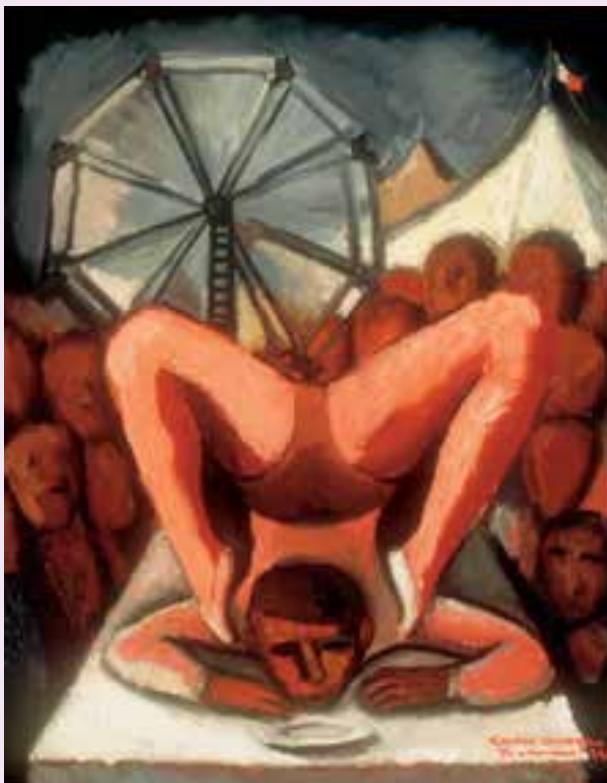
DIEGO RIVERA (1886-1957)
La gran ciudad de Tenochtitlan (detalle), 1945
Mural al fresco
Palacio Nacional, Ciudad de México

Diego Rivera realizó este mural en la sede del gobierno mexicano, el Palacio Nacional en la capital del país. Representó ahí el poderío del imperio mexica con una gran escena de mercado, donde se ve a comerciantes procedentes de todas las regiones de Mesoamérica, y de más allá, aportar sus productos. Grande es la sorpresa al encontrar entre las mercaderías plasmadas en la sección derecha del fresco una alusión al canibalismo.

Un guerrero se acerca a una prostituta que ofrece sus favores rodeada de clientes que le brindan todo tipo de productos: un collar de jade, un guajolote, una concha marina y una flauta de hueso. Pero el guerrero parece dispuesto a intercambiar algo insólito, un brazo arrancado de un cuerpo humano. La imagen es exagerada, pues si bien es cierto que el canibalismo existía entre los mexicas, era exclusivamente ritual, por lo que no había semejante comercio de miembros humanos en los mercados.

Cuando en su juventud, a finales de la década de 1900, Rivera se estableció en París, era común que los europeos consideraran a los antiguos mexicanos un pueblo bárbaro, especialmente en razón de los sacrificios humanos y el canibalismo que practicaban. En lugar de hacer entrar en razón a los fustigadores de la civilización precolombina, a Diego le encantaba escandalizar al mundillo de Montparnasse fanfarroneando sobre la deliciosa experiencia de comer carne humana, práctica que recomendaba como de la mayor exquisitez, lo que le ganó el apodo de "El Salvaje". Tiempo después, y ya de regreso en México, no dejaba de alardear sobre la supuesta delectación que le producía comer sesos de mujer.

En esta escena, al comercio de la carne, menester de la prostituta, el guerrero acude ofreciendo a cambio justamente un trozo de carne. ¿Se trata de una broma de mal gusto? En el amplio contexto de la gastronomía mexicana, existe en Yucatán un tamal inusualmente largo, llamado "brazo de indio", que se elabora con maíz y hojas de chaya (planta parecida a la espinaca). Sí, tiene forma de brazo. En su alarde visual, lo que Rivera pudo hacer fue representar literalmente el nombre del tamal, respondiendo así al horror con una carcajada.



CARLOS OROZCO ROMERO (1896-1984)

El acróbata, 1929

Óleo sobre tela, 45.5 x 36 cm

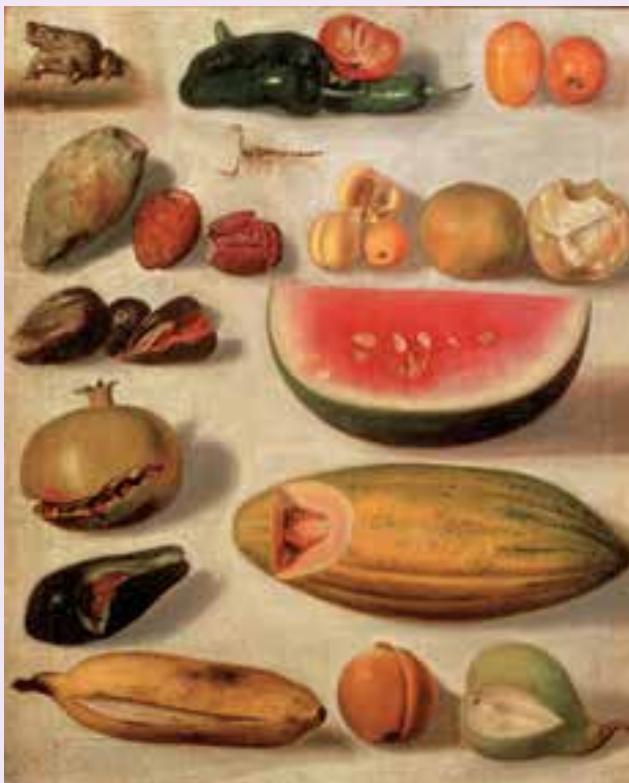
Museo Nacional de Arte

Para empezar, en este cuadro no hay elogio a la gastronomía. En cambio, se trata de una actualización de la locución latina *panem et circenses* (pan y juegos de circo) que señala una de las prácticas de gobierno más aviesas empleadas para mantener complacido al pueblo y granjearse sus votos. El pintor ha situado al fondo una feria y las carpas de un circo, una de las cuales encumbra la bandera del país. Es una dura crítica al gobierno emanado de la Revolución mexicana.

El acróbata realiza su contorsión frente a un plato vacío, en el que, es de esperarse, tintinearán al cabo algunas monedas. Es el plato del hambre. Detrás del contorsionista asoman las cabezas de una multitud, casi sin rostros. El hambre no es cosa de uno solo, y el plato vacío parece congregar a todos en torno a una mesa.

Orozco Romero tomó de una bien conocida tradición moderna —que incluye a Degas, Lautrec, Seurat, Picasso y muchos otros— la imagen del artista como menesteroso. Con ella, los pintores denunciaban la condición del arte en la sociedad burguesa, asimilando su marginación y la pobreza del pueblo. Ese plato vacío, ¿necesita de un evangélico milagro multiplicador de los panes o de una redistribución social de la riqueza?

Incontables platos de la gastronomía mexicana se fincan en recetas e ingredientes modestos provenientes, a veces, de las regiones más pobres del país, pero llevados al esplendor por la sabiduría de las abuelas y el ingenio de los nietos que, con el maíz, el frijol, el jitomate, el cacao, el chile, el aguacate, el cacahuate, la calabaza, el amaranto —todos, ingredientes vernáculos y generosos—, hacen maravillas. Por supuesto, no olvidamos que un factor muy apreciable de la buena gastronomía es la sorpresa. Quien gusta de la comida mexicana, descubre en sus ingredientes *lo que ya estaba ahí*: el maíz, el frijol, el chile..., aunque nunca había sabido de esa forma.



HERMENEGILDO BUSTOS (1832-1907)

Bodegón con frutas, 1874

Óleo sobre tela, 41 x 33.5 cm

Museo Nacional de Arte

Cómo da susto descubrir un alacrán en el muro o debajo de un mueble, en la alacena o entre las sábanas de la cama. Peor es sentir su agudísimo pique —algo semejante al de una aguja hipodérmica— solo para comprobar que no notamos que se escondía entre la ropa.

Su peligrosidad se suele juzgar por el color: si es negro se le considera inocuo, pero mientras más güero sea, ha de ser más venenoso. El alacrán que colocó este “pintor de pueblo” —como el propio Hermenegildo Bustos se nombraba—, casi como de trampantojo en el cuadro, es de picadura mortal. Pero un momento, ¿qué hace además un sapo en la esquina?

De origen social muy modesto, nativo del pueblo de Purísima del Rincón en el estado de Guanajuato, para subsistir Bustos desempeñó gran cantidad de oficios. Entre otros, fue músico, sastre, albañil, carpintero y vendedor de nieves. Individuo de buena catadura, excentrífico pero laborioso, y dotado de gran curiosidad, se ganó el aprecio de su gente porque los retrató. Hoy es considerado uno de los mejores retratistas del siglo XIX mexicano.

