

Seminario Alimentos Ancestrales

Entre los hongos, la madera y los quelites: Mujeres cocineras originarias de Cuajimalpa y su relación con los platillos tradicionales durante la transición del capitalismo liberal al neoliberal.

Planteamiento:



Coordenadas¹: Longitud 99°21'53.64" W a 99°14'48.12" W, Latitud 19°13'57.36" N a 19°24'17.28"N

La alcaldía Cuajimalpa o Coahuximalpan (que en náhuatl significa “sobre las astillas de madera”)² está conformada por cuatro pueblos originarios: San Pedro Cuajimalpa, San Pablo Chimalpa, San Lorenzo Acopilco y San Mateo Tlaltenango. Se estableció como entidad desde el siglo XIX, en un principio, pertenecía al Estado de México; luego, hacia el año 1929, se conformó como delegación del Distrito Federal, para posteriormente conformarse como alcaldía de la Ciudad de México.

Desde la época precolombina, existieron asentamientos otomíes que tuvieron relación comercial y administrativa con los tepanecas de Azcapotzalco para, posteriormente, integrarse a Tlacopan (o Tacuba) y, a su vez, a la Triple Alianza. Desde la llegada de los conquistadores europeos, los pueblos de Cuajimalpan tuvieron un acercamiento muy temprano con los invasores, en particular con las tropas dirigidas por Hernán Cortés, pues éstas llegaron a dicha población, huyendo, luego de la derrota ante las tropas mexicas. Por tal razón, Cuajimalpa fue rápidamente asimilada e integrada al nuevo orden de gobierno.

¹ Datos extraídos de INEGI, 2022

² Revive Cuajimalpa de Morelos 2009-2012,
https://isccc.global/files/custom/Community/cuajimalpa_morelos_sp.pdf

Aunado a lo anterior, la orden religiosa de los carmelitas construyó un monasterio en el bosque aledaño (al que se le denominó desierto por estar lejos de cualquier población) además de una ermita en la cima del cerro San Miguel. Posteriormente, durante el levantamiento independentista, los insurgentes, liderados por Miguel Hidalgo, tienen una importante victoria en la sierra de las Cruces para luego descansar en el centro de Cuajimalpa, justo enfrente del jardín, a unos pasos de la iglesia de San Pedro.

Cuajimalpa se conforma de varias poblaciones que se encuentran en el paso entre los valles de México y Toluca, por lo tanto, dichas poblaciones se establecieron y empezaron a crecer, conformándose como lugares seguros en donde poder hacer una parada a comer y descansar durante el trayecto, pues la sierra de las Cruces fue llamada así porque, según se dice, fue testigo de innumerables asesinatos de bandidos, víctimas de éstos y persecuciones de personajes históricos, además de la batalla anteriormente mencionada.

“La Sierra de Las Cruces (SC) está delimitada por las coordenadas 18°59'–19°43'N y 99°00'–99°40'W, y constituye el límite occidental de la cuenca de México. La Sierra de Las Cruces tiene una longitud de 110 km y un ancho de 47 km a 27 km en la parte norte y sur respectivamente (Figura 1). Está conformada por ocho estratovolcanes traslapados, que de sur a norte son: Zempoala (3,690 m snm), La Corona (3,770 m snm), San Miguel (3,870 m snm), Salazar (3,660 m snm), Chimalpa (3,420 m snm), Iturbide (3,620 m snm), La Bufa (3,460 m snm) y La Catedral (3,780 m snm), y otros de menor dimensión como el volcán Ajusco.”³

Para el siglo XX, se nombra zona natural protegida a los bosques donde se construyó el Desierto de los Leones, por el presidente Venustiano Carranza, con lo cual, durante varias décadas, propicia que en Cuajimalpa se sienta un aire campirano y rural y que la población mantenga sus oficios de agricultura y explotación de madera.

