

COCINAS COMUNITARIAS EN JUCHITÁN DE ZARAGOZA: EL TRABAJO DE LAS MUJERES EN LA BASE DE LA VIDA

Verónica Itandehui Juárez-Acevedo
Maestra en Antropología Social
Ita.juav@gmail.com

RESUMEN

El artículo analiza el trabajo reproductivo que las mujeres realizaron en las cocinas comunitarias para satisfacer el hambre y sostener la vida de las personas en Juchitán de Zaragoza, Oaxaca, ante el desastre provocado por el terremoto del 7 de septiembre de 2017. El texto describe el “ciclo del trabajo alimenticio” que ellas llevan a cabo y muestra su vitalidad al generar bienestar familiar y comunitario. Pese a ello, esta labor suele ser minimizada hasta el punto de no ser considerado trabajo y, en consecuencia, se ignora el desgaste físico, mental y emocional que implica.

PALABRAS CLAVE

MUJERES, TRABAJO, COCINAS COMUNITARIAS, TERREMOTO, JUCHITÁN DE ZARAGOZA

ABSTRACT

This paper analyzes the reproductive work that women in community kitchens to satisfy hunger and sustain people's lives in Juchitán de Zaragoza, Oaxaca, after the earthquake of september 7, 2017. The text describes the “cycle of food work” that they do and shows its vitality by generating family and community well-being. Despite this, it is usually minimized to the point of no being considered “work”, consequently, the physical, mental and emotional wear is ignore.

KEY WORDS

WOMEN, WORK, COMMUNITY KITCHENS, EARTHQUAKE, JUCHITÁN DE ZARAGOZA

Introducción

La noche del 7 de septiembre de 2017, el terremoto más intenso de los últimos cien años en México (8.2 grados en la escala Richter) dejó devastada la Heroica Ciudad de Juchitán de Zaragoza,¹ el cuarto municipio más poblado del estado de Oaxaca. En consecuencia, la mayoría de las familias perdieron sus casas y sus medios de producción, y los espacios comunitarios como el mercado, la iglesia o el palacio municipal se derrumbaron.

Además, las cocinas de las unidades de reproducción² quedaron destruidas: las paredes y los techos se cuartearon o se desplomaron, los utensilios y electrodomésticos quedaron bajo los escombros, y los *comixcales*³ en los que las mujeres hacían tortillas o totopos se rompieron. De un momento a otro se vieron afectadas las capacidades familiares para alimentar a sus integrantes, no sólo por la destrucción sino también por la posterior escasez de alimentos; ya que las familias no contaban con suficientes víveres y despensa para consumir durante los siguientes días, la demanda de materias primas y agua aumentó, los costos se elevaron considerablemente y todo se terminó con rapidez.

En ese contexto una de las necesidades urgentes era alimentar y satisfacer el hambre de las personas y, como parte de las estrategias colectivas que la comunidad desplegó frente al desastre, surgieron las cocinas comunitarias. Estos espacios se basaban en el trabajo cotidiano que las mujeres realizaban, que se hizo público y fue un pilar central para sostener y posibilitar la vida, pues para llevar a cabo cualquier actividad las y los juchitecos tenían que comer primero. Así, a cada labor de demolición, de limpieza o de reconstrucción, le precedía un plato de comida.

En ese sentido, el objetivo de este artículo es analizar cómo las mujeres juchitecas trabajaron en colectivo en las cocinas comunitarias para satisfacer el hambre y generar el bienestar colectivo de las personas, es decir, busco explorar la organización y las estrategias para reproducir la vida y cubrir una de las necesidades más básicas: la

1 Juchitán se encuentra en la region del Istmo de Tehuantepec, al suroeste del estado de Oaxaca, y es uno de los centros económicos y de riqueza natural más importantes de la zona.

2 La “unidad de reproducción” hace referencia al grupo de personas que comparten hogar y trabajan, se organizan y colaboran para que éste funcione.

3 El *comixcal* es el horno tradicional, hecho de barro, que usan las mujeres en el Istmo de Tehuantepec para cocer tortillas, totopos y diferentes alimentos.



“Lazos y rupturas”. Cocina después del terremoto. Juchitán de Zaragoza, Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. 2017. Fotografía: Christian Rasgado.

alimentación, así como el costo⁴ que este trabajo tuvo para ellas, principalmente en términos de tiempo y energía.

Alimentar forma parte de la “reproducción de la vida”, es decir, de las múltiples acciones y relaciones que permiten restaurar diariamente la energía física, emocional y la capacidad laboral. Es uno de los trabajos “más intensivos que existen sobre la faz de la tierra, y lo es hasta tal punto que (...) es irreductible a la mecanización” (Federici 2013:21, 255). Para realizar este trabajo, históricamente, las cocinas se han construido como espacios destinados a las mujeres. Desde niñas ellas dedican gran parte de su tiempo y energía a cocinar y nutrir a quienes las rodean.

“La tarea de obtener alimentos, almacenarlos, cocinarlos y ofrecerlos diariamente a los miembros del hogar es una de las que consume mayor cantidad de trabajo no remunerado”, sostiene María de los Ángeles Durán (2012:216). Pese a ello, estas labores no suelen considerarse trabajo porque la mayoría de las personas asume que

4 Hago uso del concepto “costo” para referirme al precio que las mujeres pagan al generar el bienestar propio y ajeno, es decir, al mismo tiempo que propician las condiciones necesarias para que las personas vivan y puedan alimentarse, también se desprenden de una gran cantidad de tiempo, energía mental y fuerza física que suele ser irrecuperable.

las mujeres lo realizan como parte de su rol “natural” de amas de casa y, por lo tanto, suelen ser minimizadas e invisibilizadas.

