



EL CENTRO COMUNITARIO CULHUACÁN DEVELA PLACA EN MEMORIA DE LA ANTROPÓLOGA ANA GRACIELA BEDOLLA

- Quedó instalada en el Portal de Peregrinos, espacio recién rehabilitado para talleres, foros, conferencias, presentaciones y exposiciones
- También se comentó el libro *Culhuacán: recetas de agua y tierra*, resultado del trabajo de la investigadora del INAH, fallecida el año pasado

Luego de que, en mayo de 2026, abriera restaurado el Portal de Peregrinos del Ex Convento de San Juan Evangelista, sede del Centro Comunitario Culhuacán (CCC), para albergar talleres, foros y presentaciones editoriales, entre otras actividades culturales, este 23 de julio, en ese espacio se develó una placa con el nombre de la antropóloga Ana Graciela Bedolla Giles (1953-2025), pionera de los museos comunitarios en el país.

Lo anterior como un reconocimiento del Instituto Nacional de Antropología e Historia (INAH) al trabajo de la investigadora, quien durante 45 años impulsó la labor comunitaria desde esta institución de la Secretaría de Cultura del Gobierno de México.

A la develación asistieron el director de la Unidad de Culturas Vivas, Patrimonio Inmaterial e Interculturalidad, Diego Prieto Hernández; la alcaldesa de Iztapalapa, Aleida Alavez Ruiz, y la directora del CCC, María del Carmen Mendoza Aburto.

Previamente, se comentó el libro *Culhuacán: recetas de agua y tierra. Cocina y memoria* (2025), editado por el Fondo de Cultura Económica, de la autoría de Bedolla Giles, en el que entreteje la historia del rescate del exconvento en la década de 1950, monumento histórico del sureste de la Ciudad de México, y la conformación del CCC, en los años ochenta, con el acopio de más de 120 recetas de cocina, procedentes de la población aledaña.

La obra es resultado del trabajo antropológico de Bedolla Giles, quien hizo la recopilación a partir de sus experiencias con amas de casa locales, como parte de un proyecto del CCC, encaminado a preservar el patrimonio cultural de la región debido a su valor histórico, social, ritual y ambiental, y para incluir a la población femenina en sus actividades.





En su intervención, Prieto Hernández destacó que Bedolla Giles impulsó el primer programa de museos comunitarios a principios de la década de 1980, cuando el INAH y Culturas Populares lo desarrollaron y tuvo relación con la fundación del CCC, hacia 1984. Asimismo, recordó a la antropóloga como una entrañable promotora cultural, museógrafa, funcionaria y luchadora por la sociedad, las comunidades y las mujeres, conocida por sus amigos como “Diana” Bedolla.

La alcaldesa de Iztapalapa, Aleida Alavez dijo que el libro deja de ser un manual de cocina para convertirse en un archivo vivo, “una partitura de la memoria colectiva y la autobiografía política de la demarcación”. Asimismo, agradeció a Bedolla Giles y al INAH por este archivo que ahora estará en manos de la población.

A su vez, la titular del CCC, Carmen Mendoza, recordó que una de las tareas de este espacio, desde su apertura, con Cristina Payán como directora, fue abrir espacios a la comunidad e incorporarla a sus actividades culturales. “Fue una época en que se consideró hacer un cambio entre los museos y zonas arqueológicas, que durante un tiempo solo fueron para determinado sector, y ahora se buscaba involucrar a la comunidad.

“En este sentido fue que ‘Diana Bedolla’ comenzó el proyecto de vincular a las señoras de la comunidad que traían a sus niñas y niños, pero no participaban. Era el sector que faltaba, así comenzó esta tarea de abrir un espacio para ellas y este fue el recetario”.

La tradición gastronómica de Culhuacán se remonta a su pasado prehispánico, pervive en sus actividades cotidianas y ha sido transmitida oralmente por sus habitantes durante generaciones. Guisados, mextlapiques, salsas, panes y dulces se incluyen entre las más de 120 recetas que forman el volumen, en las cuales se reconocen los vestigios de procesos de domesticación de animales, el cultivo de plantas y el mestizaje, así como ritos y expresiones de la cosmovisión indígena.

Constata también la biodiversidad de la antigua zona lacustre del Valle de México: peces, reptiles, aves, mamíferos, insectos, verduras, semillas y granos, entre ellos varios tipos de maíz que han dado de comer a los habitantes de Culhuacán por siglos.

---oo0oo---