



UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE CHIAPAS
FACULTAD DE HUMANIDADES
CAMPUS VI



Prácticas culinarias de las istmeñas de Oaxaca: Arte y rituales.

Tesis

Que para obtener el grado de
Maestra en Estudios Culturales

Presenta

Claudia Velázquez Fiallo

Director de tesis

Dr. Armando A. Altamira Rodríguez



Tuxtla Gutiérrez, Chiapas
Noviembre de 2015

Este trabajo fue realizado gracias al financiamiento que recibí como becaria 561428 de la Maestría en Estudios Culturales de la Universidad Autónoma de Chiapas, otorgado por el Consejo Nacional de Ciencia y Tecnología, durante el periodo agosto 2013/julio 2015 y a la beca mixta durante el periodo marzo 2015/junio 2015, en la Universidad Complutense de Madrid.



FACULTAD DE HUMANIDADES CAMPUS VI
COORDINACIÓN DE INVESTIGACIÓN Y POSGRADO
ÁREA DE TITULACIÓN



F-FHCIP-TM-016

AUTORIZACIÓN/IMPRESIÓN DE TESIS/MAESTRIA

Tuxtla Gutiérrez, Chiapas, noviembre 05 del 2015.
Oficio No. CIP/564/15.

C. CLAUDIA VELÁZQUEZ FIALLO

Promoción: 3ª.

Matrícula: 13061030

Sede: Tuxtla Gutiérrez, Chiapas

Presente.

Por medio del presente, informo a Usted que una vez recibido los votos aprobatorios de los miembros del JURADO para el examen de grado de la Maestría en Educación, para la defensa de la tesis intitulada:

PRACTICAS CULINARIAS DE LAS ISTMEÑAS DE OAXACA: ARTE Y RITUALES

Se le autoriza la impresión de seis ejemplares impresos y tres electrónicos (CDs), los cuales deberá entregar:

- Una tesis y un CD: Dirección de Desarrollo Bibliotecario de la Universidad Autónoma de Chiapas.
- Un CD: Biblioteca de la Facultad de Humanidades C-VI.
- Cinco tesis y un CD: Área de Titulación de la Coordinación de Investigación y Posgrado de la Facultad de Humanidades C-VI, para ser entregados a los Sinodales

Sin otro particular, reciba un cordial saludo.



Atentamente

"Por la Conciencia de la Necesidad de Servir"

MTRO. GONZALO ESTEBAN GIRÓN AGUIAR

Director

DRA. EMY JOSEFA ROBLERO VILLATORO

C.c.p.- Expediente/Minutario.

Agradezco infinitamente a las mujeres que compartieron conmigo su conocimiento y su talento: A las artistas de la cocina, a las académicas, teóricas y feministas.

A mis compañeras, hermana y amigas: cómplices de letras, experiencias y andanzas por el mundo.

A todas las personas de mi vida, a ti: Mi amor en este texto.

“La cocina no es sólo ternura conyugal o aventurero callejeo de los sentidos en estado de alerta, permanentemente dispuestos a dejarse seducir a la menor provocación, no sólo es hora doméstica o trance lúdico: la cocina es también rito, drama cósmico, arte mayor.”

Alfonso Alfaro

ÍNDICE

Introducción	11
Capítulo 1. ¿Por qué una investigación al respecto? Una mirada desde los Estudios Culturales a los menesteres de cocina	19
1.1. Los Estudios Culturales y las prácticas culinarias.....	22
1.1.1. Panorámica de los Estudios Culturales	22
1.1.2. Hacia dónde se dirigen los Estudios Culturales.....	27
1.1.3. Las prácticas culinarias como objeto de Estudio de los Estudios Culturales	29
1.2. En torno a la cultura y el arte	30
1.2.1. Introducción a un concepto: cultura	30
1.2.2. El Debate por definir “la cultura”	35
1.3. Del arte al arte culinario	38
1.3.1. Breve historia de un concepto: arte.....	38
1.3.2. La teoría del racimo y el arte.....	42
1.3.3. ¿Las prácticas culinarias como prácticas artísticas? Una posibilidad	46
1.3.4. La experiencia del arte	54
1.3.5. La experiencia del arte en la cocina: hacia una definición de arte culinario.....	55
1.4. ¿Es la cocina un arte?.....	57
Capítulo 2. El Istmo de Tehuantepec: vislumbrar el contexto regional y cultural.....	63
2.1. El contexto culinario: de lo general a lo particular. Breve relato del origen de la cocina mexicana.....	71
2.1.2. El sincretismo culinario desarrollado en la Nueva España.....	74
2.1.3. Lo particular de las cocinas istmeñas de Oaxaca	80
2.2. La cocina en tanto espacio de poder: mujeres, alimentación y ciudadanía en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.....	82
2.2.1. De lo público y lo doméstico/privado en la cocina	86
2.2.2. Mujeres cocineras: Protagonistas de los procesos culinarios....	91
2.2.3. Las istmeñas de Oaxaca y los procesos culinarios.....	94
2.2.4. La cocina ¿Cómo espacio doméstico/privado?.....	95
2.3. Postura epistemológica y metodología.....	97
2.4. Relato de la investigadora y las experiencias en la intimidad de la cocina	103
Capítulo 3. Prácticas culinarias de las istmeñas de Oaxaca: arte y rituales	113
3.1. El secreto de la buena sazón de las cocineras	113

3.2. De cómo la cocina se interpreta como espacio de poder.	
Rituales de cocina cotidiana.	123
3.3. Los rituales del mole	127
Conclusiones.....	139
Referencias	149
Anexo 1 (testigos fotográficos).....	155
Anexos 2 (Fig. 1 ingredientes del mole).....	175
.....	176

INTRODUCCIÓN

“No todas las obras de arte están en géneros artísticos establecidos: si lo estuviesen, no podrían nacer nuevos géneros artísticos”; reza uno de los puntos de la “teoría del racimo” propuesta por Gaut, recuperado por Sixto J. Castro (2004, pp.333-355).

