

## “MUJERES DEL FUEGO” CONSERVAN LA COCINA TRADICIONAL DE COLIMA

Escrito por: Margarita Delgado Nute  
24/12/2021

Este grupo de cocineras concentra su labor en la conservación de los saberes culinarios la milpa en Colima.



En 2016 inició en Colima el grupo Mujeres del Fuego, una red de cocineras tradicionales, productoras y maestras, convocadas y coordinadas por Gladys Espinoza.

El nombre está inspirado en el Volcán de Fuego de Colima, pues como dice esta pedagoga y cocinera: “de éste se genera una tierra fértil en mi estado; piedra volcánica con la que se hacen utensilios; cenizas con las que aprendimos a nixtamalizar y preparar los tradicionales tamales de ceniza”.

“Desde su formación, el colectivo ha buscado ser una plataforma para que se vea lo que cada una de nosotras tenemos por ofrecer y compartir de nuestra gastronomía”, enfatiza Gladys, originaria de Comala, que desde muy niña tiene fundamentado su amor a la cocina gracias a su abuelita Margarita, a quien acompañaba al molino porque al ser muchos en casa se ayudaban unos a otros, ya fuera para la caza y conseguir iguanas, armadillos, conejos, o bien, para la elaboración de tortillas.

Esta historia de vida la llevó a terminar la carrera técnica en gastronomía tras estudiar pedagogía, revelándole la realidad en la que se encontraba el patrimonio gastronómico de su estado, lo que consecuentemente daría vida a Mujeres del Fuego.



Fotografía: Arnoldo Delgadillo

“Me desilusioné porque sólo había un mes de cocina mexicana y nada de Colima, una gastronomía tan importante pues por aquí llegaban los barcos, que trajo influencias filipinas, afro y españolas.

“Yo soy de Comala, y empecé a cuestionar. Aprendí de un chef suizo y él me decía que la gente no iba a las comunidades a consumir lo local. Incluso, hicimos un recorrido gastronómico que los mismos colimenses no conocían”.

Después de ese viaje, realizó otro con su abuela y así fue comenzando el colectivo “El Paseo de la Abuela”. Iban a diferentes comunidades, preguntando por las cocineras y localizándolas.

“Haciendo estos recorridos nos dimos cuenta de que las cocineras de la sierra no se conocían con la gente del volcán, entonces organizamos un encuentro”.



Fotografía: Arnoldo Delgadillo

Para Gladys era importante que la gente supiera de sus ingredientes -parota, café, bonete, ciruelas amarillas-; de sus platos locales -su preferido son los sopos picados con costilla y oreja-. Valiosos descubrimientos que apuntaba en bitácoras.

Con el paso del tiempo esos apuntes resultaron la génesis del grupo que hoy tiene 16 [cocineras tradicionales](#) de localidades como Zacualpan, Tecoman, Manzanillo, quienes han logrado ser fuente de trabajo para otras y seguir compartiendo sus recetas.

“Yo me he enfocado en la capacitación y ver el valor agregado que podemos brindar”, añade.

Una de las actividades más importantes son los círculos de estudio. “Por ejemplo, hay una que es productora de jamaica que cuenta toda la historia de esta flor, pues con cada ingrediente se profundiza”.

Es aquí donde entra el maíz criollo, del que son productoras y consumidoras de variedades moradas, blancas y amarillas, principalmente.



Fotografía: Mujeres del Fuego

“A cualquier persona que viene a preguntarnos de cocina le enseñamos sobre el maíz, la [nixtamalización](#) y los productos de temporada. La mayoría de las mujeres del grupo tienen su propia cocina y se juntan para capacitaciones, dar talleres, cursos o encuentros”, dice Espinoza.

Al ser la milpa la realidad con la que todas crecieron, muchas de ellas acostumbran conservar sus semillas.

“Esta práctica en Colima hace que la gente conozca de calidades y sea muy delicada para la tortilla, pues está acostumbrada a que sea de maíz criollo nixtamalizado”.



Fotografía: Mujeres del Fuego

Recientemente ha comenzado a invitar a cocineras de otros estados como [Michoacán](#) o colectivos nacionales, como las Mujeres de Humo de Veracruz a sus muestras gastronómicas y encuentros.

“Ya hemos tenido capacitación sobre la creación de experiencias gastronómicas y han venido comensales internacionales; vamos poco a poco.

“Igualmente hay colaboraciones con universidades, el ITESO es una, porque es de nuestro interés el poder ser parte de la formación de profesionistas solidarios”, concluye Gladys.

Conoce más sobre ellas en su [página web](#) y encuentra todos sus datos de contacto [aquí](#).



Fotografía: Mayreni Ortega Monroy