

Intercambio de productos locales  
a través de la cocina para  
interconectar actores

Adriana Cadena Roa

## Los Quelites como metáfora de la resistencia.

El 30 de septiembre de 2023, en la chinampa de Humedalia en Xochimilco, se llevó a cabo el Laboratorio-Convertatorio titulado "Los Quelites como metáfora de la resistencia". Este evento reunió a productoras/es, cocineras/os tradicionales de San Gregorio Atlapulco y Xochimilco, artistas, gestoras/es culturales, curadoras de arte, biólogas/os y estudiantes, con el objetivo de intercambiar y compartir conocimientos y perspectivas acerca de los quelites.

Durante el evento, la artista e investigadora Beatriz Paz presentó "Quelites anarquistas: entre el tiempo profundo y la política prefigurativa", donde exploró diversas dimensiones de los quelites, incluyendo aspectos ecológicos, políticos, económicos, socioculturales y gastronómicos. Además, se prepararon diversos platillos como ensaladas, tortitas de amaranto, salsas tatemadas y tlixcales con quelites, guiados por la antropóloga y cocinera tradicional Nora Estrada. Este acto no solo fue un ejercicio de cocina colectiva, sino también un acto político para consumir la resistencia.



# Cocina Colaboratorio

**Co-crear espacios para el intercambio a través de los quelites.**

*“Los quelites han colapsado el futuro en el presente una y otra vez. Los quelites no esperan a ser sembrados, no están calculando retoñar. Los quelites brotan y se extienden sin seguir el plan del agricultor.”*

Beatriz Paz Jiménez

Investigadora-artista, trabajadora cultural,  
mitad de Dupla Molcajete



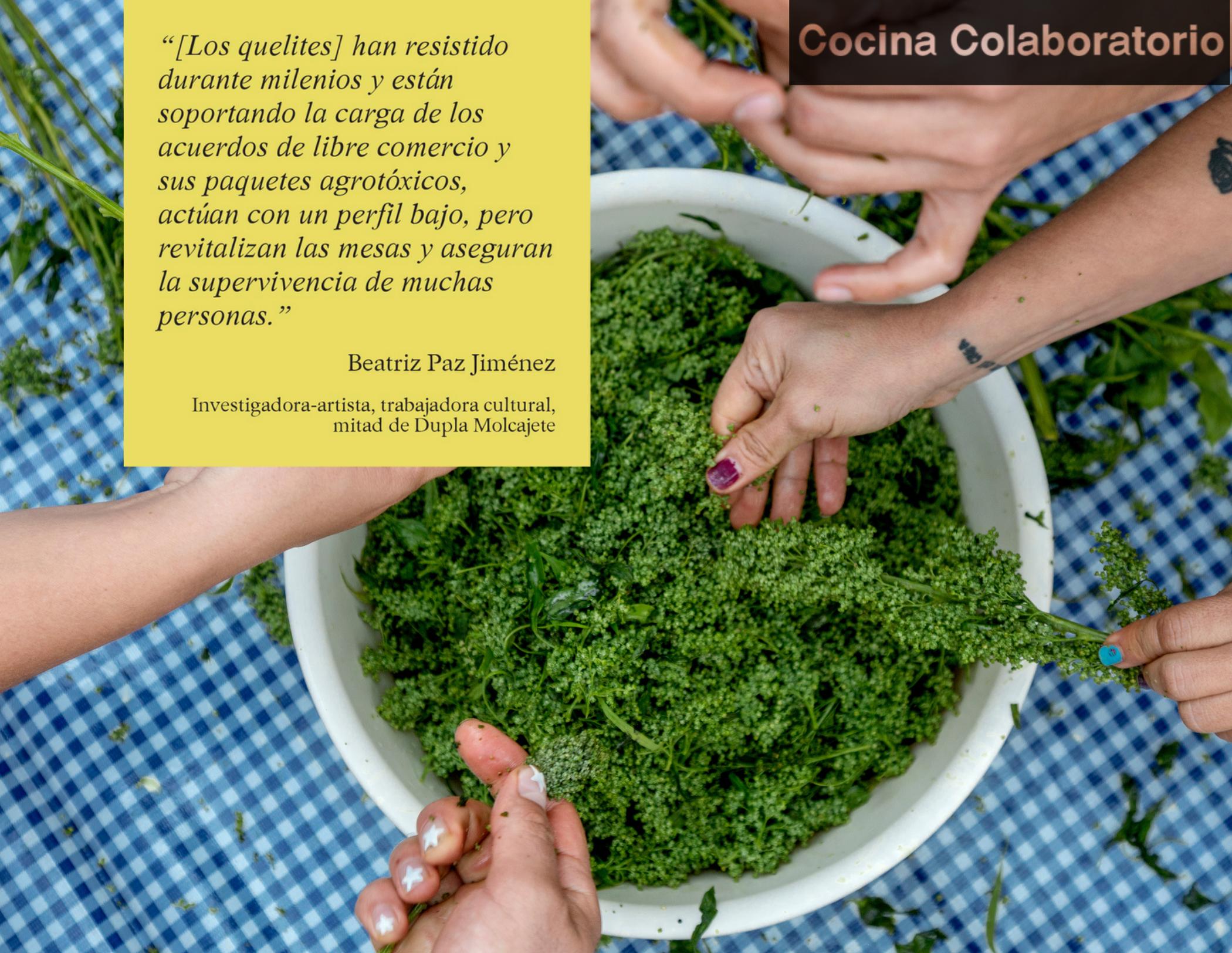
**Beatriz Paz presentando su proyecto de investigación artística “Quelites anarquistas: entre el tiempo profundo y la política prefigurativa”.**



