

¿PARA COMER AQUÍ O PARA LLEVAR?

Gaceta Mora

Número 63 | Noviembre 2026

Gaceta Mora

GACETA MORA, núm. 63, noviembre de 2026, es una publicación digital mensual editada por el Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora, Plaza Valentín Gómez Farías #12, Col. San Juan Mixcoac, Alc. Benito Juárez, C. P. 03730, Ciudad de México, Tel. 55 5598 3777

Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora
Dirección General: **Dra. Gabriela Sánchez Gutiérrez**
Secretaría General: **Mtro. Alejandro López Mercado**
Dirección Académica: **Dr. Simone Lucatello**
Dirección de Apoyo Académico: **Mtra. Claudia Ximena Montes de Oca Icaza**
Dirección de Administración y Finanzas: **Mtro. Domingo López Hernández**

Gaceta Mora
Coordinación: **Mario Salgado Ruelas**
Edición: **Natalia Macías Mendoza**
Diseño gráfico: **Brenda Ocampo Salgado**
Iconografía: **Norberto Nava Bonilla**
Entrevistas: **Jesica Andrea Solis Jiménez y Norberto Nava Bonilla**
Corrección de estilo: **Claudia Nava Cervantes y Mario Salgado Ruelas**

Coordinación de secciones
Miradas Regionales: **Ruth Natalia Caicedo Palacio**
Espacio Violeta: **Victoria García, Ivonne Ortuño y Margaret Ruiz**

La *Gaceta Mora* se encuentra bajo una licencia internacional Creative Commons Atribución-NoComercial-CompartirIgual 4.0. Todo uso distinto al contemplado por la licencia deberá ser autorizado expresamente por la Dirección de Apoyo Académico.

Contacto y sugerencias: **gacet@institutomora.edu.mx**

CONTENIDO

3 Editorial
En portada

4 Cuéntale al Mora
¿Cuál es una comida especial para ti y por qué?
Jesica Andrea Solis Jiménez

6 En Mi Opinión
Más allá del diezmillo: guía gastronómica de Sonora
Erick Pastén Rozo

10 Espacio Violeta
Las hermanas Mirabal y el 25 de noviembre, Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres y las Niñas
Karen Martínez

13 Todo un Personaje
Estrellas Michelin

Tinta y Bits
“La opulencia culinaria en la mesa de Maximiliano y Carlota”

14 Caja de Herramientas
Menú del día
Brenda Ocampo Salgado

15 Voces de Aniversario
Alejandro López Mercado

18 Échale un Ojo
El mukbilpollo
Fabián Díaz Guzmán

19 En Corto
Miguel Ángel Arellano Robledo

20 Pasillo de Curiosidades
Crepas en el jardín
Natalia Macías Mendoza

21 Sucedió en...
Noviembre
Un periódico francés publica fotografías de platillo volador
Atentados nazis contra el “palacio chino”
10 heridos por un toro que se escapó del rastro
Se encontró al propietario de once kilos de “doña Juanita” en la penitenciaría del distrito

22 Buzón

23 Glosario de Bolsillo

* Da clic en el número de página para dirigirte a la sección que deseas

El mes pasado festejamos el 45 aniversario de nuestro Instituto con una buena celebración, y como lo anunciamos, en este número continuamos presentando la experiencia de quienes hacen posible nuestro funcionamiento. En esta ocasión toca conocer el trabajo e impresiones del maestro Alejandro López Mercado, secretario general del Instituto, quien amablemente nos ilustra con los logros y retos de la dirección a su cargo. Mención especial, con un enorme agradecimiento, a Ramón Aureliano Alarcón por su carta enviada a la *Gaceta*, apreciamos su contenido y sugerencias.

La comida es la temática de este mes, misma que les presentamos a través de varias contribuciones. En Tinta y Bits conoceremos algo de lo que se degustaba (y ciertas vicisitudes para conseguirlo) en la mesa de Maximiliano y Carlota durante su breve periodo imperial. Las estrellas Michelin y su curiosa historia ocupan el espacio de Todo un Personaje. En Caja de Herramientas les recomendamos sitios con recetas prácticas y análisis de calidad de alimentos.

En Cuéntale al Mora nos enteraremos de las comidas con profundo significado para algunas de las personas que trabajan en diversas áreas del Mora; y, en un tenor menos festivo, pero sí muy oportuno, en Pasillo de Curiosidades conoceremos las variadas crepas y ricas opciones que nos ofrece el café Ópera 77, y que con gusto consumimos en el jardín de nuestra sede Plaza.

Tenemos dos gratas lecturas para En Mi Opinión y Échale un Ojo, en donde tanto Erick Pastén Rozo, del doctorado en Historia Moderna y Contemporánea, como Fabián Díaz, de la Subdirección de Publicaciones, nos deleitan con sus experiencias gastronómicas en dos extremos del país, el primero con una guía culinaria de Sonora (que nos lleva bastante más allá del diezmillo) y, el segundo, compartiéndonos la historia (“sincrética y devota”, parafraseándolo) junto con la receta del mukbilpollo, platillo del sureste para los altares de muertos.

Miguel Ángel Arellano nos comparte en la sección En Corto sus inquietudes académicas y cómo las va abordando. Por último, en Espacio Violeta, Karen Martínez nos recuerda el arduo y doloroso camino para alcanzar pleno acceso a los derechos humanos. La trágica y violenta historia de las hermanas Mirabal nos recuerda que el 25 de noviembre tenemos que seguir fomentando y apoyando la lucha por la igualdad total entre los géneros hasta lograrla.

¡Nos leemos en diciembre!

Mario Salgado Ruelas
Coordinador de la *Gaceta Mora*



EN PORTADA

Mercado ambulante de comida en las calles de México, *ca*. 1925. SINAFO-FN. Mediateca INAH, licencia de uso CC BY-NC-NC 4.0

Testimonios recabados por Jesica Andrea Solis Jiménez

¿Cuál es una comida especial para ti y por qué?



Rodolfo Israel García Reyes

Departamento de Contabilidad y Finanzas

Una comida especial para mí es una parrillada al carbón, ya que me emociona desde el momento en que comenzamos a hacer la lista para comprar la carne, las verduras y todo lo necesario para prepararla. Después viene guardar las cosas, preparar todo y, finalmente, prender el carbón para comenzar a cocinar.

Una parrillada también me trae muchos recuerdos de celebraciones, tanto de mis propios cumpleaños como de los de familiares y amigos. He tenido la oportunidad de disfrutarla en diferentes lugares, desde casa hasta un bosque o la playa.

Para mí, una parrillada no es solamente una comida, sino una experiencia que reúne a las personas, crea momentos especiales y trae buenos recuerdos.



Ximena García Santiago

Servicio Social | Difusión

La tlayuda es una comida que siempre me transporta a los viajes en carretera que cada año realizamos para visitar a mi familia que vive en Oaxaca. Solemos hacer una parada en la ciudad para almorzar en el mercado 20 de Noviembre, ya sea de ida o de regreso. Ahora que soy vegetariana es una opción práctica y deliciosa por la que generalmente opto.

Las tlayudas pueden ser preparadas con unos ingredientes más o unos menos, cuando las preparo en casa para mí es imprescindible que tengan, además de los ingredientes base, aguacate y salsa roja.



Ana Bianca Cuevas Hernández

Subdirección de Publicaciones

Pasan por mi mente varios sabores que guardo con cariño: el pozole de mi mamá, la gelatina con crema especial de mi hermana Rut, la lasaña de mi hermana Margarita, o los frijoles refritos y el huevo en salsa verde que preparaba mi papá.

