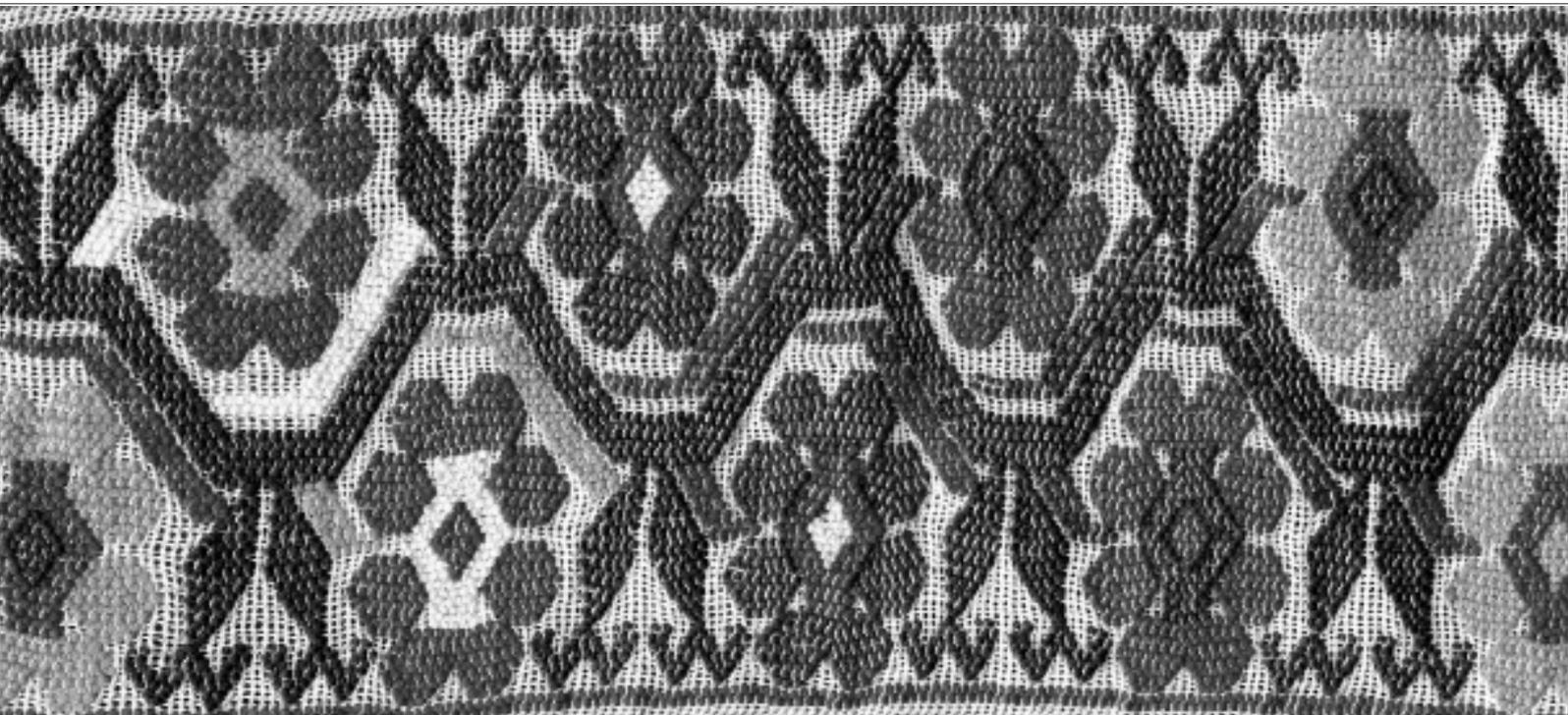


ANALES DE ANTROPOLOGÍA

Volumen 54-II

Julio-diciembre 2020



eISSN: 2448-6221





ANALES DE ANTROPOLOGÍA



Anales de Antropología 54-2 (2020): 133-134

www.revistas.unam.mx/index.php/antropologia

Reseña

Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses. Cocina Mazahua, Otomí, Nahuatl, Matlatzincatl y Tlahuica. Leonor Cano Garduño y David Gómez Sánchez. Gobierno del Estado de México, Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México, 2017.