De hecho, siguiendo esta lógica, en las investigaciones sobre los desastres el papel de las mujeres suele permanecer invisible y predomina un enfoque que las caracteriza como víctimas “vulnerables” (Castro y Reyes 2006; Cásares 2013; Cotarelo 2015) o “participantes” pasivas (De Sousa 1995; Melo 1995; Fothergill 1996) que necesitan protección, pero no las ven como sujetas de acción que despliegan estrategias y alternativas creativas para posibilitar la vida.

Transitando un camino distinto para nombrar las múltiples actividades que las mujeres realizaron alrededor de la cocina luego del terremoto, utilicé la categoría de “trabajo” porque considero que son actividades que: 1) implican tiempo y dedicación; 2) requieren esfuerzo físico y energía emocional; 3) producen valor; y 4) generan cansancio y desgaste corporal, mental y afectivo. Al nombrar trabajo al trabajo es posible ir más allá de los criterios tradicionales que lo vinculan con salario, cuestionar y replantear las consideraciones políticas, económicas y sociales que subyacen en dicha concepción (Juárez 2019).

Metodología

Este artículo surge de una investigación más amplia titulada “Las mujeres sostienen la existencia: la reproducción de la vida en Juchitán de Zaragoza después del terremoto del siete de septiembre de 2017”. Realicé el trabajo de campo de agosto a diciembre de 2018, partiendo de un enfoque etnográfico que, como señala Elsie Rockwell, “busca documentar lo no-documentado de la realidad social” (2009:21) y se basa en la experiencia directa y la interacción constante entre la o el investigador y las personas, con el fin de comprender el lenguaje, los significados y las experiencias locales.

Tal y como lo han hecho otras investigaciones con enfoque feminista, recorro a la teoría del punto de vista y a los conocimientos situados (Haraway 1995; Harding 1998) como recursos epistemológicos, pues busco narrar desde el punto de vista de las mujeres. Sin embargo, esto no quiere decir que no reconozca el papel que los hombres tuvieron en las cocinas comunitarias, pero busco dar cuenta del trabajo que se realizaba en este espacio desde la mirada femenina.

Las principales técnicas de investigación utilizadas fueron la observación participante y las entrevistas a profundidad. Para fines de este artículo utilicé siete entrevis-

tas semiestructuradas y me baso principalmente en la experiencia de Na Asunción,⁵ una mujer que estuvo al frente de una de las cocinas comunitarias impulsada por el artista Francisco Toledo. En adelante, al hablar de las cocinas me refiero a aquellas que nacieron de manera independiente a partir del interés de las y los habitantes de Juchitán y que posteriormente fueron apoyadas por el pintor juchiteco.

“Juchitán Vive”. El nacimiento de las cocinas comunitarias

Los primeros días después del terremoto, cada unidad de reproducción se alimentó por su cuenta, consumían lo que tenían almacenado o aquello que lograron comprar. Sin embargo, las mujeres, que eran quienes se encargaban de preparar la comida, se percataron de que cada vez había menos alimentos y era necesario organizarse colectivamente para hacer frente a la escasez y poder comer en días venideros. Cabe recordar que, a lo largo de la historia, “en la lucha por impedir que la crisis económica (...) degrade constantemente las condiciones de la familia, así como por buscar aumentar sus márgenes de bienestar, las mujeres (...) han diseñado diversas instancias colectivas entre las que destacan aquellas que apuntan a rubros del abasto y consumo” (Tuñón 1991:89). Ante el desastre, las juchitecas también desplegaron estrategias para satisfacer el hambre.

Siguiendo una lógica espacial o vecinal, las y los habitantes comenzaron a formar pequeños grupos para sacar de entre los escombros mesas y sillas que aún estaban en buenas condiciones, así como utensilios de cocina como ollas, sartenes y cacerolas, también rescataron electrodomésticos como licuadoras y refrigeradores que todavía eran útiles.

Luego, con agilidad y prontitud, vecinas, vecinos y familiares comenzaron a reunir lonas para cubrirse y construir el techo de las cocinas. Las extendían en las calles o en los amplios patios, las ataban a árboles y postes de luz, o colocaban estructuras de metal para sostenerlas. En aquellos espacios donde no había pilares para sujetarlas, les colocaban en el centro un puntal cubierto de trozos de tela, para evitar que se rompieran, y lo elevaban creando una especie de carpa. Después, las amarraban con mecates y las ataban a grandes piedras o tabiques, con el fin de impedir que el aire

5 Na es una palabra en zapoteco cuyo significado es “señora” y en Juchitán se usa para referirse con respeto a las mujeres mayores o casadas.

las levantara. Cabe señalar que en Juchitán la mayoría de las fiestas y celebraciones se realizan en las calles, por lo que las y los habitantes acostumbran a colocar *stands* y lonas continuamente; estas experiencias y conocimientos influyeron de manera determinante en la respuesta rápida y eficaz que tuvieron al construir las cocinas luego del terremoto.

Una vez colocada la estructura, ya que los tanques de gas y las estufas no estaban en buenas condiciones, las personas improvisaban fogones. Acomodaban en el suelo piedras o escombros que servían como base para poner la leña, o conseguían barras de hierro o metal para simular parrillas. Finalmente, escribían sobre lona, tela o cartón la leyenda “Cocina Comunitaria. Juchitán Vive”, y colocaban el letrero en la entrada. Así fue como nacieron las cocinas, con el trabajo y los recursos materiales inmediatos con los que contaban las y los juchitecos.