En un tiempo en que los símbolos estaban bien establecidos sobre todo para la imaginería religiosa, y solo en segundo término para los usos civiles, en este bodegón el pintor no se ocupó para nada de profundas interpretaciones. Hizo gala más bien de su don de observación y su buen humor. Acaso el sapo, de negrura subrayada por la sombra, solo esté reemplazando a una deliciosa fruta mexicana: el zapote negro. Y acaso el güero alacrán está para acentuar con su pinchazo el de los chiles picantes contiguos, que con el jitomate hacen salsa, y evocar además la espinosa penca del nopal, de donde provienen las jugosas tunas, contiguas también en la línea inmediata inferior, en este acucioso registro de algunas frutas comestibles mexicanas.



JOSÉ GUADALUPE POSADA (1852-1913)

*Expendio de pulque de la Hacienda
de San Nicolás el Grande, s.f.*

Impresión tipográfica directa

Colección particular

Ahora que el tequila y el mezcal han ganado fama en el mundo como los licores mexicanos por excelencia, los degustadores de bebidas tradicionales del país se preguntan: ¿qué ha pasado con el pulque?, ¿volverá algún día a ocupar en las mesas familiares el lugar que tuvo en otro tiempo?

Bebida fermentada de origen prehispánico, extraída del maguey, el pulque no dejó de producirse a lo largo de la época novohispana y alcanzó gran popularidad en el siglo XIX, pero después de la Revolución mexicana fue poco a poco desplazado por la cerveza.

Este grabado del ilustrador y caricaturista mexicano José Guadalupe Posada —elogiado como precursor del arte mexicano moderno, tanto por Diego Rivera como por André Breton— muestra cómo, a fines del siglo XIX y principios del XX, los más diversos estratos de la sociedad mexicana se surtían de pulque para su consumo diario. Grandes fortunas dimanaron de su producción en las llamadas haciendas pulqueras. Es evidente que este grabado es un impreso comercial. En él Posada hace un espléndido retrato social, a la vez que ideal. Un elegante señor vestido de levita y chistera, que espera su turno para ser atendido junto a un cargador y un minero, un matrimonio de clase media y dos niños que cumplen el encargo de llevar el “pulquito” a casa, comparten el mostrador con un caballero rico que lleva sombrero de charro. Muy probablemente es el dueño del negocio, que dialoga con el encargado del establecimiento, igualmente bien vestido de charro. Aún existe en el estado de Tlaxcala la hacienda de San Nicolás el Grande, aquí consignada.

El pulque fue bebida sagrada de los antiguos mexicanos. Durante los siglos posteriores, a la caída de Tenochtitlán, por su valor proteínico fue parte de la dieta de los estratos más pobres de la sociedad mexicana, pero no faltaba en los festejos de los ricos terratenientes. Hoy, cuando por prejuicio se le ha marginado como si fuera repugnante, se olvida que generaciones pasadas reconocieron su valor nutritivo y aun medicinal. Episódicamente, en la alta cocina mexicana aún se degusta el pulque en vaso y se emplea como ingrediente en la preparación de platillos exquisitos.



OLGA COSTA (1913-1993)
Paisaje con nubes, 1978
Óleo sobre tela, 120 x 50 cm
Colección Yáñez y María Chumacero

Le tocó en vida a Olga Costa ser reconocida fundamentalmente por un solo cuadro, *La vendedora de frutas*, 1951 (Museo de Arte Moderno), cuyo éxito se extendió por décadas en el aprecio público, con el efecto desfavorable de cejar en alguna medida el conocimiento del resto de su obra. Por su extraordinario orden formal y su pródigo dominio del color, ese cuadro, que compone un complejo tenderete de mercado popular, se considera una de las cimas de la Escuela mexicana de pintura.

Pero Olga Costa fue también notable paisajista. Esta mujer alemana de nacimiento y nacionalizada mexicana, casada con el pintor José Chávez Morado, amaba salir de excursión, y aunque en sus inicios intentó ejercitarse en la pintura al aire libre, pronto prefirió volver al estudio para realizar paisajes pictóricos a partir de sus impresiones. *Paisaje con nubes* puede considerarse, de tal forma, como un paisaje mental.

Parecerá extravagante ocuparse de un cuadro así en una reflexión sobre gastronomía mexicana. No lo es tanto si recordamos aquella *Vendedora de frutas* y trasladamos su riqueza cromática y formal —como si se tratara de una persistente estructura cognitiva— a este paisaje mental que tiende verticalmente un valle donde las tonalidades propias de la faruta, es decir, de los aguacates, las sandías, los melones, las uvas, las papayas... culminan en un cerro alzado al fondo en el que las parcelas de labranza adquieren timbres cromáticos nada ajenos a los de los dulces y caramelos mexicanos.

¿Pudo haber en esto una intención consciente de parte de la artista? No hay duda, en todo caso, de que este cuadro está para comérselo con los ojos.



JOSÉ AGUSTÍN ARRIETA (1803-1874)

Cocina poblana, 1865

Óleo sobre tela, 76 x 101 cm

Museo Nacional de Historia

El motivo principal de este cuadro es la preparación del mole de guajolote, un apreciadísimo plato de pavo en salsa, especialidad de la cocina poblana.

A parte del ave que pronto va a ser sacrificada, hay dos ingredientes fundamentales de la salsa que aparecen aludidos tan explícitamente que, a ojos vistas, entregan su aroma. Uno es el chile seco que muele en metate una mujer arrodillada que, seguramente, está resintiendo su picor (el mole poblano lleva variedad de chiles: ancho, mulato, chipotle, pasilla...); el otro es el chocolate que la mujer descalza bate con molinillo en un recipiente, de aroma sensiblemente hipnótico, como puede verse.

Otros ingredientes como ajos, cebollas, jitomates y pepitas de calabaza se hacen presentes materialmente o por alusión. Nótese también que dentro de este cuadro de costumbres hay por lo menos dos naturalezas muertas añadidas, mientras un gato atiende el asomo de un roedor.

Surge otro motivo, ya no culinario, que da temperatura carnal a la escena. Con él, Agustín Arrieta representó el ambiente de intriga y comadreo, considerado tan característico de las cocinas mexicanas, donde deparan las dueñas de casa con la servidumbre.

Una mujer vieja parece hacer oficio de alcahueta con la joven ama, mientras se ve tras la ventana una olla cubierta cuya sombra se proyecta al piso. Para el espectador actual, esa olla puede resultar enigmática. ¿Se confunde con un hombre que está de espaldas en la terraza mirando hacia el jardín? Sí y no. La olla está colocada en el antepecho de la ventana. En aquel tiempo no había refrigeradores, pero sí medios de refrigerar. Para conservarlos, se colocaban los alimentos en recipientes tapados al exterior, donde recibían el fresco de la noche.

CALIDAD Y PRECIO
\$ 5.00
KILO





Diego Padilla Magallanes. *Chiles secos*, 2018

SEIS LIBROS QUE NO TE PUEDES PERDER SOBRE LA GASTRONOMÍA MEXICANA

El sabor de México

Editorial Stewart Tabori & Chang, 1999
Patricia Quintana

Las páginas de este libro visitan ciudades, pueblos y mercados de las ocho regiones culinarias más importantes de México. Dicho recorrido gastronómico se acompaña por 225 fotografías, a todo color, realizadas por el fotógrafo Ignacio Urquiza, las cuales hacen perfecta mancuerna con las 225 exquisitas recetas regionales aquí presentadas. La autora describe desde cómo preparar las especialidades mexicanas más comunes, como las tortillas de maíz, hasta los platillos clásicos como Ceviche, Pescado a la veracruzana o Mole negro.

México gastronomía

Margarita Carillo Arronte
Editorial Pahidon Español, 2015

Considerado como “la biblia de la comida casera mexicana”, este libro recopila más de seiscientas recetas que aun los inexpertos en el arte de cocinar pueden realizar en casa. Está ordenado por tipo de comida y estilo: comida de la calle; aperitivos y ensaladas; sopas, pescados y mariscos; carnes, verduras, arroces y frijoles; acompañamientos, pan y pastas; postres y bebidas. Además cuenta con una breve introducción a la historia culinaria de México e incluye varias recetas de los principales chefs mexicanos.

Cocina esencial de México

Diana Kennedy
Editorial Océano, 2012

Volumen que reúne los tres primeros libros de la autora (*The Cuisines of Mexico*, *The Tortilla Book* y *Mexican Regional Cooking*), se trata un recetario fundamental que traza un mapa gastronómico y es un catálogo de técnicas, ingredientes, recetas y consejos para recrear los sabores de la comida mexicanas. Es el testimonio de una vida entregada a la recuperación, conservación y difusión del arte culinario de nuestro país. Indudablemente, un clásico moderno que ayuda a entender cómo se come y se cocina en México.

