Editorial

Dr. Gerardo Novo Espinosa de los Monteros

Profesor de Tiempo Completo adscrito al Centro de Investigación y Estudios Turísticos (CIETUR) de la Facultad de Turismo y Gastronomía de la UAEMéx, y miembro del Consejo Editorial de esta revista.

Se atribuye al gastrónomo francés Brillat-Savarín la frase de: “Convidar es asumir la responsabilidad del bienestar del convidado durante el tiempo que está bajo nuestro techo”. En este número 15 de Culinaria, ofrecemos a nuestros lectores una serie de artículos y colaboraciones provenientes de distintas geografías que dan cuenta de la riqueza y diversidad cultural de México en distintas épocas. Así que esperamos que los textos que nutren nuestra revista ayuden en la divulgación de la cultura gastronómica y provoquen placer a quien se sienta convidado en nuestra mesa.

Para abrir boca, en la sección “El Plato Fuerte”, iniciamos con tres interesantes investigaciones de corte histórico: con el artículo Comida mexicana en los periódicos estadounidenses: de los platos europeos a una comida de frontera (1905-1984) que hace un recorrido por varias décadas resaltando cómo era vista y mostrada la comida mexicana en los Estados Unidos a través de los medios de comunicación más importantes en aquel entonces, como era el caso de los periódicos; e incluso nos comparten varias recetas publicadas en dichos diarios que permiten ver ingredientes, medidas y formas de preparación predominantes en las distintas épocas que se reseñan.

Continuamos con otro texto que también da cuenta del desarrollo de la cocina mexicana, pero desde el punto de vista religioso: Las cocinas de los monasterios franciscanos novohispanos del siglo XVI, génesis del mestizaje gastronómico de México, un interesante texto en el que se pone de manifiesto el carácter de las cocinas frailunas de la Nueva España y se analiza hasta qué punto dejaron una herencia como elemento identitario de las cocinas del México actual.

En un tercer documento se presenta La ciudad de Puebla y su identidad culinaria. Manuales, recetarios, cocina y vida cotidiana. Siglo XIX que aborda lo relativo a conocidos platillos poblanos y sus diferentes variaciones según el medio de difusión que se consultara en aquella época, lo que sin duda viene a enriquecer las preparaciones contemporáneas, dando cuenta al mismo tiempo de cuál ha sido su origen y evolución.

Luego, saltamos a la sección “Nuestra Sazón”, incluyendo en este número una charla con David Cetina, reconocido cocinero mexicano, quien habla acerca de su propuesta para incorporar a sus platillos los ingredientes y procesos tradicionales de la cocina yucateca,

para enriquecer aún más la gastronomía nacional. En la sección “Sabor a saber”, hacemos un rápido recorrido por diferentes eventos y noticias relevantes del mundo culinario, para que estés enterado e informado, lector, de los más relevante que ocurre en México, y en otras latitudes.

En la sección dedicada al “Observatorio Gastronómico del Estado de México”, a través de la cual damos cuenta de eventos y situaciones de carácter social y cultural relacionadas con la disciplina, que nos pueden ayudar a entender cómo se ha ido gestando la gastronomía de la entidad hasta llegar a su fisonomía actual, se aborda el proceso de obtención de sal por medios tradicionales en el sur del Estado de México, lo que sin duda ofrece un panorama de los métodos antiguos que, a pesar de los años, se han mantenido en distintas poblaciones con pocas variaciones debido a su efectividad.

Finalmente, en la sección “Del Recetario”, se incluye información sobre cómo preparar unas empanadas de calabaza, reconocido postre tradicional del estado de Sonora, como una forma de invitar a quienes nos leen, a conocer y experimentar nuevas formas de hacer, que de alguna forma dan cuenta del ser de nuestros propios colaboradores y seguidores.

Esperando que los temas abordados en este número sean de tu interés, lector, agradecemos la colaboración de los distintos especialistas en esta nueva entrega de Culinaria que, aunque nos presentan épocas distintas y entornos disímiles, resaltan la importancia del papel de la historia en la Gastronomía: exponer los acontecimientos del pasado, para guardar en la memoria todo aquello digno de ser recordado.

Buen provecho.