El texto trata de la comida tradicional de los cinco grupos indígenas del Estado de México, incluye un apartado de notas, fuentes consultadas y agradecimientos, además de fotos a color que atraen al lector; consta de dos apartados: el primero “De la cocina y sus sabores”, considera aspectos históricos, antropológicos, técnicos y conceptuales sobre el tema; en el segundo, “Sabores tradicionales mexiquenses”, los autores detallan las recetas de cada grupo originario.

En la “Introducción” los autores resaltan que el hablar de la cocina de los pueblos originarios de la entidad, implica hablar de la gran riqueza vegetal, animal y mineral del territorio del Estado de México, la selección de los recursos naturales y la importancia de la memoria colectiva de saberes. En este apartado se hace una revisión de los estudios sobre la cocina tradicional mexiquense, destacando diversos estudios, a decir de los autores, “serios y especializados”, entre los que destacan los importantes trabajos de Leonor Cano (1993) (autora de este libro) sobre la gastronomía mazahua; el de Esteban Bartolomé Segundo sobre la bebida mazahua tradicional (1995); el de Edgar Samuel Morales (2000) sobre el *sende*; el de Ivonne Vizcarra sobre el taco mazahua (2002) y otros no menos importantes. Asimismo, mencionan diferentes encuentros, reuniones, eventos, foros y muestras de la cocina tradicional y gastronomía de los pueblos indígenas de la entidad, en la que la participación tanto del Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México como la Universidad Intercultural del Estado de México ha sido importante para la difusión de la cocina indígena mexiquense. Dos puntos importantes a destacar son: primero, cada receta

es acompañada de la fotografía de la cocinera: “...sabía y portadora de experiencias y artes en la preparación y transformación cultural de los alimentos”; y, segundo, esta obra no solo documenta los conocimientos de las cocinas tradicionales, sino que “fomenta el uso de la lengua indígena” de los cinco grupos de la entidad.

En el apartado “La historia del sabor mexicano”, los autores hacen un recorrido general, en diferentes momentos históricos, de determinados alimentos, desde las crónicas de Hernán Cortés y Bernal Díaz del Castillo, el aporte de los monasterios a la cocina mexicana en el periodo novohispano, hasta los siglos XVIII, XIX y XX. Los autores hacen mención de ciertas problemáticas que ha enfrentado la cocina mexicana ante los cambios tecnológicos, el incremento de los alimentos procesados y su relación con problemas de salud, la crisis actual del campo, los monopolios y los procesos de globalización. Por lo anterior, los autores plantean una pregunta interesante: ¿cómo es posible que ante ese panorama tan negativo aún se sigan conservando el uso y práctica de las diferentes cocinas de México arropadas por los pueblos originarios?

En el apartado “La cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural inmaterial de la humanidad”, los autores resaltan la declaración de la cocina tradicional mexicana como patrimonio cultural de la humanidad por la UNESCO en 2010, por lo que de acuerdo con los autores “para salvaguardar la cocina es necesario proteger también los sistemas agroecológicos”, tarea que es responsabilidad tanto de las dependencias federales, estatales, municipales, sociedad civil y las comunidades, y faltaría agregar las instituciones de educación superior.

En el apartado “Cinco sabores tradicionales mexiquenses”, los autores destacan la diversidad biocultural de la cocina tradicional mexiquense, ya que hacen mención de la diversidad de climas, especies vegetales, animales y minerales, obtenidos en diferentes paisajes como montañas, llanos, montes, ríos, lagunas, valles y barrancos. Asimismo, destacan la diversidad de especies

comestibles entre las que se encuentran mamíferos, aves, crustáceos, reptiles, peces y ganado mayor. Leonor Cano y David Gómez, resaltan la importancia de los agroecosistemas como la milpa y los huertos, donde se cultivan diversos maíces: blanco, negro, rosado, pinto y amarillo, sin faltar el maíz palomero y el cacahuacintle, así como la gran variedad de quelites, hierbas aromáticas, chiles, nopal, haba, calabaza, chayote, chilacayote y árboles frutales, entre otros. También destacan el ciclo agrícola y su relación con las festividades religiosas y rituales. La cocina tradicional mexiquense incluye el consumo de diversos insectos, portadores de proteínas: gusanos de maguey, hormigas chicatanas, chinicuiles, entre otros; hongos de diferentes variedades, minerales como la cal, sal y tequesquite. Para los autores del libro los alimentos antes mencionados, conforman un “sistema alimentario en el Estado de México”.

