

Culinaria

Revista virtual especializada en Gastronomía.

Editorial

Héctor Favila Cisneros

Para las culturas prehispánicas de nuestro país, el agave ha sido considerado una planta sagrada, una creación divina que posee incluso, poderes mágicos; de hecho, esta sacralidad se encuentra representada en los códices más antiguos, como el “Tonalamatl”, o “Tira de Peregrinación de los Aztecas”, en los que puede observarse los diversos usos y productos generados por esta mata verdeazulada y puntiaguda.

Y en el artículo principal que se presenta en este número semestral de *Culinaria*, se habla de uno de sus productos más conocidos como es el mezcal, bebida aguardentosa que aunque se puede encontrar en diversos estados del país, es uno de ellos, Michoacán, el que se toma de ejemplo para ilustrar el proceso artesanal que se sigue para su cocción, molienda, fermentación y destilación.

Y aunque el maguey no es sólo de México, resulta necesario resaltar que pocas plantas como ésta se han convertido en un referente natural, cultural e incluso identitario de un pueblo, como ha ocurrido en nuestro territorio.

Y consideramos que uno de los principales objetivos de esta revista es, precisamente, destacar aquellos elementos gastronómicos que nos “hacen ser”, que nos identifican como parte de un grupo que come, baila, reza, vive y bebe un líquido ancestral cuyo aroma y sabor lo hacen inconfundible.

Participemos pues, en este recorrido místico a través de la lectura, para adentrarnos en el ritual de la preparación del mezcal, destilado mexicano digno de veneración para algunos.

Dr. Héctor Favila Cisneros

Director de *Culinaria*