Este conjunto de poblaciones se encuentra enclavada en la sierra y conforma una frontera natural, montañosa, fría, lluviosa y elevada, que delimita los valles lacustres de Toluca y México; territorio boscoso y húmedo, en el cual se puede explotar, además de madera y carbón, todo lo derivado de la milpa (maíz *zea mays*, chile *capsicum annum*, quelites), la recolección de hongos durante la temporada de lluvias y la siembra de magueyerías con todo lo que produce, como fibras, flores y gusanos comestibles. (Agregar datos botánicos)

Es un terreno desigual con caminos que serpentean a través de cerros y ríos. Por lo tanto, los puentes son característicos de las carreteras hacia Toluca, algunos son antiguos de otros siglos (uno de ellos, ubicado en la colonia Las Maromas, se remonta al siglo XVII) y aún se preservan e incluso funcionan, actualmente como caminos internos de las colonias. Importante de hacer mención es la carretera de cuota, construida a inicios de los años 80 del siglo XX pues por ella pasa un puente enorme: largo y alto, al cual se le considera obra maestra de la ingeniería de finales de siglo.

³ García-Palomo, Armando et.al, “El arreglo morfoestructural de la Sierra de Las Cruces”

Con todo y la relación estrecha que tiene con la gran ciudad, Cuajimalpa siempre ha mantenido una identidad propia y específica que se vincula con su entorno geográfico: territorio montañoso y húmedo, con lluvia es abundante y cuyas cimas circundantes son sagradas o puntos referenciales importantes dentro del pueblo.

“El origen del cerro de Cuajimalpa es producto del levantamiento de la tierra tiene forma cónica y sus faldas al sur sigue por JM Castorena, al norte Jesús del Monte y el Cacalote, al poniente el cauce del río Cuajimalpa y Ahuatenco, hasta su regreso a Ocampo”⁴ (Datos topográficos)

Hasta hace algunos años, es decir, hacia las últimas décadas del siglo XX, los pueblos originarios de Cuajimalpa mantienen una forma de vida apegada a la ruralidad, pues la explotación de recursos de los bosques (como la madera, el carbón y los hongos silvestres) ocupa papel casi primordial dentro de las actividades de los habitantes, además de la milpa y los cultivos de magueyeras. Por lo anterior, las expresiones gastronómicas son parte importante de la cultura cuajimalpense y una expresión de las tradiciones del pueblo que se perpetúan gracias a las pláticas y prácticas cotidianas dentro de los hogares, donde las mujeres (jóvenes y viejas, casadas y solteras) tienen un papel fundamental, pues son ellas quienes, por imposición, llevan la mayor carga de trabajo dentro del espacio privado.

Con el paso de los años, el contexto social va cambiando por la implementación de un nuevo modelo económico que va a trastocar las dinámicas, prácticas y expresiones de la cultura y de la tradición, sin que, a su vez, trastoque elementos estructurales que mantienen a las mujeres a cargo del cuidado de los hogares y, con ello, de la comida⁵. A partir de la década de 1980, en México se gestan cambios en cuanto a la economía y el gobierno para promover el tránsito hacia el neoliberalismo, modelo propuesto por los mandatarios Margaret Thatcher y Ronald Reagan y tomando a Chile como su país “experimento” en América Latina.

América Latina y el Caribe, puede ser una región en transición democrática y desarrollo económico, o, si la vemos desde otro lado, una región colonizada. Sus gobiernos se dedican a demostrar la primera de estas dos visiones, pero fomentan y promueven las políticas del FMI, del Banco Mundial y de los tratados de “libre” comercio impuestos por empresarios y gobiernos de los países ricos, dejando cada vez más que los recursos de sus territorios se transnacionalicen.

En el caso de Cuajimalpa, luego de haber permanecido varios años como una zona rural, alejada de la ciudad e idónea para el descanso, comienza a ser lugar de especulación inmobiliaria, empresarial y comercial, además de consolidarse como un camino importante

⁴ Contreras Esquivel, Otoniel, Historia de Cuajimalpa: el origen de los pueblos

⁵ Por ejemplo, a causa del crecimiento demográfico y a la llegada de familias ajenas a los pueblos originarios, muchas mujeres recién llegadas forman vínculos con mujeres originarias de los pueblos, creando así comunidad, lo cual coadyuva a mantener algunas tradiciones durante las fiestas patronales o familiares y con ello las expresiones gastronómicas como el mole. Por otra parte, dadas las condiciones sociales de migración a causa del crecimiento urbano, la gastronomía cambia o aumenta y, durante fiestas familiares, se da de comer carnitas, platillo ajeno a la comunidad.

que une dos valles en pleno desarrollo. El proceso de transformación se inicia en la década de 1980, década durante la cual, por una parte se construye la carretera de cuota; por la otra, se construye el complejo Santa Fe, propuesto por un grupo interdisciplinario (de corte neoliberal y, con ello, privado) con la intención de reconversión de lo que durante mucho tiempo fue un tiradero de basura.