No existe un dato exacto de cuántas cocinas comunitarias se establecieron en Juchitán después del terremoto, pero la mayoría de las mujeres entrevistadas coinciden en que fueron más de 100 y estaban distribuidas en toda la comunidad. Ante la emergencia, las tramas comunitarias tomaron fuerza como “creaciones colectivas plásticas y diversas” que permitieron producir vínculos estables que se sostuvieron en el tiempo (Gutiérrez 2018:68). La reproducción de la vida fue posible, primordialmente, gracias a las relaciones sociales que se desplegaron y se fortalecieron, pues permitían compartir los medios y los recursos que se poseían con el fin de buscar el bien común.

Al principio, para preparar la comida las familias colectivizaban los recursos con los que contaban, es decir, cooperaban con tortillas, arroz, frijol o carne, o contribuían con mano de obra. Una vez reunidas las materias primas, las mujeres se encargaban de transformarlas en guisados y diferentes platillos. Con el paso de los días, comenzaron a llegar víveres a Juchitán y esto facilitó la gestión y el mantenimiento de las cocinas. Así, se activó la “economía de retales” a la que Amaia Pérez define como “la activación de redes que estaban latentes o no existían, en las que se comparten recursos y se ponen trabajos en común. Se comparte el tiempo, en intercambios no monetizados que resuelven desesidades concretas” (2014:146).⁶ Ante el

6 Amaia Pérez, basada en el diálogo con Miguel Ángel Martínez del Arco, refiere que algunas mujeres de Centroamérica han propuesto resignificar el concepto de “necesidades” sin separarla de los “deseos”, porque ellas no sólo satisfacen las necesidades de terceras personas, sino que también “desean” y luchan por transformaciones. Así surge la idea de las “desesidades” (Pérez 2014:26).

terremoto, las redes organizativas se reforzaron y se ampliaron, los recursos y bienes privados, así como el trabajo de las mujeres, se hicieron comunes y posibilitaron la vida.

De esta manera, las cocinas comunitarias beneficiaron a Juchitán principalmente de tres formas: 1) permitían optimizar al máximo el uso de los recursos y esto hacía posible alimentar a una gran cantidad de personas, pues las materias primas se aprovechaban mejor de manera grupal que individual; 2) cuando el trabajo se colectivizaba, las necesidades se cubrían con mayor eficacia y rapidez; y 3) ya que los gastos se reducían considerablemente, las unidades de reproducción se beneficiaban y podían ahorrar un poco de dinero para destinarlo a algo más que comida en esos tiempos de crisis.⁷

El trabajo dentro de las cocinas comunitarias

Cuando las paredes de la casa se caen es posible observar, a detalle y con precisión, todo el trabajo que se realiza para mantener una cocina funcionando, así como las dinámicas existentes alrededor de ésta. Tal y como apunta Mary J. Weismantel, “la organización del trabajo en la cocina es fundamentalmente un asunto femenino: aquí, más que en ningún otro reino, las relaciones entre mujeres no se hallan mediatizadas por los hombres. Sin embargo, una vez que la comida está lista para ser servida, la cocina se convierte en el lugar para una importante y central interacción entre sexos” (1994:92).

En las cocinas comunitarias se visibilizó que alimentar no es solamente preparar la comida, también implica planear el menú, prever qué materias primas son necesarias, realizar las compras, administrar el dinero para no gastar de más y una larga lista de actividades que normalmente no suelen considerarse trabajo. En ese sentido, para que estos espacios funcionaran fue necesario desplegar un conjunto de saberes y conocimientos que las mujeres poseen, así como una gran cantidad de esfuerzo físico y tiempo. A continuación, desarrollo el “ciclo del trabajo alimenticio” (Juárez 2019) y detallo las siete labores principales que lo conforman y que mantuvieron en marcha las cocinas comunitarias.

7 Con crisis me refiero a la dinámica y la temporalidad “cuando los procesos que regeneran la vida quiebran o se ponen en riesgo” (Pérez 2014:62).



“Batallón de mujeres”. Grupo de juchitecas desgranando maíz para preparar tamales y atole de elote. Juchitán de Zaragoza, Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. 2017.

Coordinar las tareas

El trabajo de coordinación es previo a la preparación de la comida y está enfocado a organizar, repartir y dirigir las labores a realizar. Las cocinas comunitarias eran lideradas por mujeres, por lo que ellas se encargaban de coordinar y distribuir las tareas y los múltiples quehaceres que se precisaban. “Nosotras sabíamos qué se necesitaba para hacer la comida, por eso nos hacían caso. Como es el trabajo que siempre hemos hecho lo conocíamos mejor que nadie, sabíamos qué llevaba cada comida (...), cómo hacerle para que rindiera más (...) y entre nosotras nos acomodábamos”, decían Na Asunción⁸ o Guie´biaani´,⁹ dos de las mujeres que participaron en las cocinas. Su

8 Na Asunción, de 43 años, es una mujer casada y madre de una hija y un hijo, de 25 y 24 años, que ya no dependen económicamente de ella.

9 Guie´biaani´, de 24 años, es una mujer separada y madre, cuidadora y sostén económico de dos niños, de seis y cuatro años.

experiencia al cocinar en grandes cantidades, para las fiestas o sus familias, las respaldaba y les permitía desempeñarse con destreza.

A través de su trabajo generaban el bien común y, al asignar las tareas, promovían la participación de la mayoría de las personas involucradas. Labores como preparar la comida, repartirla y lavar los trastes eran distribuidas tomando en cuenta características como la edad y el sexo. Así, por ejemplo, mientras las adultas cocinaban, las y los jóvenes pasaban los platos, las niñas o los niños iban por los mandados y los hombres se encargaban de colocar las mesas o cuidar alrededor.