*“[Los quelites] han resistido durante milenios y están soportando la carga de los acuerdos de libre comercio y sus paquetes agrotóxicos, actúan con un perfil bajo, pero revitalizan las mesas y aseguran la supervivencia de muchas personas.”*

Beatriz Paz Jiménez

Investigadora-artista, trabajadora cultural,  
mitad de Dupla Molcajete





*“Pueden ser sembrados,  
pero generalmente crecen  
por voluntad propia, en  
total ejercicio de su  
libertad, el linaje  
mesoamericano de los  
quelites resiste, resiste,  
resiste.”*

Beatriz Paz Jiménez

Investigadora-artista, trabajadora cultural,  
mitad de Dupla Molcajete

# Cocina Colaboratorio



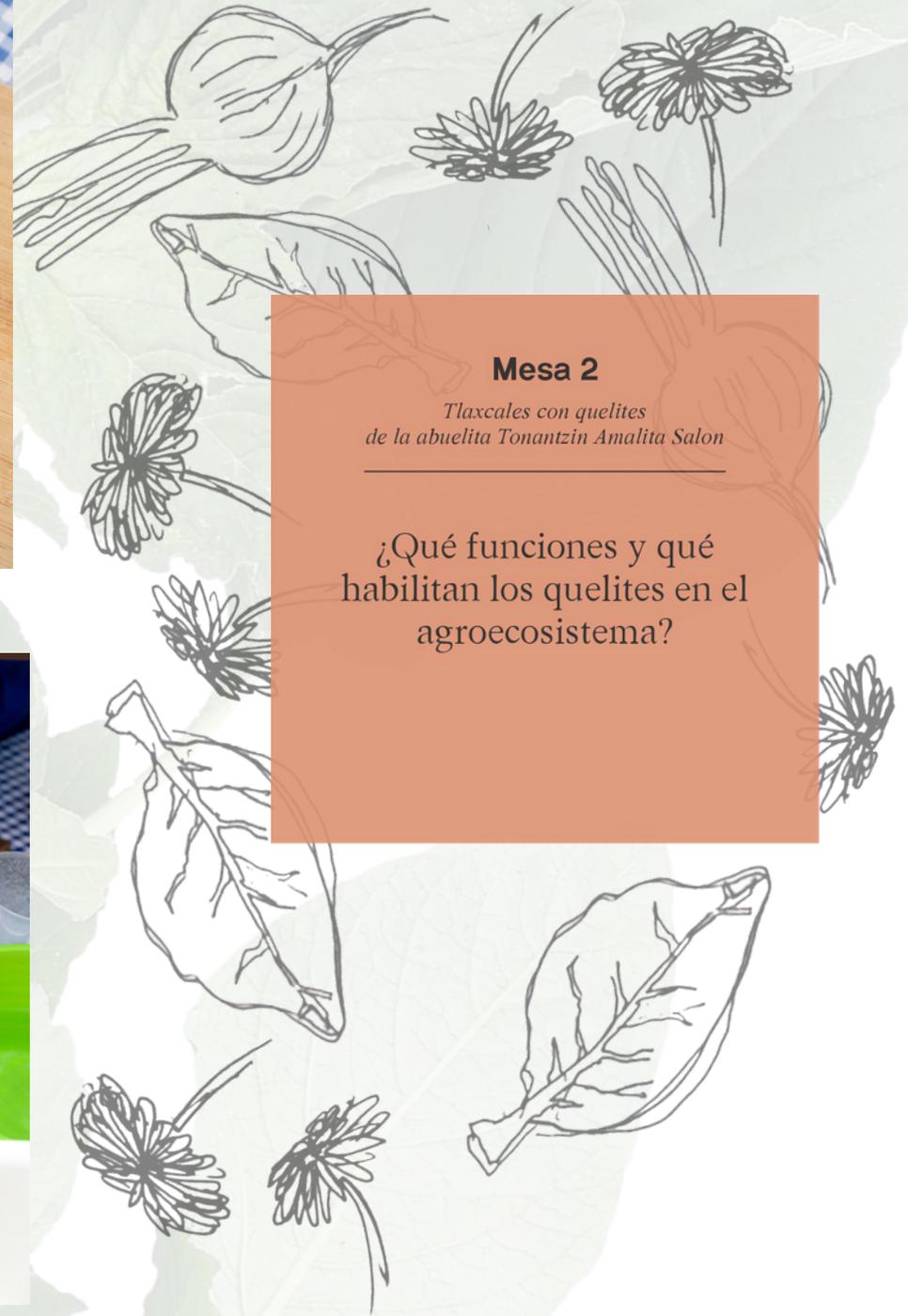
## Mesa 1

*Ensalada de verdolagas con aderezo de guayaba y yerbabuena*

¿De qué manera los quelites se ven excluidos o incluidos en la dinámica del mercado?







## Mesa 2

*Tlaxcales con quelites  
de la abuelita Tonantzin Amalita Salón*

¿Qué funciones y qué  
habilitan los quelites en el  
agroecosistema?





## Mesa 3

*Tortitas de huautli o amaranto*

¿Cómo se asemeja nuestra resistencia con la forma en la que los quelites crecen, resisten, se adaptan en nuestro territorio?



# Cocina Colaboratorio





## Mesa 4

*Salsa tatemada de jitomates y chiles criollos con cilantro y papalo quelite*

¿Comemos quelites por gusto, por crisis, o es una hierba mala?