Luego de este primer periodo de cambios, los complejos habitacionales, financieros, corporativos y comerciales no han dejado de crecer mediante el acaparamiento de gran parte del territorio cuajimalpense, en detrimento del bosque nativo, y la transformación de uso de suelo de lo que eran milpas y magueyeras.

Producto del mismo modelo económico, el Valle de México mantiene un crecimiento demográfico desmesurado y una migración constante entre los estados y la Ciudad, por esa razón, desde la década de los 90 se establecieron asentamientos en magueyeras y milpas alrededor de los pueblos de Cuajimalpa, es decir, más cercano a los cerros y a lado de los caminos, en zonas muy altas y boscosas, que durante mucho tiempo se consideraron irregulares, hasta que el Estado llevó a cabo programas de regularización y mejoramiento.

Con la agudización de las políticas de tinte neoliberal, que promueven la explotación de los recursos naturales; el crecimiento desmedido de la mancha urbana y la gentrificación y la modificación de las prácticas económicas, Cuajimalpa ha crecido y cambiado en su conformación territorial, además de transformar su forma de vida y, con ello, entre muchos otros aspectos, sus prácticas de cocina. La dinámica de industrialización capitalista del siglo XX va introduciéndose de manera paulatina pero segura dentro de la vida de los cuajimalpenses, que en su mayoría fueron campesinos, madereros y carboneros; luego, obreros de la construcción u otros oficios en Tacubaya, Santa Fe, Auditorio Nacional, etcétera.

En relación con la comida, la dieta principal de los cuajimalpenses fue, durante mucho tiempo, comida a la que le podemos poner el adjetivo de tradicional. Se consumía lo que se obtenía gracias al trabajo de campo y la recolección, por ejemplo, todo lo derivado de la milpa: quelites, maíz, huazontle; lo que se recolectaba del bosque, por ejemplo, una gran variedad de hongos; lo que se da en la magueyera, tal es el caso de los acociles.

“las tierras de Cuajimalpa, la mayor parte de su extensión, eran partes de labor y que los hombres, algunos, eran campesinos; otros leñadores, quienes talaban los árboles del monte para ser morillos, tablones, colotes y tejamanil. El trabajo era variado, había tlachiqueros quienes trabajaban el maguey para extraer el agua miel y así fermentar el pulque, habiendo quienes opinaban que al pulque le faltaba “un grado” para ser carne. El pulque, alimento principal de la mayoría de la gente que habitaba este pueblo de Cuajimalpa, era alimento principal para la mujer que había dado a luz, que para que tuviera leche para

amamantar a su bebe; bebida que se podía administrar a los niños como alimento y las señoras mayores, para fortalecer los pulmones”⁶

Los ingredientes anteriormente mencionados, similares en todo el Valle de México, durante el periodo novohispano y el primer siglo del México independiente, fueron marginados y muy poco valorados, pues la herencia marcadamente indígena era menospreciada⁷.

En ese sentido, es importante relacionar lo anterior con el hecho de que, durante los últimos veinte años, el modelo neoliberal ha demostrado ser de tendencia devastadora hacia el medio ambiente y los recursos naturales, por ello, ha provocado la imposibilidad de sembrar, cosechar o recolectar ingredientes de la milpa y variedad de hongo silvestre, al tiempo de que el concepto de cocina mexicana encuentra mención por parte de organismos internacionales como la UNESCO que en 2004 le otorgó el reconocimiento de patrimonio intangible de la humanidad.

Según el INEGI, hasta el 2020, de las 217 686 habitantes en la alcaldía, 113 537 son mujeres. De dicha cantidad, el 13.8% son mujeres de 15 a 29 y el 5.1% son mujeres mayores de 60 años. En cuanto al total de la cantidad de habitantes, se tiene que el 45.6% es población femenina económicamente activa, el 98.7% es activa ocupada⁸ y el 37.1% se dedica a las labores domésticas (a quienes se les considera que no son económicamente activas).

