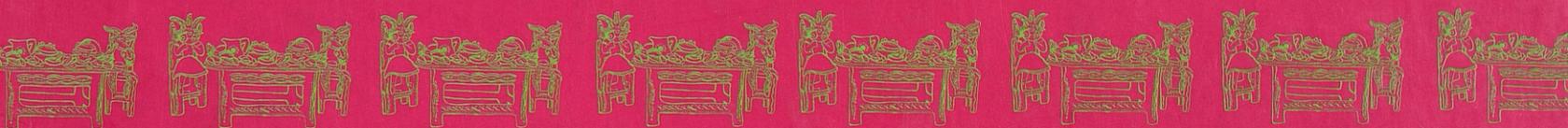


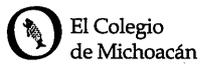
MICHOACÁN A LA

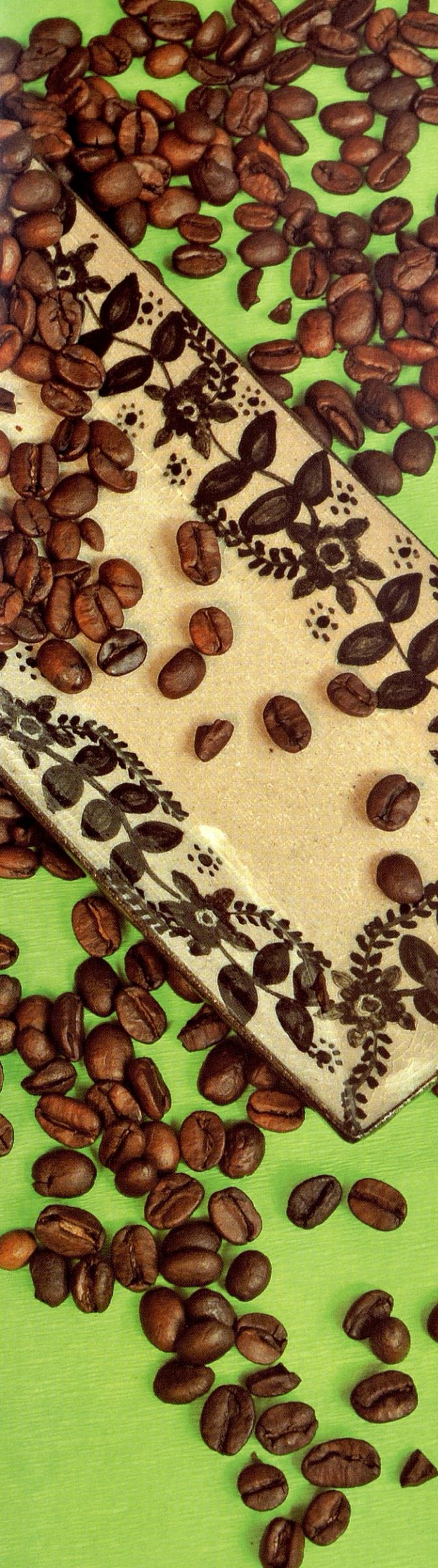
m o s a



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



OFERTA DE PLÁSTICOS

Luis González

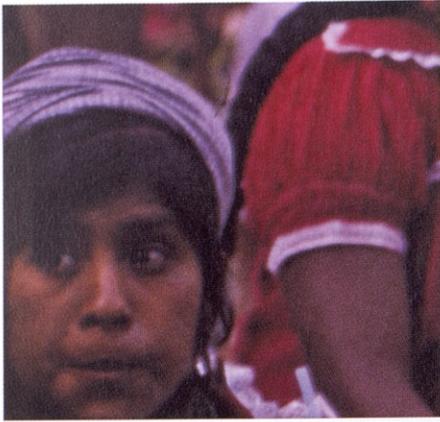
Las industrias alimenticias de Michoacán comenzaron por ser aliadas de sembradíos y cocinas. Quizá las primeras industrias que se meten al negocio de modular comestibles son las panaderías de pueblo. Sin problemas los hornos domésticos les pasaron a los grandes hornos la tarea de confeccionar las distintas esculturas de masa de trigo que se consumen a diario en gran número de hogares. Enseguida las aguas frescas dejan de hacerse en el hogar y se sustituyen por los refrescos embotellados que proponen la Coca Cola, la Pepsi, Aga, Fanta, Sprite, Jarritos, Peñafiel, Garcicrespo y muchas más embotelladoras.