Pero hay un platillo que ocupa un lugar muy especial en mi memoria y en mi corazón: las enfrijoladas que preparaba mi hermana mayor, Anabel. Tal vez porque hoy ella ya no está conmigo, ese sabor se ha convertido en un pequeño tesoro, uno de esos recuerdos que el tiempo no logra borrar. Sé que ya no podrá preparármelas de nuevo, pero cada vez que pienso en ellas puedo volver, aunque sea por un instante, a aquellos momentos y recordar su sazón, su cariño y lo bien que me hacía sentir. Porque hay sabores que no sólo alimentan el cuerpo, sino que también llenan el alma.



Javier Ledesma Becerril
Subdirección de Publicaciones

Mi primer impulso fue responder: moros y cristianos, un guisado que particularmente disfruto mucho. Pero no. Cuando reflexioné bien la pregunta "¿cuál es una comida especial?", me transporté no a un platillo, sino a un evento: la comida del abuelo, ¡esa sí era una comida especial!

Era una reunión familiar que se realizaba el 31 de marzo de cada año, cumpleaños de mi abuelo (por cierto, también el de mi esposa, por lo que es una fecha doblemente especial). Ese festejo debía realizarse el mero día, así fuera entre semana. Era una especie de tertulia familiar, bastante numerosa, a decir verdad. Al principio, recuerdo, sólo eran mis tíos y unos cuantos primos. Pero la familia iba creciendo. Mis primos y mis primas se iban incrementando y con ellos los respectivos "agregados culturales" (léase novios y novias), lo que hacía de esta reunión "una comida especial", en la que no faltaba, por supuesto, el arroz, el pollo con mole y los frijoles.



Delia Hernández García
Dirección de Apoyo Académico

Para mí sería una comida en familia, en aniversarios, en festejos de triunfos o bien en Navidad y Año Nuevo. En lo personal me es muy especial compartir la gastronomía de mis familiares de Tlaxcala y Puebla, desde una barbacoa con salsa de molcajete y flores de maguey, unas carnitas con tortillas hechas a mano, hasta unos sopecitos recién hechos o unas quesadillas de queso fresco. Asimismo, disfruto la comida con mis amigas y amigos, aunque no necesariamente tiene que ser un platillo muy sofisticado ni costoso, porque lo más importante para mí es compartir momentos agradables, compartir buenos recuerdos, bromas, risas, cuentos, historias de vida y anécdotas con las personas que quiero, respeto y admiro.

Considero que la comida especial la haces tú, no sólo por lo que comes, ya que no importa si es muy sana y nutritiva, sino por la compañía, el cariño y la alegría de compartir lo que ofreces y te ofrecen de corazón, me hace sentir feliz ya que esos momentos son los que se convierten en los recuerdos más bonitos de nuestra vida.



Marisela Morales Gómez
Subdirección de Publicaciones

Para mí es muy difícil mencionar una comida que me guste mucho. En verdad disfruto de todo tipo de comida. Sin duda prefiero los platillos dulces. Esto me hace recordar cuando a mi abuelita Margarita (mamá de mi mamá), durante los meses de otoño, le gustaba mucho preparar diversos alimentos dulces, porque también era amante de esos sabores. Yo creo que heredé de ella el gusto por lo dulce. En ocasiones preparaba pan de naranja, volteado de piña y los riquísimos buñuelos. Cuando hacía los buñuelos, empezaba en la tarde a preparar la masa en un espacio en la cocina, el cual previamente limpiaba muy bien. Mientras reposaba la masa, preparaba el almíbar con (si mal no recuerdo) agua, azúcar o piloncillo, canela y guayabas. El olor tan exquisito que desprendía ese almíbar me hacía salivar mucho y desesperarme porque sabía que había que esperar un buen rato para disfrutar los buñuelos. Para mis hermanas y para mí ver a mi abue preparar esos buñuelos nos llenaba de alegría y nos llenaba el alma.

Erick Pastén Rozo
Egresado del doctorado en Historia Moderna y Contemporánea

MÁS ALLÁ DEL DIEZMILLO

GUÍA GASTRONÓMICA DE SONORA

Desde pequeño la comida siempre ha formado parte de mi identidad, aun cuando yo no lo supiera. Hijo de madre yucateca y padre morelense, criado en la desértica Sonora, mi idea de un desayuno típico incluía quesadillas fritas de maíz, mi *snack* de preferencia eran plátanos fritos y mi comida favorita eran salbutes de pollo. Muy tarde en mi vida (más tarde de lo que me gustaría reconocer) me di cuenta de que en mi querido desierto nadie más que yo conocía o consumía lo mismo que yo. Así, crecí marcado por dos culturas gastronómicas distintas, que poco o nada tienen que ver con lo que típicamente conocemos como "comida mexicana".

Y es que, ¿qué es lo mexicano? Si nos basamos en criterios meramente geográfico-administrativos, tanto la gastronomía sonorense como la yucateca son una vertiente de la comida mexicana. Pero si nos basamos en los criterios identitarios, lo que se entiende como gastronomía mexicana es aquello que se consume en el centro político del país: quesadillas (con o sin queso), tlayudas, gorditas, pambazos, mole, huaraches, tacos de canasta, suadero o al pastor, etc. En fin, un sinnúmero de excelentes, coloridos y variados platillos. Pero ¿es esto lo que se consume en todo el país? Pregúntenle a un sonorense promedio y les dirá efusivamente que no.

En las siguientes páginas me gustaría rescatar algunos de los platillos típicos de mi región, de mi pequeña esquina del país. Desde la gallina pinta y la carne con chile hasta los *hotdogs* y las chimichangas. Se trata de una colección de platillos cuya paleta de colores puede que no sea tan colorida o diversa –reflejando más que nada los colores cálidos y terrosos típicos de esta zona árida– pero no por esto dejan de ser exquisitos.

El elefante en la sala: la carneasada

Si bien es cierto que en Sonora se consumen muchos y diversos cortes –siendo el diezmillo el más popular–, nuestra gastronomía es más diversa, por lo que no quiero gastar tinta en algo que ya es por demás conocido. Sin embargo, sí vale la pena señalar que la cultura de la *carneasada* (léase como una sola palabra y con acento norteño) va más allá de un simple platillo. Ya sea en un cumpleaños o Navidad, San Valentín o Día de Muertos, quinceañeras o funerales, en fin, en cualquier evento, familias y amigos se reúnen "al bajar el sol". Se trata de una celebración que combina el gusto



Un dogo nocturno, 2026.
Fotografía de Erick Pastén Rozo.

por la cocina con el placer de juntarse con propios y extraños.

La etiqueta dicta que no se puede llegar a una *carneasada* sin traer algo para picar: costillas, salchichas, cebollitas cambray, un paquete de papitas o un *seisito platicador*. Si bien siempre existe un asador (auto) designado, las tareas de cocina se vuelven colectivas: hay quien hace el guacamole, quien pica las verduras y quien muele los ingredientes para las salsas. Aquel que se quede sin tarea tiene en realidad la labor más importante: entretener a todos los invitados.



En fin, asar carne va más allá de preparar alimentos para cenar, se vuelve un ritual en el que se forjan amistades duraderas.

