

Editorial

Diana Castro Ricalde

Doctora en Ciencias Sociales, Profesora de Tiempo
Completo de la Facultad de Turismo y Gastronomía de
la Universidad Autónoma del Estado de México.

castrod4@gmail.com

Iniciamos el año 2023 con cierta nostalgia y deseo de regresar a lo básico, a las raíces, a lo esencial, producto tal vez del cambio de costumbres alimentarias y rutinas culinarias que nos dejó la pandemia. Tal vez por ello en este número, las colaboraciones recibidas en las diferentes secciones de la revista resaltan precisamente esta parte: la historia, la tradición; el rescate de ciertos ingredientes o platillos autóctonos, de insumos endémicos, de técnicas y utensilios ancestrales.

El retorno a los sabores naturales, a las combinaciones saludables y balanceadas; a las recetas “de la abuela”, de los antepasados; inclusive el rescate o conservación de aquellas preparaciones procedentes de grupos étnicos, de cocinas de antaño, de elaboraciones de nuestros ancestros quienes han sabido siempre aprovechar los sabores esenciales, las preparaciones simples y las presentaciones básicas.

Por ello, en “El Plato Fuerte”, incluimos tres artículos con resultados de investigación diversos, pero todos relacionados con esta parte histórica, étnica y ancestral, procedentes de igual número de países: Estados Unidos, México y Colombia.

Del vecino país del norte, recibimos la colaboración titulada: “El manuscrito Bula de la Santa Cruzada: un recetario mexicano inédito del siglo XVIII”, que narra las recetas características de esa época, mostrándonos a través de ellas, la idiosincrasia de dos o tres damas -no se tiene la certeza- pertenecientes a la clase social novohispana pudiente de la ciudad de Guanajuato, México, y quienes se presumen como autoras.

Así, con la mención de las 58 recetas contenidas en el histórico documento, la alusión a ciertos ingredientes, técnicas de cocina y unidades de medida, al igual que el relato de ciertas costumbres de este periodo todavía virreinal, se develan algunos procesos, platillos y productos poco conocidos que resaltan, sobre todo, por su novedad. También se analiza la importancia de su encuadernación en una Bula papal, y la interesante información derivada de este hecho.

De nuestro país, e inclusive de la propia institución educativa donde se edita esta revista, recibimos el texto denominado “Experiencia gastronómica en una comunidad indígena Matlatzinca: una alternativa para el turismo rural de San Francisco Oxtotilpan, Estado de México”, en el que se caracteriza una comunidad ocupada por un grupo indígena, que da cuenta de sus recursos naturales y culturales, de la infraestructura que poseen, así como los atractivos potenciales que ahí se encuentran, entre ellos la gastronomía única y distintiva de la etnia matlatzinca, que bien podrían convertirse en un motivador de viaje para quienes practican el turismo rural.

Paralelamente, se analizan algunos de los factores que, por etapas, intervienen en la gestión de un viaje, y se relacionan con el diseño de una práctica gastronómica que se prevé ofertar en el lugar, describiéndose las actividades a realizar, los lugares concretos a visitar y en suma, las vivencias a experimentar para lograr que visitantes y turistas disfruten de una experiencia completa que incluya distintos momentos que puedan atesorar en la memoria.

De Colombia presentamos el artículo llamado: “Elementos históricos de las portadoras del saber y sus recetas ancestrales del municipio de El Banco Magdalena, Colombia”, donde se reporta la diversidad de los saberes gastronómicos ancestrales de quienes han confeccionado platillos con ingredientes endémicos de esa región colombiana, cuya experiencia están deseosas de compartir y transmitir, para garantizar de alguna manera la perpetuidad de estos conocimientos culinarios ancestrales.

En este estudio se habla de nombres propios de platillos, de sus ingredientes; de algunas formas de preparación, de los lugares icónicos donde pueden encontrarse y consumirse; pero sobre todo, se habla de aquellos personajes característicos de la zona, como las mujeres que conocen las recetas, pero que deben enfrentar la problemática de que las generaciones de jóvenes no sólo desconocen sus preparaciones únicas, sino que también, por ignorancia o desinterés, se niegan a aprenderlas y por consiguiente, a preservarlas.

En la sección “Nuestra Sazón”, dedicada a consejos, reseñas y diferentes publicaciones, incluimos dos colaboraciones; una de ellas de la Universidad Lasalle de México, en la que se reflexiona en torno a la cerveza artesanal que se produce en el país, y el futuro de la industria cervecera. La segunda, de la Universidad Peruana de Ciencias Aplicadas, postula la necesidad de adoptar un rol más responsable como consumidores, y enfrentarnos a la industria alimentaria que nos oferta productos procesados que carecen de nutrientes, y que han sido elaborados con base en abusos tanto de personas, como de flora y fauna.

En la sección “Del Recetario” ofrecemos tres recetas autoría de docentes, alumnos y alumnas de reconocidas instituciones educativas; de la Universidad del Caribe, de Cancún, Quintana Roo, presentamos *Dulce de Pitaya*, el cual no sólo habla de la historia de los llamados “dulces de plátón” como éste, sino también trata de resaltar este producto poco conocido en ciertas regiones de México, pero que constituye una alternativa fresca y saludable para su consumo.

De la Facultad de Turismo y Gastronomía de la Universidad Autónoma del Estado de México se presentan dos recetas: *Crepas de Té de Matcha* y *Pollo con naranja y jengibre*, en las cuales se resaltan los ingredientes saludables y las propiedades nutricionales de ambos productos. Precisamente en este afán de retornar al uso de productos que son benéficos para la salud y que se consumen desde hace miles de años, especialmente en algunos países asiáticos como China, Japón, Indonesia y Tailandia.

Por último, en la sección “Sabor a saber” dedicada a reportar noticias y eventos, rescatamos varios eventos gastronómicos que se celebran desde hace muchos años alrededor del mundo, y que forman parte de la idiosincrasia del sitio donde se llevan a cabo, como es el caso de *La Tomatina* en España; o del *Ferragosto* en Italia, y de la *Feria del Queso y del Vino* en México, que no sólo pretenden celebrar algunos ingredientes o platos específicos, sino y sobre todo, conservar la riqueza de cada lugar exaltando los placeres de la buena mesa.

Ojalá que este número 25 de *Culinaria*, despierte en ti, lector, el deseo por promover y adoptar una cocina más sana, garantizando así el bienestar físico a través de la ingesta de alimentos saludables, así como el anhelo por preservar aquella cocina de nuestra niñez que, a un mismo tiempo, se convierta en vehículo de rescate de los ingredientes locales y de las recetas de antaño que nos recuerden que tal vez, y sólo tal vez, “todo tiempo pasado, era mejor”. ¿Qué platillos contemporáneos serán los que pongan a discusión este pretérito?, o bien, ¿cuáles serán los que hagan posible la fusión entre el pasado y el presente? Te lo dejo para reflexión.