

UN LIBRO QUE MUESTRA LOS SAZONES DE COCINERAS DE TODO EL PAÍS

Escrito por: Wendy Pérez
03/08/2021

“Sabores de México” reúne y reflexiona sobre las historias, recetas y datos de 32 expertas de nuestra gastronomía



¿Cuál es la cocina tradicional mexicana?, y aún más importante, ¿cómo es que se construye y mantiene? son preguntas que en las más de 600 páginas del libro “Sabores de México” se buscan responder.

Esta publicación que salió en febrero de 2021 es liderada por Alberto Llanos Legorreta y el equipo de su proyecto Fogones Mx, oficialmente llamado Centro Nacional de Investigación y Difusión de la Cocina Tradicional Mexicana, enfocado en dar voz a esos hombres y mujeres que resguardan día a día la grandeza culinaria desde sus espacios familiares.

“Queremos que, sobre todo, incida en la calidad de vida de quienes mantienen nuestras costumbres gastronómicas”, resalta este chef, quien duró tres años en la pre producción, investigación de campo y post producción del texto.



Fotografía: Alberto Llanos

UN VIAJE PARA CHUPARSE LOS DEDOS

De norte a sur del país, Alberto A. Llanos viajó, recorriendo 40 mil kilómetros y documentando el quehacer de 32 **cocineras tradicionales**, sus recetas y conociendo sus vidas.

“Historia tras historia reafirmábamos que la realidad no correspondía a la forma de vida que creímos tenían estos

personajes claves para nuestra cultura, llegando a experimentar de primera mano todas sus problemáticas, y una muy importante: muchas de estas mujeres, si no trabajan hoy, no comen mañana, y esto no debe seguir pasando, al menos debemos actuar”, dice el también investigador, nacido en Ciudad de México.

La acción se va concretado a través de las ventas de “Sabores de México”. Ganancias que en un 94 por ciento irán a las 32 cocineras participantes para cubrir sus necesidades básicas o para establecer escuelas culinarias donde sigan legando este patrimonio lleno de sabores y olores.

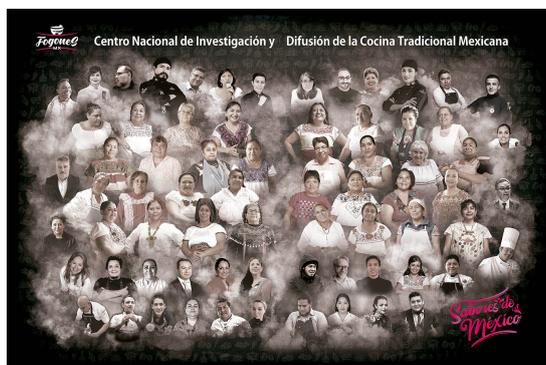


Fotografía: Alberto Llanos

“En total fuimos 80 personas las que estuvimos inmiscuidas en los contenidos del libro, entre cocineras, investigadores, cronistas, empresarios y los integrantes de Fogones Mx.

“Al final se desarrollaron cuatro capítulos: los dos primeros muestran 13 artículos de investigación, que van desde los aportes prehispánicos, lo colonial y conventual, pasando por lo tradicional, hasta llegar a exponer los elementos que nos ayudaron a construir nuestra gastronomía”.

Le siguen esos regalos de México al mundo (maíz, cacao, jitomates), que dan paso a una bitácora de viaje en la que los autores relatan todo lo vivido en el recorrido por el territorio nacional, y no sólo usando la impresión, pues es un documento interactivo con cerca de 80 códigos QR.



Fotografía: Alberto Llanos. [Haz clic para comprar el libro](#)

“Otro capítulo lo construye una explicación sobre ¿qué se come? en cada estado. Chefs, académicos, historiadores, cronistas y especialmente las mujeres nos ayudaron a definir lo tradicional de su entidad; conociendo de primera mano los burritos de flor de biznaga de Baja California, el cipai de pollo de la Baja Sur; la sopa de chuales de Durango, el taxtihuil de camarón de Nayarit; los orejones de calabaza en Zacatecas; el **pozole** de camagua de Guerrero, el huatape de Veracruz, o las tortillas de chaya de Campeche, que suman 192 recetas de viva voz de las 32 entrevistadas.

“Al tener todas estas historias y recetas en primera persona, valía la pena un análisis, y es aquí cuando tratamos de contestar las grandes preguntas ¿cuál es la cocina tradicional mexicana? y ¿cómo es que se construye?”, añade el director general de Fogones Mx, iniciativa que en un futuro pretende ser un centro de apoyo para estas mujeres en el desarrollo de sus emprendedurismos culinarios.

El libro se editó en tres formatos, con pasta blanda, dura y una edición de lujo, fáciles de adquirir con las cocineras

participantes o en la web: <https://www.fogonesmx.com>; hay envíos a toda la república y al extranjero.



Fotografía: Alberto Llanos.

Para conocer más sobre esta publicación y el trabajo de investigación del equipo de Fogones Mx se llevará a cabo una degustación en la que participarán 9 de las 32 cocineras tradicionales que participan en este libro. La experiencia se llevará a cabo en el Jardín Zacapa en Xochimilco, Ciudad de México este 2 y 3 de abril del 2022 de las 14:00 a las 19:00 horas.

Esta degustación se compondrá de 9 tiempos de platos originarios de distintos puntos de la República Mexicana. Tendrá un costo de \$1,100.00 como precio especial para la comunidad de Fundación Tortilla. Obtén tus boletos de acceso mandando un mensaje vía WhatsApp al (+52) 449 193 8210, indicando que viste esta publicación.

Para conocer el menú completo [accede aquí](#).

Esta degustación tiene un cupo limitado, reserva tus lugares con tiempo y vive esta sabrosa experiencia.

Visitar en youtube <https://www.youtube.com/watch?v=5hJxlXfUxA>