La cocina mexicana de Socorro y Fernando del Paso

Socorro Gordillo y Fernando del Paso
Editorial Fondo de Cultura Económica, 2016

Acompañada de uno de los escritores más importantes de la literatura mexicana de finales del siglo XX y principios del XXI, la autora de este libro reúne 150 recetas junto con 46 combinaciones de menús propuestos por ella. A la par, Del Paso, por medio de un prefacio, textos breves y siete ilustraciones de su autoría, presenta un panorama de la historia de la gastronomía, esboza la importancia que la mezcla cultural tienen para ofrecer a las cocinas del mundo, así como los aportes que México a dado a la gastronomía universal.

Gastronomía. Historia ilustrada de México

José N. Iturriaga y Enrique Florescano
Editorial Debate, 2015

La gastronomía abarca aspectos que trascienden los temas nutricionales, pues la cocina está involucrada en la cotidianidad del hombre desde hace siglos. Bajo esa premisa, este libro, además de hacer un recuento de los ingredientes mexicanos que se han regado por el mundo, es una narración amena y comprensible para todo público, que cuenta los aspectos históricos, religiosos, rituales y tradicionales que han hecho a la comida mexicana un extraordinaria combinación de sabores, historia y cultura aún vigentes en el siglo XXI.

La Senda del Cabrito

Juan Ramón Cárdenas
Larousse Ediciones, 2017

Ganadora del premio *Best Meat Book* en el *Gourmand World Cookbook Awards* en Yantai, China, esta obra no solo es un contendor de extraordinarias recetas, sino también una investigación que aborda la manera en que el cabrito llegó a México, su adaptación al desierto y su importancia en la cultura norteña. Los detalles que este libro revela, y que hasta antes de su publicación permanecían ocultos, son una excelente fuente de información para todos aquellos curiosos de la gastronomía.



Pedro Meyer. *Puesto de abarrotes*, 1974

- La industria de alimentos procesados representó el 23.4% del Producto Interno Bruto manufacturero y 3.9% del Producto Interno Bruto total. Su valor agregado es de 37.4%. El 12.2% de los insumos de la producción es de origen extranjero.
- En 2016, las exportaciones mexicanas representaron un porcentaje muy significativo de las importaciones de aguacate en los siguientes países: Guatemala 100%, Canadá 95.41%, Japón 92.72%, Estados Unidos 91.32% y El Salvador 90.23%.
- México es un país rentable para localizar unidades de producción de la industria alimentaria. En el 2015, las ganancias netas de operación en México alcanzaron un valor de 35 mil millones de dólares, lo que representó el 9% del indicador global de la industria.
- El Banco de México reportó que la llegada de viajeros internacionales durante el primer mes de 2018 fue de 8.4 millones, esto es 164 mil viajeros más de los que lo hicieron en 2017, lo que representó un crecimiento de 2.0%.
- El chile es el octavo cultivo con mayor valor generado en la agricultura nacional, alcanzando alrededor de 13 mil millones de pesos anualmente, con un volumen de producción promedio de 2.2 millones de toneladas, del cual se exportan cerca de 900 mil toneladas de chiles frescos, secos y en preparaciones.
- Actualmente, la vainilla es uno de los productos más demandados en la industria refresquera y aromática. En el periodo 2003-2016, la producción de vainilla aumentó casi el doble para ubicarse en un total de 512 toneladas en 2016, debido al aumento del rendimiento promedio nacional de 71.07% en el mismo lapso.
- La vainilla satisface 100% de los requerimientos nacionales con producción interna; asimismo, las importaciones mundiales han aumentado 30.49% en la última década, lo que ha generado un incremento en las exportaciones mexicanas principalmente con destino a Estados Unidos.
- La producción de frijol se destina principalmente al consumo y autoconsumo, así como a la siembra, merma y exportación. México es el cuarto productor, pues genera 5.5% de la producción mundial.
- Actualmente se satisface 89.24% de los requerimientos nacionales con producción interna, mientras que las importaciones provienen principalmente de Estados Unidos, Canadá y China. Los meses de abril y mayo son los de mayor ingreso de frijol al mercado nacional.
- De acuerdo con cifras mundiales de comercio de la FAO, México es el principal exportador de chile verde y ocupa el sexto lugar en ventas de chile seco al extranjero. En 2009, el producto nacional fue adquirido por 52 países de los cinco continentes. Estados Unidos compró 98.3%, por lo que pagó 705 millones de dólares.
- México es el principal proveedor a nivel mundial de jitomate con una participación en el mercado internacional de 25.11% del valor de las exportaciones mundiales. En el mercado internacional, durante 2016 el jitomate mexicano cubrió 90.67% de las importaciones de Estados Unidos y 65.31% de Canadá.
- En 2007, Estados Unidos, Alemania, Reino Unido, Francia, Países Bajos y Canadá fueron los principales consumidores de chile verde, con cifras superiores a las 100 mil toneladas anuales en cada caso.
- En México, la industria restaurantera empleó a 1 millón 310 mil 381 personas, aportando el 6.5% del total de la ocupación, de acuerdo con los Censos Económicos 2009. En promedio cada establecimiento tiene 3.8 personas ocupadas, siendo este sector uno de los más importantes generadores de empleo.
- Los restaurantes que ofrecen comida corrida y las cocinas económicas son los que tienen mayor presencia por el número de unidades económicas, ya que uno de cada cuatro se ubica en este giro de actividad. Le siguen las taquerías.
- Los restaurantes de comida para llevar y los de servicio limitado son los más importantes por el número de unidades económicas, el empleo y la producción que generan. Sobresalen los restaurantes con servicio completo, ya que generan el 28.6% de la producción con solo el 2.6% de las unidades económicas.
- El tequila y el mezcal forman parte del mercado internacional de bebidas espirituosas y poseen Denominación de Origen por la producción geográfica, como el brandy y el whisky escocés. Los principales importadores de bebidas espirituosas son Estados Unidos con 131,402 millones de litros, Alemania con 73,285 millones de litros, Japón con 66,039 millones de litros y Reino Unido con 37,047 millones de litros.
- El arroz es considerado uno de los cultivos básicos en la Ley de Desarrollo Rural Sustentable por su importancia en la dieta de los mexicanos, ya que se consumen 8.5 kg per cápita al año y es el segundo cultivo que representa mayor gasto para las familias.