Las mujeres que habitan en este pueblo han cocinado (como consecuencia del papel histórico patriarcal impuesto a las mujeres de mantener el cuidado del hogar y de la familia, siendo la cocina uno de los aspectos más importantes que forman parte de la vida cotidiana de las mujeres) lo que de la milpa obtenían y lo que del bosque recolectaban, manifestando así una identidad a partir de la elaboración de platillos tradicionales y manteniendo una relación estrecha con su territorialidad. La demarcación ha sido territorio en movimiento, pues desde hace mucho tiempo ha existido un tránsito y comunicación entre las comunidades del valle de México y de Toluca, lo cual ha permitido mantener a la vez que enriquecer dicha identidad; además de contribuir con una identidad culinaria mayor como es la de la región centro de México.

El presente trabajo pretende resaltar la relación entre el espacio geográfico social y el papel histórico en las mujeres dentro del espacio doméstico, entendiendo que, el también llamado

⁶ **Miranda Segura, Ángela, Comida tradicional: con sus colores, olores y sabores en la memoria de la sazón de una mujer cuajimalpense** en Memorias del poniente V: historias de sus pueblos, barrios y colonias, México, Universidad Autónoma Metropolitana, Unidad Cuajimalpa, 2020, pág. 64

⁷ En relación a lo anterior, la autora María Cristina Suárez y Farías sostiene: “La intensidad en la coloración de los platillos definía preferencias significativas. Cuanto más blancos fueran los alimentos más puros y saludables se consideraban. El pan más caro era el de harina refinada y blanca, y de la misma manera existían prejuicios en contra del maíz azulado, del cuitlacoche o de los frijoles negros, rechazados simplemente por su tonalidad.” Pág. 43

⁸ INEGI 2020

hogar, se considera espacio para reunir saberes, conocimientos y momentos dentro del núcleo familiar.

Así entonces, más que con una intención de romantizar o denunciar la labor femenina dentro del espacio doméstico, pretende enmarcarla dentro de los procesos históricos que van marcando el paso de los tiempos, con la intención de construir una memoria histórica desde la noción de Ellas. No para darle voz a quienes no la tienen, sino por el contrario, para saber reconocer al trabajo doméstico desde una posibilidad emancipatoria y de resguardo de la memoria que permite la continuidad de rasgos culturales, en este caso, característicos de la cocina.

Se parte de la idea que, en Cuajimalpa, las mujeres han tenido una participación predominante en la construcción de la identidad de su comunidad, ya que, a través de sabores, técnicas y recetas, que se aprenden de generación en generación, es posible guardar la memoria del paso de los años en una demarcación compleja y dividida entre ser una región de tránsito y una pausa obligada al viajar desde el valle de México y el de Toluca y viceversa, al tiempo que existe una identidad profunda cuya herencia persiste y se mantiene a través de la tradición, cosmovisión y ritualidad que notan en las expresiones culinarias.

Han tenido que saber adaptarse a los cambios, muchas veces devastadores, del medio ambiente que caracterizaron las últimas décadas del siglo XX y que se han agudizado en estos primeros lustros del siglo XXI, como consecuencia de la expansión del modelo neoliberal que, como se ha revisado, pretende la mercantilización de la vida en su máxima expresión y considera a la naturaleza como una jugosa mercancía.

Fundamento teórico: supuesto de investigación.

En los pueblos originarios de Cuajimalpa, tanto los platillos tradicionales como la dieta cotidiana se han modificado, además, ha habido cambio en las costumbres y, sobre todo, en la manera en cómo las mujeres llevan a cabo su trabajo doméstico y de cocina. Lo anterior, a causa del despojo y la explotación, característicos de la fase neoliberal del capitalismo.

Objetivos:

Objetivo general:

Identificar la relación que tienen las mujeres de los pueblos originarios de Cuajimalpa con la comida tradicional y con los cambios del capitalismo liberal al neoliberal.

Objetivos específicos:

- Reflexionar sobre las transformaciones en la vida y trabajo de las mujeres originarias de Cuajimalpa entre el periodo liberal y neoliberal del capitalismo.

