

# Mexikótól a nagyvilágnak

*Eredetvédelem alatt álló termékek*

## *From Mexico to the World*

*Products Under Protected Designation of Origin*



*A mexikói gasztronómia az UNESCO döntése alapján az emberiség szellemi- kulturális örökségének része lett, s világszerte nagy a kereslet a mexikói élelmiszerek iránt. Mexikó a világ vezető élelmiszer-exportőre: 2017-ben 33 milliárd USD értékben értékesített friss és feldolgozott termékeket.*

Az eredetvédett jelöléssel (DO) ellátott termékek jelentőségét igazán csak úgy mérhetjük fel, ha hozzáállásunk tágabb összefüggéseket is figyelembe vesz, ösztönös és új ízekre nyitott. Jó példa erre a mexikói konyha, amely – összetéveszthetetlen jelleggel rendelkező, értékes kulturális konstrukcióként – rohamléptekben aratja sorozatos sikereit a nemzetközi piacon. A mexikói termékek eredetvédelem általi megőrzése egy 2010-es eseményhez kötődik, amikor az UNESCO az emberiség szellemi kulturális örökségének részévé nyilvánította a mexikói konyhát. A mexikói gasztronómia nemcsak nagyszerű ízeiért kapta a jól megérdemelt kitüntető címet, hanem kulturális értéke elismeréseként is. Hiszen azokat a sokféle népcsoport sokféleképpen őrizte meg, kü-

lönféle éghajlatokon, nyelvi és táji környezetben és számtalan szokással övezve prezentálja, így az egyes termékek tükrözik az ország sokrétű földrajzát, művészetét, történelmét, termelési és előállítási módszereit, mezőgazdaságát és fogyasztási szokásait. Nem beszélve arról, hogy aki megkóstolja, elégedett a termékek minőségével, ami a mexikói nép számára is a büszkeség kiapadhatatlan forrását jelenti. A DO-minősítés ezt a nemzeti eredetű termékekre épülő gazdasági és társadalmi ökológiát segít fenntartani. Ez a különleges minőségi mérce hozzájárul a – néhol igen ősi – vetési, földművelési, feldolgozási és fogyasztási formák fenntartásához, amelyek nemzetközi hírnevet hoznak az említett termékeknek. A DO-címke konkrét földrajzi egységeket is megjelöl Mexikóban, így külön hangsúlyt kapnak az egy-egy tájegységhez fűződő, jellegzetes előállítási módszerek. A szóban forgó termékek egyedülálló karaktere és kifinomult minősége kereskedelmi értéken felüli, sőt a kulturális identitásban is meghatározó. A „történelemmel bíró ételek” alternatív piaci lehetőséget teremtenek a kistermelőknek és a kézműveseknek, valamint a közepes és nagyvállalatoknak is.

### SZESZES ITALOK

A tequila és a mescal példaértékű szerepet játszik a piac bővítésében, az otthoni fogyasztástól és helyi terjesztéstől kezdve a két különböző fogyasztói szintig: a tequilát „társadalmi-nemzeti emblémává” kiteljesítő nemzeti modell, illetve a márka terjeszkedése, amely az 1990-es években látványosan felfelé ívelt. A tequila 1974-ben nyerte el a DO-minősítést, amely érintett területként Jalisco államot, valamint Guanajuato, Michoacán, Nayarit és Tamaulipas városokat jelöli meg. Az ital a kék agavé kaktuszról – Agave Tequilana Weber – készül. A 100 százalékos tisztaságú agavén kívül felhasználják hozzá egy 49 százalékos alko-

*Mexican gastronomy has been declared an Intangible Cultural Heritage of humanity by UNESCO, and there is a great demand for Mexican food products worldwide. Mexico is a leading food provider in the world: in 2017, the country exported an amount equivalent to 33 billion USD of fresh and processed products.*

Speaking about products with a Designation of Origin (DO) encourages us to recognize their importance on a wider, more suggestive, and even tastier context. Take Mexican cuisine, which – as a valuable cultural construct with an unmistakable personality – is making successful headway in international markets. The preservation of Mexican products, using the protected designation of origin label, is tied to an event that took place in 2010, when UNESCO granted our food the well-deserved distinction of an Intangible Cultural Heritage of Humanity. This recognition is not solely based on its flavour. It also acknowledges its cultural wealth, the product of a nation with a rich variety of settings, climates, languages and customs; its varied and multi-faceted geography, art and history, as well as its methods of production, manufacture, farming and consumption, not to mention the satisfaction it brings when it's savoured, and ultimately, the sense of pride it instils in us.

This economic and socio-cultural ecology, built upon products of national origin, is pre-





holból álló, kevert agávészirupot is. Számtalan verziója létezik: fehér, ezüst, fiatal, közepesen idős, idős és nagyon idős. „A címke kizárólagos tulajdonosa a mexikói állam, hiszen ez a termék egyedül Mexikóra jellemző.” Becslések szerint az idei év végére a termelt ital mennyisége eléri a 290 millió litert.

