

La gastronomía de México se caracteriza por su gran variedad de platillos y recetas, así como por la complejidad para su elaboración; es famosa por sus sabores fuertes y sofisticados sumamente condimentada. Reúne tradiciones gastronómicas indígenas y europeas, entre otras tantas.

No existe un concepto único de «cocina mexicana», ya que, aunque se mantienen ciertos ingredientes y tendencias comunes entre la diversidad, se establecen diferencias de región a región, y cada estado mexicano posee sus propias recetas y tradiciones culinarias.

Por todo lo anterior, siempre es mejor definir a la gastronomía mexicana en plural, como las «gastronomías de México». Este conjunto inmenso de cocinas regionales bien diferenciadas se caracterizan todas ellas por un componente indígena básico en sus ingredientes y formas de preparación de los alimentos. Pero la gastronomía mexicana no sólo está constituida por sus platillos tradicionales. En las últimas décadas ha florecido un movimiento que se ha dado en llamar Nueva cocina mexicana, que retoma las recetas, técnicas e ingredientes nacionales y los combina con los propios de la alta cocina internacional.

La profesionalización del trabajo culinario sigue siendo predominantemente femenino, es común ver al frente de las cocinas de restaurantes y fondas a mujeres, las cuales, al adquirir el grado de excelencia son mencionadas como mayores, denominación que en la época colonial se le daba a las jefas de las cocinas de las haciendas y que ahora sería equivalente al chef europeo.

Es importante mencionar que la hora de la comida en México es sumamente valorada como aglutinante familiar por lo que es común estar en alguna población mexicana y encontrarla absolutamente desierta de las dos a las cuatro de la tarde. De hecho, es común que las reuniones sociales giren al rededor de la comida y generalmente se les desinga nombres en diminutivo: «el desayunito», «la comidita», «el cafecito» o «una cenita». La comida en México es el factor que une a la sociedad; a través de ella se entablan amistades, se conocen parejas, se cierran grandes negocios, se afianzan los lazos familiares o simplemente se disfruta de un buen momento.

La gastronomía mexicana siempre ha sido calificada como una cocina de gran influencia barroca resultado de un meztizaje culinario, representa en mucho la visión que los mexicanos tienen del mundo, de esta forma la zona norte del país de clima más agreste y seco ofrece una cocina más bien austera de sabores sencillos, en cambio en el sureste donde la tierra es más generosa se da una explosión de sabores con una cantidad hasta ahora desconocida de platillos y recetarios locales.

En las zonas urbanas debido a la integración de las mujeres a la fuerza laboral, así como a la influencia del estilo de vida occidental (principalmente de los Estados Unidos) se ha ido perdiendo la tradición de cocinar en casa, sin embargo se considera que las fondas (una versión mexicana de los bistro franceses, lugares donde comer fuera a medio día de forma económica) son un reservorio de las recetas tradicionales.