Leonor Cano y David Gómez destacan 12 “Técnicas de preparación culinaria”: la nixtamalización, el secado al sol, el tostado-asado-tatemado, entre otros, además de lo anterior también mencionan los diferentes utensilios para la preparación de los alimentos, de esta forma los autores precisan que “...la cocina tradicional mexiquense es muy rica y variada, basada en los conocimientos de los pueblos originarios... [es decir] dinámica, continua y vigente.”

Un apartado a resaltar es el de “La cocinera tradicional...” donde se delinean las características de quienes preparan los alimentos: las cocineras, aquellas mujeres que tienen cocina de humo, son saludables, portadoras y transmisoras de conocimientos culinarios a las generaciones futuras, cuidan sus utensilios, entre otras propiedades dignas de conocer.

Para el tema de la cocina cotidiana, Leonor Cano y David Gómez, con base en la obra de Michel de Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol “La invención de lo cotidiano”, retoman el concepto de lo cotidiano, es decir, lo que “remite a esas acciones que nos preocupan o tenemos que atender”; estos autores consideran que las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento”; de acuerdo con lo anterior, los autores consideran que en la cocina cotidiana, la tradición no es exclusiva, también hay lugar para la innovación en las formas de cocinar. En este sentido, para los autores del libro, la

cocina festiva de los pueblos originarios “es aquello que implica una ejecución obligatoria y ritual, requiere de tratamientos precisos y específicos” y resaltan que “todos los elementos que intervienen en la cocina son parte de las cosmovisiones de los pueblos.” La comida festiva alude a fechas específicas (fiestas religiosas).

En la segunda parte, los autores hacen referencia a los “Sabores tradicionales mexiquenses” de los pueblos mazahuas, otomíes, nahuas, matlatzincas y tlahuicas. De cada uno, presentan una reseña etnográfica del pueblo originario: el nombre, antecedentes históricos, aspectos geográficos, población, organización económica y organización social. Posteriormente dan paso a las recetas y describen 10 de ellas presentando una ficha de cada una, indicando las porciones, los ingredientes y el modo de preparación tanto en castellano como en la lengua originaria. De cada receta se muestra la fotografía del platillo, así como de la virtuosa cocinera, nombre completo, comunidad y municipio respectivo.

Para concluir, retomo la pregunta que plantean los autores: ¿cómo es posible que se sigan conservando el uso y práctica de las diferentes cocinas de México arropadas por los pueblos originarios? Leonor Cano y David Gómez, dan respuesta de manera implícita a lo largo del libro, pero sobre todo cuando hablan de los “Sabores tradicionales mexiquenses”, donde se conjugan no solo las recetas, sino la lengua, las cocineras, las técnicas de preparación. La forma en que los autores estructuran y desarrollan el contenido del libro, parten de lo general a lo particular, es decir, de un contexto en el que articulan lo local de las comunidades indígenas.

Este libro más que tratarse de la cocina tradicional de los pueblos originarios, articula la historia, la etnografía, el ambiente particular, la agricultura y el conocimiento tradicional. Así, encontramos entre líneas, a lo largo de la obra, temas relevantes como el patrimonio biocultural, el conocimiento ecológico tradicional, la etnoecología, la etnobiología, la cosmovisión, la religión, la alimentación y la realidad sociocultural de los pueblos originarios de la entidad, todos bajo el eje articulador de los *Cinco Sabores Tradicionales Mexiquenses*.

José Manuel Pérez Sánchez
 Universidad Autónoma del Estado de México/Facultad
 de Antropología
 jmps9@hotmail.com