

FIGUEROA GALVÁN, Nashyeli, Marbeya HILARIO MIRANDA, Esmeralda EVARISTO GÓMEZ y Herlinda DE JESÚS GARCÍA (Comps.). *Recetario Amuzgo. Sabores y olores para la memoria.* CIATEJ / Secretaría de Ciencias, Humanidades, Tecnología e Innovación, México, 2025.

JOALINÉ PARDO NÚÑEZ

Investigadora por México (IxM), Facultad de Derecho, Universidad Autónoma de Guerrero
Acapulco, México

joalinepardo@uagro.mx

ORCID: <https://orcid.org/0000-0002-6965-1376>

*Más que intentar detener el tiempo o conservar inalterables los sabores y olores,
este recetario es una invitación a tomar conciencia del presente*

NASHYELI FIGUEROA GALVÁN

hay libros que llegan para guardar cosas, pero este llega para devolverlas. El *Recetario Amuzgo. Sabores y olores para la memoria* no conserva una cocina: la devuelve al lugar donde siempre estuvo, en manos de quienes la sostienen, poniéndola también a circular entre quienes aún no la conocen. El pueblo amuzgo —o Nn'aⁿncue Ñomndaa, “pueblo del agua bordada”, como ellos mismos se nombran en su lengua— habita tres municipios de la Costa Chica de Guerrero: Xochistlahuaca, Tlacoachistlahuaca y Ometepec, una región que concentra condiciones históricas de marginación, violencia estructural y desplazamiento cultural. Es, también, un pueblo que ha mantenido viva una de las tradiciones textiles más reconocidas de México, cuyos huipiles tejidos en telar de cintura han circulado incluso en colecciones internacionales, y cuya lengua —con cerca de 40,000 hablantes entre Guerrero y Oaxaca— sigue siendo lengua cotidiana, lengua de sueños, lengua de cocina. Paradójicamente, la riqueza cultural amuzga coexiste con una invisibilidad notable dentro del imaginario nacional: en México se conoce más su artesanía que su nombre, más su geografía de violencia que sus formas de estar en el mundo, lo cual no es una denuncia ni una queja implícita en el libro, sino un detonante para un trabajo a varias voces que buscan aportar a la revitalización de su cultura.

El *Recetario Amuzgo* emerge como producto derivado del Programa Nacional Estratégico 322656, titulado *Cosmovisión Nn'aⁿncue Ñomndaa: patrimonio biocultural emergente para la salud, alimentación y justicia ambiental*, desarrollado en el marco de una estancia posdoctoral de la compiladora, Nashyeli Figueroa Galván, en el Centro de Investigación y Asistencia en Tecnología y Diseño del Estado de Jalisco A.C. Este dato sitúa la obra en un cruce que en México tiene una historia larga y no siempre cómoda: el de la ciencia institucional, la promoción de la investigación participativa y el reconocimiento/divulgación,

del conocimiento indígena. Ese encuentro ha producido, históricamente, tanto documentación valiosa como apropiación silenciosa. El cruce que se da en este texto, sin formularse explícitamente, está en el respeto hacia lo pasado y el reconocimiento del dinamismo del presente, da voz y evidencia que el conocimiento sigue construyéndose; deja ver el trabajo académico a voces, con respeto, pero sin idolatrías innecesarias.

En ese contexto, la aparición de un recetario que documenta y difunde saberes culinarios amuzgos no es un gesto antropológico meramente recopilatorio. Aunque lo hace con evidente cariño, es también un acto político de visibilización, aunque la obra, modestamente, no se presente a sí misma con esa carga explícita. Su objetivo declarado—preservar la memoria, reconocer la labor de las mujeres y ofrecer a las futuras generaciones amuzgas la posibilidad de mirar hacia atrás para comprender cómo se ha construido su propia historia— encierra una lucidez importante: no se trata de congelar o de musealizar. Se trata de hacer disponible algo que puede perderse si no se dinamiza, pero ese movimiento se da en un contexto de modernidad, no de blindaje.

