

La cocina tradicional, en exhibición fotográfica

- *Las mujeres del fuego. El corazón de la cocina colimota* permanecerá tres meses en la Casa del Archivo, en la ciudad de Colima
- Resultado del Proyecto Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, en vinculación con la colectiva Mujeres del Fuego

Birrias, tatemados, chicharrones, asados y tasajos de carne de res y puerco, además de venados, chachalacas o pollo, sin faltar los alimentos de la milpa, los frijoles, el chile, los camotes, las calabazas y, por supuesto, los cacahuates para hacer ponches, dorarlos o hacerlos salsa; además de la jamaica para las mermeladas, el agua de coco o el café, son algunos de los platillos de la cocina de Colima, una de las más reconocidas en México por su biodiversidad.

Historias y prácticas culinarias de ese estado fueron captadas en fotografías, producto del trabajo etnográfico realizado por las investigadoras del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, dentro del Proyecto Cocinas en México. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural, de la Secretaría de Cultura federal, las cuales ahora conforman la exposición *Las mujeres del fuego. El corazón de la cocina colimota*, que abrió este 3 de mayo de 2023, en la Casa del Archivo, en la ciudad de Colima, donde permanecerá tres meses.

La muestra de 98 imágenes, con investigación y guion de ambas investigadoras, explora la cocina colimota desde los conocimientos de la colectiva Mujeres del Fuego, la cual reúne a 15 cocineras tradicionales y productoras, originarias de diferentes comunidades del estado, entre ellas su portavoz, Gladys Guadalupe Espinoza González, de Comala, quienes buscan difundir su cocina tradicional e impulsar el desarrollo de otras mujeres, así como promover la educación ambiental y nutricional, explicó Hernández Albarrán.

A dicha iniciativa se ha sumado el Proyecto Cocinas en México del INAH, para apoyar y realizar investigaciones colaborativas y difusión de las culturas alimentarias del estado, añadió Peña Sánchez.

El proyecto reconoce en la cultura alimentaria colimense un sentido profundo de su relación con la naturaleza y los intercambios culturales que hicieron posible la elaboración de múltiples cocinas locales y sazones regionales,



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



INAH

en una entidad territorialmente pequeña, pero heredera de un vasto intercambio con las culturas ibérica/andaluz, afrodescendiente y filipina, así como de grupos nahuas, purépechas, coras, huicholes y otomíes, entre otros, dijo Lilia Hernández Albarrán.

La exposición, de carácter etnográfico, presenta diversos platillos y da cuenta de microrregiones de sierra o montaña, costas, zonas lacustres y mesetas; las imágenes registran los recursos y sus microambientes, las tecnologías y técnicas; la elaboración de bebidas y platillos, dulces y salados, caldosos y secos; asimismo, materializa vivencias, procesos de intercambio y también a la colectiva Mujeres del Fuego, corazón de la cocina colimota.

Desde 2004, Yesenia Peña Sánchez ha realizado investigaciones en Colima sobre patrimonio inmaterial, en específico, su medicina tradicional, y a partir de 2020, la cocina tradicional. En ese recorrido, las Mujeres del Fuego le abrieron las puertas de sus hogares para compartir la vida cotidiana colimense, sus familias, gustos y trabajo con la gastronomía, como expresión cultural y estrategia para empoderar a otras mujeres.

En el marco de la inauguración de la exposición, la alcaldesa de Colima, Margarita Moreno González; y la directora del Archivo Histórico municipal, Patricia Sánchez Espinoza, entregaron reconocimientos a integrantes de dicha colectiva: a Gladys Espinoza González, por la difusión de la cocina tradicional colimense; a la maestra de cocina Lola Márquez, por la enseñanza y difusión de sus conocimientos; y a la investigadora del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez, por su trayectoria académica en materia de medicina y cocina tradicional de la entidad.