Entre dogos y burros te veas

Ahora bien, volviendo al tema que nos atañe: la gastronomía sonorense. Y no existe nada más sonorense que un decadente *hotdog* (o dogo). La ironía de nombrar un alimento estadunidense como típico de la gastronomía local no me es ajena. Pero la realidad es que, ante la pregunta: "¿qué puedo comer que sea típico de Sonora?", no hay quien no responda efusivamente: "¡Los dogos de [inserte puesto favorito]!". Preparados con una salchicha de res envuelta en tocino, en un pan esponjoso, suave y ligero, cubierto en capas de diversos ingredientes y acompañado de su montaña de papas fritas, los dogos comenzaron como una moda en los noventa que nunca se fue. Entre los *toppings* más populares encontramos (ji)tomate, frijoles, chorizo, queso rallado, queso derretido, champiñones, jalapeños, cebolla caramelizada, guacamole y Ruffles triturados. Una comida completa, básica en la dieta de estudiantes y obreros, así como el bajón preferido de fiesteros trasnochados.

Por su parte, los burros son un elemento básico de la cocina local. Contrario a lo que muchos pudieran pensar, este platillo es 100% mexicano y ha alimentado a generaciones norteñas por más de un siglo. En Sonora, dependiendo del tamaño y el relleno, los burros pueden formar parte del desayuno (burritos), el almuerzo (burro) o la cena (percherón). Vale la pena aclarar que, a diferencia de su primo anglosajón, un típico burro sonorense suele prepararse a partir de un solo guiso, que puede ser machaca o carne con chile, chorizo con papa o barbacoa, *carneasada* o chilorio, entre tantos otros. En la gastronomía sonorense, este "enrollado de harina" (muy *whitexican* de mi parte) ocupa el mismo lugar que los tacos de canasta en el centro del país: una comida rápida, sencilla y fácil de transportar.

No podíamos terminar con esta sección sin mencionar a la chimichanga (o chivichanga), una variación local del burro. Elaborada con una tortilla de harina grande, generalmente se rellena de algún guiso –como carne deshebrada, carne molida, frijoles o una combinación de estos– y se dobla o enrolla, y después se fríe hasta quedar dorada y crujiente. No está de más señalar que se trata de un platillo con raíces en la tradición local de la tortilla de harina, y

Local de coyotas y otros productos, 2026. Fotografía de Erick Pastén Rozo.

no una importación *tex-mex* como muchos llegan a afirmar.

Una probadita

Volteando la mirada a comidas consideras más "típicas" por la población tenemos el caldo de queso, la gallina pinta, el menudo, los tacos de cabeza, barbacoa y lengua, la caguamanta, las coyotas, los coricos y las empanaditas dulces, entre varios platillos más. Por cuestiones de espacio, me limitaré a hablar de estos ocho. Los primeros tres, caldos típicos de la región: el primero se elabora principalmente a base de queso, papa, tomate, *chileverde* (léase como una sola palabra) y leche, constituye una de las preparaciones más representativas de la cocina sonorense; el segundo combina carne de res con maíz pozolero y frijol, dando como resultado un caldo sustancioso; mientras que el menudo, preparado tradicionalmente también con maíz pozolero y pancita de res, suele asociarse con ocasiones familiares y reuniones.

A estos se suman los tacos de cabeza, barbacoa y lengua, cuya presencia en puestos y establecimientos dedicados a la venta de tacos (*shoutout* a los Tacos del Chino Mario) forma parte del paisaje gastronómico cotidiano de Sonora. A diferencia de sus primos del centro del país, estos tacos son preparados a partir de las distintas partes de la res y acompañados de sus propios jugos (nada delata más a un foráneo que pedir "el consomé por separado"). Estos tacos, cuya carne se cuece lentamente hasta quedar muy suave, son considerados los desayunos de fin de semana por excelencia.

Hablando de tacos, no podemos referirnos a la gastronomía sonorense sin mencionar a las tortillas de harina. Hechas el mismo día, en un comal gigante, estas tortillas se preparan combinando cuatro simples ingredientes: harina de trigo, agua, manteca de cerdo y sal. Este tipo de tortillas, típicas del norte mexicano, son lo que las tortillas de maíz para el resto del país. Les invito a buscar a su norteño favorito y pedirle un paquete traído directo desde su rancho. Y ni se atrevan a decir que ya las conocen "porque he comido Tía Rosa". ¡Nombre! Mejor insúltenos a la cara. Les aseguro que se trata de una experiencia completamente distinta, una de la que quizás no salgan sin una nueva adicción.

La caguamanta es una preparación de origen pesquero que combina mantarraya con camarón y un caldo condimentado. Su origen es, en partes iguales, fascinante y trágico; este emblemático estofado surge como sustituto de la caguama, tortuga marina que actualmente se encuentra en una veda total. En vez de rendirse y sacrificar un platillo que enamoró a generaciones, los cocineros locales decidieron experimentar y crearon la ya tradicional caguamanta: mantarraya y camarón, cocidos en un caldo de (ji) tomate, chile, especias y otros condimentos, y servidos con cebolla, cilantro, limón y salsas.



Al interior de un local de coyotas, 2026. Fotografía de Erick Pastén Rozo.

¡¿Qué mejor ejemplo de resiliencia y resistencia gastronómica que esta?!

Por su parte, postres y dulces como los coricos, las coyotas y las empanaditas muestran otra dimensión de la cocina regional. Los coricos son pequeñas galletas tradicionales elaboradas con harina de maíz, manteca y azúcar. Suelen tener una forma circular o de anillo, así como una textura firme y ligeramente crujiente. Las coyotas y las empanaditas, por su parte, se caracterizan por el empleo de harina de trigo y están rellenas de ingredientes como el piloncillo, el jamoncillo (dulce de leche local), la cajeta, o la mermelada de piña o fresa. La textura dorada por fuera y suave por dentro no puede sino recordarte las tardes de café con la abuela o la tía, un día fresco de invierno. Al igual que en el caso de la tortilla de harina, el empleo del trigo apunta a un sincretismo culinario particular, en el que tanto las influencias europeas como las locales permearon en la manera en que las comunidades noroccidentales entendieron la tarea de cocinar.

Finalmente, quisiera traer a colación el bacanora, un destilado del maguey típico de la región y cuyo reconocimiento ha ido creciendo entre los conocedores de las bebidas espirituosas. Pareciese que cada estado tiene su propio alcohol, y Sonora no podía quedarse atrás. Con un sabor intenso y ahumado, el ahora poseedor de una denominación de origen existió en los márgenes de la legalidad desde 1915 hasta entrada la década de los noventa. Su paso de la clandestinidad a los circuitos de exportación se debe, en gran medida, a la alta calidad del producto. Ya sea en *shot* o en caballito, uno no puede irse de Sonora sin antes probar esta bebida, aunque sea una vez.

Para que amarre

Quisiera regresar un poco al punto de partida de este texto: la identidad. No porque quisiera promover un regionalismo sectario o atizar las chispas de un paupérrimo chovinismo. México, como el grande y diverso país que es, posee una amplia variedad de cocinas mucho más amplia de la que suele caber en la idea de "comida mexicana". Hay quien crece entre tlayudas, guajolotas y pambazos; yo crecí entre salbutes y burros de machaca, y tardé años en entender que ambas mesas eran igual de mexicanas. Si estas páginas dejan algo, ojalá sea una invitación a que le preguntes a tu foráneo de confianza qué come cuando nadie lo ve, y verás lo que te responde. Probablemente descubras que lo más mexicano es justo aquello que todavía no conocemos.



Variedad de bacanora, 2026. Fotografía de Erick Pastén Rozo.
Una tortillería, 2026. Fotografía de Erick de Pastén Rozo.

Ilustraciones de comida. Imagen de Macrovector en Magnific.

