



Un acercamiento a la diversidad culinaria neolonesa en la exhibición *Más que olor a carne asada*

*** Se integra de 24 conjuntos fotográficos a color y objetos que dejan ver comidas, procesos de elaboración y bebidas de esta entidad del norte de México

*** Se puede apreciar en el Museo Regional de Nuevo León “El Obispado” hasta el 12 de junio de 2023

Desde platillos como el cabrito y el asado de puerco, hasta recetas basadas en animales silvestres, marsupiales y reptiles, así como bebidas y dulces, la diversidad culinaria neolonesa ha vivido distintos procesos históricos y es tema de análisis antropológico y etnográfico; hoy, parte de ese rico patrimonio biocultural es mostrado a través de la exposición *Más que olor a carne asada*, organizada por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México y el Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), a través del Centro INAH Nuevo León y la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN).

Alojada en el Museo Regional de Nuevo León “El Obispado”, la muestra está integrada de 24 conjuntos fotográficos a color, que retratan 37 platillos, 6 bebidas, 11 dulces, 16 panes y galletas, así como 18 procesos de elaboración de comidas de Nuevo León, mismas que fueron tomadas entre 2007 y 2017 por las investigadoras Edith Yesenia Peña Sánchez, Lilia Hernández Albarrán, Diana Gómez López, Paola Zúñiga Escobar e Iris Sabdó Hernández Manrique.

Dichas imágenes pertenecen a los acervos del Proyecto “Estrategias de supervivencia doméstica y sus consecuencias en la alimentación y salud”, adscrito a la Dirección de Antropología Física (DAF), y también al Proyecto “Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, de la CNAN.

Bajo la curaduría de la investigadora adscrita a la DAF-INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez, así como el apoyo museográfico de personal de “El Obispado”, la exposición se complementa de un conjunto de objetos dispuestos en vitrinas como molcajetes, metates, cucharas, platos y molinillos, que son elementos básicos de una cocina tradicional neolonesa.

De acuerdo con Peña Sánchez, esta exposición es resultado de intensas temporadas de campo en 33 municipios de Nuevo León, donde registraron 547 recetas, además de un cúmulo de relatos sobre la elaboración de los platillos y de técnicas y tecnologías utilizadas en su preparación.

“Hasta la fecha, en Nuevo León continúa la elaboración de barbacoa (con penca de maguey y en horno de tierra), el mezcal y aguamiel, la cacería de animales silvestres para el consumo; la recolección de algunos recursos naturales como el chile piquín, la flor de palma, cabuche, quelites, nopales, tunas, hierbas de olor y medicinales, pero también sobrevive la elaboración de productos con recursos propios de la zona, como la harina de mezquite, el mezquitamal (pan de mezquite), la pasta y el fermentado de tuna”.

Añadió que las recetas del norte de México derivan de las culturas nómadas o seminómadas locales, además de contar con influencias de la cocina española y portuguesa, de los saberes indígenas tlaxcaltecas, otomíes y nahuas; sin dejar de lado los elementos afrodescendientes, irlandeses, franceses, estadounidenses, alemanes, ingleses, chinos, judíos, turcos y libaneses, que llegaron en migraciones subsecuentes; así como las nuevas costumbres derivadas de los cambios socioeconómicos.

En los 24 conjuntos fotográficos de la exposición es posible apreciar platillos como el cabrito, cortadillo, machacado con huevo, tortillas de harina; postres como dulces de leche y de frijol, las charamuscas y los turcos; la elaboración del queso y requesón, además de los pacholes, la discada de jabalí y el asado de puerco rojo.

Previo a la inauguración de la muestra, Peña Sánchez también impartió la conferencia magistral “Las cocinas de Nuevo León”, en la que habló de la industrialización de la entidad y su impacto en la comida; a su vez, refirió que este tipo de muestras coadyuvan en los procesos de construcción social, activan la memoria, hacen visible la diversidad gastronómica y potencializan la participación de los sujetos y las comunidades en la toma de decisiones y acciones autogestivas para el cuidado de los conocimientos tradicionales.

El montaje, dijo, también se pensó para unirse a los festejos por el Día del Patrimonio de Nuevo León (en su décima edición), el cual, se celebra de manera anual el segundo domingo de marzo, y es organizado por instituciones públicas, privadas, organizaciones civiles y colectivos del estado, para dar a conocer la riqueza cultural y natural de la que son herederos.

La exposición *Más que olor a carne asada* estará abierta hasta el 12 de junio de 2023 en el Museo Regional de Nuevo León “El Obispado” (Rafael José Verger S/N, colonia Obispado, Monterrey, Nuevo León). Abierto domingos y martes de 9:00 a 17:00 horas, miércoles a sábado de 9:00 a 17:30 horas. Costo: \$90.00, domingos acceso libre; de martes a sábado entrada libre a estudiantes, maestras, maestros y personas con discapacidad y de la tercera edad.