



Cocineras dialogan sobre sus herencias alimentarias

- Coincidieron que la única forma de salvaguardar estos saberes culinarios es compartirlos con los demás, principalmente con las nuevas generaciones
- El conversatorio se desarrolló de manera virtual como parte del IX Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas

La comida tradicional ha sufrido cambios generados por el sistema neoliberal en sus cadenas de suministro, producción, usos y consumo, por ello, es importante conocer la cotidianidad y resistencia de las mujeres que mantienen vivos estos saberes; bajo esa tónica se desarrolló el conversatorio “Las cocineras y sus herencias alimentarias”.

El diálogo se realizó como parte de las actividades virtuales del IX Encuentro y Seminario Permanente de Cocinas, organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), de la Coordinación Nacional de Antropología y de la Dirección de Antropología Física, por medio del Proyecto Nacional de Cocinas en México, impulsado por las investigadoras Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán.

Peña Sánchez aseguró que la comida es más que un simple alimento, es una forma de conectar con la historia, la cultura, diversidad, el espíritu y la comunidad de los pueblos, representa la identidad de las sociedades, sus orígenes, influencias, intercambios y retos, pero también, es una manifestación de creatividad y arte.

Con la moderación de la profesora de la Universidad de Nuevo México, Doris Careaga Coleman, el diálogo inició con la participación de la cocinera tradicional de Yambigapan, San Andrés, Tuxtla, en Veracruz, Nidia P. Hernández Medel, quien señaló que la preparación de la comida se aprende de manera vivencial y experimental, escuchando a los hombres hablar acerca de periodos de siembra y a las mujeres sobre las mezclas de los ingredientes; “la única forma de salvaguardar estos saberes culinarios es compartirlos con los demás”, precisó.

A su vez, la integrante del Colectivo Mujeres de Fuego, de Colima, Gladys Guadalupe Espinoza González, recordó que su madre fue quien le enseñó la



elaboración de los tamales, y su abuela paterna la preparación de diversas recetas; sin embargo, al ingresar a la agrupación amplió su abanico culinario, ya que se dio cuenta del uso de hongos, insectos y flores comestibles en diferentes platillos.

“De niña, mi dieta se basó en la cacería de iguana, tejón, armadillo, güilota y ardilla, así como en la recolección de plátano, tomate, jitomate y la siembra de semillas. La vida acelerada en la que estamos inmersos no permite ver el origen de la comida, así como las emociones o sentimientos con la que es preparada; en el colectivo tratamos de investigar sobre cada ingrediente, dejar escuela culinaria y ayudar a la venta de los productos”, puntualizó.

Por su parte, la nanacatera María Guadalupe Segura Rencillas, originaria de la alcaldía Magdalena Contreras, en la Ciudad de México, tras referir que de su infancia ha estado conectada a la recolecta y guiso de los hongos comestibles, advirtió de la pérdida de biodiversidad y tradiciones, “por tanto, necesitamos transmitir los saberes a las nuevas generaciones; creo que el encierro derivado de la pandemia por la COVID-19, permitió innovar en la cocina y alimentarse con lo que en había en casa”, apuntó.

En tanto, la cocinera tradicional de Ixtenco, en Tlaxcala, María Teresa Solís López, precisó que ella se inició en este campo hace 13 años, cuando a partir de la organización de un festival gastronómico, eligió participar con comidas típicas de su estado, como los tamales largos, mole de matuma, tetelas rellenas de alverjón tostado, quelites, quintoniles, huauzontles y atole morado.

Expuso que el reto de la cocina tradicional es que el comensal voltee a ver estos platillos como un producto de primera calidad, ya que la mayoría de las cocineras de este tipo no utilizan químicos en la preparación de los mismos.

En su oportunidad, la chef y fundadora de la cooperativa Semilla de dioses, Elidé Castillo Tzab, indicó que sus padres le enseñaron a comer lo que la tierra daba en ese momento, como el elote, en septiembre-octubre, y la calabaza, en noviembre, así como pedir permiso para la recolección o corte del alimento. La experta en platillos como cochinita pibil y el relleno negro yucateco subrayó que es fundamental enseñar a la juventud que la comida tradicional es lo más sano y que hay una riqueza histórica detrás de su elaboración.

Por último, la cocinera tradicional de Coahuila Martha Quiroz Villanueva manifestó que le costó trabajo identificarse como tal, pero ahora es un orgullo que la ubiquen como representante de esa entidad en dicho rubro. Destacó la importancia de continuar con la siembra en los huertos familiares y que las cocineras tradicionales dejen sus recetas escritas a aquellos o aquellas que consideren sucesores de estos saberes, “ya que sin cocina no hay patria”.