Conviene detenerse en esto porque define la naturaleza del libro. No estamos ante una compilación concebida para la divulgación externa, aunque la divulgación ocurre y tiene su propio valor al dar a conocer la fuerza de las recetas, la filosofía alimentaria y el vasto uso de los bienes ambientales que se ha construido en la interacción de las mujeres con su territorio. Estamos, antes que eso, ante un libro dinámico pensado para potenciar una cultura desde adentro: un instrumento que puede circular en escuelas comunitarias, en manos de jóvenes amuzgos que quizás nunca vieron a su abuela moler en metate, en los talleres de lengua y territorio que se abren paso en la región. Esa dimensión es la que le da su peso político más genuino.

CONTENIDO DEL RECETARIO: CONTEXTO, FOTOGRAFÍA Y RECETAS

El apartado de contextualización merece atención particular porque Figueroa Galván no se limita a situar geográficamente a los pueblos amuzgos de Guerrero. Introduce una reflexión sobre el vínculo entre memoria, lengua y cocina, apoyándose en Stuart Hall para pensar la fotografía no como registro neutral sino como práctica productora de significado. Para Hall, las imágenes no reflejan la realidad, sino que la construyen. El significado no reside en el objeto fotografiado, sino que se produce en el acto de representarlo, dentro de sistemas de signos que tienen historia, que tienen poder y que generan efectos concretos como regular conductas, construir identidades e inscribir a los actores en ciertos marcos de inteligibilidad. Una fotografía de una mujer indígena cocinando no es inocente; dependiendo de quién la toma, desde dónde y en qué contexto circula; puede producir exotización o reconocimiento, condescendencia o agencia. Por eso tiene peso que las fotografías del recetario las hayan tomado las propias cocineras.

Las imágenes del fogón encendido, de las manos sobre el metate, de la olla inmensa sobre el fuego, son documentos de autorepresentación, enunciados sobre una forma de vida producidos desde adentro de esa misma vida. Hay un pasaje en la contextualización que conviene subrayar porque muchos recetarios de cocina tradicional lo evitan

deliberadamente. Se trata de la advertencia sobre el riesgo de romantizar y decir abiertamente que, como sociedad mestiza y occidental, hemos llegado al punto de idealizar las tortillas hechas a mano en comal de barro, olvidando que detrás de esa práctica hay vidas sostenidas desde una cotidianidad rodeada de situaciones complejas invisibilizadas. La romantización irresponsable tiene como consecuencias el convertir la pobreza en estética, el trabajo extenuante en exotismo y la desigualdad estructural en patrimonio pintoresco. Quien cocina en fogón de leña no lo hace necesariamente por elección. Y ese dato no cancela la belleza de lo que se produce ni la profundidad del saber que lo hace posible, pero sí exige que no se pierda de vista.

Pero esta puesta en cintura no opaca que el libro refleja también la alegría y vivacidad. Una comida considerada buena es, en muchas culturas y en la amuzga con especial intensidad, mucho más que nutrición: es casa, es hogar, es pueblo y es territorio. El recetario lo sabe y lo muestra en los rostros de las cocineras, en la precisión orgullosa con que describen sus tiempos de cocción, en el cuidado visible con que disponen los ingredientes ante la cámara.

Las 22 recetas documentadas —desde el frijol molido con chicatana y el chocolate artesanal de cacao, hasta la morisqueta, los totopos de maíz, el atole de elote y el huevo asado con hoja de hierba santa— trazan juntas algo que va más allá de un menú. Son un mapa de estaciones: los hongos de orejitas que solo crecen en los troncos caídos cuando llegan las primeras lluvias, las chicatanas que salen en temporada y que hay que aprovechar, el cacao que se cosecha maduro y se seca al sol varios días antes de poder tostarse. Cada ingrediente lleva consigo un calendario, una forma de relacionarse con el entorno, un saber sobre cuándo la tierra da qué. A través de estas recetas se puede leer también el paisaje de la Costa Chica: sus ríos y sus mojarrales, sus plataneros, sus milpas, sus cacaotales. La cocina amuzga que aparece en estas páginas no es una cocina de recetario abstracto, es una cocina con geografía propia, cuya técnica ha ido naciendo de la interacción sostenida de generaciones de mujeres con ese territorio específico.

