

Boletín N° 526
4 de diciembre de 2019

La gastronomía coahuilense, en la mesa del V Encuentro de Cocinas en México

***Es organizado por el Proyecto Nacional de Cocinas en México, del INAH, y el programa “Las semillas que nos dieron patria”, de la DGCPIU

*** Se realizará el 6 de diciembre, para reflexionar sobre la soberanía alimentaria y disfrutar de los sabores tradicionales

Los sabores de la cocina coahuilense y el colorido de las velas oaxaqueñas serán el plato fuerte del V Encuentro y Seminario Permanente Cocinas en México, que este 6 de diciembre podrá deleitarse en las instalaciones de la Coordinación Nacional de Antropología, del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH).

Organizado por la Secretaría de Cultura, a través del INAH, mediante la Coordinación Nacional de Antropología (CNAN), la Dirección de Antropología Física y el Proyecto Nacional Cocinas en México, así como la Dirección General de Culturas Populares, Indígenas y Urbanas (DGCPIU) y su programa “Las semillas que nos dieron patria”, en esta emisión, el evento reunirá a una docena de expertos en diferentes ámbitos de la alimentación.

Entre los temas que se reflexionarán destacan el de la salud y la nutrición, el patrimonio biocultural, agrobiodiversidad, cultura y políticas alimentarias, defensa de alimentos originarios y los saberes como patrimonio cultural inmaterial, entre otros importantes conceptos que forman parte del debate actual en torno a la comida mexicana, considerada Patrimonio Inmaterial de la Humanidad.

De acuerdo con la antropóloga Edith Yesenia Peña Sánchez, coordinadora del encuentro, este espacio de intercambio de conocimiento se realiza cada año con el objetivo de generar conocimiento y reflexionar sobre la situación y problemáticas relativas a la cultura y soberanía alimentaria, en diálogo con académicos, activistas y actores involucrados en estos procesos.

Cocina coahuilense ¡A todo lo que da!

Derivada de una investigación coordinada por Yesenia Peña, realizada en las seis regiones de Coahuila: Norte, Carbonífera, Centro, Desierto, Sureste y Laguna, durante cinco años (de 2015 a 2019), dentro del proyecto “Cocinas en México, procesos biosociales, históricos y de reproducción cultural”, surgió la exhibición ¡colectiva *Cocina coahuilense ¡A todo lo que da!*, en honor a la maestra y cocinera tradicional Minerva Sánchez Menchaca (1933-2019), nacida en el municipio de San Buenaventura, de esa entidad.

La muestra está integrada por 219 imágenes fotográficas a color, representativas de las seis regiones, cuyo uso de los recursos, expresiones, conocimientos tradicionales y contemporáneos, tecnologías y técnicas fortalecen la identidad coahuilense local y regional.

Cabe destacar que cada región hace uso de sus recursos naturales para destacar la actividad culinaria que las caracteriza, aspectos documentados en la colección de imágenes etnográficas, explicó la antropóloga.

Las imágenes forman parte del acervo etnográfico de dicho proyecto, captadas por Lilia Hernández Albarrán, Paola Zúñiga Escobar, Luis Gallegos, Víctor Hugo Flores y Yesenia Peña; están acompañadas de un conjunto de 20 objetos que se integran para conocer el proceso de desarrollo tecnológico de la cultura de ese estado de la República.

Las obras dan cuenta del proceso de elaboración de 20 platillos, la presentación de 40 comidas y bebidas, además de 25 panes, dulces y galletas; el material se distribuye en 24 conjuntos fotográficos montados en mamparas que materializan recetas únicas, elaboradas con diferentes recursos propios de Coahuila:

Barbacoa de res con penca de maguey en hoyo, cabrito en un sinfín de variaciones, fritada, asado de puerco, la reliquia (asado de puerco con siete sopas), enchiladas, cortadillo, carne asada y parrilladas, machacado con huevo, frijoles rancheros, caldo de res, tacos de todo tipo, lonches, chiles rellenos, plato de cuaresma y queso en jitomate; así como animales del monte: conejo entomatado, discada, venado en tamales, codorniz rellena y conejo a la parrilla.

