



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



**INBAL**

**Dirección de Difusión y Relaciones Públicas**

Ciudad de México, a 27 de febrero de 2021

Boletín núm.112

## Reúnen 60 recetas del patrimonio gastronómico mexicano

- Se podrá consultar y descargar de la plataforma Contigo en la distancia y en la página del INBAL

Con el título *60 Recetas 60. La comida como patrimonio desde la pandemia*, la Secretaría de Cultura del Gobierno de México y el Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura (INBAL) presentan un compendio gastronómico que podrá ser consultado y descargado de la plataforma Contigo en la distancia.

Como parte de la campaña “Conocer para conservar” que realiza la Subdirección General de Patrimonio Artístico Inmueble del INBAL, el libro contiene un recetario en el cual participan especialistas de distintos oficios, quienes a través de sus platillos evocan la memoria y el amor por el patrimonio en estos tiempos difíciles en el cual las reuniones han marcado nuevas pautas de convivencia.

El compendio reúne recetas que nos transportan a otros lugares y tiempos a través del ejercicio de la memoria. Invitan, para aquellos que aún no se han aventurado a entrar en el mundo de la cocina, no solo a la improvisación, a descubrir y desarrollar nuevas habilidades, sino también al reencuentro con sus orígenes.

La Subdirección General de Patrimonio Artístico Inmueble del Instituto Nacional de Bellas Artes y Literatura, como una de sus tareas básicas de preservación y divulgación del patrimonio cultural y para continuar con su campaña permanente de “Conocer para conservar”, ha propuesto la conjunción de este recetario, en el cual 60 personalidades de la vida cultural narran, desde la resiliencia, alguna experiencia gastronómica que los remite al pasado para ejercitar esta nueva realidad y sobrellevar el tiempo que nos ha sido arrebatado.

En la Introducción, a cargo de la directora general del INBAL, Lucina Jiménez López, indica que esta contingencia sanitaria “ha obligado a redescubrir los





## CULTURA INBAL

espacios entrañables a escudriñarlos para volverlos a habitar. En ese sentido, la cocina se volvió el templo del apapacho y la memoria, de la salvación y de la amorosa experiencia que nutre no solo el cuerpo, sino el alma: aquello que nos alimenta de vida”.

Por su parte, el escritor Bernardo Fernández *Bef* menciona: “Por casa de mi abuelo Bernardo, cronista deportivo durante más de 50 años y quien firmaba como *Macharnudo*, desfilaron concededores del mundo taurino. Entre ellos, Juan Jiménez, de oficio zapatero. Él llegó a México refugiado de la Guerra Civil con su esposa Paquita y un hijo que, para cuando yo lo conocí, ya vivía en Nueva York, donde era bailarín. Era un señor calvo, de bigote, que hablaba con un cerradísimo acento peninsular. Según se contaba, todo aquel que era alguien en los toros se confeccionaba sus botas con él.

“Don Juanito, como lo llamaban en la Doctores, llegó un día de 1984 a casa de mi abuelo, éste se ofreció a enseñarle a preparar la tortilla de patatas. La de los Fernández es una familia en la que todos los hombres cocinamos desde hace varias generaciones, así que lo observamos atentos preparar el plato, de ingredientes modestos y resultados espectaculares, mientras intercambiaba con el abuelo anécdotas taurófilas. Aquel día nos compartió dos secretos. Cuando terminó, colocó al centro de la mesa ese manjar delicioso que desde entonces preparamos en casa como nos lo enseñó Juan, el zapatero”.

En tanto, el editor de El Colegio Nacional, Alejandro Cruz Atienza, señala: “Regresar a los sabores primarios, a los saberes familiares para reparar las cosas, limpiar la casa, cuidar las plantas, distraerse con juegos de mesa. Volver a aquello que nunca había desaparecido, pero que muchas veces se mantenía en lo no consciente”.

### La cocina mexicana, Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad

En 2010 la gastronomía mexicana fue declarada Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad por la Organización de las Naciones Unidas para la Educación, la Ciencia y la Cultura (UNESCO), en reconocimiento a su riqueza, variedad y multiplicidad de sabores. Y ahora lo hemos recuperado cada uno de nosotros para poner en valor lo que nos define como mexicanos.

Si bien la cantidad de platillos e ingredientes de esta nación es interminable, su mezcla para la preparación de alimentos no descarta la apropiación de otras

Paseo de la Reforma y Campo Marte s/n, Módulo A, 1er Piso Col. Chapultepec Polanco, Miguel Hidalgo  
C.P. 11560, Ciudad de México, Tel (55) 1000 5600 Ext. 4086 [www.gob.mx/cultura/inba](http://www.gob.mx/cultura/inba)



Así, desde tiempos ancestrales, en la cocina se dirime todo. Es el lugar de la diversidad. Ahí se concilian culturas, se mezclan plantas y especias traídas de lejanas tierras en algún momento de la historia, conviven tradiciones antiguas y descubrimientos compartidos. Es el sitio donde el patrimonio alimentario y biocultural se convierte en delicia para quien lo prepara, disfruta y comparte. Cocinar, crear, improvisar, reciclar, recordar recetas, procesos y utensilios se volvió una esperanza para la salud y la convivencia en el hogar. Ese nuevo sitio, que puede ser montaña, mar, oficina, lugar de sueño o refugio ante la plaga, se corona con lo que sucede en la cocina, de donde emergen olores y sabores que lo dicen todo.

El recetario podrá consultarlo a partir del lunes a las 12 horas en Contigo en la distancia: <https://contigoenladistancia.cultura.gob.mx/detalle/recetas-la-comida-como-patrimonio-desde-la-pandemia>, así como en la página del INBAL: <https://inba.gob.mx/recetas60>.

## Redes sociales

Se pueden seguir las redes sociales del INBAL a través de Instagram (@INBAMX), Facebook (/INBAmx) y Twitter (@bellasartessinba). Sigue las redes de la Secretaría de Cultura en Twitter (@cultura\_mx), Facebook (/SecretariaCulturaMX) e Instagram (@culturamx).

