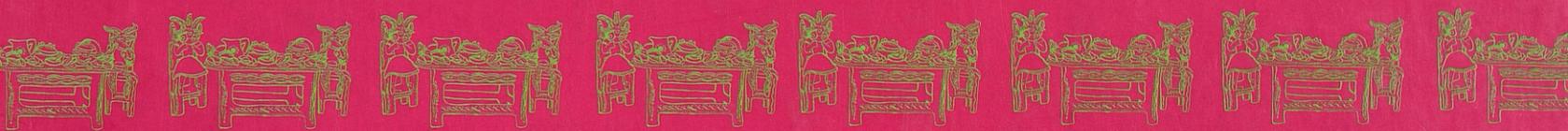


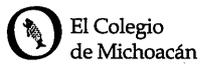
MICHOACÁN A LA

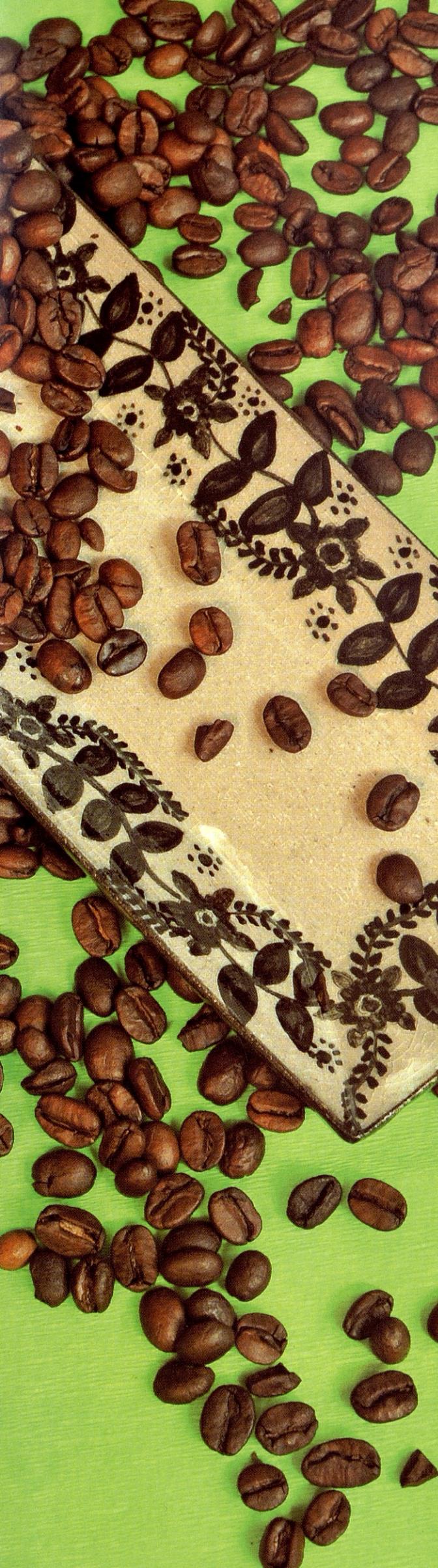
m o s a



MICHOACÁN A LA MESA

Luis González†
Martín González de la Vara





MENÚ

PRESENTACIÓN

Mtro. Leonel Godoy
Gobernador del Estado de Michoacán

MICHOACÁN A LA MESA, QUINCE AÑOS DESPUÉS

15 Martín González de la Vara

PARA ABRIR BOCA

27 Luis González

OFERTA DE CRUDOS

43 Luis González

EL CAFÉ, DEL PUERTO DE MOKA A LA TAZA DE LOS MICHOACANOS

85 Gerardo Sánchez

OFERTA DE COCIDOS

111 Luis González

EL ANTOJO, UN HÁBITO DE LA ALIMENTACIÓN MEXICANO, SUS RAÍCES INDÍGENAS Y EUROPEAS

137 Francisco Miranda

EL PAN NUESTRO DE CADA DÍA

157 Raúl Arreola Cortés

OFERTA DE PLÁSTICOS

185 Luis González

LA CARNE DE LA "POPO" UN PRODUCTO SUPERIOR PARA EL PALADAR DE LOS MEXICANOS

191 José Napoleón Guzmán

CONSUMO ENTRE AMIGOS

209 Luis González

DULCES, CONSERVAS Y POSTRES EN LA TRADICIÓN CULINARIA MICHOACANA

215 Gerardo Sánchez

A MODO DE POSTRE

243 Luis González

DE RECETARIOS Y ALGO MÁS...