Cabe destacar que la distribución del trabajo no siempre fue explícita, existía una dinámica peculiar en las cocinas: las mujeres “sabían qué hacer sin que alguien tuviera que decírselos”. Ellas observaban, se sumaban a la labor que requiriera más apoyo o se encargaban de lo que hiciera falta. Sin embargo, su pericia al coordinarse no es fortuita, se relaciona directamente con el entrenamiento que han tenido en la cocina desde la infancia, es decir, con las labores que forman parte de “su especialización”, como apunta Marcela Lagarde y de los Ríos (2005: 155). De hecho, si se observa con atención casi en cualquier cocina, se puede percibir que esta dinámica no está presente entre los hombres cuando ocupan ese espacio. A ellos hay que darles indicaciones, como “lava los tomates”, “lleva los platos” o “limpia la mesa”, y éstas, por mínimas que parezcan, requieren atención y energía mental constante (Juárez 2019).

Una gran cantidad de trabajo, tiempo y recursos materiales eran necesarios para el funcionamiento de las cocinas comunitarias, por lo que la coordinación de tareas era vital para optimizarlos, pues si la misma persona era responsable de la misma tarea siempre o si todas participaban en todo, seguramente el cansancio hubiera sido más, las labores se entorpecerían y la organización mermaría.

Gestionar los víveres

Para preparar la comida es necesario contar con la materia prima necesaria, es decir, con las verduras, la carne o el aceite requeridos. En tiempos “normales”, generalmente son las mujeres quienes salen en búsqueda de los insumos para poder cocinar: hacen una lista y van a comprar al mercado, a las tiendas o a puestos ambulantes. En Juchitán, luego del terremoto, las y los integrantes de las cocinas se encargaban de gestionar los víveres según dos modalidades principales:¹⁰

10 Existieron tres tipos de cocinas según el origen de los víveres: 1) las sostenidas con apoyo intermitente de la sociedad civil; 2) las sostenidas con apoyo continuo de la sociedad civil u ONG; y 3) las

Primero, la gestión orientada a la búsqueda de víveres. En las cocinas que se sostenían con el apoyo intermitente de acopios y recursos provenientes de la sociedad civil, las personas estaban pendientes de cuándo y dónde llegarían los alimentos para asistir a pedirlos, es decir, tenían que buscar continuamente. Hacían largas filas para recibir las despensas y en cuanto las recibían las juntaban con las de los vecinos y vecinas. Sin embargo, debido a que el apoyo recibido no era regular, cuando no todas las personas alcanzaban víveres, la comida que se hacía era menos.

Segundo, la gestión orientada a procedimientos. En aquellas cocinas en las que el apoyo era continuo, la gestión de víveres era más simple en cuanto a su obtención, pero no con relación al tiempo invertido. Las mujeres no tenían que investigar y buscar continuamente los apoyos, porque ya había un lugar establecido para ir por ellos, pero sí dedicar un periodo establecido para este trabajo.

De esta manera se conseguían ingredientes como las verduras, el arroz, el atún, el frijol y todo lo necesario para preparar la comida, y cuando algún producto faltaba cooperaban entre todas las personas para comprarlo, pues el objetivo principal continuaba siendo satisfacer el hambre.

Planear la comida

Otra de las labores que las mujeres realizan es planear la comida, ese trabajo mental constante que es parte de la reproducción de la vida al satisfacer las necesidades básicas. “Todo el tiempo estamos pensando qué vamos a hacer (...), en lo que desayunamos ya hay que pensar qué necesitamos para comer, y cuando comemos ya hay que pensar qué se va a cenar” decía Na Rosa.¹¹ Al respecto, Marcela Lagarde y de los Ríos sostiene que las mujeres viven un “sobre uso del tiempo”, pues lo ocupan no sólo para realizar actividades concretas, también lo extienden para planear y visualizar a futuro lo que harán. “Así, un año de vida de una mujer es mucho más que un año de vida de los hombres de su entorno” (2012:71) porque, aunque aparentemente dediquen la misma cantidad de tiempo en alguna acción, la energía y el esfuerzo vital utilizado es distinto.

Después del terremoto, en la cocina comunitaria las juchitecas ocupaban gran parte de su tiempo planeando cómo distribuir los productos, cómo hacerlos rendir

sostenidas con apoyo gubernamental. El tipo de cocina determinaba la modalidad de gestión de víveres que se seguía. Para profundizar en la clasificación puede consultarse Juárez (2019).

11 Na Rosa tiene 59 años, actualmente vive con su esposo y un hijo de 20 años.

mejor y cómo mezclarlos entre sí para obtener diferentes platillos. Para ellas, planear significaba hacer uso de todos los saberes y prácticas que poseían y que habían perfeccionado a través de los años. Ante el desastre, ellas utilizaban los víveres que tenían, “inventaban” platillos y buscaban que alcanzara para la mayor cantidad de personas posible. Así, una interminable lista mental estaba presente: “se piensa mucho. Se piensa (...) para que no sea lo mismo, se piensa en qué es lo que van a comer, y qué es lo que les gusta comer, y que no le haga daño” explicaba Heidi.¹²

Entonces, las juchitecas no sólo tomaban en cuenta los elementos materiales con los que contaban, también consideraban qué alimentos eran del agrado o no de las personas o cuáles podían causarles molestias. En las cocinas comunitarias no era posible tener siempre presentes las particularidades de cómo y qué comía cada quién, pero trataban de generar placer y brindar cariño a través de la comida. De esta manera, el trabajo de planeación que las mujeres realizaban también implicaba el cuidado a quienes alimentaban

Elaborar la comida

La preparación de la comida es la labor más visible y nombrada de todo el ciclo del trabajo alimenticio, porque es cuando se puede percibir, de manera concreta y palpable, que las mujeres hacen la comida. Sin embargo, no es posible realizarla si previamente no se han llevado a cabo las tareas de coordinación, gestión y planeación.