- Explorar la preparación de los alimentos tradicionales dentro del territorio de Cuajimalpa.

Metodología:

Etnografía latinoamericanista:

Rodolfo Stavenhagen propone que el término etnicidad es un concepto que puede ser neutral o, mejor dicho, es el que más se puede alejar de contener una carga jurídica y política. En ese sentido explica que, a partir del fin de la guerra fría, se modifican o terminan muchos de los conflictos que estaban directamente relacionados con la rivalidad entre ambas potencias y se comienzan a visibilizar, al interior de los Estados-Nación, conflictos relacionados con políticas racistas y xenófobas. De igual manera, se desarrolla un interés por la cultura, la identidad y el concepto de comunidad como entidad con potencial político y emancipatorio, tanto por parte de instituciones y organismos oficiales, como de las y los integrantes de comunidades y pueblos.

Con relación a la manera de nombrar o reconocer cómo se nombran a sí mismas, se puede, a partir del análisis latinoamericanista de J. J. Serna Moreno, contextualizar la cuestión étnico- nacional en América Latina en general y en México en particular. El autor parte de que el concepto etnia, comunidad o pueblo indígena⁹ está relacionada con el proceso de conformación los Estados nacionales en América Latina, a partir de las luchas criollas del siglo XIX, contexto en el que se sientan las bases de una organización y administración monoétnica del territorio de cada Estado, tendiente a la homogenización de las prácticas identitarias en pos de la construcción nacionalista.

La antropología latinoamericanista se considera el estudio desde un nosotras mismas a través de la utilización de la etnografía pues ésta permite el reconocimiento. Con la utilización de categorías como etnia, comunidad o pueblo indio se permite una comprensión histórica y cultural de la conformación de las naciones latinoamericanas, donde la cuestión étnica es fundamental para dicha constitución, pues este sector es el oprimido y sobre el cual se construye la desigualdad económica y social. (visión materialista)

Las categorías tienen un bagaje político, por lo que, al momento de elegir los conceptos, se debe estar consciente de las implicaciones que pudieran tener. Dichas categorías se deben considerar dentro del marco del Estado Nación, donde el primero se refiere a la “unidad territorial controlada por un poder soberano”, que tiene instituciones de coerción y violencia, fronteras definidas y el monopolio de las leyes. Por su parte, el concepto de nación, según el autor, está más relacionado con el concepto de etnia pues es una identidad dinámica y susceptible a transformaciones. El estudio y análisis de las etnias, comunidades

⁹ Términos cada uno con sus especificidades, pero que pueden ayudar a comprender lo que, generalmente, las etnias comparten: “comunidad lingüística y religiosa, unidad territorial, tradición mítica histórica; con capacidad de transformación y cambio histórico, y los miembros se identifican entre sí”.

y pueblos indígenas se deben considerar a partir del marco en el cual se desenvuelven, es decir, como parte de la composición del respectivo estado nación al que supuestamente pertenecen.

Comunidad: por reivindicación, también se le llama comunalidad. Se refiere al lugar de reproducción de las “identidades étnicas”. Sus referentes son: la tenencia de la tierra, el trabajo, gobierno y fiestas patronales. También, durante los últimos años y gracias a los aportes del movimiento indígena, también la componen la lengua y la cosmovisión. También, es importante mencionar que tienen que ver con algo que se produce frente al individualismo de la (pos)modernidad y la marginación que genera. Representa un núcleo de resistencia y es el espacio de reproducción de las identidades étnicas. Los últimos treinta años han significado un reto para el análisis del concepto, pues el entorno político y algunos efectos de la marginación, como la migración hacia los centros urbanos, han permitido cambios y modificado las relaciones de los lazos comunitarios.

Pueblo indio o indígena: si bien las palabras tienen su origen colonial (que no es otra cosa que la referencia racista hacia las personas originarias del continente americano), éstas se han aceptado ya que existe una autoidentificación o, en otras palabras, conciencia de su identidad. Son entes colectivos que poseen y comparten características que consideran propias, como sus relaciones económicas y sociales, cultura y lengua y asumen patrones socioculturales propios que establecen diferencia con otras colectividades.

