



COCINA MEXICANA

El acto de cocinar en México es considerado una de las actividades más importantes, para los mexicanos, ya que cumple muchas funciones sociales y rituales determinantes, tales como la instalación del altar de muertos o la fiesta de quince años en México. La profesionalización del trabajo culinario en México sigue siendo predominantemente femenino. Sin duda, también los hombres han llegado a tener buenos reconocimientos en el arte de la cocina.

La gastronomía de México se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como por la complejidad de su elaboración. Es reconocida por sus sabores distintivos y sofisticados con gran condimentación.

La variedad es la característica esencial de la Cocina Mexicana, desde luego esta variedad es más notoria si se contempla la riqueza gastronómica regionalmente y no por Entidad Federativa. Ya que cada Estado Mexicano posee sus propias recetas y tradiciones culinarias. Hay ciertas creaciones gastronómicas que surgieron localmente y que, por su calidad y aceptación generalizada, se han vuelto emblemáticas de la Cocina Mexicana en lo general. Éste es el caso de platillos como la Cochinita Pibil (Yucateca), el Mole Oaxaqueño, el Mole Poblano, el Pozole (identificado con Sinaloa, Jalisco y Guerrero), el Cabrito (Coahuilense y Neoleoneses), el Pan de Cazón Campechano, el Churipú y las Corundas Purépechas (de Michoacán), el Menudo de Sinaloa, Sonora, Chihuahua y otros estados del país han hecho de sus platillos lo mejor de la gastronomía mexicana.

La comida en México es el factor que une a la sociedad. Una de las características de las Gastronomías Mexicanas es que no hacen distinción entre la llamada Cocina Cotidiana y la Alta Cocina.

Así, aunque existen platillos típicamente festivos, como el Mole o los Tamales, éstos pueden consumirse cualquier día del año, lo mismo en una casa particular que en un restaurante lujoso o en una pequeña fonda. La Gastronomía Mexicana siempre ha sido calificada como una cocina de gran influencia barroca, resultado de un mestizaje culinario, y representa en mucho la visión que los mexicanos tienen del mundo. De esta forma, la zona norte del país, de clima más agreste y seco, ofrece una cocina más bien austera, de sabores sencillos; en cambio, en el sureste, donde la tierra es más generosa, se da una explosión de sabores con una cantidad desconocida de platillos y recetarios locales. En las zonas urbanas, debido a la integración de las mujeres a la fuerza laboral, así como a la influencia del estilo de vida occidental (principalmente de los Estados Unidos), se ha ido perdiendo la tradición de cocinar en casa. Sin embargo, se considera que las fondas (una versión mexicana de los bistró franceses, lugares donde se va a comer fuera a medio día de forma económica) son un reservorio de las recetas tradicionales.

En el conjunto inmenso de cocinas regionales bien diferenciadas, se caracterizan todas ellas por un componente indígena básico en sus ingredientes y en las formas de preparación de los alimentos y en este orden podría decirse que el común denominador de tales gastronomías es el uso del maíz, del chile y del frijol, acompañados por siempre del jitomate, en sus diversas formas y variedades. En las últimas décadas ha florecido un movimiento que se ha dado en llamar Nueva Cocina Mexicana, que retoma las recetas, técnicas e ingredientes nacionales y las combina con los propios de la alta cocina internacional.

Un arte culinaria

Ana Janeth de la Rosa Hernández
Licenciada en Ciencias de la Comunicación
DAEA - UJAT



EL 16 DE NOVIEMBRE DE 2010 LA GASTRONOMÍA MEXICANA FUE RECONOCIDA, JUNTO CON LA COCINA FRANCESA, COMO PATRIMONIO INMATERIAL DE LA HUMANIDAD POR LA UNESCO.

COMIDAS TÍPICAS DEL ESTADO DE TABASCO

La capital del Estado de Tabasco tiene una amplia variedad de restaurantes de calidad que ofrecen comida internacional, típica y especialidades.

En estas tierras se cosecha una diversidad de hierbas, hojas y frutos propios de la región con las que sazonan sus guisos. También es una tierra productora de ganado, además de que sus ríos, lagos y mares proveen a su cocina de peces y mariscos.



Butifarra de Jalpa



Pochitoque en verde



Camarones a la diablo

EL MENÚ TÍPICO TABASQUEÑO:

- Pejelagarto asado
- Tortuga en Sangre
- Posta de pescado
- Chirmole de pejelagarto
- Pochitoque en verde
- Robalo a la tabasqueña
- Torta de iguana
- Pescado sudado
- Tepezcuintle
- Tepezcuintle adobado
- Frijoles de Tabasco
- Butifarra
- Pollo en chirmole
- Tortuga estilo Tabasco.
- Tamales de chipilín
- Tamales de pejelagarto
- Pan de plátano
- Torta de yuca
- Tortilla de coco
- Dulce de papaya y zapote
- Dulce de guapaque
- Dulce de oreja de mico
- Pozol
- Pozol con pixte
- Chorote
- Chocolate

“EL LIBRO
ES UNA EXTENSIÓN
DE LA IMAGINACIÓN
Y LA MEMORIA”

Jorge Luis Borges



LIBRERÍA
UNIVERSITARIA

Av. 27 de Febrero, #626, Col. Centro.
Villahermosa, Tabasco.

e-mail: libreria@ujat.mx



Universidad Juárez Autónoma de Tabasco
División Académica de Ciencias Sociales y Humanidades



CONVOCA:

a participar como
Asistente de Investigador

Podrán participar todos aquellos alumnos inscritos a nuestra máxima casa de estudios, interesados en la investigación de las ciencias sociales y humanas.

INFORMES:

DACSyH - UJAT - Coordinación de Investigación y Posgrado

e-mail: direccion@dacsyh.ujat.mx

Tel. (993) 3 58 15 00 Ext. 6500 y 6 88 01 16, 6 88 00 52 y 6 88 00 50.

Boulevard Bicentenario S/N. Ranchería González 1a Sección C.P. 86280.
Villahermosa, Tabasco, México.