- A marzo del 2015, la producción de Chile Habanero que se comercializó en los principales mercados nacionales provino mayoritariamente de cinco entidades: Campeche, Nayarit, Quintana Roo, Tabasco y Yucatán. No obstante, Yucatán y Tabasco producen poco menos de las tres cuartas partes de la producción nacional, con 41% y 32%, respectivamente.
- El mango se cultiva en 21 entidades mexicanas, en un área de 180 mil hectáreas, tres veces superior a la que ocupa el país de Singapur; 40% corresponde a la modalidad de riego y 60% a la de temporal. El pico de producción se ubica entre los meses de mayo y junio, aunque la oferta se extiende de marzo a agosto.
- En el contexto de mercados, del total de exportaciones mexicanas de café, 53.85% se destina a Estados Unidos; el volumen restante, a países miembro del bloque de la Unión Europea y otros como Japón, Cuba y Canadá. En 2016, la exportación de México tuvo como principales destinos a países miembro del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, países de la cuenca del Pacífico, naciones del Tratado de Libre Comercio del Triángulo del Norte, así como a China y a la Unión Europea.
- La demanda de Vainilla se ha incrementado en 15 países que incluyen integrantes del Tratado de Libre Comercio de América del Norte, el Tratado de Asociación Transpacífico y el Tratado de Libre Comercio del Triángulo del Norte, así como del bloque de la Unión Europea y otros con los que México no tiene tratado de libre comercio.
- Durante 2017, un total de 27 millones de personas visitaron Tijuana, las cuales, de acuerdo con la Secretaría de Turismo del estado, generaron una derrama superior a 116,000 millones de pesos, que impactaron de manera positiva en el desarrollo económico y turístico de la entidad y sus destinos.
- El presidente del Comité de Turismo y Convenciones en Tijuana, Francisco Villegas Peralta, indicó que Tijuana sobresale en las rutas de la gastronomía y la cerveza artesanal, ya que es la capital de Latinoamérica en esa categoría de bebidas con más de 400 etiquetas. Además de la Ruta del Vino, que produce 90% del vino de México en los 1,400 kilómetros de litoral del estado, donde además se encuentran siete de los 10 productos marinos más cotizados del planeta.
- El consumo de alimentos representa el 30% del gasto de los turistas y es pieza fundamental de la economía mexicana al generar 1.7 millones de empleos directos. La gastronomía produce una derrama económica por 183 mil millones de pesos, equivalente al 2% del Producto Interno Bruto del país.
- En el marco de la Política de Fomento de la Gastronomía, durante 2016 y 2017, se llevaron a cabo más de mil 100 eventos y acciones, de ellos, más de 390 fueron internacionales, lo que significó un apoyo en todas sus expresiones locales y regionales al empoderamiento internacional de la gastronomía mexicana y el crecimiento social, cultural y económico de este sector del turismo.
- Según datos de la Asociación Nacional de Restaurantes, en Estados Unidos de América existen cerca de 60 mil restaurantes de comida mexicana, lo que demuestra el auge de la cocina mexicana en ese país y el requerimiento que ello tiene de insumos nacionales.
- El consumo de vino anual ha crecido de .750 a .960 mililitros per cápita de 2014 a la actualidad. Las ventas crecen entre 8 y 10% anualmente en promedio, con un valor de la producción y comercialización de 4 mil 650 millones de pesos.
- Al cierre de la campaña de 2017, según datos del Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera de la Sagarpa ante la Organización Internacional de la Viña el Vino, México se sitúa en el lugar 45 a nivel mundial con una capacidad de producir 2 millones 144 mil 725 cajas. El vino nacional representó el 29% del consumo de México frente a las importaciones que cuentan con una participación de 70.6% del mercado interno, con cerca de 5 millones 159 mil 550 cajas vendidas anualmente, que proceden principalmente de Chile, Argentina, España, Francia, Italia y Estados Unidos.
- En la actualidad están cultivadas 1,474 hectáreas, de las cuales cuatro entidades federativas concentran el 72% de la producción nacional. Destacan en primer lugar Baja California con el 57%; segundo lugar, Coahuila con el 8.5%; tercer lugar, Querétaro con el 4.0% y Guanajuato con el 2.3%.
- En 2017 se contabilizaron 200 empresas productoras de vino en el país; mientras que en 1948, cuando se creó la Asociación Nacional de Vitivinicultores, esta contaba con 15 empresas afiliadas y entre los años de 1950 y 1954 se llegaron a incorporar 14 empresas más.
- La nixtamalización consiste en poner al fuego el maíz dentro de una olla con agua y cal; después se le deja reposar 8 horas y finalmente se enjuaga y se muele para hacer la masa con que se realizan las tortillas, los tamales, el atole y muchos otros productos. El 49.9 % del grano de maíz producido en México se ocupa para elaborar nixtamal.
- La producción de maíz en México se divide en maíz blanco y amarillo, el primero representa el 87% del total nacional y cubre la demanda del consumo humano que requiere el país; el amarillo, que se destina a la industria y fabricación de alimentos balanceados para producción pecuaria, satisface solo el 24%.
- La producción en general que va desde el cultivo del maíz, la elaboración de harina de maíz y tortillas, y la molienda de nixtamal generan 1,723,475 puestos de trabajo. Y tan solo la elaboración de tortillas y nixtamal vende el 94.2% de su producción a los hogares mexicanos.



Pedro Meyer. Tlaxiaco, Oaxaca, 1991

- Actualmente en México existen 62 razas de maíz y hay alrededor de 1,402 variedades registradas en el Catálogo Nacional de Variedades Vegetales. Anualmente se producen más de 25 toneladas de este cereal.
- La hotelería de la Ciudad de México, en cuanto a establecimientos de hospedaje corresponde, se ubica en la posición número 13 como entidad federativa, por debajo de los estados de Jalisco, Veracruz, Oaxaca, Quintana Roo, Chiapas, Guanajuato, Chihuahua, Estado de México, Michoacán, Puebla, Nayarit e Hidalgo, con 626 establecimientos a junio de 2016.
- La Ciudad de México como destino turístico ocupa la primera posición en el país en cuanto a cuartos disponibles, al ofrecer durante el 2015, 18 millones 465 mil 996 cuartos, 1.5 veces más que Cancún, destino que ocupa la segunda posición. Como receptor de turistas nacionales e internacionales en sus establecimientos de hospedaje, la ciudad también ocupó la primera posición al recibir en el 2015, 13 millones 125 mil turistas, 79.4% nacionales y 20.6% internacionales.
- El 71% ha consumido alcohol alguna vez en la vida (80.1% hombres y 62.6% mujeres); el 49.1% (41.8 millones) en el último año (59.8% hombres y 39% mujeres) y el 35.9% en el último mes (48.1% hombres y 24.4% mujeres).
- La bebida con la más alta prevalencia fue la cerveza (40.8%); en segundo lugar, fueron los destilados —brandy, tequila, ron, whisky, cognac, vodka, etcétera— con un 19.1%, seguido de los vinos de mesa (8.2%) y las bebidas preparadas —coolers, Qbitas, entre otras— (7%). El pulque y otros fermentados (3.6%), así como el alcohol del 96 o los aguardientes (1.4%) presentan las prevalencias más bajas de consumo.
- La cifra preliminar de producción de maguey pulquero en 2017 fue de 217.7 millones de litros, donde Hidalgo aportó 69.6%. La intención de cosecha para este producto en 2018 es de 186.3 millones de litros.
- La empresa de la familia Del Razo, con más de 126 años de tradición pulquera, maneja dos vertientes: el embotellado y enlatado (Torreblanca. Hacienda 1881), que abastece a la mayoría de las pulquerías de la Ciudad de México. La exportación va hacia Estados Unidos con un 97%, el 2% se queda en México y el resto va a otros países.
- Otro caso sobre esta nueva industrialización del pulque es el de Heather Lynn Weinthal, La Güera Pulquera, en Chicago, Illinois. Exporta pulque enlatado desde Tlaxcala (Hacienda 1881) hacia Estados Unidos; en el 2009 vendió 4 mil 800 cajas (115 mil 200 latas), lo que equivale a 120 mil dólares.
- La elaboración de cerveza representa 29.3% de la producción bruta total de la industria de las bebidas, siendo la segunda actividad económica más importante dentro de ella. Cabe señalar que por cada peso producido de cerveza se producen 25 centavos de bebidas destiladas de agave (tequila y mezcal).
- La elaboración de cerveza, según la producción bruta, se ubica entre las 14 actividades más importantes de la producción manufacturera, de un total de 291 clases de actividad, después de la refinación de petróleo y la fabricación de automóviles y camionetas, entre otras.
- México exportó 2,814 millones de dólares de cerveza en 2016 e importó 201 millones de dólares. Esto equivale a 3,223 millones de litros exportados y 253 millones de litros importados. La diferencia entre lo que se exporta e importa es cada vez mayor, ampliándose el superávit comercial, alcanzando los 2,614 millones de dólares en 2016.
- En conjunto, Estados Unidos de América, Australia, Reino Unido, Chile, Canadá y China representan el 90.9% de las exportaciones totales de cerveza que México realiza al año.
- México posee la Denominación de Origen del tequila y el mezcal, bebidas altamente apreciadas en el mercado internacional. La participación del valor de la producción de 2016 del Producto Interno Bruto agrícola nacional fue de 1.25%.
- En el contexto productivo, de las 111,420 hectáreas sembradas en 2016, el 89.78% de la superficie se encuentra mecanizada, 51.89% cuenta con tecnología aplicada a la sanidad vegetal, mientras que 67.78% del territorio sembrado por este cultivo contó con asistencia técnica. Por otro lado, 98.65% de la producción es de temporal.
- Actualmente, el destino del tequila y el mezcal se encuentra respaldado por los organismos de conformidad —el Consejo Regulador del Tequila y el Consejo Regulador del Mezcal—, lo cual facilita la generación de reglamentaciones e información.
- Existen aproximadamente 200 especies de agave distribuidas en todo el país. La producción nacional de agave de 2016 fue de 1.88 millones de toneladas. El consumo nacional de agave tequilero 2016 fue de 941.80 miles de toneladas; el del agave mezcalero, de 208.12 miles de toneladas.
- La demanda internacional de tequila se ha incrementado desde 2003 en 26 países, incluyendo integrantes del TLCAN y el TPP, así como China, países miembros del bloque de la Unión Europea y otros, que en conjunto consumen anualmente 184 millones de litros.
- En el caso del mezcal, tan solo en 2016 se exportaron 26 millones de dólares, principalmente a Estados Unidos, Taiwán y a algunos países miembro de la Unión Europea, con un volumen de aproximadamente 2.71 millones de litros.
- La exportación de mezcal, en los últimos seis años, se incrementó 195%. Los cuatro países a los que más se exporta son Estados Unidos, España, Inglaterra y Francia.