Karen Martínez

Las hermanas Mirabal y el 25 de noviembre,

Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres y las Niñas



Las hermanas Mirabal, [s.f.] Fotografía de Elsa, Flickr Commons.

Si me matan, sacaré los brazos de la tumba y seré más fuerte.
Minerva Mirabal

Hay fechas que permanecen en la memoria colectiva porque detrás de ellas existe una historia que merece ser contada; cada 25 de noviembre nos recuerda que la violencia contra las mujeres no es un hecho aislado y que muchas de las luchas por los derechos y la libertad de las mujeres tienen detrás historias de resistencia.

El origen de esta fecha se encuentra en la historia de Patria, Minerva y María Teresa Mirabal, tres hermanas dominicanas que se opusieron a la dictadura de Rafael Leónidas Trujillo, quien gobernó la República Dominicana entre 1930 y 1961. Su régimen estuvo marcado por la concentración del poder, la persecución contra quienes se oponían al gobierno, la censura, el encarcelamiento y la tortura.

En ese contexto, participar en la vida pública y expresar una postura contraria al régimen implicaba asumir importantes riesgos. Aun así, las hermanas Mirabal se involucraron en la oposición y formaron parte de las redes de resistencia contra la dictadura. Minerva utilizaba el seudónimo "Mariposa" en sus actividades políticas y, con el tiempo, este nombre también identificó a sus hermanas. Así surgió el símbolo de "Las Mariposas", con el que hoy se recuerda su historia.

Las tres hermanas fueron detenidas y liberadas en distintas ocasiones durante 1960, pero el 25 de noviembre de ese mismo año, cuando regresaban de visitar a sus esposos, quienes se encontraban encarcelados, fueron interceptadas y asesinadas por agentes del Servicio de Inteligencia Militar, y sus cuerpos fueron arrojados a un barranco junto con el automóvil en el que viajaban, en un intento por presentar el crimen como un accidente. Patria tenía 36 años, Minerva 34 y María Teresa 25.

La noticia de su asesinato provocó indignación dentro y fuera del país y contribuyó a profundizar el rechazo a la dictadura. Poco más de seis meses después, el 30 de mayo de 1961, Trujillo fue asesinado. Con el paso del tiempo, las hermanas Mirabal se convirtieron en un símbolo de resistencia, dignidad y lucha ante la opresión.

Un camino largo

¿A partir de cuándo una historia ocurrida en la República Dominicana pasó a convertirse en una fecha internacional para recordar y denunciar la violencia contra las mujeres? Fue en 1981, durante el Primer Encuentro Feminista Latinoamericano y del Caribe, realizado en Bogotá, que se propuso conmemorar el 25 de noviembre como una jornada de acción y denuncia contra la violencia hacia las mujeres, en memoria de las hermanas Mirabal. Años después, en 1999, la Asamblea General de las Naciones Unidas reconoció oficialmente esta fecha como el Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra la Mujer.

Así, una fecha que nació de la memoria y la denuncia se convirtió también en un espacio para visibilizar una problemática que trasciende fronteras, contextos y épocas.

El significado del 25 de noviembre también forma parte de una transformación más amplia en la manera de comprender la violencia contra las mujeres. Durante mucho tiempo, distintas formas de violencia fueron consideradas asuntos privados o situaciones que debían resolverse dentro de los hogares. Las luchas de mujeres y movimientos feministas contribuyeron a cuestionar esta mirada y a colocar la violencia y la discriminación contra ellas y contra las niñas como violaciones a los derechos humanos.

En este proceso, instrumentos internacionales como la Convención sobre la Eliminación de Todas las Formas de Discriminación contra la Mujer (CEDAW), adoptada en 1979, y la Convención de Belém do Pará, adoptada en 1994, contribuyeron a reconocer la discriminación y la violencia contra las mujeres como problemas que requieren respuestas sociales, institucionales y jurídicas.

Una conmemoración vigente y necesaria

Las formas y modalidades de violencia también se han diversificado; hoy hablamos, por ejemplo, de violencia digital para referirnos a prácticas como el acoso, las amenazas, la exposición de la vida privada o la difusión de contenidos sin consentimiento. En estos mismos espacios circulan discursos que reproducen estereotipos y desigualdades de género, algunos relacionados con lo que actualmente se denomina "machósfera". Las expresiones pueden cambiar, pero las desigualdades que las atraviesan pueden permanecer y encontrar nuevas maneras de reproducirse.



Exposición "Mujeres del Mora" en el marco del Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres, 25 de noviembre de 2025. Instituto Mora.

Por eso, recordar a las hermanas Mirabal no significa únicamente mirar hacia el pasado. El 25 de noviembre nos invita a recuperar una historia concreta de violencia y resistencia para preguntarnos qué hemos aprendido, qué derechos se han construido, qué formas de violencia persisten y cómo podemos todas y todos contribuir a su erradicación.

La memoria tiene sentido cuando nos ayuda a comprender el presente. Hoy, esa realidad también puede observarse a través de los datos que documentan la magnitud y las distintas expresiones de la violencia contra las mujeres, las adolescentes y las niñas.



Exposición "Mujeres del Mora" en el marco del Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres, 25 de noviembre de 2025. Instituto Mora.

En México, de acuerdo con la Encuesta Nacional sobre la Dinámica de las Relaciones en los Hogares (ENDIREH) 2021 del INEGI, 70.1% de las mujeres de quince años y más ha experimentado al menos un incidente de violencia a lo largo de su vida, mientras que 42.8% la experimentó en los doce meses previos al levantamiento. A esta prevalencia se suma la violencia registrada institucionalmente; el Banco Nacional de Datos e Información sobre Casos de Violencia contra las Mujeres (BANAVIM) reportó, al 15 de abril de 2026, 527 177 casos de violencia y 506 226 mujeres víctimas, de las cuales 29 245 eran niñas de cero a catorce años y 16 254 adolescentes de quince a 17 años. Asimismo, de acuerdo con las estadísticas de procuración de justicia del INEGI, durante 2024 se registraron 1 459 presuntos delitos de feminicidio.

Estas cifras evidencian la persistencia y diversidad de las violencias contra mujeres y niñas y la necesidad de fortalecer las acciones de prevención, atención, protección y transformación de las condiciones estructurales que las reproducen. Detrás de cada cifra hay un nombre, una historia truncada, vínculos que ya no podrán tejerse, proyectos que fueron interrumpidos y, en mucho casos, niñas y niños en orfandad.

Por todo esto, la conmemoración del Día Internacional de la Eliminación de la Violencia contra las Mujeres y las Niñas es hoy más vigente que nunca; sirva este día, y cada Día Naranja, como un recordatorio de que prevenir, atender y erradicar las violencias contra las mujeres y las niñas es una responsabilidad colectiva y una tarea cotidiana. Que cada acción contribuya a construir relaciones basadas en el respeto, la igualdad y la dignidad, y a hacer de nuestros hogares, escuelas, espacios de trabajo e instituciones lugares seguros y libres de violencias.

PARA SEGUIR LEYENDO

BANAVIM [Banco Nacional de Datos e Información sobre Casos de Violencia contra las Mujeres] (2026). Estadísticas del Banco Nacional de Datos e Información sobre Casos de Violencia contra las mujeres. Autor.

INEGI [Instituto Nacional de Estadística y Geografía] (2024). Sistema Integrado de Estadísticas sobre Violencia contra las Mujeres (SIESVIM). Presuntos delitos de homicidio y feminicidio. Autor.

INEGI [Instituto Nacional de Estadística y Geografía] (2021). *Encuesta Nacional sobre la Dinámica de las Relaciones en los Hogares (ENDIREH)*. Autor.