251 Sol Rubín de la Borbolla

DOS RECETARIOS MICHOACANOS

259 América Pedraza y Martín González de la Vara

267 Anónimo zamorano del siglo XIX

295 Livier Rufz de Suárez

327 ÍNDICE ONOMÁSTICO

331 ÍNDICE TOPONÍMICO



MICHOACÁN A LA MESA

QUINCE AÑOS DESPUÉS

Martín González de la Vara

En diciembre de 1996 salió a la luz la primera edición de *Michoacán a la mesa*. La obra tuvo un excelente recibimiento tanto en los círculos académicos como entre el público en general, lo que llevó a que se agotara rápidamente. Ahora, casi coincidente con la declaratoria de la UNESCO de la Cocina Mexicana –con el paradigma de la Cocina Michoacana– como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, El Colegio de Michoacán y el Gobierno del Estado de Michoacán han decidido preparar esta segunda edición.

Esta versión respeta casi por completo el contenido y estructura de la primera publicación. Los textos de Luis González “Para abrir boca”, “Oferta de crudos”, “Oferta de cocidos”, “Oferta de plásticos”, “Consumo entre amigos” y “A manera de postre” siguen siendo la columna vertebral de la obra y se reproducen sin cambio alguno. En ellos, se pueden seguir, en el ágil estilo que caracterizaba a Don Luis, los principales hitos en la historia de Michoacán y de su comida presentados como un delicioso menú.

Los textos de Gerardo Sánchez Díaz, Francisco Miranda, Raúl Arreola Cortés y José Napoleón Guzmán se presentan sin cambios sustanciales. Las colaboraciones de Brigitte Boehm de Lameiras y de Silvia Rendón se excluyeron, pero se integró el texto de Sol Rubín de la Borbolla “De recetarios y algo más...” que habla de bibliografía reciente sobre gastronomía michoacana. Asimismo, el trabajo “Dos recetarios michoacanos” de América Pedraza se reelaboró para servir de presentación a los recetarios de Livier Ruiz de Suárez y el llamado “Anónimo zamorano del siglo XIX”.

A las bellas imágenes capturadas por Carlos Blanco se agregan nuevas fotografías de Tania Duarte. El diseño editorial se transforma con nuevas ideas gráficas de Guadalupe Lemus y el cuidado de la edición quedó a cargo de Patricia Delgado González del Departamento de Publicaciones de El Colegio de Michoacán.

Manos michoacanas



Pese a que los conceptos vertidos en la primera edición de *Michoacán a la mesa* no han dejado de tener vigencia, tal vez sea prudente incluir un breve recuento de las principales novedades que se han dado en la gastronomía michoacana en los últimos quince años. De 1996 a la fecha ha habido algunos cambios en la producción, distribución y formas de consumo de los alimentos en Michoacán. Ciertamente las tradiciones gastronómicas no cambian con gran rapidez, pero de manera inevitable se van modificando. Por otra parte, los aspectos más económicos de la producción y distribución comerciales de los productos alimenticios tienden a cambiar con mucha mayor velocidad.

Así, mientras que la agricultura tradicional en el estado se sigue abocando al cultivo de consumo doméstico, la agricultura comercial ha entrado en una etapa de gran dinamismo motivada por dos aspectos de la globalización mundial: la apertura de mercados internacionales y la llegada de inversión extranjera directa.

Tal vez el producto michoacano que mejor se ha desempeñado en esta apertura económica ha sido el aguacate. Las autoridades sanitarias de Estados Unidos prohibieron la importación a su territorio desde épocas tan lejanas como 1918, alegando que estaba plagado con la mosca del Mediterráneo. Desde entonces, el gobierno y los productores mexicanos intentaron, la mayoría de las ocasiones de manera infructuosa, reabrir ese importante mercado.