# Cocina Colaboratorio

## Mesa 5

*Salsa Amelia un homenaje a mi Abuela*

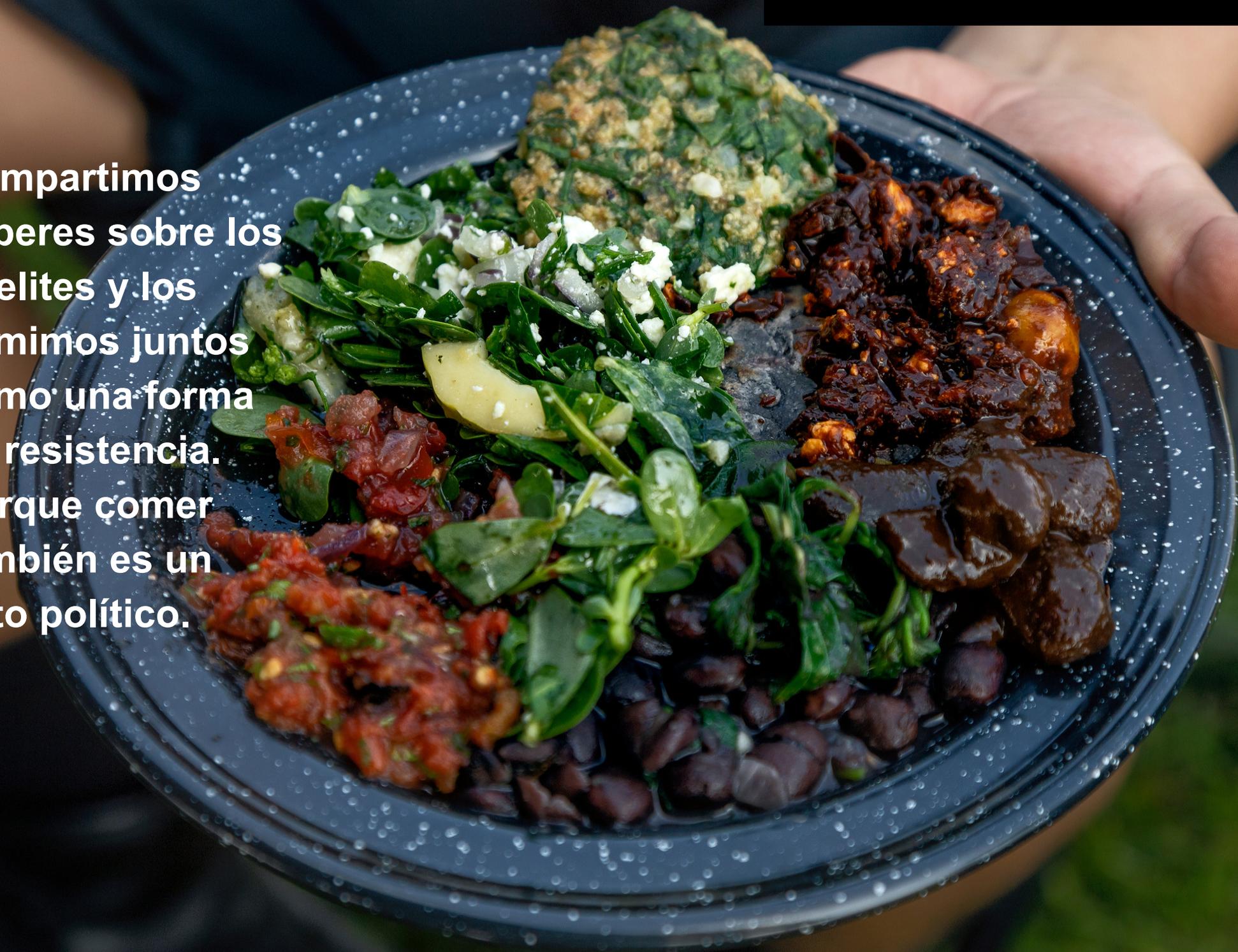
¿Qué saberes compartimos  
sobre los quelites? y  
¿Cómo podemos  
conservarlos?





**Nora y Tomás, junto con estudiantes de Cocina Colaboratorio, establecen intercambios mientras cocinan una salsa tatemada, tomando decisiones sobre los ingredientes de forma colaborativa.**

Compartimos  
saberes sobre los  
quelites y los  
comimos juntos  
como una forma  
de resistencia.  
Porque comer  
también es un  
acto político.



# Cocina Colaboratorio





Las infancias cultivaron  
quelites en la chinampa  
y utilizaron las plantas  
para hacer tintes  
naturales y crear  
objetos cotidianos,  
reconociendo así el  
valor y potencial de las  
plantas a lo largo del  
día.



El intercambio de conocimientos entre generaciones fomenta el aprendizaje y sensibiliza a los niños sobre la importancia de incorporar saberes ancestrales en sus sistemas alimentarios.

# Cocina Colaboratorio





# Agradecimientos

**A nuestras/os invitadas/os que nos compartieron sus experiencias y conocimientos sobre los quelites. En especial a Beatriz y Nora por su generosidad y trabajo compartido. Al colectivo La Palomilla por su taller enfocado en las infancias. A Tomás, Ivonne, Clarita, Araceli y Nallely de la comunidad de aprendizaje de San Gregorio Atlapulco por compartir con nosotras/os sus cosechas de quelites chinamperos. A Armando de Humedalia, por su apoyo incondicional y permitirnos generar estos encuentros en Humedalia. A todo el equipo de Cocina Colaboratorio que hace posible co-crear espacios para el intercambio a través de la cocina para interconectar actores. En especial a Raúl, Mariana, Patty, Lyli, Fernanda, Emilio, Alessandro, Diego, Gabriela, Andrea, Jane Carmen y Michelle. A los estudiantes de Humedalia por su apoyo logístico y acompañamiento. A las/os niñas/os que nos sorprendieron con sus bitácoras. Y a las diseñadoras Elsa y Galia por sus propuestas y retroalimentación creativa.**

**Fotografías: Rubén Garay**



# 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](http://www.colaboratorykitchen.com)