Ilustraciones de Magnific.



Ilustración: Isaura García Nava

Estas estrellas tienen su origen en una guía para conductores titulada *Guía Michelin*, que comenzó a publicarse en 1900 en Francia y que se regalaba junto con la compra de llantas de la marca del mismo nombre. La guía tenía como objetivo proveer de datos valiosos a los conductores de todo el país, como la ubicación de gasolineras y restaurantes, así como sencillas instrucciones de mecánica. Tenía además un objetivo encubierto: animar a sus clientes a viajar grandes distancias para asegurar que sus llantas se desgastaran lo suficiente.

Su creador, André Michelin, nunca se imaginó la fama que la publicación alcanzaría. A partir de 1920, la guía incorporó también hoteles y comenzó a incluir estrellas como una manera de reconocer lo mejor de lo mejor. Hoy en día, las estrellas Michelin son el distintivo más codiciado para cualquier chef. Los jueces visitan los establecimientos de manera anónima y evalúan cualidades como la relación calidad-precio para asignar, una vez al año, una, dos o tres estrellas. Actualmente, en México hay dos restaurantes con dos estrellas Michelin y 27 con una. ¿Sabes cuáles son?

TINTA Y BITS

“La opulencia culinaria en la mesa de Maximiliano y Carlota”

Emiliano Canto Mayén | Revista *BiCentenario*, núm. 71 | 2026



Este artículo te va a dejar con antojo de platillos que jamás habías escuchado nombrar. En él, el autor repasa banquetes ofrecidos a Maximiliano y Carlota, o bien, banquetes ofrecidos por ellos durante su breve gobierno, y los presenta como una más de las estrategias de los monarcas para persuadir a los mexicanos de la prosperidad de la monarquía y de sus ventajas.

Al leer nos enteramos de grandes comilonas organizadas en sitios como Guanajuato o Mérida, y también de aquellas organizadas por los monarcas en el entonces llamado Palacio Imperial. Esos momentos eran tan importantes para la política que podían incluso valerle condecoraciones al esmerado anfitrión. El artículo está ilustrado con mucho tino y los menús harán que tu imaginación vuele: ¿qué tal un salteado de liebre o un pavo trufado?

Además de presentar a los banquetes como un medio para hacer política y aceitar relaciones, el autor llama nuestra atención a la curiosa mezcla de recetas provenientes de la cocina europea, pero elaboradas con ingredientes de la región. Dos ejemplos: el turrón de Saltillo o el helado de naranja, para el cual tuvo que “importarse” hielo a Mérida. ¡Un texto muy recomendado!

Brenda Ocampo Salgado

Menú del día

¿Qué vamos a comer hoy? Pregunta obligada en muchos hogares. Habrá quienes resuelvan pronto la incógnita y en un par de minutos ya estén comprando lo necesario, pero no siempre es así de fácil.

Lograr un buen equilibrio entre antojo, nutrición y economía es todo un reto, por eso, en esta edición de Caja de Herramientas me gustaría compartirte algunos enlaces que podrían ser muy útiles a la hora de elegir las comidas del día.

De entrada, tengo dos opciones que te ayudarán a seleccionar un platillo. Primero está Supercook, un sitio muy práctico que te brindará opciones tomando como referencia los ingredientes que ya tienes en casa, sólo bastará con ingresar dichos datos para que se empiecen a desplegar diversas recetas; pero si ya sabes qué quieres y el problema es que no tienes idea de cómo prepararlo, te comparto un canal de YouTube que probablemente cuente con la receta de comida mexicana que estabas buscando: Jauja Comida Mexicana. Las recetas de este canal han sido mis pininos en lo que se refiere a cocinar.

Como plato fuerte te presento a Mariana, Montse y Rafa, tres personas relacionadas estrechamente con la ingeniería y la química en alimentos que constantemente comparten información, tips y datos curiosos, para que aprender sobre la alimentación y aspectos relacionados sea sencillo y práctico.

Finalmente, de postre se sirve la Revista del Consumidor, una publicación que, entre su contenido, incluye estudios de calidad de productos alimenticios y consejos para el hogar.

Hasta aquí el menú del día. Como siempre, esta ha sido sólo una probada de la inmensidad de información que hay y que cada vez es más fácil consultar, por eso, cuéntanos de tus experiencias y comparte tus conocimientos con la *Gaceta Mora* y la comunidad, será una delicia leerte. Nos vemos en la próxima.

Ilustración de Magnific.

Alejandro López Mercado



Secretaría General

En 1981 se creó el Instituto Mora, y el día de hoy podemos mirar su transformación en estos 45 años con satisfacción y hacia adelante

Mi llegada al Instituto Mora

Durante el año 2012 participé como consultor para la elaboración del análisis jurídico y programático dentro del proyecto Lineamientos para una Política de Cooperación Internacional en Ciencia y Tecnología junto con la doctora Gabriela Sánchez Gutiérrez, la maestra Adelaida Esther Ponce Adame, la maestra Sonia J. Romero Huesca y el doctor José de Jesús Sosa López.

Posteriormente, recibí una invitación de la doctora Gabriela Sánchez Gutiérrez para incorporarme a la Secretaría General en el mes de abril de 2021. Propuesta que fue aprobada por la Junta de Gobierno durante su segunda sesión extraordinaria celebrada el día 30 de abril del año 2021, en la que se aprobó dicho nombramiento mediante el acuerdo JG/05/EX/II/2021.

El mayor reto durante mi gestión

Sin duda el mayor reto enfrentado durante la gestión al frente de la Secretaría General es la armonización normativa que implica la publicación de la Ley General en Materia de Humanidades, Ciencias, Tecnologías e Innovación en el *Diario Oficial de la Federación* el 8 de mayo de 2023. Junto con el equipo de dirección y con la participación de diversas instancias de la comunidad, se iniciaron los trabajos de armonización normativa de los principales instrumentos normativos del Instituto (Decreto de Reestructuración, Estatuto Orgánico, Manual General de Organización y Estatuto del Personal Académico) bajo las directrices del entonces Consejo Nacional de Humanidades, Ciencias y Tecnologías (Conahcyt). Para ello, se participó en diversas reuniones de la Coordinación de Humanidades y Ciencias Sociales (chcs) del Conahcyt a fin de cumplir con el calendario propuesto para tener los proyectos de armonización en diciembre de 2023.

Posteriormente, se ajustaron los proyectos de armonización normativa antes mencionados a efecto de hacerlos compatibles con el Decreto Presidencial publicado en el *Diario Oficial de la Federación* el 28 de noviembre de 2024, mediante el cual se reformaron, adicionaron y derogaron diversas disposiciones de la Ley Orgánica de la Administración Pública Federal, dentro de las cuales se encuentra la creación de la Secretaría de Ciencia, Humanidades, Tecnología e Innovación (Secihti), a la que le corresponde conducir la política nacional en materia de humanidades, ciencias, tecnologías e innovación.

En septiembre del año 2025 se enviaron mediante un oficio a la Dirección General de Centros Públicos de Investigación y Laboratorios Nacionales de la Secihti los asuntos pendientes en materia de proyectos de armonización normativa, dando

respuesta a las observaciones de la Unidad de Asuntos Jurídicos de la Secretaría, que nos notificaron mediante oficio número 16112/5AN-054/2025, consistentes en incorporar un glosario; complementar y actualizar el marco jurídico; ajustar la normativa únicamente a la estructura orgánica del centro (en el caso del Manual General de Organización), e incorporar un objetivo en las unidades administrativas.