Esta labor era una de las actividades que más energía y tiempo absorbía en las cocinas comunitarias, pues como dice Na Asunción: “quienes preparábamos la comida éramos tres, tres mujeres. Diario cocinábamos como para unas 80 personas. Desayuno, comida y cena. Apenitas acabamos de repartir el desayuno y ya teníamos que preparar la comida, así nos la pasábamos”. Al cocinar, la fuerza de trabajo, la energía y el tiempo de varias mujeres estaba presente y mantenía la vida de decenas e incluso cientos de personas.

Quienes preparaban la comida generalmente eran las adultas, pues contaban con más experiencia y agudos conocimientos respecto a las proporciones exactas de cada alimento a utilizar, por ejemplo, sabían la cantidad de agua con relación a los

12 Heidi es una mujer, de 29 años, separada y madre, cuidadora y sostén económico de una niña de 10 años.

kilos de arroz, o cuánto tomate, cebolla y huevos se utilizarían para hacer una salsa de huevo. También conocían qué especias ocupar para darle mejor sabor, identificaban el punto de cocción de cada alimento y manejaban diferentes técnicas de preparación. Además, ya que no podían pedir todos los víveres que necesitaban, hacían uso de los productos que tenían, se las ingeniaban para preparar platillos diferentes cada día aunque llevaran los mismos ingredientes, y analizaban cómo distribuir las cantidades de cada comida para que alcanzara para todas las personas.

Todos estos saberes no se adquieren de la noche a la mañana, sino que, tal y como sostiene Silvia Federici, se “requiere al menos veinte años de socialización y entrenamiento día a día, dirigido por una madre no remunerada, preparar a una mujer para este rol” (2013:37). En Juchitán, este entrenamiento no está a cargo sólo de las madres, sino de la red de mujeres que rodean a las niñas: tías, abuelas, hermanas o amigas contribuyen a enseñar, dar consejos y “corregir” para “cocinar bien”.

En momentos de crisis, las juchitecas desplegaron toda su creatividad y su imaginación para poder crear, recrear e inventar nuevos platillos que, además, tuvieran buen sabor. Ante el ambiente rodeado de casas derrumbadas y trabajos de limpieza, mientras las personas vivían en las calles o en los patios, bajo lonas y con incertidumbre, recibir un plato de comida con buen sabor podía cambiar el ánimo y motivar la convivencia y el diálogo al compartir alimentos.

Repartir los alimentos

Una vez preparados los alimentos había que repartirlos. Para realizar este trabajo se siguieron dos alternativas logísticas: 1) salir de las cocinas comunitarias y repartir la comida en las calles y en espacios vecinales o comunitarios; o 2) llamar a las personas a asistir a las cocinas y ahí darles los alimentos.

La primera opción implicaba más trabajo, tiempo y energía, pero fue la que se realizó durante el inicio de las cocinas. Las personas colocaban las ollas o cacerolas en triciclos o carretillas y luego la distribuían de casa en casa hasta terminar. Con el paso de los días optaron por la segunda alternativa y así ahorran tiempo y energía. Entonces anunciaban por el altavoz de las colonias en dónde había comida y pedían que cada quien llevara sus recipientes.

Como puede observarse, las cocinas comunitarias requerían una gran cantidad de fuerza de trabajo y poco a poco las mujeres generaron estrategias para reducir, lo máximo posible, el tiempo y la energía puestas en las múltiples tareas, como en el caso de la repartición de los alimentos. Era impresionante ver cómo las personas ideaban alternativas para optimizar recursos y tiempo en estos espacios.

Limpiar el material y la cocina

Luego de planear, preparar y repartir la comida, era necesario lavar los trastes utilizados y limpiar el espacio que se ocupó. Sin utensilios limpios no se podía cocinar de nuevo. Esta fue una de las labores que más tensiones causaba, pues a pesar de que en varias cocinas existían indicaciones o medidas para regular la limpieza y lograr equilibrar el trabajo, éstas no siempre se cumplían. Algunas personas, generalmente los hombres, llegaban, ingerían sus alimentos y dejaban los trastes sucios hasta que sus madres, parejas o hijas los lavaban. Tal y como narraba Na Mari,¹³ “los hombres que iban acompañados de sus mujeres se levantaban y dejaban el plato sucio, hasta que ellas o alguien más lo lavaba”.

La división sexual del trabajo estuvo presente todo el tiempo en las cocinas comunitarias. Las mujeres y los hombres asumían que había labores que “les tocaban” y otras que no, y su comportamiento se basaba en esas premisas. Casi siempre, la limpieza del material y del espacio estaba a cargo también de las juchitecas. Ante esta situación, de nuevo idearon opciones creativas para disminuir el trabajo y en varias cocinas ellas optaron por pedir que cada persona llevara su plato y su vaso para comer.

Aparentemente el ciclo del trabajo alimenticio termina con la limpieza, pero en realidad no es así: cuando las mujeres lavaban los trastes ya estaban planeando la siguiente comida. Cada uno de los trabajos necesarios para alimentar no son aislados, sino que forman parte de una espiral interminable de labores que se mezclan entre sí, que son interdependientes y generan gran cansancio físico y desgaste mental.

