

PRESENTACIÓN

EL BINOMIO MUJERES-COCINA: EXPERIENCIAS DE OAXACA

Charlyne Curiel
IISUABJO
curiel.iis.uabjo@gmail.com

El presente número de la revista *Cuadernos del Sur* se conforma de cinco artículos que indagan en la configuración del binomio mujeres-cocina en diferentes regiones del estado de Oaxaca. El objetivo es ofrecer un panorama actual de las aproximaciones a la relación que históricamente las mujeres han tenido con las cocinas haciendo posible innovar y mantener las dietas y bio-diversidad locales, convertir conocimientos y experiencia en recursos para la sobrevivencia y enfrentar los embates de importantes transformaciones socio-económicas y culturales.

Estas contribuciones son producto de investigaciones recientes con mujeres indígenas y rurales en ámbitos en donde el vínculo de éstas con la cocina está compuesto por las labores que ocurren en el espacio físico de la misma, pero también por las actividades del campo y la recolección, la ganadería menor, el trabajo artesanal y otras tantas que implican una “sobrecarga del deber ser” (Lagarde y de los Ríos 2014). De distintas maneras los presentes artículos ilustran que cocinar es “el punto medio de una larga cadena de actividades que inicia con las labores del campo y culmina con la ingesta de los alimentos” (Arana López 2012: 40) y una actividad cotidiana que aumenta la intensidad del trabajo reproductivo que es vital¹ para que se reproduzcan las y los seres humanos.

1 Por “vital” se entiende lo que “concierna a, o es relativa de la vida (en su totalidad), porque remite a la forma de vida de las mujeres en el sentido de la manera de estar; de existir, o de hallarse en, como situación, condición o modo de ser” (Alonso, citada por Lagarde y de los Ríos 2014: 150).

Las mujeres campesinas e indígenas se han encargado de cuidar los “sistemas de creencias, tradiciones y costumbres, la cocina y su comida, la milpa y su traspatio (huerto o solar) y todas las formas de ritualidad” (Vizcarra Bordi 2018:47), realizando un trabajo “minorizado” sustentado en un discurso que naturaliza su vínculo con la cocina, la comida y la alimentación. No obstante, estas labores invisibilizadas refuerzan la identidad y consolidan a la cocina como un espacio social para su acción (Vizcarra Bordi 2002), configurando lo que en los artículos aquí presentados entendemos como el binomio mujeres-cocina (Vizcarra Bordi 2018).

Los “quehaceres” a los que hacemos referencia suceden dentro de los límites de la cocina y se desbordan en los que competen al ciclo agrícola de la milpa y otros productos, a la cría de animales de corral, al pastoreo, a la elaboración de mezcal, productos alimenticios –como el mole– y artesanías para el mercado local.

Estas actividades en ocasiones se realizan con mano de obra familiar, en los pocos tiempos libres de los que las mujeres disponen, o cuando pertenecen a una cooperativa que atiende la demanda de un mercado específico, por ejemplo el de la “moda étnica” que se vende al turismo en la capital oaxaqueña o en otras partes del país. En los cinco artículos es posible percibir que las mujeres en estas comunidades no cumplen con dos sino con tres o cuatro jornadas laborales.

Así, en el estado de Oaxaca, donde más del 30 por ciento de la población pertenece a un grupo indígena, ubicada en regiones predominantemente rurales y peri-urbanas, las mujeres adquieren mayores responsabilidades a partir de la cantidad de actividades que “deben” realizar –por su imposición de género– para garantizar la reproducción de la unidad doméstica en condiciones sumamente desventajosas.

Aunado a lo anterior, buena parte de esta población recibe programas sociales promovidos por el gobierno que demandan de las mujeres más inversión de trabajo en comités de distintos tipos (escolares, proyectos productivos, clínica de salud). Esto se acumula con su cada vez más nutrida presencia en asuntos de interés comunitario, los cuales también requieren de su organización en *tequios* o *guezas*, pero sobre todo en las cocinas “de fiesta” para la realización de rituales familiares del ciclo de vida, celebraciones patronales y rituales políticos (Aguilar Gil 2019; Curiel 2002, 2019).

Si analizáramos la organización social y comunitaria como pirámide tendríamos al varón en su vértice superior y a la mujer soportando “el peso de la extensa y sometida base, la del discurrir cotidiano, junto al anónimo fogón” (González Turmo 1998:252). Sin embargo, en las experiencias contenidas en los artículos que presentamos se observa que, si bien esta pirámide se mantiene, las cocinas pueden ser instancias propias de las mujeres que fomentan la confianza colectiva traducida “en

identidad social, así como en el establecimiento de un mayor margen de acción en aras de su desarrollo personal, su compromiso con la comunidad y su autoestima en general” (Tuñón 1991:96).