A continuación, se enuncian algunos de los cambios estructurales propuestos en ambos documentos:

a) Cambio de adscripción: de la Subdirección de Tecnologías de la Información y Comunicaciones; de la Secretaría General a la Dirección de Administración y Finanzas; de la Unidad de Educación Continua: de la Secretaría General a la Dirección Académica; de la Coordinación de Archivos del Instituto; de la Secretaría General a la Dirección de Administración y Finanzas; de Innovación Académica: de la Secretaría General a la Dirección de Apoyo Académico.

b) Inclusión de las funciones de la Coordinación de Docencia en el Manual Específico que nos enviaron de la Dirección Académica; de la Unidad de Igualdad de Género en la Secretaría General; como Entidad de Certificación y Evaluación en la Secretaría General.

Con fecha 25 de junio del 2026 se recibió el oficio número 1620/DGE-310/2026 de la Unidad de Asuntos Jurídicos de la SECIHTI, mediante el cual se notifica el resultado de la licitación LA-38-520-038520001-N-42-2026 y se solicita dar a conocer y atender el presente asunto, así como nombrar a los servidores públicos para coordinar las actividades que resulten procedentes, en el que se hace referencia a las siguientes subpartidas, relacionadas con la actualización de los instrumentos normativos:

Subpartida 2. Servicios jurídicos para la elaboración de los manuales de organización.

Subpartida 3. Servicios jurídicos para la armonización del marco normativo de los Centros Públicos de Investigación mediante la elaboración de un diagnóstico a la naturaleza jurídica y a las necesidades de actualización normativa de los estatutos de creación de cada uno de ellos.

El mayor logro al frente de esta dirección

Uno de los mayores logros al frente de la Secretaría General ha sido la firma del Convenio de Colaboración con la Secretaría de las Mujeres del Gobierno del Estado de México, el 20 de agosto de 2026, con el objetivo de establecer las bases generales y mecanismos institucionales de coordinación, apoyo y colaboración entre las partes para fortalecer y actualizar el Programa Único de Capacitación a cargo de la SEMUJERES, en cumplimiento a las medidas de las Declaratorias de Alerta de Violencia de Género en el Estado de México, en ese sentido se desarrollarán actividades interinstitucionales a través de la Entidad de Certificación y Evaluación con la que cuenta el "Instituto Mora", a efecto de robustecer las competencias en perspectiva de género y derechos humanos de las personas servidoras públicas, contribuyendo así al adelanto, bienestar e igualdad sustantiva de las mujeres.

Para tal efecto la SEMUJERES realizará las gestiones correspondientes ante la Dirección General de Tesorería, de la Secretaría de Finanzas del Estado de México, quien otorgará al Instituto Mora la cantidad de $4,981,040.00 (cuatro millones novecientos ochenta y un mil cuarenta pesos 00/100 M.N).

A la comunidad, por el aniversario del Instituto

En 1981 se creó el Instituto Mora, y el día de hoy podemos mirar su transformación en estos 45 años con satisfacción y hacia adelante con esperanza debido a que es un referente educativo reconocido por su calidad académica y su compromiso con la comunidad y la sociedad en general.

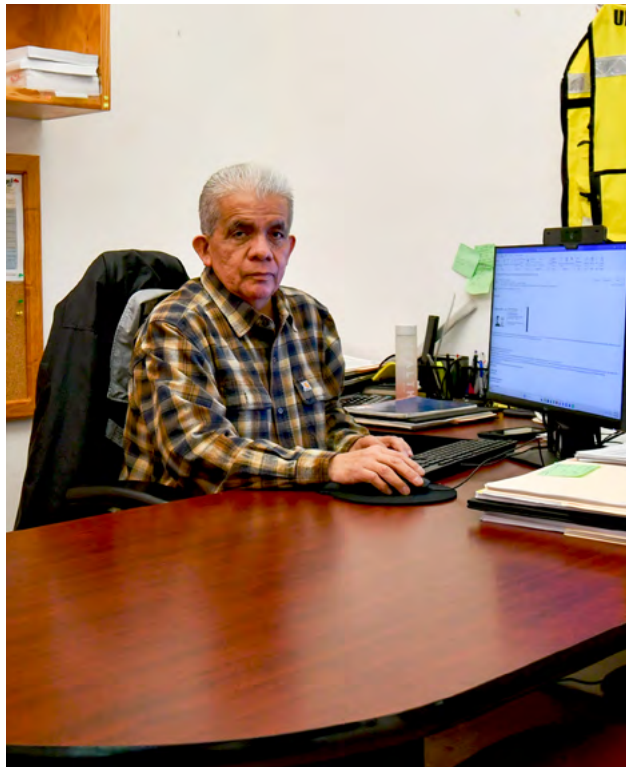
En la Secretaría General seguiremos promoviendo y revisando todas las propuestas e iniciativas para suscripción de convenios más allá de meros compromisos jurídicos, sino con el firme propósito de difundir el conocimiento que se genera en el Instituto, así como al fomento de actividades públicas en materia de humanidades, ciencias, tecnologías e innovación, como fue el caso del proyecto denominado: Plataformas de Difusión Científica. Narrativas Transmedia para México, que tuvo como objetivo

> desarrollar narrativas y productos de difusión científica, en diversos formatos audiovisuales, que permitan compartir con la comunidad científica y el público en general los avances y resultados de las investigaciones en humanidades, ciencias, tecnologías e innovación, así como el papel de los Centros Públicos de Investigación, cuidando el rigor epistemológico y con altos estándares, que contribuyan al ejercicio del derecho humano a la ciencia y la cultura.

A la fecha se han suscrito 392 convenios generales y específicos desde 1985.

De la misma manera, seguiremos apoyando la revisión y actualización de la normatividad interna sean manuales, políticas, lineamientos, reglamentos, entre otros, una vez que estén aprobados los principales proyectos de armonización jurídica.

Asimismo, continuaremos integrando y preparando las carpetas de nuestro Órgano de Gobierno, así como los informes de autoevaluación que generan las diversas áreas del Instituto.



Alejandro López Mercado en la sede Plaza, 2026. Fotografía de Norberto Nava.

En la Secretaría General seguiremos promoviendo y revisando todas las propuestas e iniciativas para suscripción de convenios más allá de meros compromisos jurídicos, sino con el firme propósito de difundir el conocimiento que se genera en el Instituto

El mukbilpollo

La gastronomía mexicana es un mosaico de historia, cultura y misticismo, y es reconocida por su complejidad y su arraigo a las tradiciones. Cada platillo es más que una combinación de ingredientes; es un ritual vivo que conecta a las comunidades contemporáneas con sus raíces prehispánicas y coloniales, y que se manifiesta con fuerza durante las festividades sagradas. Dentro de este universo culinario donde el maíz, el chile y las técnicas heredadas dictan el ritmo de la cocina, hay preparaciones que resguardan la memoria de todo un pueblo.

Un ejemplo de este sincretismo y devoción es el mukbilpollo (o mucbipollo), también llamado pib. Se trata de un manjar que protagoniza los altares del sureste mexicano durante las celebraciones del Día de Muertos, las cuales, en aquella zona, se conocen como Hanal Pixán (comida de ánimas, en maya). Este gran tamal, que funciona como la ofrenda principal del altar, se hornea enterrado a la usanza maya, envuelto en hojas de plátano, y se compone de masa de maíz nixtamalizado, grasa de cerdo, pollo y diversos condimentos. Ahora también se puede hornear en casa, en charola profunda y horno convencional.