Marco teórico:

Trabajo reproductivo: En específico a lo relacionado con la cocina, encontré algunas consideraciones que explican el hecho de que las mujeres, como clase, al estar confinadas en el ámbito doméstico, pudieron mantener un conocimiento concreto sobre preparación de alimentos y mantener un lazo con otras mujeres y con su comunidad.

El trabajo de cuidado que realizan las mujeres engloba una serie de actividades que permiten la continuidad de la vida de los seres humanos: cuidado de los vulnerables (ancianos, bebés, enfermos), la organización de la casa, la obligación sexual, la contención emocional, la gestión de las actividades de los miembros de la familia, etcétera.

Así entonces, la cocina, espacio medular de socialización familiar y de sentido de pertenencia y seguridad física, se convierte en el lugar al que deben pertenecer las mujeres. Ya consideramos que el cuidado del cuerpo (con todas sus secreciones, dolores, olores) es un trabajo al que las mujeres están obligadas a aprender a realizar y, además, hacerlo con amor y que los hombres, al tener poco contacto con el cuerpo de los demás seres humanos, es poco probable que quiera e, incluso, pueda hacerlo. Algo así pasa con la cocina.

Las mujeres, hechiceras por naturaleza, son dotadas de talento para saber mezclar olores, especias, ingredientes y complementos en la magia de la cocina; además, deben dejar todo impecable antes y después del trabajo realizado. Los hombres, en cambio, tienen la posibilidad de mercantilizar un posible don culinario y convertirse, en el ámbito público, merecedores de aplausos y ganancias económicas.

Existe una estrecha relación entre las mujeres y la Tierra, en tanto que ambas carecen de disposición de sí mismas y funcionan sólo en relación al otro. Entonces, bajo una mirada feminista del trabajo en la cocina, se pueden encontrar claves para reconocer la relación que existe entre mujeres y su territorio, no sólo el de la cocina sino el de la tierra que provee de sus alimentos.

El hecho de que las mujeres sean quienes han construido los cimientos de la sociedad, cobra un sentido que nada tiene que ver con la noción ontológica o naturalmente antropológica, para convertirse en un modelo de dominación y organización social que permite la reproducción material de la vida. Por otra parte, esposas, hijas, nietas, trabajadoras domésticas (de quienes hasta hace muy poco y gracias a su propia organización y reclamo de sus derechos, se les está considerando como trabajadoras asalariadas, dotándoles de personalidad y visibilización) permanecen en el ámbito de lo privado para hacerse cargo de las labores domésticas y de cuidado. Lo cual, puede llevar dicho trabajo al plano del afecto y considerar que, para las mujeres, la manera de expresar y recibir amor es a través de la protección exacerbada y a organizar y satisfacer las necesidades de quienes las rodean.

A pesar de que las mujeres han cocido los alimentos desde tiempos inmemoriales, es a ellos a quienes debemos el fuego; a pesar de que las mujeres cuidaron y domesticaron semillas, a ellos le debemos la agricultura. En ese sentido, se plantea la hipótesis de que las mujeres, por su condición estructural de entrega al trabajo de cuidados y a la preparación de abundantes y deliciosos alimentos con ingredientes que se tenían a la mano, sentó las bases para reconocer lo que actualmente conocemos como cocina tradicional mexicana y, sin embargo, la grandilocuencia de los grandes banquetes, restaurantes, se lo han apropiado los hombres. Es importante mencionar que no solo las mujeres cocineras del hogar permitieron la permanencia de los platillos emblemáticos mexicanos, sino también, el análisis, la valoración nutricional, el potencial económico, el rescate histórico, etcétera.

Cocina mexicana:

El concepto de cocina mexicana forma parte de la construcción histórica de la idea de identidad nacional, que vincula símbolos para unificar saberes y tradiciones diversos dentro de un marco homogenizador. Dicho concepto ha trascendido y se ha adaptado a los diversos momentos históricos del país y se ha consolidado como fundamental para una identificación nacional. Pero también se puede entender como una diversidad de conocimientos gastronómicos que tienen como común denominador a los ingredientes de la milpa, que se han desarrollado en un territorio determinado y su desarrollo y continuidad se debe a la tradición oral y escrita emanada desde la cocina, entendida como el lugar para la

convivencia familiar y social y como espacio perpetuado por mujeres gracias a la transmisión oral.