El trabajo que los hombres realizaban

Semanalmente, los hombres dedican sólo una hora 38 minutos a preparar y servir alimentos, mientras que las mujeres hacen uso de 9 horas 9 minutos de su vida (INEGI 2015). No es de sorprenderse, entonces, que a lo largo de todos los apartados anteriores pueda observarse que el ciclo del trabajo alimenticio se basa, esencialmente, en las labores que las mujeres realizaban. Los hombres participaban poco en estas actividades, como al repartir la comida, pero no planeaban ni cocinaban. “Las mujeres hacíamos la comida y los hombres pues... ¿qué podían hacer ellos si no saben? Estaban

13 Na Mari tiene 42 años, es separada, madre y cuidadora de dos hijos, de 14 y 12 años, que dependen parcialmente de ella.

sentados, se aburrían, pero no había trabajo. Nada más les decíamos que fueran a buscar leña” decía Na Elsa.¹⁴

Las mujeres asumían que el trabajo de cocina les correspondía. Naturalizaban esto porque, por un lado, la mayor parte de su vida se han hecho cargo de estas labores y, por otro, porque eran ellas quienes poseían los conocimientos necesarios para realizarlo. En ese sentido, el trabajo de los hombres no se reflejaba directamente en la comida, pero sí en el abastecimiento de leña y en la construcción material. Además, también se encargaban de la protección de las personas que se encontraban ahí, así como de los bienes que aún resguardaban, pues, debido a que la mayoría de las cocinas comunitarias estaban instaladas en espacios abiertos y despejados, era fácil que alguien hurtara algo.

Así, aunque las actividades que los hombres llevaban a cabo figuraban en menor medida en el ciclo del trabajo alimenticio, fue fundamental para garantizar las condiciones necesarias, así como el bienestar de las personas y del material que se encontraba en las cocinas comunitarias.

Las cocinas comunitarias como espacios de encuentro

Las cocinas “son espacios íntimos [y comunitarios] y están llenas de emociones y significados profundos (...), son mucho más que un lugar de trabajo para satisfacer (...) el hambre; es, entre otras cosas, un lugar importante de reunión, de relaciones sociales y (...) de afecto” sostiene María Elisa Christie (2002:27, 32). En Juchitán las cocinas también fueron lugares de convivencia, espacios revitalizantes y de cuidado en los que se desplegó la dimensión emocional.

Luego del terremoto, las personas generaron diferentes emociones como miedo, tristeza, enojo o frustración, y era necesario expresar lo que sentían, desahogarse y ser escuchadas para sanar. Na Asunción explica que las cocinas funcionaron “como terapia”, porque eran lugares y momentos de encuentro, de desahogo, de compartir palabras y emociones respecto a lo sucedido. Como la mayoría de las juchitecas y juchitecos se centraban en solucionar los problemas prácticos, la hora de la comida despertaba dinámicas que eran esenciales para acompañarse.

14 Na Elsa, de 56 años, es una mujer casada, es cuidadora y sostén económico de su madre, su padre y su nieto, de 82, 84 y ocho años, respectivamente.

“Parece nada, pero mientras hacíamos la comida o comíamos, platicábamos de cómo nos sentíamos, no nada más a consecuencia de perder la casa sino en la vida en general. Y a partir de ahí hubo más confianza” relataba Na Lugarda.¹⁵ Las cocinas comunitarias facilitaron el diálogo y revitalizaron los vínculos entre las personas, es decir, se reforzaron los lazos vecinales y la trama comunitaria.

En ese sentido, cabe recordar que la construcción de lo común y lo comunitario se basa en las relaciones sociales de cooperación y de reciprocidad que emergen a partir del trabajo concreto y buscan garantizar y posibilitar la vida (Gutiérrez et al. 2016). La comida que las mujeres preparaban potencializaba el bienestar comunitario: no sólo era alimento para el cuerpo, sino también energía vital.

En las cocinas se creaba un ritmo femenino caracterizado por las conversaciones y la escucha, es decir, por “el trabajo de contención emocional” que logra revitalizar las subjetividades y busca el bienestar emocional de las y los otros (Juárez 2019). Realizar este trabajo implica movilizar “el sitio de los cariños” (Valadez 2014: 146) porque pone en juego elementos afectivos, intelectuales y corporales para poder escuchar, conversar y consolar. Así, al hablar de las preocupaciones, de los miedos y los diversos sentires, en las cocinas se reflejaba nítidamente la dimensión relacional de la reproducción de la vida.

Como puede observarse, alimentar es una labor constante, latente y basada en la sabiduría, en el bagaje intelectual y práctico, así como en el tiempo, la energía y el cuerpo de las mujeres. En ese sentido, como argumenta Gladys Tzul, “el trabajo de las mujeres se encuentra a la vista y es determinante en la organización de la vida cotidiana” (2016:58). Al alimentar, ellas también realizaban trabajo comunitario, pues sus acciones generaban beneficios directos, no sólo para las familias sino también para la comunidad. Así creaban la “confianza colectiva” de la que habla Tuñón (1991) cuando sostiene que, en las cocinas populares, las mujeres al cocinar también construyen lazos solidarios.

15 Na Lugarda tiene 79 años, es viuda y es la cuidadora de dos de sus nietos, no tiene dependientes económicos.

El fin de las cocinas comunitarias: el límite del trabajo de las mujeres

El tiempo que duraron las cocinas comunitarias fue variado, pero la mayoría existió al menos de septiembre a diciembre de 2017. Éstas tuvieron un papel central al nutrir la vida en las primeras semanas y meses después del terremoto, y pudieron sostenerse con base en tres ejes claves: 1) la cantidad de víveres y apoyos que les suministraban; 2) los mecanismos regulatorios de los recursos que existían; y 3) la fuerza de trabajo y la disposición de tiempo de las mujeres. Sin embargo, éstos mismos generaron después dificultades y conflictos, e influyeron en la desaparición de las cocinas comunitarias. Para mostrar el impacto que el trabajo en estos espacios tuvo en la vida de las juchitecas, en este apartado me centraré en analizar sólo el tercer eje.