A mezcalt is az agavé növényből desztillálják, története mintegy 9000 évre nyúlik vissza, és 1994-ben kapott DO-minősítést 2018-ban a következő területekre is kiterjesztették: Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Oaxaca állam, Guanajuato, Tamaulipas és Michoacán város, a Guanajuato állambeli San Luis de la Paz város, egyes morelosi települések, 15 település Mexico államban, 6 Aguascalientesben, valamint a Puebla-beli Xochiltepec. A mezcal ösztönzőleg hat a kézműves termelők gazdasági növekedésére, és az utóbbi években az előállított és exportált mennyiség csaknem négyszeresére, 3 millió 985 ezer literre nőtt. A nemzetközi eladások száma ugyanebben az időszakban 2 millió 800 ezerre emelkedett.

A charanda, amelynek jelentése purépecca nyelven „vörös talaj”, szintén a mexikói termelők ősi szeszes itala. Jelenleg 16 városban állítják elő az Uruapan melletti Michoacánban, és eredete egészen a XVI. századig nyúlik vissza. A cukornád levéből és erős melaszból készült, borostyán színű ital tökéletesen illik a michoacáni ételekhez. Emellett

served through the DO label. It is a unique proof of quality that aims to preserve methods – some of them ancient – of sowing, farming, manufacturing and consumption, methods that help these products achieve an international reputation. The DO is a tool, used to designate a product within a geographic zone, tied to specific methods of production owned by the Mexican nation. The singular character of these products and their wealth of qualities provide us with a notion that places this subject beyond the merely commercial and within the realm of cultural identity; this “food with a history” creates opportunities in alternative markets for small and artisanal producers, as well as mid-tier and large-scale ones.

## SPIRITS

Tequila and mezcal play a paradigmatic role in this market expansion, going from domestic use and local distribution, to the conquest of two different consumption models: the national model, in which tequila ended up becoming our “social national emblem”, and the phenomenon of brand expansion, of which there was a steep rise throughout the 90s. Tequila obtained its DO in 1974. Its designated territory encompasses the entire state of Jalisco, and includes municipalities in Guanajuato, Michoacán, Nayarit and Tamaulipas. It is made from blue agave tequilana weber. There’s a 100% pure agave and also a mixed agave that consists of 49% other alcohols. There are several varieties: white or silver, young or old, slightly aged, aged, and old. The “Mexican state constitutes the sole ownership of this designation, given that this is a distinctive product of Mexico.” It is estimated that by the end of this year, production will reach 290 million litres.

Mezcal distilled from the agave plant, has a 9,000-year-old history and received its DO in 1994, which was expanded in 2018, and it encompasses the states of Durango, Guerrero, San Luis Potosí, Zacatecas, Oaxaca, and some municipalities in Guanajuato, Tamaulipas and Michoacán; this includes the municipal-

ity of San Luis de la Paz in Guanajuato, some municipalities in Morelos, 15 in the State of Mexico, 6 in Aguascalientes and the municipality of Xochiltepec in Puebla. Mezcal is a generator of economic progress for artisan producers and it nearly quadrupled its production and exports during the last few years it raised to 3,985,000 litres and its international sales went up to 2,800,000 litres.

Charanda, which means “red soil” in the Purépecha language, is another ancient drink from the menu of artisan Mexican liquors and is currently being produced in 16 municipalities in Michoacán next to Uruapan; its origins go back to the 16<sup>th</sup> century. The amber-coloured drink made from a mix of sugar cane juice and strong molasses is a perfect match for Michoacán cooking; additionally, it provides direct and indirect employment for over 1,500 workers. In 2012, its production amounted to 1.8 million litres, but these numbers decreased in 2018. Despite this, the Association of Producers of Charanda, having obtained a certification this June, expects production to go up and reach 9 million litres in the following years.

Sotol, named tzotollin (head candy) in the Nahuatl language, is yet another legendary drink from pre-Hispanic times that has been gaining ground recently; it is distilled not from agave but from the sotol or sereque plant, and it has a high level of alcohol (30-40 proof). The inhabitants of the Paquimé harvest it after a seven year wait, then they take it apart and obtain the heart, or core. Its annual production amounts to 3,000,000 litres, and it received its DO in 2002, encompassing Chihuahua, and Durango. Known primarily across the north of Mexico, for centuries it was considered a sacred beverage of the desert that, along with peyote, was meant to be ingested during ceremonial ritual. There are currently four types of sotol: white, young, slightly aged and aged.

