

Cocina Colectiva en Oaxaca de Juárez

*Acciones en comunidades
aledañas*

2023

Elizabeth Guerrero Molina

Índice

- 01. Resumen**
- 02. Objetivos**
- 03. Introducción**
- 04. Metodología**
- 05. Resultados**
- 06. Conclusión**
- 07. Agradecimientos**

Resumen

Acción de cocina colectiva en la Biblioteca de Semillas en Oaxaca de Juárez, OAX.

Como parte de la estrategia de disseminación activa del colectivo Cocina Colaboratorio en comunidades aledañas; se organizó y llevó a cabo un intercambio de cocina colectiva en la Biblioteca de Semillas ubicada en Oaxaca de Juárez.

Durante este evento de Extender la Mesa se preparó colectivamente la receta de agua de arriera, y salsa de chile tabiche, mientras platicamos sobre las recetas perdidas, los cultivos reencontrados, las comunidades de aprendizaje y algunas de las semillas que se domesticaron y se resguardan hoy en día en Valles Centrales de Oaxaca. Se presentaron también semillas y las cápsulas de audio del Archivo Biocultural Vivo con la intención de intercambiar aprendizajes, experiencias y soluciones situadas con auditorios diversos.

Objetivos

Diseminar aprendizajes y experiencias de forma activa y colectiva; entretener redes solidarias de intercambio que contribuyan a transformar los sistemas alimentarios; compartir la mesa de cocina con públicos fuera de las comunidades piloto para ampliar los alcances de Cocina Colaboratorio en comunidades aledañas.

Introducción

Extender la Mesa, cocinar e intercambiar.



Presentación del Archivo Biocultural Vivo en la Biblioteca de Semillas.

A partir de la invitación de la Biblioteca de Semillas ubicada en Oaxaca de Juárez, realizamos un evento de cocina colectiva (*Extender la Mesa*) en su espacio.

Extender la Mesa es una de las plataformas implementadas por Cocina Colaboratorio para intercambios gastronómicos, historias, talleres, comilonas, entre otros, con públicos extendidos fuera de las tres comunidades sede del proyecto.

La Biblioteca de Semillas es un espacio para donar, adoptar, diseminar y aprender más sobre las semillas y sus cuidados. Un banco comunitario enfocado a las semillas nativas de la región.

La acción de cocina colectiva consistió en invitar a los visitantes de la biblioteca a preparar juntos agua de arriera y salsa de chile tabiche. El agua de arriera es un platillo frío que anteriormente se preparaba por campesinos y productores de Santo Domingo Tomaltepec, quienes llevaban consigo los ingredientes preparados durante su jornada de trabajo.

Los ingredientes y las recetas varían de familia en familia, pero el principio básico es que se puede preparar al momento con ingredientes frescos: huevo cocido, cebolla, jitomate, cilantro, aguacate, menta, sal y limón, y por supuesto un poco de salsa. Para esta ocasión acompañamos el agua de arriera con salsa de chile tabiche, un chile que anteriormente era muy común en las cocinas y los traspatios de Santo Domingo Tomaltepec, pero cuyo consumo ha ido disminuyendo.

En el espacio se presentó también parte del Archivo Biocultural Vivo, un acervo móvil compuesto por historias, semillas, recetas y saberes, el cual se despliega y viaja por las tres comunidades sede del proyecto. Un dispositivo de intercambio e investigación-acción participativa, que recolecta, disemina y registra elementos de la memoria biocultural y de la biodiversidad de los tres sitios.



Preparación de salsa con chiles tabiche.



Presentación del Archivo Biocultural Vivo.

Metodología

Investigación-acción participativa y disseminación a través de cocina colectiva y escucha atenta.

Entendemos la cocina como un espacio multidimensional, que nos permite abordar la relación con los alimentos a distintos niveles. Un lugar que conecta historias, sentidos y personas a través de los alimentos. Las acciones colectivas de cocina, nos permiten de esta forma, recrear el ambiente de una cocina, en un espacio público, abierto y por lo general distinto a lo que tradicionalmente entendemos por cocina. Este puede ser, por ejemplo, la calle, el museo, o en este caso, una biblioteca de semillas. Mientras preparamos alimentos, se genera un microcosmos de convivialidad e intercambio el cual nos permite hablar sobre nuestras experiencias, pero también evocar la memoria a través de los olores, los sabores y las texturas que ahí nos rodean, generando un entorno ideal para la investigación acción-participativa y la disseminación colectiva de saberes.