Por varias décadas, el aguacate mexicano, y en especial el michoacano, quedó circunscrito al modesto mercado interno mientras veía cómo los agricultores de California dominaban la comercialización del fruto en Estados Unidos. Como el aguacate una vez cortado no puede conservarse por mucho tiempo ni puede congelarse sin perder sus propiedades sensoriales, su exportación a mercados lejanos como Asia o Europa es prácticamente imposible en condiciones competitivas. Con el principal de los mercados internacionales fuera de su alcance, el cultivo del aguacate creció de manera muy moderada en Michoacán durante casi todo el siglo XX.

A partir de 1994 las autoridades mexicanas lograron comenzar a abrir el mercado estadounidense para el aguacate. Algunos estados fronterizos abrieron sus puertas de forma paulatina y el aguacate mexicano —y muy especialmente el michoacano— comenzaron a llegar a Estados Unidos. En unos cuantos años la calidad de nuestro fruto se impuso en los supermercados de aquel país y ahora son los aguacateros estadounidenses quienes están luchando por mantener su mercado doméstico.

En este panorama, la producción de aguacate michoacano ha repuntado, así como su exportación. Se calcula que las remesas totales se han multiplicado por 26 en los últimos quince años; es decir que

Aguacate, producto michoacano de exportación



en ese lapso la exportación del fruto se ha casi duplicado año con año. Debido a ese éxito comercial, las huertas en la zona occidental de Michoacán, que aportan más de 40% del aguacate mexicano, se han multiplicado. En la actualidad, se producen en el estado casi un millón de toneladas al año, de las cuales alrededor de 40% se exporta a Estados Unidos. A partir del mercado estadounidense, otros se han interesado en el fruto, siendo Japón, Hong Kong, Canadá y Francia los países que ahora están importando cantidades cada vez mayores de aguacate. En consecuencia, se ha creado una franja productora entre los 1 400 y 2 200 msnm que parte al estado casi por mitad en la llamada Zona de los Balcones y que recientemente se ha extendido hacia los estados de Jalisco y Colima.

El éxito aguacatero ha llevado al establecimiento de docenas de compañías empacadoras y exportadoras, algunas de ellas con participación de capital extranjero. En 1997 se constituyó en Uruapan la Asociación de Productores y Empacadores Exportadores de Aguacate de Michoacán (APEAM) que agrupa a buena parte de los productores del estado.

Este explosivo crecimiento de la superficie dedicada al cultivo del aguacate no ha dejado de tener sus inconvenientes. Por ejemplo, el desarrollo de nuevas variedades del fruto que se adaptan a mayores alturas sobre el nivel del mar, de hasta 2 600 m ha llevado a que muchas comunidades lo adopten como su principal siembra comercial, lo que ha puesto de nuevo en peligro a los ya de por sí largamente asediados bosques de la entidad. Sin embargo, para el momento de escribir estas líneas, el notable crecimiento de la producción aguacatera ha traído gran prosperidad a amplias zonas del estado y también ha facilitado que el producto llegue por temporadas más largas a los hogares michoacanos.

Otra serie de frutos cuya producción va en ascenso gracias a la apertura de nuevos mercados es el de las moras. Ciertamente la zarzamora o la fresa se pueden considerar como tradicionales de distintas regiones michoacanas debido a que su cultivo y consumo se remonta a varias décadas o incluso siglos; sin embargo, en los últimos tres lustros su producción se ha disparado de manera notable. En la temporada 2009-2010, el estado de Michoacán prácticamente monopolizó la producción nacional de zarzamora al cosechar 95% del total, del cual tres cuartas parte se exportaron a Estados Unidos, Inglaterra y Bélgica, entre otros países.