También se cuenta con una amplia variedad en dulcería: cajeta, leche quemada, mermeladas de membrillo, higo y jujube, chabacano, jalea, palanquetas, rollos, nogadas y torres de nuez, duce de higo, barquillos y panadería realizada con maíz, trigo o harina de mezquite, como gorditas saladas, dulces, enchiladas, periquitos, pan de acero, choreadas, pan de pulque, pan francés, dedos de novia, empanadas de calabaza, higo, camote, dátil y dulce de leche con nuez, cocoles y semitas.

Entre las bebidas destaca la extracción del aguamiel y licores artesanales de membrillo, granada, ciruela pasa y manzana; aguas frescas de limón, tamarindo y dátil. Además de más de 20 productoras vinícolas, entre las que destaca Casa Madero y Bodega Ferriño.

Programa

La jornada comenzará con el conversatorio “Del patrimonio a la diplomacia cultural”, con la participación de Sergio Estrada Rojas, del Instituto Matías Romero de la Secretaría de Relaciones Exteriores; de Edith Yesenia Peña Sánchez, investigadora de la Dirección de Antropología Física del INAH; y de César Villanueva Rivas, de la Universidad Iberoamericana.

Seguirá la mesa de debate “Las cocinas mexicanas: patrimonio y políticas públicas”, con la presencia de Juanita Ochoa Chi, de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, quien hablará de *Las cocinas mexicanas y su relación con la nutrición y la salud*; de Tihui Campos Ortiz, del programa “Las semillas que nos dieron Patria”, quien tocará el tema *Agrodiversidad y culturas alimentarias en México*; de Javier Becerril García, de la Universidad Autónoma de Yucatán, con el tema *Economía alimentaria y patrimonio biocultural*; y de Katia García Maldonado, de El Poder del Consumidor, con la ponencia *Políticas y programas alimentarias y su relación con la defensa de alimentos originarios*.

Un segundo conversatorio abordará los “Diálogos entre saberes y sabores: la cocina tradicional”, con los comentarios de Rafael Mier Sainz Trápaga, de la Fundación Tortilla de Maíz Mexicana; de Flavia de Albino Ortega, de Guardianas de la tierra y del maíz; de Arcelia Ayup Silveti, de la Universidad Autónoma de Coahuila/Casa de Coahuila; de Macrina Enríquez Cortés, cocinera tradicional de Ixtepec, Oaxaca; y de Amalia Salas Casales, de Pueblos originarios de la Ciudad de México. Al finalizar, las actividades académicas se inaugura la exhibición fotográfica mencionada.

También se expondrán seis carteles de divulgación del conocimiento, realizados por asistentes acuden al Seminario de Cocinas en México: Comida ritual en las velas de Ixtepec y Las mujeres que migran el sabor de Ixtepec en la Ciudad de México, elaborados por Xóchitl Celaya y Anadshiel Morales; El maíz como aliado para la salud, de Laura Padilla Ziranda; Hongos silvestres alimenticios en la Sierra Norte de Puebla, México, de Iris García Morales; Conservas artesanales. Alimentos hechos en casa, de María Sonia Juárez, Araceli Juárez y Alfredo Ledezma; e Informar para decidir: El etiquetado frontal de alimentos en México, de Leonardo Bastida.

Las actividades cerrarán con la presentación de la vela en honor a san Jerónimo Doctor, Calenda de la familia Enríquez de Ixtepec, Oaxaca. Se llevará a cabo una muestra gastronómica y una expoventa.

El V Encuentro de Cocinas en México, coordinado por Edith Yesenia Peña Sánchez y Lilia Hernández Albarrán, se llevará a cabo en la sede de la CNAN (avenida San Jerónimo 880, col. San Jerónimo Lídice), en el Auditorio Leonardo Manrique. Evento gratuito y de entrada libre para todo público.