En este número, las autoras y el autor toman en consideración los fenómenos que configuran el binomio mujeres-cocina desde una perspectiva de género para identificar las tensiones que se generan en el ámbito alimentario; pero también observan las situaciones que las mujeres aprovechan para politizar las actividades y los espacios feminizados logrando agenciamientos que sutilmente cuestionan la opresión y la subordinación de género que históricamente han experimentado (Curiel 2015).

Así, los cinco artículos proponen con sus propios conceptos y referencias empíricas que las cocinas en Oaxaca son espacios “creado[s] y mantenido[s] por las actividades de la preparación de la comida realizadas por sujetas generizadas” (Christie 2008:2), que permiten observar las innovaciones materiales –producto de los distintos procesos propios de la modernización– y la reconfiguración de las identidades de las mujeres en relación a su trabajo cotidiano y extenuante en la reproducción social (Lagarde y de los Ríos 2014).

En el binomio mujeres-cocina, ¿a qué nos referimos con cocina?

La bibliografía especializada en estudios sobre alimentación, comida y cocinas es muy amplia. Tanto la historia, como la sociología y la antropología han indagado en lo que nos dice sobre una sociedad lo que las personas comen, cómo se organizan para hacerlo, cuáles son sus hábitos alimenticios y las permanencias o transformaciones culinarias a lo largo del tiempo.

Para la historia social, la cocina es un espacio en el cual los sujetos expresan sus deseos, preferencias y resistencias (De Certeau 1999), es decir, un ámbito de observación de formación de subjetividades. Esta aproximación coincide con la mirada que los estudios de género han provisto de la cocina como el ámbito en el que las mujeres aprenden una de las labores que más las identifican con su género (Counihan 2012; McLean 2013; Vizcarra Bordi 2018). En él han tenido el papel predominante de preparación de alimentos y esto se ha reconocido un “universal cultural” que conforma la identidad femenina y obra como una conexión e influencia sobre los demás (Counihan 2012).

El desarrollo de la antropología de la alimentación y la comida ha provisto de conceptualizaciones amplias e integradoras sobre lo que entendemos por cocina:

la cocina es todo aquello que incluye desde los procesos de elección de los alimentos básicos según las disponibilidades del medio, su manipulación y tratamiento, los principios de condimentación propios de cada sociedad que proporcionan los sabores que identifican los platos como propios, hasta el conjunto de procedimientos y reglas culinarias que definen el número de comidas diarias, los tipos de comensalidad, la observación de tabúes o la valoración moral, dietética, económica o festiva de los alimentos. La cocina nos define lo que es comestible o no y construye el conjunto de nuestra preferencias y aversiones alimentarias a través de los saberes, habilidades y técnicas transmitidos de generación en generación, basados en la experiencia de nuestros antepasados y los aprendidos en cuanto miembros de una sociedad dada. (García-Arnaiz 2013:80)

Además de ser el lugar donde se convierten los alimentos en comida, como “una de las fuentes de placer más perdurables”, la cocina es uno de “los mecanismos de sociabilidad más potentes” y su estudio nos permite hacer inteligibles procesos de cambio socio-culturales. Siendo un “hecho cultural de primer orden”, las cocinas se proponen como tramas complejas de “duras pugnas entre lo culto y lo natural, entre el deseo y la realidad, entre el gusto y la necesidad” (González Turmo 1998:245). Así, en la academia especializada la cocina se observa para elaborar

[...] en las expresiones simbólicas de representación de roles, de satisfacción de necesidades, de materialización de los deseos y logros de un grupo social específico, así como del resquebrajamiento de un sinfín de sueños; y desde su materialidad, es el lugar ideal para estudiar las relaciones entre los espacios, los sujetos, los objetos, las actividades, así como de las dinámicas llevadas a cabo en sus ámbitos. (Arana 2012:36)

La complejidad de las cocinas amerita nociones que las trasciendan en su dimensión meramente física o funcional para reconocerlas como “espacios sociales, en los que el poder y la riqueza, el prestigio y el cargo (o puesto), la dominación y la posesión están constantemente en juego” (Vizcarra Bordi 2002:187).

Las cocinas como espacios se definen “por actividades sociales y relaciones generizadas,” lo que implica observar “varios aspectos de la interacción con la naturaleza en este espacio generizado, donde las identidades culturales se negocian, recrean y celebran y la “tradición” continuamente es redefinida” (Christie 2008:2).

Estos espacios problematizan igualmente lo concerniente al ejercicio del poder de las mujeres y su ausencia, “al ser [la cocina su] fuente de orgullo, y el *locus* de una rica tradición cultural... [y] al mismo tiempo, una prisión que atrapa a las mujeres

en labores interminables y las obliga a realizar un trabajo considerado sin prestigio o valor” (Weismantel 2008: XIV).

