



Las Cenadurías o los otros sabores de México

Por Dr. José de Jesús Olvera

Queridos comensales, una vez más nos reunimos en esta mesa de historias y palabras compartidas. El tema que nos nutre esta ocasión son las conocidas **cenadurías**. Y como es sabido “el hambre es, desde siempre, la compañera del hombre” (palabras de Binay Rajan Sen). Es por eso por lo que nos movemos y trasladamos en busca del alimento, pero como buenos seres racionales y pasionales, es el antojo lo que dialoga con el hambre. Quizá de todos los espacios sociales donde nos reunimos son las cenadurías uno de los inventos más sabrosos de todo el territorio nacional.

Si bien con el surgimiento de las grandes metrópolis se crearon espacios para poder comprar alimentos preparados cuando ya no disponíamos de tiempo para cocinar en casa. Por esta necesidad surgen las fondas y los restaurantes como el del logo de los búhos y también los espacios de cocinas económicas, los restaurancitos de chinos y algunas fondas que cerraban tarde. Hombres y mujeres ciudadanos salieron a las calles a cumplir con actividades económicas y sociales. El mexicano promedio dejó de cocinar en casa y empezó a buscar espacios para nutrirse y satisfacer el hambre. Si bien somos afortunados en tener un buen apetito y una gran variedad de opciones gastronómicas, necesitábamos replicar en la calle las recetas típicas de nuestro país que fueron elaboradas por abuelas, tías solteronas, nanas y nuestras madres previamente de que trabajaran en lo formal y pasaran a contribuir al PIB nacional (antes de como dijera la cantante colombiana de que *las mujeres también facturan*).

Esto generó la necesidad de construir un nuevo espacio social, mientras en estas grandes urbes existían espacios abiertos hasta altas horas de la noche, en el interior de la república, con una vida más en equilibrio con el tiempo, no había espacios abiertos para aquellos que regresaban del trabajo a casa y necesitaban de la restauración gastronómica. Por eso surgen las *antojerías* y las cenadurías. Abiertas en los patios de vecindad, garajes, cocinas de algunas casas y posteriormente en accesorias y espacios rentados donde las mujeres en búsqueda de un extra o

incluso de un ingreso principal se organizaban y montaban unas mesas y sillas con un fogón o estufa para preparar los platillos más deliciosos del centro y occidente del país.

Las cenadurías protagonizan hasta la actualidad la entrada al mundo del antojo donde no se tiene el típico menú de tres tiempos, pero si una lista de platillos para acabar con el hambre y exaltar el antojo. Qué afortunados los cenadores que visitan este lugar, no me refiero a los políticos sino a los comensales que pueden disfrutar hasta la actualidad de: Tacos, quesadillas, sopes, huaraches, enchiladas (desde las queretanas, las de San Luis Potosí, las mineras), tostadas, pozole, menudo, birria, caldo de pollo, albóndigas, los guajolotitos (pambazos), arroz con leche, flan, chongos zamoranos, entre otros platos y sabores majestuosos. Estos platillos siempre con el toque personal de las recetas de familia. Cocinas que no solo estaban interesadas en la entrada de dinero, sino en respetar las recetas familiares y diferenciarse de las vecinas del barrio que abrían sus cenadurías.

Estos espacios nuevos en su momento nunca fueron pretenciosos, sino netamente gastronómicos, preparar alimentos deliciosos para sus clientes. En una cenaduría podía llegar *la familia acomodada* del barrio, o el albañil o carpintero, el profesor, la enfermera que salida de turno. Sin lugar a duda un digno espacio donde todos somos iguales y no hay diferencias sociales. Una opción definitivamente atractiva al paladar de la noche. Un gran invento mexicano, un elemento vivo de una gastronomía variada, que revoluciono el tiempo y el espacio de consumo en la noche.

Hoy día estos espacios compiten con la comida rápida y con las conocidas marcas de pizza, hamburguesas, suchi y establecimientos que promueven la comida chatarra. Es tiempo de recuperar el paladar popular mexicano. Unos dicen que existen desde el siglo XIX, lo que yo veo es que su auge fue durante el siglo XX de 1940 a 1980, No las perdamos hay que ir lo más que se pueda y cenar rico. Como siempre muy buen provecho.

Acerca de Expo Café & Gourmet Guadalajara

Exposición con más de 14 años de experiencia que fusiona lo mejor de Expo Café y Gourmet Show, los dos eventos que marcan las tendencias gastronómicas en México. Participan productores de café, tostadores y molinos, repostería, pan artesanal, dulces, mermeladas, edulcorantes y saborizantes, jaleas, quesos artesanales, café y té, vinos y licores, carnes, pescados y mariscos, aceites, vinagres y conservas, aderezos, salsas, productos orgánicos, mezclas de café, empaques, mobiliario para cafeterías y restaurantes, accesorios y utensilios gourmet, recetarios y publicaciones especializadas, entre otras cosas más.

Para más información visita la página: www.cafeygourmet.com

Acerca de Tradex Exposiciones

Tradex Exposiciones, con más de 30 años de experiencia en la organización de exposiciones y eventos especiales, manejando principalmente cinco nichos: alimentos y bebidas, diseño e interiorismo, decoración, belleza y manualidades. Además, ofrece consultoría en producción de exposiciones y congresos: desarrollo de concepto, diseño de imagen, y promoción, así como

telemarketing, operación y logística. La misión de Tradex Exposiciones es fortalecer industrias y abrir nuevos mercados en sectores especializados.

Para más información visita la página: www.tradex.mx

Contacto de prensa

Claudia Orozco Relaciones

Públicas Tradex Exposiciones

corozco@tradex.com.mx / claudia.orozco1982@gmail.com

Tel: 56044900 Ext. 159 Cel: 5548115322