En esa diversidad de narrativas se respeta también la heterogeneidad de las voces. Cada receta lleva implícito el imaginario de quien la transmitió: unas especifican porciones para diez personas —platillos de comunidad, de fiesta, de trabajo colectivo—; otras son íntimas, de tres ingredientes, de preparación breve. Algunas incluyen notas sobre el origen del platillo o sobre sus variaciones posibles. La compiladora no homogeniza esa variedad; la preserva y, con ello, revela un respeto metodológico que no siempre se encuentra en este tipo de trabajos que buscan, en aras del rigor editorial, una homogeneidad que no existe en la vida real.

La presencia del Knorr Suiza entre los ingredientes —mencionada sin eufemismos ni juicios, como lo que es: un cubo de condimento que llegó al mercado local y que las mujeres amuzgas incorporaron a su cocina con la misma naturalidad con que incorporaron el ajo y la cebolla antes— es uno de los gestos más honestos del libro. Pero además de su honestidad, ese cubo de caldo en polvo hace algo que quizás no fue calculado, el tender un puente. Porque en miles de cocinas mexicanas, en ciudades y rancherías, en familias mestizas e indígenas de muchos estados, hay alguien que también pone un cubo de Knorr Suiza y lo llama —como tantas cosas que se heredan sin nombre explícito—

“el ingrediente secreto”. En ese detalle aparentemente menor, las mujeres amuzgas de Huehuetonoc y las cocineras de muchos otros lugares del país se reconocen. La distancia se acorta, lo exótico se disuelve y lo humano queda.

LAS MUJERES COMO CUSTODIAS Y COAUTORAS

Una de las líneas más sostenidas del texto es la centralidad de las mujeres en la transmisión del saber culinario. Las tres colaboradoras —Marbeya Hilario Miranda, Esmeralda Evaristo Gómez y Herlinda De Jesús García— no son informantes en el sentido clásico y distante del término; sus nombres aparecen en la portada, sus fotografías acompañan el texto, y sus saberes son literalmente la materia del libro. Ese reconocimiento de autoría compartida, que podría parecer un detalle formal, es en realidad una toma de posición metodológica que debería volverse norma en todos los productos que se generan en colaboración con comunidades: reconocer las autorías más allá de menciones de agradecimiento, formalizar las presencias, darles rostro y nombre en los lugares donde circula el trabajo. Un libro colaborativo que no nombra a quienes colaboraron reproduce, aunque sea sin intención, la estructura extractiva que dice querer superar. El combate a la ciencia extractivista fue uno de los pilares de los Programas Nacionales Estratégicos del Conahcyt de ese momento, aunque no siempre fue bien logrado (dicho desde quien escribe, que fue evaluadora de estos programas a lo largo de tres años). Este recetario refleja maravillosamente el cómo se puede colaborar sin perder esencias.

El hecho de que muchas de las cocineras que participaron apenas hablan español o no lo hablan añade una capa más a esta reflexión. La lengua amuzga es la estructura desde la que se ordena una relación con el mundo y en la que se comunica entre afines. Para quienes hablan Nn’aⁿcue Ñomndaa, el agua, el maíz y el frijol no son insumos con los que se trabaja, son presencias con las que se convive y, como muchas culturas, esta convivencia define identidades. Esta cosmovisión, en la que los elementos de la naturaleza tienen agencia propia y con los que se establece una relación de reciprocidad, está documentada en los trabajos de investigadores como Cristina Barrios y Marco Buenrostro y en los propios testimonios de las comunidades. Aunque la cosmovisión amuzga no está desarrollada explícitamente en el recetario —y no tendría por qué estarlo en este formato—, late en el cuidado con que se describe el momento exacto de tostar el cacao, en el respeto al tiempo que el frijol necesita para cocerse, en la atención al punto justo entre lo líquido y lo espeso que requiere el atole. Ese conocimiento es encarnado y reta a quien decide seguir la receta a practicar, a saborear, a oler y a considerar la comida como un proceso que obliga a la apropiación y lleva a resultados intermedios hasta que se perfecciona.