En esta apuesta, la idea del espacio-cocina como territorio de las mujeres es “...signo de un estado social y cultural y de la historia de las mentalidades”, no así de la “manifestación de una esencia femenina” (Giard 1999: 153). Estos entendimientos sobre la cocina se van haciendo explícitos a lo largo de los artículos que se presentan en este número, lo cuales con sus propias referencias empíricas y diálogos conceptuales van aportando elementos para ampliar y complejizar el binomio que conforman actualmente las mujeres y sus cocinas en Oaxaca.

La relación de las mujeres con “la Cocina Oaxaqueña”

Son pocas las cocinas que en México gozan de tan buena reputación como la oaxaqueña. Declarada patrimonio cultural inmaterial por el gobierno del estado en 2008 y por la UNESCO en 2010, la cocina oaxaqueña se convirtió desde entonces en una tarea de “recuperación” por instancias estatales, expertos en gastronomía y chefs locales. Cuando los medios de comunicación refieren a ésta, citan ingredientes frescos y locales, métodos particulares de preparación o cocción, combinaciones inusuales de hierbas, plantas, chiles, cacao, tipos de carne y enfatizan su herencia prehispánica y lo “tradicional” o “ancestral” de sus menús.

Este fenómeno se repite en distintas partes del mundo y se ha explicado como un temor a la homogeneización de la comida y el gusto, que está siendo usado por distintos agentes para reivindicar cocinas autóctonas y recuperar algunas en vías de extinción, además, claro, de las que se “inventan” apelando al pasado y a la tradición (Gracia-Arnaiz 2013). Si bien la tradición es una dimensión importante del fenómeno gastronómico oaxaqueño que ha puesto a la entidad en el mapa de la culinaria mundial, su parafernalia generalmente olvida que quienes más se han empeñado en mantener las culturas alimentarias locales, mejorar formas de elaboración y transmitir el gusto, son mujeres concretas y situadas en comunidades a lo largo y ancho del estado. Desde su diversidad geográfica, cotidianamente elaboran menús para comer en casa u ofrecer a la venta en el espacio público y también comidas de celebraciones propias de la densa ritualidad que aún persiste en las regiones rurales e indígenas.

Su omisión en la narrativa de la “Cocina Oaxaqueña” se relaciona a una paradoja que no podemos pasar desapercibida: “que todos los intentos por proteger y promocionar la cocina mexicana, y en el mismo sentido, también la oaxaqueña, sean

paralelos al empobrecimiento continuo de las comunidades depositarias de los conocimientos y habilidades culinarias máspreciadas cultural y gastronómicamente” (Gracia-Arnaiz 2013: 88).

Esta condición de continuo empobrecimiento también se relaciona a factores como la migración de lustros desde el medio rural hacia las ciudades del noroeste de México y a Estados Unidos, el acceso a nuevos bienes de consumo –incluidos los productos industrializados– y a la intervención de los programas sociales dirigidos a “mejorar” la alimentación (ver el artículo de Santoyo Palacios en este número). Todos han tenido un importante impacto en las formas de comer y, por ende, en las maneras en las que se organizan las cocinas y el vínculo que las mujeres rurales e indígenas tienen con ellas.

Los efectos negativos de la incorporación de los productos ultra-procesados y las bebidas azucaradas en las dietas de los pueblos rurales e indígenas en Oaxaca ha sido tema ya de varias investigaciones, reportajes e informes que dejan claro el desolador panorama alimentario en el que viven miles de familias en el estado, muy alejadas de ejercer algo cercano a la soberanía alimentaria (Demol y Monserrat-Mas 2013; Gracia-Arnaiz 2013).

Frente a los embates de la precarización laboral y la falta de alternativas de generación de ingresos, las actividades culinarias se han tornado recursos que las mujeres utilizan para ingresar al mercado de trabajo remunerado formal e informal, ya sea en la venta establecida de comida –fondas, loncherías, puestos de mercados, restaurantes–, o en la venta de casa en casa, ambulando por las calles o en las intermediaciones de puntos de afluencia en el espacio público.

En la narrativa de la “Cocina Oaxaqueña” elaborada para la publicidad y el turismo gastronómico surge la “cocinera tradicional” como una categoría de referencia específica del mercado del turismo gastronómico y que tiene un papel central en el proceso de patrimonialización alimentaria (ver el artículo de Jaramillo Navarro en este número). Pero además de estas sujetas cada vez más legitimadas por agentes externos, dicha narrativa obvia a las mujeres que cotidianamente mantienen y recrean saberes y conocimientos culinarios materializados en comidas para sus familias, sus rituales, para generar ingresos o para apoyar en condiciones de emergencia cuando, por ejemplo, organizan cocinas comunitarias para garantizar la reproducción de la vida (ver el artículo de Juárez-Acevedo en este número). Olvida también las condiciones tan desventajosas en las que se configura el binomio mujeres-cocina producto de la desigualdad, la precarización laboral y la marginación. En este sentido, uno de los objetivos de este número de *Cuadernos del Sur* es abonar en una discusión sobre estas temáticas para poco a poco reparar esta ausencia.

