

Presentan universidad intercultural y Cedipiem el libro ¿cinco sabores tradicionales mexiquenses?



Para reconocer la cocina tradicional mexiquense y a los pueblos originarios de la entidad como guardianes y transmisores del patrimonio culinario, el Gobierno del Estado de México publicó el libro ¿Cinco sabores tradicionales mexiquenses?.

En la realización de esta obra participaron la Universidad Intercultural del Estado de México (UIEM), el Consejo Estatal para el Desarrollo Integral de los Pueblos Indígenas del Estado de México (CEDIPIEM) y cocineras tradicionales de los cinco pueblos originarios del Estado de México: mazahua, otomí, matlazinca, tlahuica y nahua.

¿Cinco sabores tradicionales mexiquenses? es un esfuerzo riguroso de vinculación con la comunidad, incluye una metodología etnográfica, así como una revisión de trabajos especializados en temas sobre antropología, además de documentar un conocimiento culinario.

Asimismo, destaca el trabajo y los saberes de las cocineras tradicionales, donde verán plasmado por escrito su conocimiento, fruto de años de práctica, composición y recuerdos, ya que proyecta la cultura de las prácticas culinarias tradicionales con el propósito de difundir la sabiduría que forja la identidad de los pueblos originarios.

La UIEM fue la primera institución que firmó un convenio de colaboración con el CEDIPIEM en el año 2005, y desde entonces la vinculación que se estableció ha sido fructífera, pues la entidad se caracteriza por poseer una riqueza cultural muy importante que cuenta con una variedad de sistemas ecológicos y una población de diferentes orígenes.