También con la aprobación de las cocineras deja de molerse el nixtamal en los metates caseros; se omite el torteo a mano y se cuecen las tortillas sobre un comal, y se va a comprar los discos de maíz a las tortilladoras fabriles que de paso dan lugar a un intercambio de chismes mientras se hace cola. Con cierta rapidez, en la mayoría de pueblos y ciudades de la república mexicana se sustituye o se agrega a la comida cruda que se da en los campos y la cocida que se produce en los fogones caseros, el alimento fabricado en panaderías, bizcocherías, tortilladoras, cremerías y otros establecimientos michoacanos o comidas traídas de fuera con nombres en inglés.

Según el XII Censo industrial de 1989, en Michoacán había 521 panificadoras y 1 703 ocupados en la hechura del pan industrial; 1 114 tortillerías y 3 118 personas que las ponían en marcha; 54 fábricas de carne en las que estaban metidos 522 operarios; 315 talleres de productos lácteos; 26 fábricas de chocolate y artículos de confitería; muchos trapiches e ingenios; numerosas industrias embotelladoras de refresco y bebidas alcohólicas. Para no hacer el cuento largo cosa de 20 000 obreros de 2 253 empresas ayudaban a las artistas de la cocina en la confección de comestibles y bebidas.

Los tiempos cambian
y también las costumbres.
Los productos de cadenas
internacionales son
obra de la máquina y no
del trabajo humano





Las industrias alimenticias siguen viento en popa en el estado y el consumo de alimentos fabricados que se importan sube estrepitosamente. Algunos temen la desaparición de la comida tradicional tan sabrosa por la presencia de los productos alimenticios que segregan las fábricas micro, chicas, medianas y grandes y que anuncian a gritos el radio y la televisión. Muchos creen que debemos despedirnos de las frutas recién cortadas, las tortillas, las corundas, los platillos famosos, los dulces para chuparse los dedos, las aguas frescas, los vinos de membrillo, capulín y de changunga. Los pesimistas creen que hemos entrado a un callejón sin salida muy abastecido de hot dogs, hamburguesas, pollos rostizados, refrescos gaseosos, salsas embotelladas, vinos y alcoholes importados, chicharretas, sabritas y mil sinsabores producto de fábricas y con el aval de los nutriólogos. Los optimistas piensan que no tiene nada de malo que cunda la moda de sorber huevos pasados por agua ni la costumbre de masticar verduras y fibras dietéticas. Tampoco maldicen el hecho de que se prepare la comida de toda la semana en un solo día. Avizoran sin dolor ni tristeza los cambios en las cocinas modernas provistas de estufas, hornos de microondas, cuchillos eléctricos y demás instrumentos para abreviar y hacer menos penoso el trabajo coquinario. Tampoco deploran la entrada de la revolución industrial, el ingreso de plásticos o productos de fábrica en las costumbres del buen comer. Cabe comer y beber bien en el mundo en que nos han instalado las máquinas. Cabe reconocer que no todo lo fabricado merece la buena acogida de una sociedad civilizada. Quizá haya que desprenderse de las bebidas embriagantes, los productos que se inhalan y aun los que se inyectan.



Se dice que los habitantes de Michoacán perdían el equilibrio, en la época anterior a Vasco de Quiroga, con charanga, bebida que se hace con pulque, miel y chile colorado; charape, que es jugo hervido y fermentado hecho con pulque y piña, y quizás el colonche de tuna que acostumbraban los chichimecas que corrían por la zona septentrional del imperio puhre; el tesgüino de maíz fermentado con saliva humana que bebían los pueblos del antiguo occidente y la tuba derivada de los jugos de la palmera. Los españoles importaron los vinos, que nunca se han hecho bebida de uso común. Los destilados del maguey y caña de azúcar se convirtieron en bebida popular en el siglo de las luces. En el siglo de las luchas, se naturalizó la cerveza. En el presente siglo, los michoacanos pesudos se inclinan por las bebidas importadas, el whisky escocés, los brandis españoles, el coñac de los franceses, pero las masas siguen adictas al pulque, la cerveza, el charape, la charanda, el mezcal, la cuba y los ponches. La inhalación del humo del tabaco va en picada y no va a ser ex fumador quien la defienda.

Comoquiera, no todo lo producido en las fábricas de alimentos debe mandarse por el tubo de desagüe. Muchos alimentos plásticos (sólidos y líquidos) pasan los exámenes del buen gusto y la salud de los michoacanos, si estudios posteriores no prueban la falsedad de lo dicho. Están por estudiarse las industrias y las importaciones alimenticias de Michoacán. Sobre lo poco estudiado va a continuación un excelente artículo de Napoleón Guzmán acerca de jamones y carnes frías.