Según algunas fuentes, el mukbilpollo, cuyo nombre proviene del vocablo maya mukbil, que significa “algo que debe ser enterrado”, encarna un simbolismo sobre el ciclo de la vida y la muerte a través de su cocción bajo tierra, la cual evoca el retorno del cuerpo al inframundo y la conexión con la tierra. El tamal representa la ofrenda sagrada y el cuerpo de los difuntos que regresan a visitar a sus familias, y refleja la creencia maya de que los seres humanos estamos hechos de maíz, mientras que su inconfundible aroma al hornearse atrae a las almas de los seres queridos a los alimentos del altar.

El mukbilpollo es mucho más que un platillo de temporada; es un vínculo culinario que une el pasado maya con las tradiciones vivas del presente mexicano. Cada paso de su elaboración resguarda la memoria de una región que, año con año, honra a sus antepasados a través del sabor. Saborear este manjar durante el Hanal Pixán no sólo representa un deleite, sino un acto de respeto, identidad y devoción cultural que se niega a desaparecer.
Aquí te dejo la receta.



Fabián Díaz Guzmán
Diseñador | Subdirección de Publicaciones

Miguel Ángel Arellano Robledo

Estudiante

Doctorado en Historia Moderna y Contemporánea



Líneas de investigación: historia económica, bancaria y empresarial.

¿Cuál es el momento que más disfrutas de ser un investigador en formación?
Disfruto mucho participar en coloquios y demás eventos académicos, especialmente fuera de la Ciudad de México. No sólo me emociona conocer nuevas y nuevos colegas junto con sus temas de investigación, sino que estos espacios me permiten desarrollar mis habilidades para hablar en público y difundir el conocimiento. Por otra parte, me hacen apreciar que hay un mundo más allá del que conozco, y siempre me animan a ver mi propio trabajo desde distintas perspectivas.

¿Qué consejo compartirías con investigadoras e investigadores en formación?
Estudiar posgrados después de la carrera es un enorme privilegio, aprovéchenlo si tienen oportunidad. Sin embargo, también es vital tratar de experimentar sus disciplinas desde el ámbito laboral, ya sea en el sector público o privado. Esto ampliará sus horizontes y les otorgará una visión totalmente distinta –por no decir más madura– de su quehacer como investigadores.

Si pudieras tomar un café con un autor o autora de tu disciplina que aún viva o haya fallecido, ¿quién sería y por qué?
Me encantaría compartir un café y una larga charla con Leticia Gamboa Ojeda, quien falleció en 2024. Jamás tuve el gusto de conocerla personalmente, pero no deja de asombrarme su agudeza crítica y analítica, lo mismo que su creatividad al buscar fuentes históricas y realizar entrevistas. También admiro su sensibilidad para idear títulos casi poéticos; mis favoritos son "La urdimbre y la trama" y "Los empresarios de ayer". En muchos sentidos, sigo recogiendo las migajas que ella dejó atrás.

¿Cuál es la última lectura sobre tu disciplina que hiciste y te "sacudió"?
El último libro que me sacudió fue el de Omar Velasco Herrera –egresado del Instituto Mora–, *Banca, revolución y reconstrucción: el Banco Único de Emisión en México, 1897-1925*, recién publicado en 2026. Ante todo, me sorprendió que la transición del sistema bancario del porfiriato al del México contemporáneo pudiera resumirse en un formato tan ameno, accesible y amigable. Ello sin demeritar su labor investigativa ni su aportación histórica, pues el autor consultó fuentes inéditas y cerró la brecha entre la historia económica, social y política.

Natalia Macías Mendoza

Crepas en el jardín

Todo aquel que entra a la sede Plaza del Instituto Mora se encuentra con un jardín pequeño y magnífico. Desde 2023, el visitante que en su camino mira hacia la izquierda también se encuentra con mesitas adornadas de flores y con jóvenes caras, apuradas y amigables, detrás del mostrador. Se trata del café Ópera 77, que funciona de lunes a viernes de 8:30 a 18:00 horas, y los sábados de 9:00 a 15:00 horas.

Ópera 77 nació en septiembre de 2014, en un local de la calle Augusto Rodin. Martha Echavarría, la dueña, tenía el deseo de abrir un establecimiento de comida, y también la convicción de que las crepas no son solamente postres, sino una gran opción de desayuno, comida o cena. La idea del café había surgido unos años antes, durante una visita a Francia, tras la cual siguió una época de prueba y error para pulir su receta. Se decidió por el nombre porque disfruta la ópera, y también porque su esposo nació en 1977.

En 2023, María José Garrido, entonces directora de Apoyo Académico, la invitó a concursar, junto con otros establecimientos, para operar en Plaza. El café ya tenía como asiduos clientes a personas de la comunidad del Mora, por lo que era bien conocido y quedó seleccionado. Aunque en un principio le propusieron a Martha ofrecer un menú de comida corrida, tal como los proyectos anteriores, eso escapaba al perfil del café.

Con todo, en el menú de Ópera 77 hay un abanico de opciones para comer. Sándwiches y chapatas, chilaquiles con pollo, ensaladas con aderezos. De bebidas, *lattes*, capuchinos y *mokas*, y también *matcha*, *chai*, *smoothies* y *frappés*. Sin embargo, son las crepas, saladas o dulces, la opción estelar del menú, y ahí se da rienda suelta la creatividad de Martha, con combinaciones que van desde la muy gustada crepa de Nutella con fresas (Pavarotti), hasta la de guayaba con queso crema (Mozart), de espinacas con mezcla de quesos (Vivaldi), o de pollo y rajas de chile poblano (Plácido Domingo). Como buena sinaloense, Martha también incorpora ingredientes de la cocina norteña, como el chilorio (Baca). Las bebidas más vendidas son los americanos y los *lattes* (de estos últimos venden, en medio año, alrededor de 1 200). Las chapatas y las crepas especiales son las más solicitadas; la especial de noviembre es la Punky Candy: nata, dulce de calabaza, la lechera y canela.

Martha es efusiva cuando nos dice que el Instituto es un lugar hermoso y que se siente afortunada de formar parte de él junto con su equipo compuesto por Jorge, Juan Pablo y Gustavo. Después matiza y agrega que en realidad le gustaría estar más cerca; por ejemplo, participar con el equipo en eventos culturales o enterarse con anticipación de los eventos concurridos para aprovisionarse de ingredientes. El tema del calendario no es menor, pues el café no recibe tantos visitantes externos y se encuentra sujeto a los ritmos de las clases y de los eventos académicos y culturales. Por supuesto, los retos propios de un establecimiento de comida se agudizan en un espacio como el que Ópera 77 ocupa en la sede Plaza: se requiere creatividad para sortear la falta de gas sin comprometer el sabor de los platillos y para sacarle jugo al espacio reducido.

El objetivo de Ópera 77, nos dice Martha, es ofrecer al comensal un momento especial, y, desde hace tres años, el equipo hace todo por lograrlo. Por ahora, Ópera 77 es parte del Mora, y el silbido de la cafetera y las *playlist* que Jorge elige son a su vez parte del paisaje sonoro del jardín de Plaza. Agradecemos a Martha por la plática y le deseamos a Ópera 77 más años en la sede.



Martha y su equipo, 2026. Fotografía de Norberto Nava.

Transcripción del original.

• NOVIEMBRE •



UN PERIÓDICO FRANCÉS PUBLICA FOTOGRAFÍAS DE PLATILLO VOLADOR

NANCY, Francia, 2 de noviembre. (AFP). – Tres fotografías de un "platillo volador" son publicadas esta mañana por "L'Est Republicain", diario de Nancy.