El concepto de cocina mexicana se vincula con la construcción de la idea de identidad nacional dentro de un territorio determinado: México. La naciente nación conoció su independencia política a partir de la segunda década del siglo XIX, luego de una larga lucha armada. Vendrían años de luchas internas por el poder por parte de corrientes opositoras que pretendían controlar el rumbo político que tomaría la patria bajo la idea de una nación unificada por orígenes y procesos que van a marcar un destino común; pero también, dentro del México profundo, se van a conservar, entre pláticas y charlas llevadas a cabo en la cocina (lugar en el que se reúne la familia y las amistades) los susurros de la matría: ingredientes de una alimentación conservada en el tiempo gracias a los ciclos agrícolas.

Es durante este contexto cuando los ingredientes de la milpa comienzan a ser reconocidos como primigenios: aquellos que van a permitir una gran variedad de platillos al mezclarse, en sabores, colores y olores, con los ingredientes traídos de la península ibérica, del África subsahariana por parte de las personas esclavizadas y de diversas partes del mundo gracias al comercio. Además, se les va a dotar de valor al ser reconocidos como pilar dentro de una alimentación variada pero con denominadores en común dentro del nuevo territorio y comienza así el largo proceso desde que deja de vincularse a la idea de marginación y empobrecimiento con el que se piensa a las comunidades indígenas, hasta formar parte del canon gastronómico dentro de un discurso unificador de la nación.

Para el siglo XX, la cocina mexicana tiene su adjetivo bien interiorizado y va a tener un proceso de modernización, gracias a la tecnificación de una revolución industrial tardía pero meticulosa, con inventos como la máquina para hacer tortillas. El siglo XXI, para ser exactas el 2010, dota a la cocina mexicana de reconocimiento oficial e internacional por parte de la UNESCO al ser nombrada Patrimonio Cultural Intangible. Si bien es un documento importante que puede promover las tradiciones, hay posturas que consideran que con dicho documento se puede comercializar la identidad y, con ello, acentuar ciertas desigualdades al interior de comunidades que mantienen vivos los platillos más conocidos de la cocina mexicana.

Adentrarse a la cocina mexicana es reconocer su relación estrecha con los ingredientes y con ello, con la cosmovisión. Lo anterior permite trazar una continuidad y encontrar, quizá, un origen en común, ya que todo lo que la milpa ofrece se incluye en las recetas de cocina mexicana: maíz, chile, quelites, hortalizas (calabaza, jitomate) e insectos. La milpa se puede considerar un ecosistema pequeño y controlado, del cual nada se desperdicia y que marcó la historia de muchos pueblos ubicados dentro del territorio que actualmente se conoce como México. La cocina mexicana es mezcla, historia, identidad y tradición de pueblos y grupos que componen lo que se conoce como México y está viva y cambiante, adaptándose a nuevos momentos ecológicos, económicos y políticos.

El reconocimiento de una herencia de ingredientes desde una larga data, es gracias a la construcción historiográfica del siglo XIX que la vislumbró como uno de los símbolos de construcción de la identidad nacional. Pero es hasta el siglo XX cuando pasado y presente

se reconocen y construyen juntos una idea y una práctica de cocinas mexicanas: el maíz azul, el huitlacoche, el pulque y demás ingredientes menospreciados por la alta cocina mexicana se reconocen por su valor nutricional e histórico-antropológico desde las historias de vida cotidiana, donde las mujeres tienen un papel predominante en su conservación a través de la herencia desde la oralidad y la práctica.

Conclusiones

Las comunidades de Cuajimalpa, en específico las mujeres que ahí habitan, han tenido que saber adaptarse a los cambios, muchas veces devastadores, del medio ambiente; a las modificaciones de su territorio; a los cambios en la forma en la que expresan sus festividades, reuniones y encuentros; que caracterizaron las últimas décadas del siglo XX y que se han agudizado en estos primeros lustros del siglo XXI, como consecuencia de la expansión del sistema neoliberal que pretende la mercantilización a su máxima expresión hasta considerar a la naturaleza como una jugosa mercancía.