El binomio mujeres-cocina revisitado desde Oaxaca

Desde hace varios lustros se ha indagado en la relación entre la alimentación y las mujeres indígenas y campesinas para dar cuenta de cómo impactan las prácticas y hábitos alimentarios la construcción del género en el ámbito rural mexicano (Vizcarra Bordi 2005), o para entender de qué manera las mujeres están reaccionando ante la crisis productiva en el campo y los efectos en el cambio de dietas con la llegada de los productos industrializados (Gracia-Arnaiz 2013).

En el sur de México, diversos trabajos arqueológicos e históricos han documentado la exclusividad de la cocina y el fogón como espacios de las mujeres, en donde además sucedía buena parte de las dinámicas familiares (Vizcarra Bordi 2018).²

En el plano de la ritualidad cotidiana o los ritos domésticos, las cocinas se compartían entre varias familias nucleares, y en las conmemoraciones basadas en los ciclos agrícolas, especialmente las del maíz, del fuego, de la tierra y del agua, las mujeres eran designadas para mantener el fuego justo en el centro de los complejos habitacionales a fin de preservar sus creencias religiosas. En ese sentido, el enfoque de la casa mesoamericana contribuye a comprender la perpetuidad del mantenimiento del fogón (por mujeres) como la base duradera de la historia cultural de la gran región mesoamericana. (Vizcarra Bordi 2018: 14-15)

Este interés en el binomio mujeres-cocina en el sur de México se ve reactualizado en la publicación reciente de trabajos que enfatizan en el papel fundamental que tienen las mujeres campesinas en la preservación de dietas, semillas y formas de producir alimentos amenazadas por la migración, la falta de incentivos para el campo y la embestida de la agroindustria (Vizcarra Bordi 2018).

Por ejemplo, investigaciones recientes en Oaxaca han problematizado el vínculo entre las mujeres y el maíz. Incorporando la perspectiva de género dan cuenta de las actividades diferenciadas entre hombres y mujeres triquis implicadas en reproducir anualmente el sistema milpa, las arduas labores y conocimiento en el manejo y selección de semillas (Martínez López et al. 2018), de los elementos socio-culturales y etapas implicadas en la elaboración de la tortilla artesanal y de calidad hecha por

2 Para el caso de las sociedades urbanas se señala que “desde la modernidad, en el ámbito doméstico, la cocina fue una actividad asociada a las mujeres y a determinadas características que se construían, transmitían, enseñaban y aprendían cotidianamente” (Garazi 2019).

mujeres de Tlaxiaco en la mixteca alta (Ortega Ortega et al. 2018) y de la milpa como un *rizoma* que da continuidad a la cultura y economía locales en Juchitán (Rodríguez Cabrera y Quintana 2018).

En estos trabajos se enfatizan las concepciones culturales que jerarquizan de forma diferenciada al trabajo que realizan hombres y mujeres como un elemento que articula las desigualdades de género, pero que también abre pequeños espacios de autonomía para las mujeres a través del manejo de conocimientos propios, de la ocupación de espacios públicos y de la generación de ingresos (ver el artículo de Gutiérrez Lucio en este número).

Otras investigaciones han mostrado cómo las labores que se realizan en la cocina son parte importante de la socialización y reproducción de los roles de las mujeres al interior de la familia (Curiel 2002). Se ha observado que estas actividades se desbordan al ámbito comunitario para “cumplir” con la elaboración de las comidas rituales, convirtiéndose en un relevante capital simbólico que incide en la acumulación de prestigio y estatus de conocidas y afamadas *comideras*, *mayoras* o *moleras* (Stephen 2005; Curiel 2019; Hryciuk 2019). Cuando esto no sucede, nos encontramos frente a la infravaloración de esas labores para el resto de la comunidad, lo que impide que se conviertan en una inversión que ubique a las mujeres en las estructuras de poder, autoridad y prestigio que si comparten los varones, como lo documentado recientemente en la sierra Mixe (Salazar Zarco 2019).

En comunidades organizadas por los sistemas normativos internos, las cocinas como espacios íntimos y comunitarios complejizan la distribución de prestigio, las nociones de “participación” en el ámbito de lo público y la producción del género (Curiel 2015, 2019). Se ha encontrado que las cocinas de Oaxaca, como espacios pedagógicos intra-generacionales y de socialización de las mujeres (Curiel 2002), se conforman en ámbitos complejos de producción de subjetividades, sentidos de pertenencia e identidad de género (Rodríguez Cabrera y Diego Quintana 2018; Hyerick 2019).

Salazar Zarco (2019: 126) señala que “las personas a través de la cocina se significan comunalmente y con ello se reinstala el ‘poder’ de quien da de comer, de quien nutre. Es el trabajo en común que hace el vínculo afectivo común: la comunidad”. En su investigación, para observar “la comunalidad desde la cocina”, se pregunta sobre las alternativas que desde el trabajo en el espacio íntimo se abren para que las mujeres se incorporen a estructuras más amplias de poder comunal como las asambleas, ejerzan derechos sobre la tierra y puedan ocupar los mismos cargos que ocupan los varones.