Acompañan a la zarzamora otros productos antes exóticos como el arándano, frambuesas y las moras negra y azul, conocidas también con sus nombres en inglés como *cranberry*, *raspberry*, *blackberry* y *blueberry* respectivamente. También en este caso, el área de producción se ha expandido de manera notable del noroccidente michoacano hacia



las zonas templadas colindantes con el estado de Jalisco compitiendo también con otros cultivos tradicionales. De igual manera, se han establecido emparadoras de capital local, foráneo y extranjero en varios municipios michoacanos, pero en especial en los de Los Reyes, Peribán y Tocumbo y poco a poco la población local comienza a conocer e incluir estos frutos en su dieta diaria. Michoacán ha mostrado ser una zona productora muy prometedora y ha destacado en un mercado internacional muy competitivo.

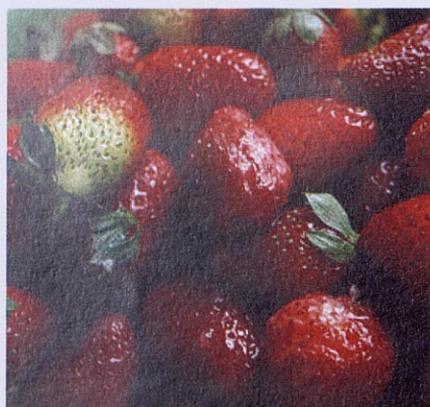
En el caso de la fresa, cuyo cultivo y exportación estaba ya fuertemente arraigado en el valle de Zamora y sus alrededores, se ha observado en la última década un crecimiento más moderado y en algunas temporadas la producción ha incluso disminuido. A partir de los atentados terroristas en Nueva York en 2001, las autoridades sanitarias estadounidenses establecieron reglas muy estrictas para los exportadores de fresa mexicanos apoyándose en una ley en contra del “bioterrorismo”. A partir de entonces, muchos freseros michoacanos han tenido que modificar sus técnicas de riego y manejo del fruto para lograr certificaciones que ahora son obligatorias para colocar el producto en el extranjero. Aun así, el panorama sigue siendo halagüeño, pues las cifras de producción para mediados de 2011 muestran que en Michoacán se cosecha algo así como 60% de la producción nacional. También se ha atraído a la inversión extranjera en las emparadoras, como es el notable caso de la empresa estadounidense Driscoll's.

Otras frutas cuya producción y exportación ha crecido en los últimos años son la guayaba, coco, limón y ciruela, en los cuales Michoacán ha sido en varios ciclos agrícolas recientes el primer productor en el ámbito nacional.

Sin embargo, los mismos factores internacionales que han determinado el éxito de algunos cultivos tradicionales y modernos en Michoacán también han llevado a la decadencia de otros. Tal vez el caso más notable es el del cultivo del café. Como se menciona en la colaboración de Gerardo Sánchez Díaz, la cafecultura en Michoacán tuvo un gran impulso en el siglo XIX y principios del siglo XX, siendo parte integral de la cultura popular michoacana, pero poco a poco comenzó a declinar y para este siglo XXI en nuestro estado se cosecha menos de 1% de la producción nacional de café. La preferencia de los mercados por el grano de otros estados como Chiapas, Veracruz y Oaxaca y la ocupación de los antiguos cafetales en otras siembras comerciales –principalmente moras y aguacate– han desplazado de manera casi irremediable este cultivo de Michoacán.

En el caso del maíz, también ha habido algunos cambios interesantes en su producción. Por ejemplo, en las últimas dos décadas la superficie dedicada a la siembra del maíz en Michoacán ha descendido de unas 600 000 a poco más de 400 000 hectáreas, pero debido a un

La fresa, cultivo exótico del pasado
Cafetos michoacanos



incremento moderado en la productividad y al mejoramiento de su precio, la cosecha del grano ha aumentado de menos de un millón a unas 1 400 000 toneladas anuales. Aún así, la entidad ha sido de manera consistente uno de los primeros cinco productores de maíz en la república, al igual de otras gramíneas que han tenido recientemente un desarrollo similar, como el trigo, el arroz y el sorgo. Michoacán sigue siendo prácticamente autosuficiente en la producción de estos granos, pero sus cultivadores todavía están lejos de competir con ventaja en los mercados nacional e internacional como lo hacen sus colegas de otros estados del país.

