

## El crisol de la cocina de Colima llega a la Universidad del Claustro de Sor Juana

- Se inauguró la exposición *Historias culinarias e innovaciones - cocinas mexicanas*
- Con esta muestra iniciaron las actividades del IX Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas

Las historias culinarias exploran la relación entre cocinas y cultura desde una perspectiva histórica y antropológica, en ese sentido, y como resultado del estudio sobre la gastronomía de Colima, mediante los proyectos “Nacional de Cocinas. Procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, de la Coordinación Nacional de Antropología (CNA), y “Estrategias de Supervivencia Doméstica y sus Consecuencias en la Salud y Nutrición en México”, de la Dirección de Antropología Física (DAF), ambos del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), se presenta la exposición fotográfica *Historias culinarias e innovaciones-cocinas mexicanas*.

Instalada en la Universidad del Claustro de Sor Juana, en la Ciudad de México, la muestra, organizada por la Secretaría de Cultura federal, a través del INAH, en conjunto con el Colegio de Gastronomía de la citada casa de estudios, fue montada y curada por las investigadoras del INAH, Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Con esta instalación iniciaron las actividades del IX Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas, el cual, a partir de mañana, se desarrollará virtualmente hasta el 7 de diciembre de 2023, y podrá seguirse de 9:30 a 14:00 horas y de 16:00 a 20:00 horas, en el canal de [YouTube](#) de la CNA.

En la apertura de la exposición, Peña Sánchez señaló que estas historias culinarias revelan el intercambio creativo entre la diversidad biológica y cultural que ha dado origen a diferentes tipos de cocina, desde la tradicional hasta la de autor. En esta ocasión, se presentan 99 imágenes, dispuestas en 14 conjuntos, que muestran el crisol culinario de la cocina colimota, con énfasis en sus identidades locales, memorias, nostalgia y territorios.

“Es un esbozo a la cocina tradicional del Colectivo Mujeres de Fuego del estado de Colima, pero además divisa la innovación de esa herencia gastronómica a partir de la combinación de recursos, técnicas y tecnologías que rompen con lo tradicional y se adaptan a las demandas y gustos de los comensales. La innovación culinaria implica también activación económica, procesos de investigación, experiencia, dinamismo, creatividad y transformación que tiene en cuenta los contextos histórico, cultural, social y ambiental de la cocina”, expuso.



Acompañada de la titular del Colegio de Gastronomía del Claustro de Sor Juana, Daniela Barrera García, y del director de la DAF, Axel Baños Nosedal, añadió que en la historia de Colima confluyen un sinnúmero de herencias de las culturas nahua, otomí, purépecha, española, criolla, afrodescendiente y filipina, que han dejado su identidad expresada en la comida.

Por su parte, Hernández Albarrán comentó que la innovación culinaria es una forma de expresar la diversidad y riqueza de las cocinas del mundo y, al mismo tiempo, implica hacer comunidad, compartir saberes e invita a conocer y disfrutar de este patrimonio vivo. La idea del montaje, dijo, es resaltar a las Mujeres de Fuego, que desde hace 18 años se organizaron como colectivo para preservar sus culturas alimentarias del campo, ranchos y/o áreas lacustres.

A su vez, la subdirectora de Patrimonio Inmaterial del INAH, Edaly Quiroz Moreno, recordó que, en 2010, la Unesco declaró a la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, y una de las responsabilidades que tiene el gobierno mexicano, a partir de ese momento, es la difusión de la misma, por ello, la exposición contribuye a visibilizar los sistemas culturales que sustentan estos platillos colimenses y logra la puesta en valor de esta manifestación cultural de la que son dueñas las comunidades.

Dividida en dos ejes temáticos: tradición e innovación, la muestra inicia con imágenes de los espacios y elementos donde se preparan estos alimentos, como los fogones colimote y de dos bocas, y el horno de leña. Continúa con retratos de bebidas, como la de limón con chía, coco, ciruela, pitaya, yaca, arroz con hojas de guayabo, pulque, aguamiel, atoles, tuba y bate.

Respecto a las comidas, sobresalen los tamales cenizos, birrias, tatemados, chicharrones, asados, chachalaca en pipián, carne asada en tasajo, esquitiado, chilayo, enchiladas dulces, pollo en mole de boda, chanfaina, menguiche, sopas y salsas. En cuanto a alimentos lacustres, resaltan las enredadillas y cuachala de chacales, pescado frito, caldos de chigüilines y de bagre, ceviche de pescado, pescado zarandeado, camarones a la barbécue y a la diabla, cangrejos fritos, asados y en caldo, caldo de jaiba y pescado a la vizcaína.

En los postres hay más innovaciones, y están el pay de café, tamales de elote tierno, ciruelas pasas, dulce de calabaza y ciruelas, mousse de mango, dulce de nanche, ciruela, zarzamora, piña y guayaba; panes de jitomate y de Comala, y jamaica en café, salsa y mermelada.

La propuesta gráfica también se suma a la conmemoración del 30 aniversario del Colegio de Gastronomía, institución pionera en el país en la formación de profesionistas de la cocina.

*Historias culinarias e innovaciones-cocinas mexicanas* permanecerá hasta el 11 de diciembre de 2023, en el patio de la Fundación-Universidad del Claustro de Sor Juana (av. José María Izazaga, No. 92, alc. Cuauhtémoc, Centro Histórico de la CDMX). Horario: lunes a viernes de 10:00 a 17:00 horas, sábados de 10:00 a 14:00 horas. Entrada libre.

---0000---

Síguenos en:

Facebook: [@inahmx](https://www.facebook.com/inahmx)



**CULTURA**  
SECRETARÍA DE CULTURA



Twitter: [@INAHmx](https://twitter.com/INAHmx)  
Instagram: [@inahmx](https://www.instagram.com/inahmx)  
YouTube: [INAH TV](https://www.youtube.com/INAH-TV)  
TikTok: [@inahmx](https://www.tiktok.com/@inahmx)  
Sitio web: [inah.gob.mx](https://www.inah.gob.mx)