Ante el desastre se desplegaron solidaridades y ayudas diversas para y desde las cocinas comunitarias, sin embargo, esto también implicaba que cada persona invirtiera demasiado de sí para el bien común. Como mencioné en los apartados previos, una gran cantidad de tiempo, de energía y de fuerza de trabajo, principalmente de las mujeres, era necesaria para sostener estos espacios.

Aunque durante algunos meses las cocinas comunitarias fueron vitales para posibilitar el bienestar colectivo, siguieron la lógica de la mayoría de los programas que se basan en la “cooperación”, en donde “las mujeres son consideradas reproductoras (...) y utilizadas para transferir ayudas (...). Y, aunque algunas de estas iniciativas sin duda generan bienestar para sus familias, en general obtienen como resultado el refuerzo del rol de mujeres trabajadoras en el ámbito familiar” (Gabe 2001: 13).

Las mujeres dedicaban sus días a coordinar, gestionar, planear y preparar las comidas, y lo hacían de manera continua e incluso simultánea. Para muchas de ellas esto significó una sobrecarga porque duplicaba o triplicaba sus jornadas laborales, o implicaba ceder su tiempo al trabajo comunitario por encima de los otros que realizaban, como bordar o hacer totopos. Como señalaba Na Elsa, “con las cocinas las mujeres teníamos más trabajo y menos tiempo”.

Por un lado, las actividades de las mujeres en la cocina llegaban a interferir con las labores para generar ingresos, por ello se veían obligadas a limitar las acciones que requerían estar fuera, por ejemplo, salir a vender. Entonces, si decidían salir y realizar otras actividades a la par, aumentaba la carga de trabajo que tenían. Ellas percibían con claridad esta situación, “no es sólo hacer las cosas por hacerlas, todo eso [preparar la comida] necesita de planear y organizar, nosotras no tenemos todo el tiempo ni el dinero para hacerlo” señalaba Na Rosa.

La consciencia de lo que implicaban esos espacios también se refleja en lo que Na Asunción explicaba continuamente: “no hubiera podido dedicarme a las cocinas si tuviera hijos chiquitos o viejitos a quien cuidar. Cuando no hay nadie a tu cargo es más fácil”. De esta manera, las características particulares en las que cada mujer vivía definían el tiempo y la energía que podían dedicar a las cocinas comunitarias.

Por otro lado, al aumentar la jornada laboral de las juchitecas, las cocinas se traducían en más esfuerzo físico y, por lo tanto, mayor cansancio. Porque, tal y como sostiene Federici, “la producción de nuestra vida se transforma, inevitablemente, en la producción de muerte para otros” (2013:254). Sin embargo, pese a que las mujeres generaban bienestar individual, familiar y comunitario al alimentar a las personas luego del terremoto, las labores que realizaban difícilmente eran reconocidas como trabajo.

Por ello, con el paso del tiempo y conforme fueron disminuyendo los apoyos, y el trabajo para generar ingresos se fue haciendo cada vez más necesario para sostener a la familia, las mujeres optaron por regresar a las labores que realizaban antes del terremoto, pues sabían que no podían estar en la cocina comunitaria todo el tiempo; volvieron a alimentar sólo a sus familias y a bordar, vender o hacer totopos para ganar dinero.

Reflexiones finales

Después del terremoto, ante la necesidad de alimentar a las y los habitantes de Juchitán, las cocinas comunitarias tuvieron un potencial notable para sostener la vida; basadas en el trabajo de las juchitecas, permitieron satisfacer el hambre y optimizar el uso de los recursos con los que la comunidad contaba, mediante estrategias flexibles, creativas y dinámicas. Así, fueron un reflejo de la colectividad que se despliega en momentos de crisis y significaron espacios de encuentro y acompañamiento que producían *común* mientras revitalizaban las tramas y los vínculos comunitarios.

Cabe destacar que las cocinas comunitarias que brotaron en Juchitán comparten algunas características con las “ollas comunes” o con las “cocinas populares” existentes en algunos países del sur de América, pues: 1) buscan satisfacer las necesidades alimenticias; 2) surgieron por iniciativa colectiva; 3) se organizan según la proximidad espacial; y 4) ponen en común los recursos monetarios y materiales, y los esfuerzos y el trabajo de quienes las constituyen (Hardy 1986; Hiner 2011). Sobre todo, estos espacios se basan en la idea de que “el hambre es persistente y hay que enfrentar su solución” (Hardy 1986:22).

Como un espacio privilegiado para reproducir la vida, las cocinas comunitarias se sostuvieron, principalmente, en la energía, el esfuerzo, el tiempo y los saberes de las mujeres. Ellas se encargaron de la mayor parte del “ciclo del trabajo alimenticio”, conformado por labores que suelen pasar inadvertidas pero cuya relevancia es central: 1) coordinar las tareas; 2) gestionar los víveres; 3) planear la comida; 4) elaborar la comida; 5) repartir los alimentos; y 6) limpiar el material y la cocina. A través de este trabajo, ellas generan bienestar colectivo, tanto físico como subjetivo, por ello forma parte de la “triada vital” (Juárez 2019), pues es uno de los pilares de la vida concreta a través del cual se satisfacen necesidades básicas y la vida se hace cuerpo a diario.