- Otro destilado también muy importante y que posee Denominación de Origen desde 2002 es el sotol. Este se obtiene de una planta conocida como sereque, hallada solo en el desierto del norte de México, especialmente en Durango, Chihuahua y Coahuila.
- Alrededor de todo el mundo se consumen más de doce principales tipos de insectos, entre ellos los escarabajos, con 31%; las orugas, con 18%; avispas, hormigas y abejas, con 14%; grillos, chapulines y langostas, con 13%; cigarras, con 10%; termitas y libélulas, con 3%, y moscas, con 2%.
- El tamaño del mercado de insectos comestibles es de aproximadamente 30 millones de dólares, que aún es una cifra pequeña; sin embargo, según un informe de *Meticulous Research*, de 2018 a 2023 el mercado global de insectos crecerá a una tasa compuesta anual de 23.8%, para alcanzar un valor de 1,181.6 millones de dólares.
- Ynsect, ubicada cerca de Dijon, Francia, es una de las empresas líder dedicada a la cría y procesado del gusano de la harina con el que se fabrica pienso destinado a sectores como el de la acuicultura y los animales domésticos. En 2017 elaboró 4 00 toneladas de esta harina y, en pocos años, espera multiplicar por 50 su producción.
- El volumen de ventas de Gruma en Estados Unidos subió 1% a 337 mil toneladas. El negocio de tortilla creció 1% impulsado por el canal minorista, donde el volumen se benefició principalmente del crecimiento de productos base como las tortillas de harina de trigo, productos de especialidad como la tortilla taquera, tortillas de maíz en paquetes con menor cantidad y alternativas más saludables, sobre todo, bajas en carbohidratos y libres de gluten.
- Durante el cuarto trimestre de 2017, el crecimiento del volumen total de Casa Cuervo fue de 4.3%, a 6.4 millones de cajas de 9 litros, impulsadas por un crecimiento de 0.9% en Estados Unidos y Canadá. Además de un aumento de 2.9% en los volúmenes de ventas en México y un aumento de 28.5% en la región del resto del mundo. El volumen aumentó en Estados Unidos y Canadá a pesar de las aproximadamente 600,000 cajas de compras anticipadas estimadas antes de un aumento de precios el 1 de enero de 2017.
- Las ventas netas de Sigma Alimentos en el primer trimestre de 2017 fueron de 27,462 millones de pesos, un incremento de 13% con respecto a los 24,388 millones de pesos reportados en el primer trimestre de 2016. En el primer trimestre de 2017, las ventas en México representaron 41%, Europa 36%, Estados Unidos 15% y otros 8% del total de los ingresos.
- Actualmente se tiene un registro de 12 millones 27,320 mexicanos que viven fuera de México, de los cuales el 97.33% radica en Estados Unidos de América. Los países con mayor registro de mexicanos son Estados Unidos, Canadá, España, Reino Unido, Bolivia, Chile.
- En abril de 2017 había 59 mil 800 establecimientos de comida mexicana en todo Estados Unidos, 7% más que en 2014, el dato más antiguo reportado por la consultoría CHD Experts, y solo son superados por restaurantes de menú variado.
- En 2016, los restaurantes de comida mexicana generaron ventas de alrededor de 45 mil millones de dólares, 15% más que tres años atrás, con un promedio de 766 mil dólares por unidad.
- El aumento en el consumo de comida mexicana en Estados Unidos fortaleció las ventas de Gruma y Minsa en el vecino país del norte. Entre 2013 y 2016, la contribución del mercado norteamericano en los ingresos consolidados de Minsa pasó de 17 a 27%, mientras que en el caso de Gruma, entre 2014 y 2016, la proporción pasó de 50 a 56% del total de sus ventas.
- En Estados Unidos el mercado de las tortillas y sus derivados (wraps, totopos, crunchy tacos, etcétera) vale poco más de 4 mil millones de dólares, casi el doble de lo que representan las exportaciones de cerveza mexicana a esa nación. En 2011, este mercado alcanzó los 3 mil 200 millones de dólares.
- En los últimos seis años, el volumen exportado de la tuna y el xoconostle se incrementó casi 140%, al pasar de 7.1 en 2012 a 17.1 mil toneladas en 2017. Además, generaron divisas al país por 8.9 millones de dólares. Estados Unidos destaca como principal importador del producto mexicano.
- En México se producen alrededor de 4 mil 600 toneladas de amaranto; las principales entidades productoras son: Puebla, Tlaxcala, Estado de México, Distrito Federal, Morelos, Oaxaca y San Luis Potosí. Es importante señalar que, de la producción total, Puebla aporta 2 mil 143 toneladas, casi el 40% del total.
- El frijol representa un cultivo clave en la dieta nacional; el consumo anual per cápita es de 9.9 kg; la producción nacional cubre casi la totalidad de los requerimientos de consumo de los mexicanos. Durante 2016, las 1.08 millones de toneladas generadas cubrieron 89.24% del consumo nacional. México es el cuarto productor, pues genera 5.5% de la producción mundial.
- De acuerdo con la Organización para la Cooperación y el Desarrollo Económicos, el 25% de los viajeros considera la comida en el momento de decidir un destino y el 58% está interesado en hacer un viaje gastronómico.
- El subsecretario de Calidad y Regulación de la Secretaría de Turismo, Salvador Sánchez, indicó que la industria gastronómica representa el 2% del Producto Interno Bruto nacional, genera 1.7 millones de empleos directos, 3.8 millones de indirectos e impacta en 83 ramas económicas.



Pedro Meyer. *Tlaxiaco, Oaxaca, 1991*

- A tres meses de que concluya la administración del Gobierno Federal en México, la OMT, organismo dependiente de la Organización de Naciones Unidas, indicó a través de su sitio web que México ascendió dos lugares en el ranking mundial al pasar del octavo lugar en 2016 con 35.1 millones de turistas internacionales, al sexto sitio con 39.3 millones en 2017, cifra mayor en 12 por ciento con relación a los turistas que arribaron en 2016.

- En el primer mes de 2018, el superávit fue de 692 millones de dólares. Este saldo es resultado de exportaciones 91.9% mayores a las importaciones. Las exportaciones en enero de 2018 se incrementaron 24.6% respecto del mismo mes en 2017.

FUENTES CONSULTADAS

- ProMéxico. Inversión y Comercio, *La industria de alimentos procesados en México, febrero 2018*, Recuperado de http://www.promexico.gob.mx/_documentos/sectores/presentacion-alimentos-procesados.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Aguacate Mexicano*. Recuperado de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257067/Potencial-Aguacate.pdf>
- Subsecretaría de Planeación y Política Turística, *Resultados de la actividad turística, enero 2018*, Recuperado de [http://www.datatur.sectur.gob.mx/_RAT/RAT-2018-01\(ES\).pdf](http://www.datatur.sectur.gob.mx/_RAT/RAT-2018-01(ES).pdf)
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación agrícola 2017-2030. Vainilla Mexicana*. Recuperado de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257086/Potencial-Vainilla.pdf>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “Producción del chile mexicano”. Recuperado de https://www.gob.mx/_sagarpa/articulos/produccion-del-chile-mexicano
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Frijol Mexicano*. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256428/B_sico-Frijol.pdf

- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera. *Un panorama del cultivo del chile (junio 2010)*. Recuperado de http://infosiap.siap.gob.mx/images/stories/_infogramas/100705-monografia-chile.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Jitomate Mexicano*. Recuperado de <https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/257077/Potencial-Jitomate.pdf>
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía. http://www.inegi.org.mx/est/_contenidos/proyectos/cn/mip13/doc/_Maiz_y_tortilla.pdf
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía, *Estadísticas a propósito de la Reunión de la Comisión Ejecutiva Nacional. Cámara Nacional de la Industria de Restaurantes y Alimentos Condimentados*. Recuperado de http://internet.contenidos.inegi.org.mx/_contenidos/Productos/prod_serv/_contenidos/espanol/bvinegi/_productos/nueva_estruc/702825068325.pdf
- *El Economista*, “Promueven a Tijuana como destino turístico”. Recuperado de https://www.economista.com.mx/_estados/Promueven-a-Tijuana-como-destino-turistico-20180501-0107.html
- Secretaría de Turismo. “Gastronomía, pilar del patrimonio cultural y la economía mexicana: Sectur”. Recuperado de https://www.gob.mx/sectur/_prensa/gastronomia-pilar-del-patrimonio-cultural-y-la-economia-mexicana-sectur
- Secretaría de Turismo. “La Gastronomía, factor de cohesión social en México: Sánchez Estrada”. Recuperado de https://www.gob.mx/sectur/_prensa/la-gastronomia-factor-de-cohesion-social-en-mexico-sanchez-estrada?idiom=es
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Agave tequilero y mezcalero mexicano*. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/_uploads/attachment/file/257066/Potencial-Agave_Tequilero_y_Mezcalero.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, *Planeación Agrícola Nacional. Vainilla Mexicana*. Retomado de https://www.gob.mx/_contenidos/_uploads/attachment/file/257086/Potencial-Vainilla.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación, *Márgenes de comercialización. Chile habanero, marzo 2015*. Retomado de https://www.gob.mx/_contenidos/_uploads/attachment/file/71239/MargenesComerChileHabanero_Marzo2015.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “Nayarit uno de los principales productores de Arroz Palay”. Retomado de https://www.gob.mx/_sagarpa/nayarit/_articulos/nayarit-uno-de-los-principales-productores-de-arroz-palay?idiom=es
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “México, importante productor de mango”. Recuperado de https://www.gob.mx/_sagarpa/_guerrero/_articulos/_sagarpa-apoya-a-productores-de-mango-para-exportar-en-mercados-de-eu-japon-y-europa?idiom=es
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “México, onceavo productor mundial de café”. Recuperado de https://www.gob.mx/_sagarpa/_articulos/_mexico-onceavo-productor-mundial-de-cafe?idiom=es
- Secretaría de Turismo de la Ciudad de México. *La Hotelería de la Ciudad de México, septiembre 2016*. Recuperado de https://www.turismo.cdmx.gob.mx/_storage/app/media/_Estadisticas/La%20hoteleria%20de%20la%20ciudad%20de%20mexico%202013/La%20hoteleria%20de%20la%20ciudad%20de%20Mexico.pdf
- *Encuesta Nacional de Consumo de drogas, alcohol y tabaco 2016-2017*. Recuperado de https://www.gob.mx/_contenidos/_uploads/attachment/file/246052/hojasresumen_Alcohol-V3.pdf
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Agave tequilero y mezcalero mexicano*. Recuperado de https://www.gob.mx/_contenidos/_uploads/attachment/file/257066/Potencial-Agave_Tequilero_y_Mezcalero.pdf
- Maestro tequilero y catador certificado, Alex Galina. Recuperado de <https://www.alexygalina.com/mezcal-bacanora-sotol>
- “El mercado de vino en México, francamente —verde—”, *El Financiero*, Recuperado de <http://www.elfinanciero.com.mx/bajio/el-mercado-de-vino-en-mexico-francamente-verde>
- Servicio de Información Agroalimentaria y Pesquera de la Sagarpa, *Datos con historia de los vinos mexicanos*. Recuperado de https://www.gob.mx/_sagarpa/_articulos/_vinos-mexicanos-datos-con-historia?idiom=es
- Fuente: Instituto Nacional de Estadística y Geografía. (2017). *Estadísticas a propósito de... la actividad de Elaboración de Cerveza*. Recuperado de http://internet.contenidos.inegi.org.mx/_contenidos/Productos/prod_serv/_contenidos/espanol/bvinegi/_productos/nueva_estruc/70282506649.pdf

- Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas. *Pulque. Alimentos y Bebidas de los Pueblos Indígenas* (2015). Recuperado de <http://www.cdi.gob.mx/pulque/#/o>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “Maguey pulquero: el estado de Hidalgo destacó en 2017 con 69.6% de la producción nacional”. Recuperado de <https://www.gob.mx/siap/articulos/maguey-pulquero?idiom=es>
- Alberto Ramírez Aldama, et al., *Los recuerdos del porvenir. Las pulquerías de la Ciudad de México* (México, Colectivo El Tinacal, 2012), página 39. Recuperado de <http://www.youblisher.com/p/386208-Los-recuerdos-del-porvenir-Las-pulquerias-de-la-Ciudad-de-Mexico/>
- Gruma reporta resultados del primer trimestre de 2018. Recuperado de <https://www.gruma.com/media/681471/1q18-gruma-e.pdf>
- Información financiera trimestral (trimestre cuatro, 2017). Recuperado de https://www.cuervo.com.mx/documents/financial-statements/2017/XBRL_Cuervo_2017%204T.pdf
- Información financiera trimestral (trimestre cuatro, 2017). Recuperado de <https://www.sigma-alimentos.com/wp-content/uploads/2017/10/1T17-Sigma-Alimentos.pdf>
- Van Huis, A., J. V. Itterbeeck, H. Klunder, E. Mertens, A. Halloran G. Muier, P. Vantomme, *Edible Insects: Future Prospects for Food and Feed Security*, Wageningen UR/FAO, 2013.
- LIVIN farms. The first home for edible insects <https://www.livinfarms.com/the-hive-en/> (septiembre 2018)
- Meticulous Research. Infome: “Mercado de insectos comestibles - Análisis Global de Oportunidades y Pronóstico de la Industria (2018-2023)”
- La Vanguardia. “Aquí está la granja de insectos más grande de Europa, y quizás del mundo”. <https://www.lavanguardia.com/natural/20180313/441494434007/fabrica-granja-insectos-empresa-ynsect-dole-francia.html> (septiembre 2018)
- Secretaría de Relaciones Exteriores. Instituto de los Mexicanos en el Exterior. “Estadística de la Población Mexicana en el Mundo 2016”. Recuperado de http://www.ime.gob.mx/gob/estadisticas/2016/mundo/estadistica_poblacion.html
- *El Financiero*, “Tacos superan a pizzas y hamburguesas en EU”. Recuperado de <http://www.elfinanciero.com.mx/empresas/taco-el-rey-de-la-comida-en-estados-unidos>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “En 2017, la producción nacional de tuna y xoconostle fue superior a 470 mil toneladas”. Recuperado de <https://www.gob.mx/siap/articulos/en-2017-la-produccion-nacional-de-tuna-y-xoconostle-fue-superior-a-470-mil-toneladas>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. “Amaranto, cereal prehispánico”. Recuperado de <https://www.gob.mx/sagarpa/articulos/amaranto-cereal-prehispanico>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Planeación Agrícola Nacional 2017-2030. Frijol Mexicano*. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/256428/B_sico-Frijol.pdf
- Sin embargo.mx, “México, potencia en turismo gastronómico”. Recuperado de <http://www.sinembargo.mx/15-06-2013/652113>
- Confederación de Cámaras Nacionales de Comercio, Servicios y Turismo, Dirección de Turismo, *Boletín Turismo, marzo 2017*. Recuperado de <http://www.concanaco.com.mx/wp-content/uploads/2016/boletines/Turismo-Marzo-17.pdf>
- Secretaría de Turismo. “México, sexto lugar del ranking mundial en arribo de turistas internacionales, confirma OMT”. Recuperado de <https://www.gob.mx/sectur/prensa/mexico-sexo-lugar-del-ranking-mundial-en-arribo-de-turistas-internacionales-confirma-omt>
- Secretaría de Agricultura, Ganadería, Desarrollo Rural, Pesca y Alimentación. *Ánalisis de la Balanza Comercial Agroalimentaria de México, enero 2018*. Recuperado de https://www.gob.mx/cms/uploads/attachment/file/312055/Balanza_comercial_enero.pdf



Bob Schalkwijk. *Mercado de San Ángel*, 1964



AGRADECIMIENTOS

La revista Comercio Exterior Bancomext, número especial de gastronomía, agradece a:

Abigail Molleda
Abraham Goldsmith
Adolfo Castaño
Adriana Maurer
Alejandra Chávez
Alfonso Miranda Márquez
Antonio Saborit
Aurelia Álvarez Bravo
Cynthia Cruz
Carla Sánchez Armas
Diego Prieto
Elena Reygadas
Enrique Olvera
Gabriela Cámara
Gloria López Morales
Hilda Robles Arana
Jorge Vallejo
Jorge Juárez
José Manuel Aspiroz
Luis León
Martha Chapa
Mauricio Maillé
Mirza Mendoza
Mónica Oropeza
Paola Duarte
Salvador Rueda
Sara Gabriela Baz
Sergio Yazbek
Silvia Navarrete
Pedro Meyer
Valentina Ortiz Monasterio
Verónica Monsivais
Walther Boelsterly
Yeyette Bostelmann

