

¿A qué sabe Coahuila?



Diana Infante | Campus Saltillo

“Cuando se habla de cultura, la gran mayoría de la gente tiende a pensar solamente en las bellas artes, el teatro, la danza o la música, pero la gastronomía no sólo es cultura, sino también magia, pues tiene la capacidad de hacerte viajar en el tiempo, recordar momentos, personas e incluso lugares”

Jesús Salas Cortés, licenciado en comunicación con una maestría en promoción y desarrollo cultural, actualmente tiene 33 años y se encuentra estudiando el doctorado en estudios humanísticos en el Tecnológico de Monterrey, Campus Monterrey, en el área de Comunicación y Estudios de la Cultura.

En el 2010 el Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, logró que la cocina mexicana fuera declarada como patrimonio inmaterial a nivel mundial por parte de la UNESCO, siendo la primer organización en inscribir a la cocina tradicional de un país. Fue entonces que, gracias a su trayectoria en temas de promoción cultural gastronómica, Jesús pasó a formar parte de la red de delegados del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana

desde el 2014 y se concentró específicamente en la gastronomía como parte de la cultura e identidad de la región sur de Coahuila. **Actualmente, se encuentra colaborando en la organización de la semana de cultura Coahuilense en el Tecnológico de Monterrey, Campus Saltillo, que se realiza del 25 de febrero al 2 de marzo del 2018.**



/>>

Siendo orgullosamente Saltillense y apasionado de la cultura que conforma a Saltillo, comenzó desde muy pequeño a tener acercamientos con la cocina tradicional mexicana, gracias a su mamá quien fue cocinera del Seguro Social, a sus abuelas que le inculcaron el amor por el tradicional y famoso pan de pulque Saltillense e incluso a sus tíos con sus carnes asadas o barbacoas.

“Al momento en que cocinas se involucran sentimientos, te entregas a ti mismo a través de un producto o un alimento”

Si bien Jesús ya tenía tiempo trabajando en temas culturales dentro de Saltillo, comentó que, gracias a que fue nombrado delegado del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, **comenzó a conocer a muchas más personas interesadas en la preservación de la gastronomía tradicional mexicana al igual que él, y que fue ahí donde conoció el proyecto "Cocineras Tradicionales de México".**

Comentó que dicha iniciativa tiene el objetivo de valorar el trabajo, la herencia y el conocimiento que tiene una cocinera tradicional en sus manos. **Resaltó la importancia de la mujer y la herencia culinaria que ellas transmiten de generación en generación y cómo, al mismo tiempo, logra empoderar' a mujeres de comunidades rurales en situaciones de vulnerabilidad.**



/>>

“La gastronomía coahuilense es como un arte, nos da identidad. Es magia lo que sucede en la cocina, porque incluso con una receta detallada, cada cocinera obtiene un resultado distinto, único, propio”

Este tipo de proyectos, agregó Jesús, incentivan no solo la preservación de la cultura local sino el comercio y consumo local. Comentó que vivimos en un mundo donde todo es rápido y se quiere la comida al momento, pero la cocina tradicional es todo lo contrario, son procesos incluso artesanales que deben ser reconocidos y valorados como tal.

Jesús reconoce que la preservación de la cultura y las tradiciones mexicanas es una labor ardua que requiere muchas personas trabajando en conjunto pero **su objetivo en conjunto, al final del día, es claro: dignificar la cocina del norte de México.**

“El norte de México es más que carne asada, y aunque es un platillo típico que se disfruta mucho, existe también una variedad amplia de comida tradicional por la que también vale la pena ser reconocidos”

Como parte de los esfuerzos por preservar las tradiciones regionales, **la Semana de la Cultura Coahuilense del Campus Saltillo tiene el propósito de darle a los jóvenes un acercamiento a la cocina tradicional**, para que puedan entender el grado de complejidad que posee y como enriquece la cultura gastronómica.

“Cada vez son menos las personas que le entran a la cocina tradicional, es por eso que es tan importante acercar a los jóvenes de hoy en día [...] y enseñarles que se puede triunfar en este mundo globalizado sin descuidar nuestras tradiciones culturales locales y regionales”

Por último, **Jesús dio un adelanto de las actividades que se realizarán en el marco de la Semana de la Cultura Coahuilense** en el Tecnológico de Monterrey del **25 de febrero al 2 de marzo del 2018:**

- Lunes: Conferencia magistral de Arcelia Ayup sobre la cocina y los productos del desierto; ¿Qué nos identifica en la gastronomía?
- Martes: Taller de tortillas de harina con cocineras tradicionales mexicanas.
- Miércoles: Taller de gorditas de azúcar con cocineras tradicionales mexicanas.
- Jueves: Panel de panaderos tradicionales y contemporáneos de Saltillo.
- Viernes: Conferencia Ivone Orozco, dueña de las delicias de mi general, y el proyecto “Lotería gastronómica”.