A pesar de observar poco reconocimiento al trabajo reproductivo, encuentra que todo lo que realiza en el espacio íntimo/doméstico es lo que garantiza “las condiciones

que brindan la posibilidad de ejercer la capacidad de forma comunal” (Salazar Zarco 2019: 127). Así como se encontró en los Valles Centrales y en la Mixteca, son las labores consideradas domésticas lo que hace posible la recreación de los sentidos social, simbólico y material de la comunidad (Stephen 2005; Curiel 2002).

Parte de esta reactualización de los vínculos sociales pasa por la distribución de alimentos. En la región Mixe se documentan prácticas de retribución a las mujeres que participan en la elaboración de la comida para las fiestas. El *itacate* –comida de la fiesta para llevar a sus hogares– es la consecuencia del trabajo que regresa a las casas para repartir entre la familia (Salazar Zarco 2019). Prácticas similares de distribución de excedentes han sido documentadas en la Mixteca, donde se repite la operación cuando las mujeres que contribuyen a elaborar la comida de un ritual familiar reciben de la anfitriona –como una muestra de agradecimiento a quienes le ayudaron a hacer la comida– el “plato de marido”, independientemente de que el esposo esté o no en el pueblo. Si bien estas formas surgen de la preocupación por mantener el prestigio personal y familiar, en el caso de los rituales comunitarios (como las mayordomías), opera para retribuir el extenuante trabajo de preparar comida por tantos días para una cantidad considerable de personas (Curiel 2002).

En el Istmo también se identifican prácticas de redistribución de comida pero en el orden de la vida cotidiana. Las comideras –mujeres que reparten excedentes de lo que se prepara en una unidad familiar– establecen vínculos de reciprocidad, integrándose “de manera dinámica a las relaciones económicas que se han desarrollado en la región, algunas veces ofreciendo los insumos para una economía pujante y otras resistiendo y soportando los momentos de crisis en que la venta es más dura y deben incluso financiar, otorgando facilidades de pago, a los/las trabajadores por algún tiempo...” (Rodríguez Cabrera y Diego Quintana 2018: 198).

En los trabajos aquí citados se observa que las mujeres en las cocinas han mostrado ser las agentes transmisoras de conocimientos agrícolas, alimentarios y culinarios para las siguientes generaciones. La densa ritualidad que caracteriza a las regiones del estado es un espacio para desplegar una didáctica en las maneras de “tantear” o medir los ingredientes, preparar y cocinar las complejas recetas elaboradas para las fiestas que generalmente realizan las mujeres mayores y con más experiencia, apoyadas por el trabajo más pesado (moler en metate ingredientes diversos o matar y limpiar los animales), que realizan las más jóvenes.

En las tareas de preparar alimentos y ofrecerlos para satisfacer la necesidad básica de comer, encontramos una de las formas más importantes para problematizar la dependencia de los otros hacia las mujeres, que contrarresta la idea –siempre negati-

va- de la dependencia de las mujeres en relación a los hombres (Lagarde y de los Ríos 2014). Sin las acciones diarias de procuración, preparación, cocción y distribución de los alimentos no hay forma de reproducir a quienes habitan la unidad doméstica pero tampoco buena parte de lo que integra el orden comunitario, cultural y simbólico.

Si bien en Oaxaca las mujeres –rurales, indígenas, afrodescendientes y de sectores populares– siguen enfrentando condiciones desventajosas y discriminatorias, a través del trabajo etnográfico de larga estancia se observan ejercicios de agencia y capacidad de decidir que emanan de los espacios domésticos e históricamente feminizados.

Las mujeres se hacen cargo de la elaboración de comidas de rituales familiares y fiestas comunitarias sin remuneración haciendo posible así que se reproduzca social y simbólicamente la comunidad; aprovechan sus conocimientos culinarios para incorporarse al mercado gastronómico y siguen siendo piezas claves en los procesos de producción de la milpa, la preservación de la bio-diversidad y la existencia de dietas locales asediadas por los productos industrializados o ultra-procesados. La preparación de alimentos también contribuye a mantener el ciclo del trabajo agrícola realizado por varones que trabajan por jornal ya sea en la siembra o cosecha de algún producto o en la elaboración de mezcal (ver el artículo de Domínguez Gaspar en este número).