Las fotografías son también, en este sentido, un esfuerzo por complementar lo que las palabras fallan en expresar. El metate en primer plano, las manos sobre la piedra, el humo que sube del fogón, la olla inmensa sobre el fuego, son imágenes de un conocimiento que vive en el cuerpo y en el espacio, dado a conocer por la perspectiva de quienes heredaron, pero también construyen esa cocina día a día.

PROYECCIÓN Y ALCANCES DE LA PUBLICACIÓN

El *Recetario Amuzgo* no aspira a ser una monografía etnográfica ni un análisis sistemático del sistema alimentario amuzgo, pero esto no habría que pedírselo. Es, en sus propios términos, un primer paso de recopilación que la compiladora reconoce incompleto y, por lo tanto, abre el camino para que otros y otras continúen, para que investigadoras, estudiantes, jóvenes de la propia comunidad encuentren en estas páginas una puerta de entrada a uno de los cuartos de la casa que contiene más secretos, pero también más imágenes familiares: la olla en el fuego, el olor a cacao tostado, la voz de alguien que explica cómo se tortea la masa. La cocina como metáfora del territorio y el territorio como cocina que da cuenta de quiénes somos.

En cuanto a visibilidad editorial, la obra llena un vacío notable. El único antecedente directo es el *Recetario Indígena de Guerrero* de Santano González Villalobos (2000), publicado hace 25 años por el entonces CONACULTA, que documentó 34 recetas sin soporte fotográfico. Desde entonces y, hasta donde es posible rastrear, no se había producido ninguna compilación de cocina amuzga con este nivel de cuidado documental y visual. La combinación de texto e imagen que propone Figueroa Galván —con fotografías tomadas por las propias colaboradoras— representa un avance cualitativo importante: humaniza el proceso sin folklorizarlo, sin espectacularizar y convierte al libro en algo que puede circular en la comunidad sin que sus protagonistas se sientan ajenas a él.

Lo que este libro hace mejor, entre todas las virtudes destacadas en páginas anteriores, es poner en circulación, con seriedad y con cuidado, un conocimiento que de otro modo seguiría existiendo solo en los cuerpos de quienes lo practican, con el riesgo constante de interrumpirse con ellos. En un estado como Guerrero, donde la violencia, la migración y la marginación han erosionado de manera sistemática los tejidos comunitarios, un recetario así opera también como documento de resistencia cultural, aunque sea modesto en su forma y cauteloso en sus pretensiones.

La compiladora tiene razón cuando escribe que su propósito no es detener el tiempo, sino invitar a tomar conciencia del presente. En eso reside su mayor virtud: no finge que puede salvar lo que se está transformando, pero ofrece algo tangible para que esa transformación no sea completamente silenciosa. Y para quienes trabajan en investigación con comunidades indígenas en territorios complejos, este recetario es también una referencia sobre lo que es posible hacer en los intersticios de un proyecto mayor: con recursos limitados, con honestidad sobre las propias condiciones de producción y con el compromiso —no siempre cumplido en la academia mexicana— de que quienes generaron el conocimiento aparezcan con nombre propio en la portada.

Los sabores y olores del recetario amuzgo son para la memoria, sí. Pero también, y sobre todo, son para el presente.

REFERENCIAS

- BONETTO, María Julia. 2016. “El uso de la fotografía en la investigación social”, *Revista Latinoamericana de Metodología de la Investigación Social* 11, núm. 6, pp. 71-83. <<https://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=5454287>>
- FIGUEROA GALVÁN, Nashyeli (comp.). 2025. *Recetario Amuzgo. Sabores y olores para la memoria*. México: CIATEJ / Secretaría de Ciencias, Humanidades, Tecnología e Innovación.
- GONZÁLEZ VILLALOBOS, Santano. 2000. *Recetario Indígena de Guerrero: nahuas, amuzgos, tlapanecos, mixtecos*. México: CONACULTA <<https://cid-albertobeltran.cultura.gob.mx/biblioteca-3/recetario-indigena-de-guerrero-nahuas-amuzgos-tlapanecos-mixtecos/>>
- HALL, Stuart. 1997. *Representation: Cultural Representations and Signifying Practices*. Sage/Open University Press.