

Gastronomía mexicana, en riesgo por contaminación agrícola

Investigador del CUCEA señala falta de conocimiento sobre la comida tradicional

La degradación de los suelos debido a los agroquímicos, hace que los ingredientes fundamentales para la cocina mexicana pierdan los aportes nutrimentales y, por ende, perjudique la preparación de los platillos que están reconocidos como parte del Patrimonio Cultural de la Humanidad, por la UNESCO.

Esto lo comentó el profesor investigador del Departamento de Turismo, Recreación y Servicios, del Centro Universitario de Ciencias Económico Administrativas (CUCEA), maestro Alfredo González Jauregui, previo al Día Nacional de la Gastronomía Mexicana, que se conmemora el 16 de noviembre.

“Es lo que más ha impactado al campo (los suelos contaminados). Sí se produce más, pero de menor calidad. Tenemos mazorcas que resultan muy duras o demasiado blandas, esto hace que se le dé otro uso, que se convierta en alimento para el ganado. Entonces deja de lado la parte nutrimental”, explicó.

Chile, maíz y frijol forman la triada fundamental de la cocina mexicana, por lo que es necesario hacer un estudio de la salinidad y alcalinidad de los suelos para remover lo que podría ser perjudicial a estos productos del campo.

González Jauregui mencionó que las nuevas generaciones han perdido la predilección por la comida tradicional mexicana, porque hasta hace poco volvió a cobrar auge el estudio de este tipo de gastronomía. Por ejemplo, los menores prefieren la comida rápida, y hay una autolimitación de ingredientes por la carencia de la cultura gastronómica tradicional.

“Si el papá del niño desconoce la esencia de la comida, lo más seguro es que así, con esa escasez, es como lo va a transmitir. Se tiene que hacer una inclusión directa, desde los libros de textos de primaria, y aprovechar los programas de nutrición en preescolar para tocar el tema de la cocina tradicional mexicana, partiendo desde la época prehispánica”, indicó.

Sobre el hecho de que es poco común, al menos en Jalisco, que se consuman otras variedades de maíz, que son fundamentales en las recetas de antaño, señaló que el único límite en su consumo es el que se pone la propia sociedad.

“Las tortillerías, a las que comúnmente acudimos para comprar este tipo de productos, ya tienen un proveedor en específico, y desde ahí viene el problema. La variedad y tipificación de los maíces se encuentra en los mercados públicos, pero nos enfrentamos a que la persona no está dispuesta a destinar su tiempo a la producción de estos elementos, porque no le damos importancia”, refirió.

Es bastante escaso, recalcó, que en los hogares de la ciudad se tenga un metate, un utensilio que aporta minerales, dado su origen volcánico.

“Podríamos comprar nuestro maíz, tener nuestro metate en casa y hacer nuestras propias tortillas, así nos daríamos cuenta de que el mercado ofrece los insumos y que están más cerca de lo que imaginamos. Actualmente, el proceso de la tortilla se ha corrompido, ya no es puro; ahora ésta implica engordar gracias a los añadidos para producirla a costos muy bajos”, denunció.

Recordó que la herencia prehispánica y colonial de nuestra cocina la hace nutritiva y como mexicanos deberíamos preocuparnos de que ésta no se pierda.

Invitan a la tamaliza

Con el fin de fomentar el estudio y fomento de platillos, bebidas y antojitos de distintos lugares de México, las licenciaturas en Gestión de Negocios Gastronómicos y la de Turismo, realizarán el encuentro “Senka tlasojkamati” (que significa “Gracias profundamente” en huichol).

Será el 29 de noviembre, a las 18:00 horas, en el Restaurante Escuela del CUCEA, cuando se presentará una muestra gastronómica de tamales que se realizan en Coahuila, Zacatecas, Nayarit y Michoacán.

“Ya está hecha la producción previa de la masa metateada. También habrá de muestra de tejuino, atole, champurrado y bebidas de estos estados como charanda, tequila, mezcal y bacanora”, explicó González Jauregui.

El académico subrayó que al encuentro todos están invitados, pero que tendrá especial énfasis en agradecer a los padres de familia de los estudiantes y hacerles ver el propósito de esta oferta educativa, que busca formar a profesionales que innoven en la industria alimenticia y que dominen y conozcan sus contextos tradicionales.

Fotografías: David Valdovinos / Especial

Por: Iván Serrano Jauregui

A t e n t a m e n t e

"Piensa y Trabaja"

Guadalajara, Jalisco, 13 de noviembre de 2018

URL Fuente: <https://comsoc.udg.mx/noticia/gastronomia-mexicana-en-riesgo-por-contaminacion-agricola>