Este espacio se vuelve un terreno favorable para poner en práctica el enfoque transdisciplinario, donde la participación activa tanto de mujeres y hombres, personas mayores, jóvenes y niños, se vuelve crucial para detonar conversaciones en torno a los sistemas alimentarios. Así, a la par de la cocina tenemos momentos de escucha atenta, en los que escuchamos cápsulas de audio en los que la comunidad comparte historias y recetas.

Resultados

Muestra del Archivo Biocultural Vivo

En un primer momento de la velada, y a la llegada de los participantes, se les invitó a recorrer el espacio para conocer los elementos del Archivo Biocultural Vivo que habíamos llevado con nosotros. En el espacio se mostraron algunas de las semillas que la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec ha intercambiado y resguardado, y las historias, deseos e intenciones que tiene para con este archivo biocultural comunitario que hemos ido generando de forma colectiva.

Llamado a la acción

En un segundo momento, una vez presentes la mayor parte de los participantes se dió la introducción a la actividad, haciendo un llamado a la acción para cocinar de forma colectiva. Isabel Miguel Galván habitante de Santo Domingo Tomaltepec, nos habló un poco sobre el agua de arriera y cómo es que tradicionalmente se preparaba en la comunidad, nos compartió también su receta para preparar salsa de chile tabiche.

Y así, pusimos manos a la obra, divididos en dos grupos empezamos a

preparar entre todos los platillos. Mientras cortamos, pelamos, tostamos, molemos y degustamos los alimentos, compartimos e intercambiamos perspectivas y experiencias, sobre los ingredientes, las semillas, las recetas y los saberes que resguardamos pero también sobre lo que nos gustaría aprender unos de otros.

Compartir la mesa

El espacio de la cocina generó una comunidad momentánea de personas que cocinan y comen juntas, un espacio de enunciación colectiva. En el que los participantes se mostraron entusiasmados por conocer más sobre el proyecto y sus alcances. Se conectó también con organizaciones, estudiantes y artistas locales.

Por otro lado los miembros de la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec que nos acompañaron durante el evento se mostraron felices de poder hablar con los participantes sobre sus tradiciones, sus recetas y su archivo biocultural.

De esta forma se dió a conocer el proyecto y sus diferentes fases a un público mixto de hombres y mujeres de diversas edades. Con una asistencia fluctuante de alrededor de 120 personas.



Tatemado de chiles tabiche en comal de barro.



Preparación de ingredientes para el agua de arriera.



Agua de arriera.

Conclusión

Extender la Mesa a comunidades aledañas

La acción de cocina colectiva en la Biblioteca de Semillas nos permitió compartir procesos y alcances del proyecto en la ciudad de Oaxaca de Juárez.

El formato de estas sesiones facilita que se unan colectivos, y asociaciones, pero también personas particulares interesadas en el proyecto, quienes pueden

experimentar de primera mano, las dinámicas del colectivo.

Eventos como este posibilitan el intercambio y la diseminación de aprendizajes de forma lúdica y activa. Por lo que sería de gran relevancia y aprovechamiento dar seguimiento a este tipo de actividades, creando un programa o calendario anual de diseminación activa, con la intención de dar seguimiento y seguir fortaleciendo las alianzas que van surgiendo de estos encuentros.

Agradecimientos

Agradecemos a la Biblioteca de Semillas por su calurosa invitación, a todos los miembros de Santo Domingo Tomaltepec que nos acompañaron : Isabel Miguel, Manuel Juárez, Valentina Pérez, y Paola García. Y a todo el equipo de Cocina Colaboratorio que hizo este evento posible.

Cocina CoLaboratorio

es un laboratorio transdisciplinario que reúne a comunidades de agricultores y productores, académica/os, creativa/os y chefs alrededor de la mesa de cocina para intercambiar saberes y prototipar nuevas de relacionarnos a sistemas agroalimentarios más justos, solidarios y resilientes. Un laboratorio de creación e innovación que busca conciliar la restauración del paisaje y el cuidado de la biodiversidad con la producción de alimentos, y los modos de vida agro-rurales y agro-urbanos.

Este reporte se elaboró en el año 2023 en el marco del proyecto *Cocina Colaboratorio* y es posible gracias a: *Universidad Nacional Autónoma de México a través del Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. PRONACE-CONACYT No. de proyecto: 319065; PAPIIT No. de proyecto: IV-200120; Fondo para el Medio Ambiente Mundial-9380-Agrobiodiversidad Mexicana CONABIO IE-20409; Imagining Futures Grant by Arts and Humanities Research Council, GCRF Network+ funded by the UKRI; SRI2023 Ideas Market Prize funded by Future Earth.*

www.colaboratorykitchen.com