Así, lo que señalan Rodríguez Cabrera y Diego Quintana (2018) para el caso del Juchitán, en el Istmo, bien podría extenderse a otras regiones del estado:

[...] la cocina es un espacio que ha potenciado a las mujeres para que traspasen los determinismos sexo-génericos en cuanto a la división de trabajo y logren desempeñarse en los espacios públicos con fluidez, de manera tal que desde la cocina se producen ramificaciones comunitarias que contribuyen a dar forma a una economía encarnada de mujeres para mujeres, en donde las cocineras tradicionales son copartícipes de la alimentación de las familias, además de articular redes de producción y de comercio en donde las mujeres son las protagonistas, lugar que han logrado mantener por décadas... (Rodríguez Cabrera y Diego Quintana 2018:200)

A pesar de la importancia que la comida tiene en la vida cotidiana y extraordinaria y de la fama internacional que tiene la cocina oaxaqueña, una revisión a las investigaciones recientes sobre las mujeres indígenas y rurales nos indica que el binomio mujeres-cocina no ha sido suficientemente explorado. Por la diversidad geográfica y cultural, la variedad de climas y productos endémicos y de culturas alimentarias que se hospedan en las ocho regiones del estado intuimos un campo de indagación enorme que aportaría importantes elementos para discutir la relación contemporánea de

las mujeres y las cocinas en clave de trabajo doméstico, reproductivo y de cuidados (Federici 2013).

Sobre los artículos de este número

En este especial temático se ofrece una explicación de la importancia actual que tienen las cocinas como sitios de organización de las mujeres en donde se distribuyen las cargas de trabajo acorde con la edad y el parentesco, se socializan los roles de género y se garantiza la reproducción de la unidad doméstica y de la comunidad.

Cada artículo indaga en las experiencias concretas de mujeres situadas en realidades diversas, así como en los contextos y circunstancias particulares de las regiones de los Valles Centrales, el Istmo y la Costa. Las autoras y el autor dialogan con distintas posturas teóricas para aportar a los debates en torno a la comida y la alimentación con perspectiva de género.

En consonancia con investigaciones que abordan la relación entre las mujeres y el maíz, en su artículo Diana Vianey Gutiérrez Lucio presenta un análisis sobre las condiciones de marginación y desigualdad en el que ocurre el trabajo que mujeres de Santo Tomás Mazaltepec realizan para elaborar tortillas artesanales que ofrecen para la venta. Con información etnográfica ilustra la precarización de un trabajo que, no obstante, es vital para la reproducción de la cultura alimentaria oaxaqueña y mexicana basada en el maíz. A pesar de las circunstancias tan desventajosas en las que las mujeres tortilleras realizan sus trabajos –productivo y reproductivo–, la autora identifica pequeños espacios de maniobra que las mujeres logran abrir una vez que cuentan con sus propios recursos económicos y deciden sobre ellos. No obstante todos sus ingresos se invierten en la reproducción de sus familias, salir de casa, tener clientes asiduos de sus tortillas, trabajar todos los días frente al fogón y el comal son parte importante de la producción de su subjetividad como mujeres zapotecas con sentidos de pertenencia y auto-estima reforzados.

Con un acercamiento a las cocinas comunitarias producto de la política pública promovidos por el DIF, Alejandra Berenice Santoyo Palacios analiza los encuentros entre funcionarias y funcionarios de esta instancia, a nivel municipal, de Santa Catarina Juquila con las mujeres “beneficiadas” por un programa social para “combatir la pobreza alimentaria”. Se enfoca en las implicaciones que la intervención del Estado ha tenido para la dieta y cultura alimentaria locales y la manera en que estos programas operan a costa de las instituciones y los principios de organización comunitarias como

el tequio y el trabajo colectivo. Con una etnografía de la asistencia alimentaria, el artículo da cuenta de cómo las mujeres reaccionan a estos proyectos que expresan una lógica vertical pero que son adaptados a las circunstancias y requerimientos locales; aunque las mujeres abren espacios de organización al margen de las reglas de operación, los requerimientos del programa Cocinas Comunitarias incitan la conflictividad política, re-tradicionalizan los roles de género, inhiben la cohesión social y alteran patrones y hábitos de consumo.

Por su parte, Diego Emiliano Jaramillo Navarro indaga en la implementación de programas estatales para promover el turismo gastronómico y el efecto que tienen en los procesos de patrimonialización alimentaria que incluyen pero también excluyen la participación y presencia de las mujeres en la constitución de una nueva categoría de referencia para el mercado gastronómico llamada “cocina tradicional”. En el desarrollo de su etnografía, el autor muestra las experiencias, prácticas y herencias de las mujeres portadoras de ese patrimonio en diferentes pueblos de los Valles Centrales, las cuales lidian con las demandas del turismo culinario como parte de sus estrategias de sobrevivencia y las dificultades de mantener culturas alimentarias locales frente a intervenciones de agentes externos.