Dicho "platillo volador" quedó en la película gracias a la oportunidad del fotógrafo profesional Jean Gerault, de 23 años de edad, cuando éste caminaba la otra noche por el campo cerca de Walferding, localidad situada a dos kilómetros de Serreguemines, Mosel. Gerault iba con su cámara fotográfica cuando vio que un "platillo volador" estaba posado en un campo. Se acercó al "platillo" y tomó tres fotos, aprovechando la intensidad de la luz amarillo-rojiza que emanaba el misterioso objeto.

El Nacional, domingo 21 de noviembre de 1948.

ATENTADOS NAZIS CONTRA EL "PALACIO CHINO"

El empresario del cinema que lleva el nombre "Palacio Chino" acaba de dirigirse angustiosamente al jefe de la policía general Núñez solicitando garantías para no ser víctima de algún atentado, pues ha recibido amenazas de que, si no retira de la pantalla la película "El Mártir" le volarán con dinamita su sala de espectáculos.

El Nacional, viernes 22 de noviembre de 1940.

10 HERIDOS POR UN TORO QUE SE ESCAPÓ DEL RASTRO

Diez heridos, algunos de ellos muy graves, fue el saldo trágico que ocasionó ayer la escapatoria de un toro que era conducido a los corrales del Rastro, convirtiéndose la calle de Becerra en Tacubaya, en una especie de feria de Pamplona, ya que los centenares de transeúntes que en esos momentos se encontraban en la calle, huían despavoridos atropellándose unos a otros por el temor de ser empitonados por la fiera.

Según se desprende de las investigaciones, el toro escapó debido a la poca precaución del jefe del corral del rastro, Pedro Saldaña Becerra, quien ordenó que el burel, junto con otros astados, fueran bajados del camión en que eran transportados.

El Nacional, miércoles 7 de noviembre de 1951.

Regresar

SE ENCONTRÓ AL PROPIETARIO DE ONCE KILOS DE "DOÑA JUANITA" EN LA PENITENCIARÍA DEL DISTRITO

Decididamente los traficantes en mariguana han escogido a la penitenciaría del D.F. para centro de sus punibles actividades, pues a los innumerables contrabandos de que ya hemos informado oportunamente hay que agregar el que se descubrió ayer y que es uno de los más grandes que se ha pretendido introducir al Penal en los últimos meses.

Estando ayer de vigilancia en la puerta Norte de la Peni, el Vigilante Sotero Aguirre, encargado de abrir los paquetes consignados al interior, dos botes de hoja de lata consignados al reo Ricardo Contreras Águilar, despertaron sus sospechas y ordenó que fueran abiertos por la parte posterior. Los botes contenían "pancitas" y eran de doble fondo, casi la mitad de su cuerpo lleno de la fatídica "cannabis índica", magistralmente envuelta en géneros impermeables para que no la "descompusiera" el calor del "menudo".

El Nacional, viernes 22 de noviembre de 1940.

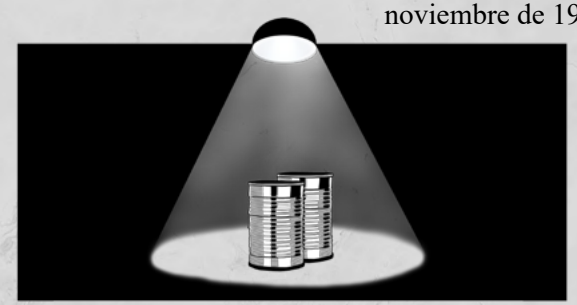


Ilustración: Tania Ocampo

Ramón Aureliano Alarcón

Subdirección de Biblioteca

En primer lugar, felicitaciones por el número de la *Gaceta* de septiembre (mes de aniversario del Mora).

¡Enhorabuena! Y felicitaciones a todo el equipo de la *Gaceta*.

Por otra parte:

1. Muy buen acierto de incluir las notas del periódico *El Nacional,* no me acordaba bien de la expo de carteles que hubo; y bueno, para la biblioteca ese décimo aniversario fue también motivo de "lujo" en el buen sentido de la exposición de los Cien Impresos Coloniales Poblanos, no se ha vuelto a realizar una exhibición con tanto material antiguo en una sola muestra, y para esos primeros diez años se destacó la biblioteca justo en un área especialmente singular de sus colecciones.

2. Muy buen acierto (excelente) haber incluido también esa secuencia de fotos del AGN cuando se inauguró el edificio instalado en las huertas de la antigua casa.

3. Muy acertado (excelente también) haber incluido el *álbum digital*.

Aquí tendría yo la siguiente sugerencia: por qué no haberle puesto *álbum digital no. 1* si los eventos conmemorativos durarán, según entiendo, un año, se podrían hacer a lo largo de este año, a partir del 24 de septiembre, otros álbumes; existe mucho material por ahí disperso. En este caso, la *Gaceta* debería lanzar una convocatoria para que la comunidad del Mora suba o envíe alguna fotografía que considere relevante para la historia de la institución desde cualquier área y tratando de identifica personas, años, eventos, etc. para enriquecer la memoria colectiva y visual de su personal.

4. Me permitiría sugerir hacer un número especial de la *Gaceta* que reúna lo que ha salido en otras gacetas anteriores, boletines, etc. respecto a los aniversarios del Instituto, con una breve semblanza de los alcances y contenidos y recuperando lo más puntual que ha sido publicado al respecto, referenciando en que números se publicaron dichos textos, imágenes, etc. Ese número puede ser para cerrar los festejos del Mora el año entrante.

5. Revisé este número rápidamente, a vista de pájaro (miope), y sí tengo una nota o notilla (apostilla) sencilla qué decir:

En primer lugar, muy buen acierto de incluir las otras sedes donde el Mora se ha alojado. En el caso de la calle de Guido Reni no se dijo nada de que en ella se ubicó también una de las sedes del Taller de Restauración y de Encuadernación en los primeros años del Mora.

Gracias y un cordial saludo.



Compártenos tus comentarios a
gacet@institutomora.edu.mx

Itacate

Nombre con que se designa a los alimentos que se llevan u otorgan para el viaje, del náhuatl *ihtacatl*; por extensión son alimentos que se consumen durante las jornadas de siembra en las milpas.

En algunas regiones del centro de la república es habitual obsequiar alimentos a quienes han asistido a una celebración por bautizo, boda [...] o a una ceremonia de funeral; por lo general son piezas de pollo con mole, arroz y tortillas.

En las ofrendas de día de Muertos los alimentos se colocan dentro de canastos o tenates para que las almas puedan transportarlos y, una vez que se recoge la ofrenda, se preparan también itacates.

Los itacates de frijol son gorditas de maíz martajado con frijol molido; se elaboran en los estados del centro del país y se comen fríos durante la jornada en la siembra; de esta misma forma se consumen, a manera de itacate, en el sur del país las bolas de pozol desleídas en agua. En Tepoztlán, Morelos, son típicos los itacates de masa de maíz, redondos o triangulares, acompañados de salsa y queso. En el norte los chacales desempeñan la función del itacate. En Zongolica, Veracruz, se le conoce como tlacahuile.



Del Fondo Antiguo de nuestra biblioteca. Enlace

Larousse Cocina (2026). *Diccionario enciclopédico de la gastronomía mexicana*. Enlace.

¿Te perdiste algún número de la *Gaceta*?

Números publicados

¿Te gustaría participar en la *Gaceta Mora*?

Infografía *Guía*

Entérate de los eventos y actividades del Instituto Mora

Clic