

Editorial

Diana Castro Ricalde

Profesora de Tiempo Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México. Líder del Cuerpo Académico “Estudios sociales y educativos en turismo y gastronomía” y Directora de Culinaria Revista virtual especializada en Gastronomía.

Culinaria, revista especializada en gastronomía 30

Abrir las páginas de este número de *Culinaria* es, en muchos sentidos, un retorno al hogar, a nuestras raíces. Porque el hilo que entreteje las diferentes colaboraciones recibidas es el de la gastronomía rural, local, la que perfuma el campo, la que nos recuerda la naturaleza y la que nos provee de los productos de la tierra frescos, endémicos, de estación.

Ésa que se cocina a fuego lento, sin importar si procede de un horno en la Provenza francesa o si se origina en un fogón de alguna comunidad indígena de Querétaro. No es la cocina comercial, *gourmet* o de vitrina; sino aquella de nuestros ancestros, la que refleja el profundo conocimiento del ciclo de la siembra y la cosecha, aquella que aprovecha el sabor nativo porque conoce su esencia, y la que inmortaliza en cada bocado la generosidad de la tierra.

Son dos los artículos de investigación incluidos en la sección “El Plato Fuerte”; el primero, titulado: “Entorno, cultura y gastronomía en San Juan Tlacotenco, Tepoztlán Morelos, México” constituye un recordatorio de que los recursos naturales y las prácticas gastronómicas ancestrales siguen siendo clave en la dieta local; y a partir de dichos recursos se documentan varias recetas que sistematizan el conocimiento tradicional, con base en numerosas especies silvestres y cultivadas.

El segundo artículo de investigación se denomina: “Erosión genética y pérdida de fuentes de alimentos. Un problema para la gastronomía actual y futura”, y en él se habla de la erosión genética que está propiciando pérdida de variedades de plantas y animales útiles, por lo que hay que tratar de “regresar a nuestras raíces”, de rescatar algunos productos que parecen olvidados para compartir nuestra herencia a través de la gastronomía tradicional cálida y cariñosa que nos vio crecer.

En cuanto a la sección “Del Recetario”, en él se incluye tres recetas en las cuales se resalta la versatilidad de los ingredientes locales y las múltiples combinaciones que dan forma a cocteles y platillos que, al probarlos, explotan en el paladar, pero a un mismo

tiempo, nos comparten una descarga de memorias y sabores de la cocina de las abuelas. Son: *Maíz y espinas*, una propuesta mixológica con base en el pulque, bebida endulzada con piña, plátano y canela.

La segunda receta, *Naranja del Mictlán* es otro coctel a base de mezcal con una mezcla de flores de azahar o compasúchil, cítricos y elementos aromáticos, que conserva raíces prehispánicas mezcladas con influencias coloniales. Y la tercera receta es *Rataouille* la cual surgió de la cocina campesina mediterránea francesa y con base en ingredientes de temporada que se aprovechaban al máximo para crear platos simples, nutritivos y sabrosos.

Y en la sección “Nuestra Sazón”, se incluyen dos crónicas en las que verán que visitamos dos rincones de la geografía estatal e internacional a partir de la narración de jóvenes gastrónomos que, a través de sus muy personales vivencias, nos comparten sus recuerdos de la unión familiar en relación con diversos platillos, aún estando en otros contextos.

En este mismo apartado de nuestra publicación incluimos una ruta gastronómica titulada *Redefiniendo destinos turísticos. Un viaje de tradición e innovación gastronómica: Ruta volcanes del oriente mexiquense* que constituye un viaje turístico y culinario que abarca diversas experiencias integrales donde se resaltan aspectos culturales, sociales y gastronómicos de los municipios de Tlalmanalco, Amecameca, Ozumba, Atlautla, Tepetlixpa y Ecatzingo todos ubicados en el Estado de México.

Así, en conjunto, todas estas investigaciones, fórmulas, narraciones, constituyen un recordatorio de la cocina rústica, de los animales de patio, de los frutos maduros tirados por doquier que aglutinan sabores, emociones y relatos de una gastronomía, digamos, esencial. Bienvenidos a un viaje por el corazón gastronómico tradicional de nuestra mesa.