



IDENTIDAD, MEMORIA Y RESISTENCIA, EN EL CIERRE DEL X ENCUENTRO INTERNACIONAL Y SEMINARIO PERMANENTE DE COCINAS DE MÉXICO

- Durante el conversatorio “Las cocinas y las fiestas populares” cocineras tradicionales y expertos analizaron la relación entre la gastronomía y los rituales comunitarios
- En el cierre se concluye que la relación entre comida y comunidad es fundamental para preservar la identidad, la historia y las tradiciones de los pueblos

El X Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas de México concluyó el pasado jueves 5 de diciembre de 2024. Organizado por la Secretaría de Cultura del Gobierno de México, a través del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH), el espacio reunió a 45 panelistas de siete países para explorar la riqueza y complejidad de las cocinas tradicionales desde perspectivas históricas, sociales y etnográficas.

Durante el cierre, que se transmitió a través del canal de INAH TV en la plataforma YouTube, la coordinadora del encuentro, Edith Yesenia Peña Sánchez, destacó la relevancia de las cocinas como reflejo de identidad y cohesión social. “Cada ingrediente es una ventana a distintas maneras de ver y entender la vida comunitaria, reflejando una profunda cosmovisión e identidad”, señaló.

A su vez, el director de Antropología Física del INAH, Axel Baños, describió el seminario como “un espacio donde lo multidisciplinario se transforma en interdisciplina y transdisciplina”.

Reflexión comunitaria desde la cocina

El conversatorio de clausura denominado “Las cocinas y las fiestas populares” y moderado por la directora del Cencalli, la casa del maíz y la cultura alimentaria, Brisa Gómez Ochoa, contó con la participación de cocineras y representantes culturales,



quienes compartieron experiencias sobre la relación entre cocina, territorio y ritualidad.

María Loreto Carreño Cervantes, del estado de Guanajuato, subrayó la importancia de preservar las técnicas tradicionales, como las tortillas ceremoniales, ya que “cada una lleva la esencia de los dioses para fortalecer y proteger”, detalló.

Originaria de la Huasteca hidalguense, Magda Flores de la Cruz relató cómo los tamales y otros platillos tradicionales se integran en festividades, nacimientos y rituales, con lo que se refuerza el tejido social. “La comida tradicional es cohesión social y familiar, un legado que debe mantenerse vivo frente a la migración y los cambios culturales”.

Por su parte, Rosenberg Gutiérrez Hernández, representante de la cultura maya chol, habló sobre el caldo de guajolote, un platillo emblemático de su región. “Ofrecer un caldo de guajolote es dar lo mejor de mí y simboliza que la visita era esperada y bien recibida”.

Durante el X Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas de México se abordó la intersección entre prácticas culinarias tradicionales y desafíos contemporáneos, como el impacto de los cultivos genéticamente modificados, la inteligencia artificial en la agricultura y los efectos del extractivismo. Además, se exploró cómo las cocinas pueden ser herramientas para la soberanía alimentaria, la justicia social y el cuidado del medio ambiente.

Asimismo, se realizó la proyección de documentales como *Sunú* y *Gente de mar y viento*, en colaboración con el Instituto Mexicano de Cinematografía (IMCINE), lo que complementó las mesas de diálogo, conferencias magistrales y presentaciones editoriales del programa, que reflexionaron sobre los retos de las comunidades frente a la industrialización alimentaria.

En el marco del seminario, se invitó al público a visitar la exposición *Olores y Sabores de México*, que se encuentra en el Museo Nacional de Culturas Populares.

El X Encuentro Internacional y Seminario Permanente de Cocinas de México reafirmó su papel como plataforma para el diálogo y la acción en torno al patrimonio culinario al enfatizar que las cocinas son mucho más que alimentos: son un eje de identidad, resistencia y vínculo comunitario.