El maíz michoacano ha entrado también en los últimos tiempos a los debates mundiales acerca de la manipulación genética de los alimentos y de la conservación de variedades autóctonas. El enorme significado económico y cultural que este cereal tiene para la mayoría de los michoacanos ha llevado a que estas polémicas se lleven a cabo en distintos foros. Los favorecedores de la producción y consumo de maíz modificado argumentan que la ingeniería genética permite la cosecha de maíces más productivos, nutritivos y resistentes a plagas y sequías sin representar algún riesgo para la salud humana o animal. Sus detractores alegan que no está probada su inocuidad y su adopción llevaría al campo mexicano —y por extensión michoacano— a depender de una tecnología que está en manos de grandes corporaciones multinacionales. Como este debate, a veces agrio, se está desarrollando en el ámbito mundial en estos momentos, es imposible conocer los alcances que tendrán las nuevas tecnologías alimentarias en el campo michoacano.

Igualmente es difícil de prever el futuro de los granos criollos de Michoacán. Al momento se reconoce la existencia de 28 variedades autóctonas de maíz que corren el peligro de caer en desuso y desaparecer. De ocurrir su extinción, se perderá para siempre su capacidad de interactuar con otras variedades y así, por un infinito proceso natural de hibridación, crear maíces resistentes y nutritivos que cumplan con los requerimientos de una población siempre creciente sin necesidad de alterar de modo artificial el germoplasma del cultivo. Para lograr esta conservación, es necesario estudiar dichas variedades y encontrar a cada una de ellas un nicho dentro de un mercado nacional e internacional del maíz fuertemente competido.

En el caso de la ganadería, Michoacán ha mantenido una producción casi constante en los últimos quince años. En cuanto a los bovinos, incluye a poco más de un millón y medio de cabezas de las que se obtienen más de 350 millones de litros de leche y 150 000 toneladas de carne cada año. Los cerdos, a pesar de que la producción porcina ha sido afectada por la reciente apertura del mercado estadounidense, son muy numerosos todavía en La Piedad y sus alrededores, pues

Grano criollo en peligro de extinción



suman casi un millón que generan 56 000 toneladas anuales de carne. A estas cantidades se suman más 25 millones de gallinas productoras de carne y huevos, 450 000 chivos y 220 000 borregos. Mientras tanto, la pesca michoacana ha tenido un crecimiento muy modesto en los últimos tres lustros a pesar de la longitud de nuestras costas, pues la captura total de peces ha repuntado sólo de aproximadamente 11 000 toneladas en 1994 a 18 000 en la actualidad.

Con la apertura de los mercados internacionales y la inversión extranjera directa en negocios agropecuarios, sin duda ha habido cambios en la distribución de los alimentos elaborados y consumidos en nuestro estado. Como ya se mencionó, el sector exportador ha experimentado un importante crecimiento que ha llevado a la instalación de empresas empacadoras y comercializadoras en los lugares de producción de los artículos de exportación. Las mercancías michoacanas que pueden entrar al mercado son cada vez más conocidas, demandadas y consumidas fuera y dentro del país.

Al mismo tiempo, esas mismas plazas nacionales e internacionales envían cada vez más productos alimenticios a Michoacán. Así, en la capital Morelia y en muchas ciudades medias del estado se han integrado al panorama comercial varias cadenas de supermercados de capital nacional y foráneo que introducen productos de otras partes de México y del extranjero a los mercados locales. Ahora el consumidor urbano tiene muchas más opciones en la adquisición de los comestibles que consumirá, lo que repercute en sus compras y en la manera de alimentarse cotidianamente.

Una de las estrategias más prometedoras para poder competir en estos mercados cada vez más sofisticados es la de establecer denominaciones de origen o marcas colectivas debidamente registradas y la de alcanzar certificaciones de calidad válidas internacionalmente que permitan llegar a mercados más rentables.