CRÉDITOS DE IMÁGENES

- Manuel Álvarez Bravo. *Calabaza y caracol*, 1928
© Archivo Manuel Álvarez Bravo, S. C.
ID CalabazayCaracol_8X. Archivo
Manuel Álvarez Bravo
- © Adam Wiseman. *Pozole tradicional*,
Mercado Roma, Ciudad de México, 2014
ID 14104-307_crop. Colección del autor
- © Adam Wiseman. *Ingredientes para la
preparación tradicional del chocolate*,
Hacienda Jesús María, Comalcalco,
Tabasco, 2016 ID 16102-327.
Colección del autor/Cortesía
de TransGlobe Publishing
- © Ignacio Urquiza. *Molcajes, Tizapán*,
San Ángel, 2002 ID 19 faltantes. Colección
del autor
- © Bob Schalkwijk. *Mercado de San Juan
de Dios, Guadalajara, Jalisco*, 1968
ID MX-B5-N-024304. Colección del autor
- © Ignacio Urquiza. *Boda zapoteca*,
Tototlán del Valle, Oaxaca, 2009
_MG_1177. Colección del autor
- © Bob Schalkwijk. *Cocina mexicana
en Alamos, Sonora*, 1979 ID 3127-6-5.
Colección del autor
- Anónimo. *De Indio y Torna atrás, Lobo*,
siglo XVIII óleo sobre tela. Colección
Museo Nacional de Historia, INAH
- Agustín Víctor Casasola (atrib.). *Banquete
ofrecido a Francisco Villa y Emiliano
Zapata en Palacio Nacional*, 6 de
diciembre de 1914 Núm. de Inv. 66171.
Colección Fototeca Nacional del INAH
- Christian Martínez. *Arroz de leche con azahar
nupcial y galletas de pueblo con zacate té
límon, receta Dulce Patria*, 2016 Cortesía
Martha Ortiz S/ID. Colección Martha
Ortiz/Dulce Patria
- @edieddy Pescado a la talla con chile rojo
y perejil, 2016. Cortesía Contramar
- © Adam Wiseman. *Cazuela con guisados*,
Zacatlán de las Manzanas, Puebla, 2009
ID 090815-357. Colección del autor
- © Adam Wiseman. *Setas y flor de calabaza*,
Xalapa, Veracruz, 2016 ID 161209-706.
Colección del autor
- © Guillermo Kahlo. *Maíz oscuro y maíz
blanco*, 2010 Concepto y dirección
de arte Martha Ortiz S/ID.
Colección del autor
- © Graciela Iturbide. *El gallo, Juchitán, Oaxaca*,
1986. Colección de la autora
- © Pedro Meyer. *Marisquería en el
Centro Histórico*, 1990
ID MXDIFEMX9090-NN00106.
Colección del autor
- © Pedro Meyer. *Mercado en la Mixteca*,
Asunción Nochistlán, Oaxaca, 1991
ID MXMIXTMX9191-SC01366 crop.
Colección del autor
- Lola Álvarez Bravo. *Tiburoneros*, 1950.
Colección Fundación Televisa / Cortesía
Archivo Manuel Álvarez Bravo, S.C.
- Emilio Amero. *Mercado en Juchitán*, Oaxaca,
c. 1930. Colección Museo de Arte
Moderno, INBA
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. *Comida
prehispánica*, 2004 ID P.85. Colección
Estudio Michel Zabé
- © Adam Wiseman. *Sotolera Pancho Villa*,
Parral, Chihuahua, 2011 ID 110529_181
crop. Colección del autor
- © Adam Wiseman. *Bodega de mezcal en la
destilería Los Danzantes, Santiago*
Matatlán, Oaxaca, 2017 ID 170412-433.
Colección del autor
- © Pim Schalkwijk. *Chiles habaneros en el
Mercado Lucas de Gálvez, Mérida, Yucatán*,
2018 PIM786. Colección del autor
- © Marco Antonio Pacheco. *Cafetales en la
Finca Hamburgo, Chiapas*, 2017
ID Chis 8643 Flora Cafe crop.
Colección del autor
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé.
Dos ollas, 2016 ID MZ9818.
Colección Estudio Michel Zabé
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé.
De la serie: *Moles*, 2005 ID mole019.2.
Colección Estudio Michel Zabé
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé.
De la serie: *Moles*, 2005 ID mole018.
Colección Estudio Michel Zabé
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé.
De la serie: *Moles*, 2005 ID mole032.
Colección Estudio Michel Zabé
- © Miguel Fernández Félix. *Central de Abasto*,
toma aérea 2018. Colección del autor
Creative Commons. *Espárragos*, s/f. México
Compañía Industrial Fotográfica.
María Conesa, c. 1915 Tarjeta postal.
Colección FotoFija/Francisco Montellano
- Tina Modotti. *Copas*, c. 1924
Núm. de Inv. 838893. Colección Fototeca
Nacional del INAH
- © Bob Schalkwijk. *Pisado de uvas*,
fiesta de la vendimia, Casa Domec, 1996
ID B2822-34. Colección del autor
- © Michel Zabé / Estudio Michel Zabé.
Bodegón, 2005 ID MZ_0855.
Colección Estudio Michel Zabé
Creative Commons. *Calabaza*, s/f. México
© Diego Padilla Magallanes.
Tradiciones, Amatenango, Chiapas, 2018.
Colección del autor
- Claude Joseph Désiré Charnay. *Tortilleras*,
1858 Núm. de Inv. 426328.
Colección Fototeca Nacional del INAH
- © Adam Wiseman. *Preparación de nixtamal*,
Cañón del Cobre, Chihuahua, 2016
ID 161023-868. Colección del autor
- Claudio Castro. *Distintos tipos de masa
de maíz*, 2018 Cortesía Grupo Olvera ID 1
Maureen M. Evans. *Tortillas al comal*, 2018
Cortesía Grupo Olvera
Creative Commons. *Maíz*, s/f. México
© Adam Wiseman. *Aguacates, Central de
Abasto de la Ciudad de México*, 2015
ID 150323_049. Colección del autor
- Fabrizio León. *Parroquianos del Salón Corona*,
momento en que México pierde contra
Paraguay en el Mundial de Fútbol, 1986
S/ID. Colección Fabrizio León/La Jornada
Anónimo. *Salón Luz*, c. 1930
Núm. de Inv. 86579. Colección Fototeca
Nacional del INAH
- Anónimo. *Salón de Bernardo Pérez*, 1889
Núm. de Inv. 6111. Colección Fototeca
Nacional del INAH
- © Pim Schalkwijk. *La Taberna, Mérida*,
Yucatán, 2002 ID. Colección del autor
- © Alex Webb. *Comitán, Chiapas*, 2007.
Colección Fundación Televisa
- Anónimo. *Paisaje tequilero*, 2002
ID tequila001. Archivo Hnos. Fuentes
Nacho López. Del ensayo: *La Venus se va
de juerga...*, 1953 Núm. de Inv. 405647.
Colección Fototeca Nacional del INAH
- © Bob Schalkwijk. *Fachada de una pulquería
de Ixtlán, Michoacán*, 1983 ID B1113-26.
Colección del autor
- Edward Weston. *Pulquería El Charrito*, 1926.
Colección particular
- © Adam Wiseman. *La Nuclear, pulquería
en la colonia Roma*, 2012 ID 120414_082.
Colección del autor
- Creative Commons. *Frutos rojos*, s/f. México
Pedro Guerra. *Publicidad cervecera en Mérida*,
Yucatán, c. 1910 ID 2A08604. Colección
Fototeca Pedro Guerra
- Compañía Cervecería Toluca y México, S.A.,
tarjeta postal cervecería, c. 1900
ID Cerveza_0003. Colección FotoFija/
Francisco Montellano



Cervecería Cuauhtémoc, S.A., tarjeta postal publicitaria, c. 1920 ID Cerveza_0007. Colección FotoFija/Francisco Montellano

Enrique Díaz. Camión repartidor de la Cervecería Cuauhtémoc, c. 1925. Colección AGN

© Graciela Iturbide. *Fiesta del lagarto*, Juchitán, Oaxaca, 1986. Colección de la autora

© Abraham Cruzvillegas. *Indio*, 1997. Instalación de botellas de cerveza *Indio*, dimensiones variables. Cortesía del artista y kurimanzutto

Leszek Czerwonka. Cerveza, s/f Cortesía de ShutterStock, Inc.

Tono Balaguer. Pozole, s/f Cortesía de ShutterStock, Inc.

© Adam Wiseman. *Mangos Ataulfo en el mercado de Tlayacapan, Morelos, 2015* ID 150425-013_crop. Colección del autor Creative Commons. *Papaya, s/f* México

© Bob Schalkwijk. *Agave mezcalero de San Carlos, Tamaulipas*, 2008 ID _B150009. Colección del autor

© Michel Zabé / Estudio Michel Zabé. *Agaves de Michoacán*, 2006 ID X0316695. Colección Estudio Michel Zabé

Etiqueta de la marca *Jesús Flores*, Gran Fábrica de Vino Mezcal en Tequila, Jalisco, 1906. Colección FotoFija/Francisco Montellano

Etiqueta de la marca *Jesús Flores*, Gran Fábrica de Vino Mezcal en Tequila, Jalisco, c. 1900. Colección FotoFija/Francisco Montellano

© Pamela Castillo. *Mezcalera en el Mercado Benito Juárez, Oaxaca*, 2018 ID 19082018. Colección de la autora

© Ignacio Urquiza. *Jimadores*, Tequila, Jalisco 2005 ID pacifico nte 19. Colección del autor

© Thomas Aleteo. *Mural del colectivo oaxaqueño Lapistola, borrado por las autoridades municipales de Oaxaca*, 2016. Colección del autor/Licencia de Creative Commons

© Adam Wiseman. *Piñas de mezcal en la destilería Charanda, Uruapán, Michoacán*, 2010 ID 100608_916. Colección del autor