Lastly, to celebrate with an authentic national flavour: the Bacanora, which obtained its DO in 2000. It is a colourless distillate made from a viviparous agave known as Pacífica or Yaquiana; it has a high level of alcohol (38 proof) and is so strong that one should drink it in small quantities to appreciate the sweet nuances that float in the background and give its character. It encompasses 35 municipalities in Sonora, which have international exclusivity rights for its production. Its approximate annual production amounts to 3,000,000 litres.



közvetve vagy közvetlenül legalább 1500 embernek ad munkát. 2012-ben összesen 1,8 millió litert állítottak elő belőle, bár ez a mennyiség 2018-ra lecsökkent. Ennek ellenére a Charanda Készítők Egyesülete az idén júniusban elnyert minősítés birtokában arra számít, hogy a termelés ismét növekedésnek indul, és a következő években akár a kilencmillió litert is elérheti.

A sotol, vagy ahogy a navatl nyelvben mondják, tzotollin (forró cukor), szintén a spanyol hódítás előtti időkből származó le-

gendás ital, amelynek jelentősége az utóbbi időben nőtt. Nem agávéből, hanem sotolból vagy sereque-ből (nyugati üstökvirág) készül, és magas arányban (30-40 százalék) tartalmaz alkoholt. A növényt Paquimé lakói hét éves várakozás után takarítják be, majd tövének a szívét kiszedik. Az éves szinten előállított mennyiség elérte a hárommillió litert, a DO-minősítés pedig 2002-ben született meg Chihuahua és Durango régiókra vonatkozóan. Az elsősorban Észak-Mexikóban ismert italt évszázadokig a sivatag szent italának tartották, és a pejotl kaktusszal együtt szer-

tartásokon fogyasztották. Jelenleg négyfajta sotolt különböztetünk meg: fehér, fiatal, enyhén idős, idős.

Végül pedig igazi autentikus nemzeti ízvilágot képvisel a bacanora, amely 2000-ben kapta meg a DO-minősítést. A pacifica vagy yaquiana néven ismert, elevenszülő agávéből desztillált, színtelen, magas alkoholtartalmú (38 százalék) ital olyan erős, hogy csak egészen kicsi kortyokban szabad kóstolgatni, így élvezhetők az alapjaiban rejtőző, a karakterét adó, édes aromák. A mi-

nősítés 35 városra terjed ki Sonorában, amelyek nemzetközi viszonylatban kizárólagos termelési jogot élveznek. Az évente előállított szeszes ital becslült mennyisége hárommillió liter.

## VANÍLIA ÉS CSOKOLÁDÉ

Érdekes néhány szót ejteni a desszertekről is: a papantlai vanília (a szó a navatl nyelvben „fekete virágot” jelentő tlixóchitli vagy ixtlilxochitl szóból származik) 2009-ben nyerte el a DO-t, és a mexikói ételsorok markáns kiegészítője. A planifolia orchideát 39 városban termesztik Veracruz és Puebla állam területén. Már a totonák indiánok is felhasználták, de az aztékok is keverték csokoládés és alkoholos italaikba, és gyógyhatású készítményt is nyertek belőle. Elsőként a maják termesztették, és az esszenciája mára a nemzetközi gasztronómia nagy jelentőségű anyaga lett. A XIX. századig Mexikó volt a világ egyetlen vanília-előállítója. Az ideai termés mennyiségét legalább 400 tonnára becsülik.

A grijalvai kakaó 2016-ban kapta meg a DO-címkét, amely 11 városra érvényes Chontalpa, Sierra és Centro régiókban. Az olmékok által termesztett és tökéletesített kakaót Mexikó 58 hazai gyárában három fő változatban állítják elő és dolgozzák fel: a criollót, a trinitariót és a forasterót. A csokoládé a gasztronómiai hedonizmus megtestesülése, és a mole poblano szósz fő összetevője. 2018 márciusáig 17 ezer 280 tonnát állítottak elő belőle.

Őexc. David Najera,

Mexikó magyarországi nagykövete  
(Vera Milarka cikke alapján)

## VANILLA AND CHOCOLATE

Let's talk about desserts: the Papantla vanilla (this word is derived from tlixóchitli or ixtlilxochitl, which means "black flower" in Nahuatl language) received its DO in 2009 and brings a powerful aroma to our menu. It is a planifolia orchid harvested in 39 municipalities in Veracruz and Puebla. It was cultivated by the Totonacs, but the Aztecs also used it with chocolate and alcoholic beverages and derived some medicinal benefits from it. Maya people were the first ones to grow it, and its essence today is of great importance for international gastronomy. Until the 19<sup>th</sup> century, Mexico was the sole producer of vanilla in the world. This year its production is estimated at least 400 tons.

In the case of Grijalva cocoa, it obtained its DO in 2016, and it encompasses 11 municipalities in the regions of Chontalpa, Sierra and Centro. The Olmecs cultivated and perfected

cocoa on a national scale with 58 factories that grow and process the three main varieties of cocoa: Criollo, Trinitario and Forastero. Chocolate, the epitome of gastronomical hedonism, is a key ingredient in our mole poblano. Until

March 2018 its production amounted to 17,280 tons.

By H.E. David Najera

Ambassador of Mexico to Hungary (based on Vera Milarka's article)