El artículo de Verónica Itandehui Juárez Acevedo ofrece el análisis de una experiencia que surge de un evento extraordinario: el terremoto del 7 de septiembre de 2017 que en Oaxaca afectó sobre todo al Istmo de Tehuantepec. En la ciudad de Juichitán, las mujeres organizaron inmediatamente cocinas comunitarias dándose a la tarea de alimentar a la población. El artículo muestra la intensidad de la organización social y las estrategias de las mujeres para garantizar lo que la autora llama el “ciclo de trabajo alimenticio” en una ciudad devastada. En diálogo con las propuestas teóricas feministas que ponen el trabajo reproductivo en el centro del análisis de la desigualdad y la explotación, así como con un enfoque en la activación de las tramas comunitarias, el artículo muestra con gran detalle etnográfico cómo el trabajo colectivo de las mujeres fue imprescindible para asegurar la reproducción de la vida ante el desastre pero también los altos costos pagados en consumo de energía, tiempo y recursos.

El número cierra con una novedosa aportación para los estudios socio-antropológicos sobre la producción de mezcal, la cual generalmente se asume como una actividad masculina, cuya gran ausencia son las mujeres. Noemí Domínguez Gaspar se encarga de ilustrarnos sobre el papel que juegan en el mundo del mezcal artesanal, a través de la experiencia de la dueña y administradora de un palenque en el municipio de San Lorenzo Albarradas –en la frontera entre los Valles Centrales y la Sierra Norte–. La autora da cuenta de la importancia que tiene la división sexual del trabajo en

la elaboración del mezcal y especialmente la comida en el proceso de preparación de este famoso destilado de agave. Una cocina instalada en el palenque funge como un espacio importante para concretar la triada agricultura-cocina-mezcal que colabora en la exitosa realización de esta bebida tradicional. El artículo contribuye a visibilizar el trabajo cotidiano que implica mantener activo el palenque al preparar alimentos para quienes trabajan en él y convierte a la alimentación en un mecanismo de retribución, confianza y gratitud que afianza la autoridad moral de la protagonista en un ambiente monopolizado por los varones.

Presentamos un conjunto de textos que están abordando cómo se configuran los binomios mujeres-cocina en Oaxaca impactados por procesos contemporáneos que se caracterizan por la patrimonialización de las comidas locales, la intención de los gobiernos por disciplinar el ámbito alimentario a través de programas sociales, los obstáculos para acceder, abastecer y consumir alimentos endémicos y la reivindicación por mantener culturas alimentarias y dietas que posibilitan la reproducción saludable y sostenible de la vida. Todo esto sucede articulado a procesos de globalización alimentaria que si bien “legitiman” las cocinas locales –otroza marginales (Finnis 2012)– para el mercado gastronómico y turístico, también las combate facilitando y promoviendo el consumo de productos procesados de la ubicua industria agro-alimentaria.

A pesar de estas circunstancias opresoras, desventajosas y precarias, los artículos también muestran a mujeres enfrentando estos contextos con creatividad, habilidades, saberes y conocimientos con los que fisuran y, cuando es posible, revierten el tipo de relaciones que establecen con sus familias, sus comunidades y agentes institucionales. Es decir, nos muestran que las cocinas son para las mujeres espacios donde se recrean sus subjetividades y se expresan sus deseos, sueños y resistencias.

Aunque diversas, las temáticas abordadas en este número no agotan la discusión ni los casos para ilustrar, analizar y mostrar la relevancia que sigue teniendo el hecho pan-cultural del vínculo histórico de las mujeres con los espacios de las cocinas, la alimentación y la comida. Con este número queremos aportar alimentando un campo que se antoja inagotable para la antropología feminista de la comida y la alimentación, y los estudios sobre las cocinas con perspectiva de género.

Referencias

Aguilar Gil, Yásnaya Elena

2019 Mujeres indígenas, fiesta y participación política. *Revista de la Universidad de México* 854:33-39.

Arana López, Gladys Noemí

2012 Los espacios de la cocina Mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes* 25(1):36-49.

Christie, María Elisa

2008 *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico*, University of Texas Press, Texas.

Counihan, Carole

2012 Gendering Food. En *The Oxford Handbook of Food History*, editado por Jeffrey M. Pilcher, pp. 99-116, Oxford University Press, Oxford.

Curiel, Charlynnne

2002 “De esas mujeres quiere Dios”. Participación femenina en la reproducción comunitaria y la recreación de la costumbre en San Miguel Tlacotepec, Oaxaca. Tesis de maestría, CIESAS, México.

2015 La política de la costumbre y el ‘Pueblo’ de las mujeres. Participación femenina en San Miguel Tlacotepec. En *Repensando la participación política de las mujeres. Discursos y prácticas de las costumbres en el ámbito comunitario*, editado por Charlynnne Curiel, Holly Worthen, Jorge Hernández Díaz, et al., pp. 87-125, IIS UABJO, Plaza y Valdés Editores, México.

2019 Las mujeres en la cocina de la mayordomía. Prestigio y costumbre en la mixteca de Oaxaca. *EntreDiversidades* 1(12):163-194.

De Certeau, Michel

1999 *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*, UIA, ITESO, México.