© Miguel A. Sicilia. *Jumiles fritos (Pentatomidae)*, 2015 ID _MG_2220. Colección del autor

© Adam Wiseman. *Chinicuiles en salsa, Hacienda Santiago Chimalpa, Apan, Hidalgo*, 2010 ID 090814_293. Colección del autor

© Adam Wiseman. *Quesadilla de huítlacoche y chapulines en el mercado de Tepoztlán, Morelos*, 2016 ID 161212-376. Colección del autor/Cortesía de TransGlobe Publishing

© Adam Wiseman. *Tlayuda de insectos de Casa Oaxaca*, 2017 ID MT7919_170805_001292 / Cortesía Casa Oaxaca. Colección del autor

© Miguel A. Sicilia. *Oritos fritos (Umbonia reclinata)*, 2015 ID _MG_2245. Colección del autor

Creative Commons. *Miel, s/f* México

© Santiago Arau. *Hormigas chicatanas, s/f* Cortesía Elena Reygadas, chef de Rosetta

© Santiago Arau. *Mole de chicatanas, pepinos encurtidos y verdolagas, platillo de Rosetta*, 2018 Cortesía Elena Reygadas, chef de Rosetta

© Omar Zepeda Vargas. *Pan ramón, hecho con harina de la nuez de un árbol yucateco, panadería Rosetta*, 2018 Cortesía Elena Reygadas, chef de Rosetta

© Santiago Arau. *Mamey, pixtle y migas de tascalate*, 2018 Cortesía Elena Reygadas, chef de Rosetta

© Marco Antonio Pacheco. *Cacao en Agua Azul, Chiapas*, 2017 ID Agua Azul 1622 Cacao Flora crop. Colección del autor

© Adam Wiseman. *Puesto de frutas en el mercado de San Miguel de Allende, Guanajuato*, 2015 ID 150403-103 crop. Colección del autor

Lázaro Blanco. *Pequeño jardín*, 1977 plata / gelatina. Colección MACG, INBA

© Gabriel Orozco. *Cat in the Jungle*, 1992 impresión blanqueada en plata, 47.3 x 31.5 cm. Cortesía del autor y Galería Marian Goodman

© Thomas Hawk. *Mexican Food, California*, 2017. Colección del autor/Licencia de Creative Commons

© Rubén Ortiz Torres. *Sombrero Tower, The South of the Border*, frontera entre Carolina del Norte y Carolina del Sur, 1995. Colección del autor

© Thomas Hawk. *Iguana, Mexican Food, Salt Lake City Utah*, 2012. Colección del autor/Licencia de Creative Commons

© Noah Fecks. *Paletas mexicanas de La Newyorkina*, Nueva York, 2018 Cortesía Fany Gerson / La Newyorkina

Manuel Álvarez Bravo. *Jicamas*, 1929 JicamasDesnudas23965_8x10MA

© Archivo Manuel Álvarez Bravo, S. C.

© Ignacio Urquiza. *Bodegón para restaurante Luna Bistro*, 2017. Colección del autor

© Adam Wiseman. *Festival de gastronomía mexicana, ex convento de Cullhuacán, Ciudad de México*, 2011 ID 110520_259. Colección del autor

© Adam Wiseman. *Zacahuil, tamal de la región huasteca, San Luis Potosí*, 2016 Cortesía restaurante Tres Chiles ID 160724-257, versión vertical con crop. Colección del autor

© Ignacio Urquiza. *Quesadillas con flor de calabaza, Cacaxtla, Tlaxcala, 2003* ID 31 centro. Colección del autor

© Maureen M. Evans. *Mole madre y Mole nuevo, platillos de Pujol*, 2018 Cortesía Grupo Olvera ID 10

Fernando Gómez Carvajal. *Sardinas en aguachile de uchuva, pepino, cerezas e higos, platillo de Quintonil*, 2018 IMG_2223 Cortesía Quintonil

© Maureen M. Evans. *Chayote, salicornia y sal de gusano, platillo de Pujol*, 2018 Cortesía Grupo Olvera ID 7

© Maureen M. Evans. *Mole madre y tortilla con hoja santa, platillo de Pujol*, 2018 Cortesía Grupo Olvera ID 5

Fernando Gómez Carvajal. *Tártara de aguacate tematizado con escamoles y chips de quelite, platillo de Quintonil*, 2018 Cortesía Quintonil ID IMG_7340

Sud 777. *Tarta de pepino y clarificado de melón, con pimienta asada relleno de foie local* Foto cortesía del chef Edgar Núñez

Sud 777. *Sin título*, s/f. Foto cortesía del chef Edgar Núñez

Nacho López. *Venta de algodones de azúcar*, c. 1955 Núm. de Inv. 381524. Colección Fototeca Nacional del INAH

Diego Rivera. *Tianguis de Tlatelolco*, fragmento, 1945 Fotografía © Bob Schalkwijk [ID 07-2672], con autorización del Fideicomiso Rivera - Kahlo

Carlos Orozco Romero. *El Acróbatas*, 1929 óleo sobre tela, 45.5 x 36 cm. Colección Museo Nacional de Arte, INBA

Hermenegildo Bustos. *Bodegón con frutas*, 1874 óleo sobre tela, 41 x 33.5 cm. Colección Museo Nacional de Arte, INBA

José Guadalupe Posada. *Expendio de pulque de la Hda. de San Nicolás El Grande*, s/f impresión tipográfica directa, 27 x 39.3 cm ID JGP_162. Colección Blaisten, Fondo Francisco Díaz de León

Olga Costa. *Paisaje con nubes*, 1978 óleo sobre tela, 120 x 50 cm. Colección Gabriel Yáñez y María Chumacero

José Agustín Arrieta. *Cocina poblana*, 1865 óleo sobre tela, 75 x 101 cm. Colección Museo Nacional de Historia, INAH

© Adam Wiseman. *Puesto de limones, Mercado de La Merced*, Ciudad de México, 2010 Cortesía The Wall Street Journal ID 101021_165. Colección del autor/The Wall Street Journal

© Diego Padilla Magallanes. *Chiles secos*, 2018. Colección del autor

© Pedro Meyer. *Puesto de abarrotes, mercado de la colonia Ajusco*, Ciudad de México, 1974 ID MXAJUSMX7475-NN00136. Colección del autor

© Pedro Meyer. *Tlaxiaco, Oaxaca*, 1991 ID MXMIXTMX9191-SC02359. Colección del autor

© Pedro Meyer. *Tlaxiaco, Oaxaca*, 1991 ID MXMIXTMX9191-SC00398. Colección del autor

© Bob Schalkwijk. *Puesto de frutas, Mercado de San Ángel*, 1964 ID MX-BS-N-011618. Colección del autor

© Pedro Meyer. *Joven con canasta de pan y charola de bizcochos en el Centro Histórico de la Ciudad de México*, 1972 ID MXDIFEMX7272-NN00148. Colección del autor

© Pedro Meyer. *Niño con algodones de azúcar en Xochimilco*, 1990 ID MXXOCHMX9090-NN00101. Colección del autor

Tina Modotti. *Cañas*, 1924 Núm. de Inv. 35280. Colección Fototeca Nacional del INAH

—

SECRETARÍA DE CULTURA. -INAH. -MEX. Reproducción autorizada por el Instituto Nacional de Antropología e Historia

© D.R. Museo Nacional de Arte / Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura, 2018



ce

Comercio Exterior
Bancomext

Comité Editorial

DIRECTOR
Francisco N. González Díaz

COORDINACIÓN EDITORIAL
Miguel Fernández Félix

INTEGRANTES
Susana Chacón
Luis de la Calle Pardo
Luz María de la Mora
Mauricio de María y Campos

COORDINACIÓN DE
CONTENIDOS Y PRODUCCIÓN
Tropos Discursiva s.c.

Sergio Fadl Kuri
Julio Faesler Carlisle

EDICIÓN
Roxana Romero Muñoz
Mario Sánchez Carbajal

Arturo Fernández Pérez
Alberto Gómez Alcalá
Malena Mijares
Óscar Pandal Graf
Enrique Quintana
Federico Reyes Heroles
Carlos Sales Sarry
Francisco Suárez Dávila
Yolanda Taracena Sanz

APOYO EDITORIAL
Ilallali Hernández Rodríguez
Xavier Rodríguez Casas

EDITORIA RESPONSABLE
Yolanda Taracena Sanz

INVESTIGACIÓN
Jocelyn Ramírez Cruz

INVESTIGACIÓN ICONOGRÁFICA
Gina Rodríguez Hernández
Isaura Oseguera Pizaña
Estela Treviño Tejeda

CONCEPTO GRÁFICO
Y DISEÑO EDITORIAL
© Taller de comunicación
gráfica s.a. de c.v.