Ya desde hace varias décadas que existe la denominación de origen “Charanda de Uruapan”, una de las sólo once denominaciones mexicanas reconocidas en el ámbito internacional. Desafortunada y lastimosamente, esta marca se ha manejado de manera poco seria, sin establecer un órgano regulador ni reglas de origen ni de producción, por lo que en la práctica es casi inexistente. Desde 2003 los productores de la bebida han tratado de establecer las denominaciones “Charanda” –a secas– y “Charanda de Michoacán”, pero apenas ha podido constituirse alguno de sus órganos de regulación sin establecer todavía sus reglas de elaboración, dejando hasta la fecha al consumidor sin información oficial que certifique su calidad.



En donde se han logrado ciertos avances recientes es en la constitución de marcas comerciales colectivas. La mayoría de las más de cuarenta marcas colectivas de Michoacán se ha aplicado a las artesanías, pero sólo un puñado de ellas se refiere a los alimentos. Por ser relativamente más sencillo, algunos productos agrícolas “estrella” de Michoacán, como el aguacate, la guayaba y el limón no tuvieron problema alguno en obtener este reconocimiento oficial. En cuanto a los alimentos artesanales sólo tres cuentan con este aval: el pan de Tingüindín, el mezcal michoacano y el queso Cotija. Los panaderos de Tingüindín lograron el reconocimiento por la facilidad de demostrar la originalidad y localidad de su manufactura en un proceso muy similar al seguido por las artesanías. La marca colectiva del mezcal michoacano se encuentra actualmente en constitución, esperando que logre consolidar sus órganos rectores y sus reglas de origen y de elaboración mientras que ya han lanzado al mercado su marca comercial Sikua que significa mezcal en purhépecha.

El caso del queso Cotija presenta una de las paradojas a las que se enfrentan los productores que quieren alcanzar estos mercados más globales y estandarizados. Producido en varias poblaciones del occidente de Michoacán y suroriente de Jalisco, fue conocido en la zona como “queso Santa María” en referencia al poblado de Santa María del Oro, que de alguna manera era el pueblo más importante de esa región serrana. Sin embargo, desde el siglo XIX los arrieros de Cotija lo dieron a conocer en el centro del país y le dieron el nombre de su lugar de origen. Por mucho tiempo, el queso Cotija fue elaborado por cientos de ganaderos independientes, lo que conllevó a que tuviera enormes diferencias en su calidad. Cuando su fama creció, comenzó a ser imitado y falsificado por muchos otros queseros y compañías en México y Estados Unidos, lo que dio por resultado que el consumidor de este lácteo no tuviera alguna seguridad sobre la calidad del queso que consumía.

A principios de este siglo XXI un número representativo de productores de queso se agrupó alrededor del proyecto denominando “Mesón del queso Cotija” encabezados por Rubén Álvarez Barajas, Patricia Chombo Morales y el doctor Esteban Barragán –este último profesor del Centro de Estudios Rurales de El Colegio de Michoacán–. Tras varios años de mucho esfuerzo para definir reglas y procesos de producción este grupo logró el éxito internacional al obtener el reconocimiento de “mejor queso artesanal” en la Feria del Queso de Parma, Italia, en el año de 2005. A partir de entonces han logrado crear una marca comercial colectiva, se han organizado con un moderado éxito económico en una cooperativa que ofrece productos de gran calidad y



se tenía ya un conocimiento más profundo de las prácticas culinarias de nuestro estado como para demostrar que la cocina mexicana llenaba, entre otros, los criterios de continuidad y significación social identitaria que eran requisitos para recibir tal reconocimiento.

Nos gustaría pensar también que la primera edición de este libro, *Michoacán a la mesa*, contribuyó de alguna manera a lograr esta distinción. Aun si no lo fuera, esta segunda edición, con algunos cambios en su contenido, quiere renovar la invitación original a los michoacanos y no michoacanos para conocer una tradición gastronómica viva y con hondas raíces históricas que se renueva de forma cotidiana con nuestras decisiones. Conocer una cocina nos lleva a quererla, a consumirla y dejarla como herencia cultural a nuestros hijos para que la sigan disfrutando, renovando y a su vez legándola a sus propios hijos.



