

**PRESENTAN EL LIBRO "COCINA TABASQUEÑA" DE CARMEN
BALCAZAR
EN LA CIUDAD DE MÉXICO**

"Esta obra es un claro ejemplo de la necesidad por crear un registro de platillos, cultivos y fauna silvestre de Tabasco": Adelor Gómez Flores

Promover, rescatar e integrar un catálogo la gastronomía tabasqueña propuso el vocal de la Cultura Gastronómica Mexicana, Adelor Gómez Flores en el marco de la presentación del libro "Cocina tabasqueña" de Carmen Balcázar Hernández.

La Casa de Cultura de Tabasco en el DF fue el marco que engalano este evento, siguiendo la política cultural del gobierno del Lic. Arturo Núñez Jiménez de difundir los trabajos que exaltan la identidad, valores y tradición tabasqueña, de ahí el puntual quehacer de la Representación del Gobierno en la Ciudad de México, a cargo del Lic. Óscar Cantón Zetina.

Ante un nutrido público, la autora de la obra "Cocina tabasqueña" informó sobre las dificultades económicas que tuvo que enfrentar para cumplir su sueño de reunir y publicar las más de 200 recetas tradicionales que tenía en su mente; muchas de ellas aprendidas de su madre y abuela, pero con su toque propio al elaborarlas.

Visiblemente emocionada, reconoció el apoyo moral y económico de los miles de seguidores en redes sociales que la motivaron a escribir su libro y que han conformado un sólido grupo defensor de la gastronomía tradicional del estado de Tabasco y generador de recetas de diversos rincones de México y del mundo.

Orgullosa de su origen choco, Balcázar Hernández dijo que ama la comida tabasqueña y por ello habla de ella para que no se pierda, tras indicar que hay muchos platillos y productos exclusivos de Tabasco.

En ese sentido, el abogado tabasqueño Adelor Gómez, vocal del Conservatorio de la Cultura Gastronómica Mexicana, organismo consultor de la UNESCO que se encarga de la promoción de la cocina tradicional mexicana, enumeró decenas de productos naturales y especies animales de la entidad, algunos desconocidos por las nuevas generaciones y que se van perdiendo, pero que deben quedar en un registro serio y científico, para que luego no lleguen otros y los adopten como propios, advirtió.

Recordó que hace 15 años se inició una lucha incansable por conseguir que la cocina mexicana fuera reconocida como "Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad" y que fue hasta octubre del 2010 cuando se logró la declaración oficial por parte de la UNESCO. Al tiempo que destacó que en los expedientes enviados al organismo internacional para formalizar la petición, la gastronomía del estado de Tabasco fue una de las cinco elegidas que sustentaron la declaratoria por su origen e identidad.

Gómez Flores reconoció el aporte del libro de Carmen Balcázar, por promover, difundir y preservar la cultura culinaria de la entidad y la región. Y añadió que la cocina no sólo satisface una necesidad, sino que también es un motor de la economía e indicó que instituciones serias y comprometidas como la Universidad Juárez Autónoma de Tabasco (UJAT) deben colaborar en la elaboración de registro de los alimentos que existen aún en la entidad o han desaparecido.

Cabe señalar que el libro "Cocina tabasqueña", además de 201 recetas ilustradas todas con fotos a color, incluye también al final una tabla de medidas y equivalencias; un glosario de términos gastronómicos y un diccionario "choco" con palabras y términos de uso coloquial por los nativos de Tabasco como: checho, aconchar, tutupiche, chibolón, chombo y acucupache por mencionar algunas.

Al término de las intervenciones, se abrió un espacio para preguntas y respuestas donde el público tabasqueño vecindado en la Ciudad de México hizo aportaciones de otros productos y platillos propios de la entidad, no mencionados por los ponentes, mismos que podrían agregarse a una nueva edición de este recetario, el cual podrá adquirirse en la Casa de la Cultura de Tabasco en el Distrito Federal.