Demol, Cèline y María Antonia Monserrat-Mas

2013 Consumir lo lejano. La pérdida de la soberanía alimentaria en Oaxaca. En *Mujeres (in)visibles: género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, editado por Mabel Gracia y Sara Pérez Gil-Romo, pp. 41-78, Publicaciones URV, Tarragona, España.

Federici, Silvia

2013 *La revolución feminista inacabada. Mujer, reproducción social y lucha por lo común*, Calpulli, México.

Finnis, Elizabeth

2012 Introduction. En Elizabeth Finnis (ed), *Reimagining Marginalized Foods. Global Processes, Local Places*, pp. 1-14, University of Arizona Press, Arizona.

Garazi, Débora

2019 Cocina, espacio público y género: el trabajo en las cocinas de hotel (Mar del Plata, segunda mitad del siglo XX). *Historia Crítica* 71:113-133. DOI: 10.7440/histcrit71.2019.06, accesado el 15 de febrero de 2020.

Giard, Luce

1999 Segunda parte. Hacer de comer. En Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*, pp. 151-174, UIA, ITESO, México.

Gracia Arnaiz, Mabel

2013 Vendiendo comidas, comprando en abarrotes: Cocinas, mercados e identidades en Oaxaca. En *Mujeres (in)visibles: género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, editado por Mabel Gracia y Sara Pérez Gil-Romo, pp. 79-108, Publicaciones URV, Tarragona, España.

González Turmo, Isabel

1998 La dimensión social de las cocinas desde la antropología de la alimentación. En *Alimentación y cultura: actas del Congreso Internacional*, pp. 245-257, Museo Nacional de Antropología, España.

Hryciuk, Renata E.

2019 La Alquimista de los Sabores: Gastronomic heritage, gender and the tourist imaginary in Mexico, *Revista del CESLA, International Latin America Studies Review* 24: 75-100.

Lagarde y de los Ríos, Marcela

2014 *Los cautiverios de las mujeres. Madresposas, monjas, putas, presas y locas*, Siglo XXI, México.

Martínez López, Liliana, Beatriz Martínez Corona, Emma Zapata Martelo

y María del Rosario Ayala Carrillo

2018 Mujeres y hombres en la milpa de una comunidad triqui alta. En *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, coordinado por Ivonne Vizcarra Bordi, pp. 129-149, Universidad Autónoma del Estado de México, Juan Pablos Editores, México.

McLean, Alice

2012 The intersection of gender and food studies. En *Routledge International Handbook of Food Studies*, editado por Ken Albala, pp. 266-280, Routledge, Londres.

Ortega Ortega, Tomás, Verónica Vázquez García, Ivonne Vizcarra Bordi, Paola Sesia, Juan Felipe Nuñez Espinoza y Diego Flores Sánchez

2018 Género y calidad de la tortilla artesanal: el caso de la Unión de Palmeadoras de Tlaxiaco, Oaxaca, En *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, coordinado por Ivonne Vizcarra Bordi, pp. 343-367, Universidad Autónoma del Estado de México, Juan Pablos Editores, México.

Rodríguez Cabrera, Verónica y Roberto Diego Quintana

2018 Cuerpos, saberes y sabores del maíz en el Istmo de Tehuantepec. En *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*, coordinado por Ivonne Vizcarra Bordi, pp. 181-201, Universidad Autónoma del Estado de México, Juan Pablos Editores, México.

Salazar Zarco, Ana Lilia

2019 El trabajo de las mujeres en el espacio íntimo/doméstico en el bajo mixe en Oaxaca, México. Una lectura desde la teoría crítica latinoamericana y los feminismos latinoamericanos y de lo común. Tesis doctoral, UNAM, México.

Stephen, Lynn

2005 *Zapotec Women. Gender, Class, and Ethnicity in Globalized Oaxaca*, Duke University Press, Durham y Londres.

Tuñón, Esperanza

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

Vizcarra Bordi, Ivonne

2002 Las otras 'Santas del Sustento' en la Fiesta de San Miguel la Labor: una (Re)construcción Social de género en el Sistema de Cargos. En *Cargos, fiestas, comunidades*, editado por

Eduardo Andrés Sandoval Forero, Hilario Topete Lara y Leif Koerbaek, pp. 183-206, Universidad Autónoma del Estado de México, México.

Vizcarra Bordi, Ivonne

2005 Asignación e identidad femenina campesina en la responsabilidad alimentaria: las acostumbradas actoras. En *Transformaciones del campo mexicano: una mirada desde los estudios de género*, coordinado por Paola Sesia y Emma Zapata, pp. 501-518, Asociación Mexicana de Estudios Rurales, Praxis, Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, México.

Vizcarra Bordi, Ivonne (coord.)

2018 *Volteando la tortilla. Género y maíz en la alimentación actual de México*. Universidad Autónoma del Estado de México, Juan Pablos Editores, México.

Weismantel, Mary

2008 Foreword. At a Kitchen Table. En *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico*, Maria Elisa Christie, pp. IX-XV, University of Texas Press, Texas.