Pese a su vitalidad, las cocinas comunitarias tuvieron un costo alto para las juchitecas. En estos espacios la división sexual del trabajo estuvo presente todo el tiempo; las labores no se distribuían equitativamente entre hombres y mujeres, por el contrario, se reforzaban los roles femeninos tradicionales. Para ellas, el hecho de producir el bienestar de las y los demás implicaba duplicar o triplicar su jornada laboral y, por lo tanto, el agotamiento físico y mental, pues se desprendían de gran parte de su tiempo y su energía.

Referencias

Cásares, Raquel

2013 *Mujeres y niñas en Contexto de Desastres. Tres Estudios de Caso sobre Vulnerabilidad y Capacidades en la República Dominicana*, Plan Internacional-Oxfam, República Dominicana.

Castro, Cecilia y Luisa E. Reyes

2006 *Desastres naturales y vulnerabilidad de las mujeres en México*. Instituto Nacional de las Mujeres (INMUJERES), Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo, México.

Christie, María

2002 Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Género, Adaptación y Resistencia. *Revista de Geografía Latinoamericana* 1(1):17-42. Documento electrónico: https://www.jstor.org/stable/25765026?seq=1#page_scan_tab_contents, accesado en abril de 2019

Cotarelo, Laura

2015 Vulnerabilidad de las mujeres frente a la violencia de género en contexto de desastres naturales en Latinoamérica y Caribe. *Trabajo Social Hoy* 76:7-34. DOI: 10.12960/TSH.2015.0013.

De Sousa, Deolinda

1995 Sequía migración y vivienda: ¿Dónde queda la mujer invisible? *Desastres y sociedad. Revista Semestral de La Red de Estudios Sociales en Prevención de Desastres en América Latina* 5(3):125-137.

Durán, María de los Ángeles

2012 *El trabajo no remunerado en la economía global*, Fundación BBVA, Bilbao.

Federici, Silvia

2013 *Revolución punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*, Traficantes de Sueños, Madrid.

Fothergill, Alice

1996 Gender, risk and disaster. *International Journal of Mass Emergencies and Disasters* 14(1): 33-56.

Gabe, Mugarik

2001 *Las mujeres mueven el mundo*. Gobierno de Navarra, Instituto de estudios sobre desarrollo y cooperación internacional Universidad del País Vasco, España.

Gutiérrez Aguilar, Raquel

2018 Producir lo común: entramados comunitarios y formas de lo político. En *Comunalidad, tramas comunitarias y producción de lo común*, coordinado por Raquel Gutiérrez, pp. 51-72, Pez en el Árbol /Casa de las Preguntas, Oaxaca.

Gutiérrez, Raquel, Mína Navarro y Lucía Linsalata

2016 Repensar lo político, pensar lo común. Claves para la discusión. En *Modernidades Alternativas y nuevo sentido común: ¿hacia una modernidad no capitalista?*, editado por Lucía Linsalata, Daniel Inclán y Mágina Millán, pp. 377-417, Facultad de Ciencias Políticas y Sociales UNAM, México.

Haraway, Donna

1995 Conocimientos situados: la cuestión científica en el feminismo y el privilegio de la perspectiva parcial. En *Ciencia, ciborgs y mujeres. La reinención de la naturaleza*, pp. 313-346, Cátedra, Madrid.

Harding, Sandra

1998 ¿Existe un método feminista? En *Debates en torno a una metodología feminista*, editado por Eli Bartra, pp. 9-34, Universidad Autónoma Metropolitana, México.

Hardy, Clarisa

1986 *Hambre + Dignidad = Ollas Comunes*, Programa de Economía del Trabajo, Chile.

Hiner, Hillary

2011 De la olla común a la acción colectiva. Las mujeres “Yela” en Talca, 1980-1995. *Polis. Revista Latinoamericana* 28.

Instituto Nacional de Estadística y Geografía

2015 *Encuesta Intercensal*, México.

Lagarde y de los Ríos, Marcela

2005 *Los cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas*, Universidad Nacional Autónoma de México, México.

Lagarde y de los Ríos, Marcela

2012 *El Feminismo en mi vida. Hitos, claves y topías*, Gobierno de la Ciudad de México, Instituto de las Mujeres del Distrito Federal, México.

Juárez, Verónica Itandehui

2019 Las mujeres sostienen la existencia: la reproducción de la vida en Juchitán de Zaragoza después del terremoto del siete de septiembre de 2019. Tesis de Maestría en Antropología Social, CIESAS, Oaxaca.

Melo, Adélia

1995 Organizadas para sobrevivir: el caso de un grupo de mujeres del Sertao de Araripe. *Desastres y sociedad. Revista Semestral de La Red de Estudios Sociales en Prevención de Desastres en América Latina*. 5(3):138-148.

Pérez, Amaia

2014 *Subversión feminista de la economía. Aportes para un debate sobre el conflicto capital-vida*, Traficantes de Sueños, Madrid.

Rockwell, Elsie

2019 *La experiencia etnográfica*, Paidós, Barcelona.

Tuñón, Esperanza

1991 De la sombra del fogón a la luz del actuar colectivo: la experiencia de las cocinas populares. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales* 36(145):89-99.

Tzul, Gladys

2016 *Sistemas de Gobierno Comunal Indígena. Mujeres y tramas de parentesco en Chuimeq'ena'*, Maya Wuj, Guatemala.

Valadez, Ana

2014 Saberes femeninos en el ámbito comunitarios campesino. Contrahegemonía, defensa del territorio y lo cotidiano en la Lacandona. En *Más allá del feminismo: caminos para andar*, editado por Mária Millán, pp.145-154, Red de Feminismos Descoloniales, México.

Weismantel, Mary

1994 *Alimentación, género y pobreza en los Andes Ecuatorianos*, FLACSO, Ecuador.