



Celebran la Segunda Jornada “Vida y cocinas” en la ENAH

- La actividad fue inaugurada junto con una exposición fotográfica, una muestra gastronómica y una expoventa de productos.
- Inició con una ponencia sobre las fuentes para el estudio de la comida lacustre en el Mercado de La Merced

Desde que se formó, en 2014, el Seminario “La investigación histórico-antropológica de la comida. Metodología y heurísticas”, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), ha generado investigación comprometida y colaborativa sobre estos temas, al reunir a profesionales que no solo provienen de la academia, sino de la práctica cotidiana de los saberes culinarios, por ejemplo, gente que forma parte de las mayordomías.

Sus resultados más recientes se presentan en la Segunda Jornada “Vida y cocinas. Encuentros multidisciplinares sobre alimentación, comida y cocinas”, actividad que fue inaugurada en la sede del seminario: la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), dependencia académica de la Secretaría de Cultura federal, donde también se abrió una exposición fotográfica, una muestra gastronómica y una expoventa de productos.

En la apertura, el director de la ENAH, José Luis Castrejón Caballero, comentó que la institución se enriquece con la participación de este tipo de seminarios y diplomados que validan la frase popular “la cultura entra por la boca”, y es que “parte sustancial de nuestra diversidad recae en la gastronomía, saberes y sabores que se comparten, al igual que lo hace el seminario ‘La investigación histórico-antropológica de la comida’”.

Sus coordinadores, los antropólogos Laura Corona de la Peña y Leonardo Vega Flores dieron la bienvenida a la Segunda Jornada “Vidas y cocinas”, con la mesa titulada “Comida y cocinas. Acercamientos multidisciplinares a los estudios de la alimentación”.

Los egresados de la carrera de Historia de la Facultad de Filosofía y Letras, de la Universidad Nacional Autónoma de México, Aurora Fajardo Martínez y Omar Martínez Torres, dieron inicio al programa con el abordaje de las fuentes para el estudio de la comida lacustre en el Mercado de La Merced, el cual ha mantenido sus operaciones de compra-venta, desde 1957, pese a incendios, sismos, crisis económicas y conflictos sociales.



CULTURA
SECRETARÍA DE CULTURA



Este mercado se ubica en un espacio donde la vida lacustre era común hasta mediados del siglo XX, en la hoy alcaldía capitalina Venustiano Carranza. En la “Zona de preparación”, un corredor cercano a la nave mayor, ofertan gran diversidad de productos de este origen: peces (carpas, mextlapiques, boquerones), crustáceos (acociles), ranas, aves acuáticas (patos de diversas especies), algas, sales, como el tequesquite, y productos que evocan a los lagos, como las tripas de pollo, que sustituyeron a las de pato.

Para su estudio, el cual busca comprender la presencia de estos alimentos a pesar de la desaparición del paisaje lacustre de la Ciudad de México, Aurora Fajardo Martínez y Omar Martínez Torres aplicaron una metodología que combina las técnicas historiográfica y etnográfica, consultando documentación de la administración virreinal, a la par de entrevistas entre vendedores, compradores y locatarios de La Merced.

En su indagación, encontraron que en zonas cercanas a este mercado, como el Peñón de los Baños, se preparan platillos como la tripa de pollo enchilada con xoconostle y epazote, para la conmemoración del Día de Muertos, y se pone a la venta en sitios aledaños al panteón del pueblo.

Sobre la parte histórica, “las referencias respecto a la comida lacustre, aunque escasas, son tempranas. Por ejemplo, en las actas de cabildo se encontró una petición de 1547 para *que el pescado fresco e (sic) ranas que venden los naturales los vendan por peso, dándoles precio moderado en ello porque de venderlo como se vende, a ojo, la República recibe gran daño por ser el pescado menudo* [...]”.

De acuerdo con los investigadores, las ciénagas de la Ciudad de México fueron resultado de los procesos de desecamiento de las lagunas, a partir del siglo XVII. Aunque bajó el nivel de las aguas, la transición entre los ecosistema terrestre y acuático a los alrededores de la capital fue un paisaje característico por mucho tiempo, siendo la fauna lacustre el modo de subsistencia para la población indígena.

No obstante, en el siglo XVIII, mediante disposiciones se buscó impedirles la pesca y la caza de patos. Este conflicto por las ciénagas con caporales y mayordomos de las haciendas supuso un gran apuro para la gente de los barrios que, gracias a la venta de estas aves podían comprar maíz, un recurso limitado por la falta de tierras para sembrar, concluyeron los ponentes sobre el avance de su investigación.