Uno de los debates teóricos dentro del mundo gastronómico es referente a si la cocina debe o puede ser considerada como arte. Debate que toma fuerza en el año 2007 cuando Ferran Adrià participó con su cocina dentro de la 12va. Edición de la Documenta de Kassel, Alemania, considerada una de las exposiciones de arte contemporáneo con más prestigio y resonancia en el mundo.

Situación que nos permite reflexionar sobre si ciertas propuestas culinarias pueden considerarse como nuevas formas de expresión artística. Hecho que también llevó a considerar que el arte y la inteligencia artística no se manifiestan a sí mismas mediante un medio concreto o particular, como la pintura.

La cocina en sí, pudo abrirse a la posibilidad de ser considerada como una experiencia artística, como una disciplina nueva dentro del cuantioso mundo del arte, con diversos argumentos a favor o en contra.

Arte o no, lo que es un hecho innegable es que de una u otra forma la cocina y la comida han estado presente en el arte canónico; éstas han representado papeles protagónicos tanto en las artes plásticas como en las artes narrativas, recordemos los famosos bodegones expuestos en museos de todo el mundo como el museo del Prado. Sin embargo, Reflexionar sobre el arte culinario se vuelve una tarea compleja, al ser la actividad de la cocina un hecho tan efímero y necesario para la supervivencia, es fácilmente descartable otorgarle la etiqueta de arte.

Para abrir paso a este análisis y dialogo que propongo en esta investigación, considero necesario argumentar como primer punto que el arte culinario tiene la habilidad de llevarnos a la esencia misma de la experiencia de comer, porque deja de ser una actividad utilitaria para convertirse en una actividad contemplativa y reflexiva. Richard Hamilton relata en *Retroalimentación* (2009, p.138)

Al igual que la observación del arte, nuestra capacidad de saborear está condicionada por nuestras experiencias y nuestras expectativas. Nuestra vista percibe algo, nos preparamos para ello (por supuesto inconscientemente) y la experiencia gustativa nos sorprende. La sorpresa puede ser positiva o negativa. Tenemos que abrirnos a lo extraño para poder disfrutarlo.

Degustar un buen platillo definitivamente se relaciona con la experiencia estética, pues intervienen valores como el gozo, el

asombro, la contemplación; es decir, la obra culinaria tiene como segunda finalidad la de dar placer y agradar al comensal. Puesto que la experiencia estética inmiscuye a los sentidos, la experiencia culinaria puede llegar a cautivarnos.

En ese sentido, mi interés por estos temas cobra fuerza y argumentos. Así, en el presente texto plasmo mis acercamientos a la cultura culinaria istmeña y a sus protagonistas. Exhibo también los resultados de la investigación que lleva por nombre: *Prácticas culinarias de las istmeñas de Oaxaca. Arte y rituales*. El título refleja claramente en su lectura de quienes me interesa exponer las experiencias de cocina, sus saberes.

Examino conceptos básicos y claves que cimentan las bases del título de mi investigación, a través de esto dejó ver mis argumentos para la construcción de mis propias posturas epistemológicas, estrategia metodológica, contexto y experiencias de campo como investigadora.

La complejidad y vasta variedad de sabores, texturas y colores de la cocina mexicana son de fama mundial; sus protagonistas tienen también una atención impresionante a través de distintos movimientos relacionados con el buen comer, la cocina tradicional, la cocina de autor y el buen comercio.

La comida, la cocina y sus actores tienen gran atención, situación que no es aislada; podemos ver y leer muchas publicaciones relacionadas con temas como el maíz, la comida sustentable; aspectos retomados por varios campos de estudio

como la semiótica, la antropología, la gastronomía, la sociología y la historia.

Disciplinas de la que han surgido textos dirigidos a estudiar la relación entre el hecho necesario de la alimentación y el arte de hacer comida, así como de diversos aspectos interrelacionados como: cocina y actores, arte culinario, sobrealimentación, hambruna, consumos y trabajo, género y poder.

Este interés por investigar sobre el mundo culinario está plenamente justificado pues la comida, la cocina y sus rituales de elaboración han desempeñado a lo largo de la historia un papel importantísimo para el intercambio y la reproducción cultural, por lo cual también debe ser un tema que atañe a los Estudios Culturales. Evidentemente en la culinaria hay un valor cultural intrínseco y también una carga simbólica hacia determinados alimentos de cada región.

Al hablar de la cultura, resulta relevante destacar como algunas investigaciones que se ocupan del mundo culinario, proponen que a través de una detallada selección y mezclas de sabores, olores, colores y texturas que se encuentran en los diferentes universos gastronómicos, un grupo de personas puede construir fuertes relaciones sociales, situación que convierte a la cocina en un gran espacio de significados vinculados a nuestra historia.

Esta investigación la realizó en tres capítulos titulados con temas claves que argumentan y explican el contenido del texto en general.

En el primer capítulo cuestiono si es factible una investigación como ésta desde la mirada de los Estudios Culturales a los menesteres de la cocina.

Abordo también nociones sobre los Estudios Culturales como campo de múltiples miradas que nos ofrece elementos para la comprensión de fenómenos sociales y culturales, para el verdadero reconocimiento de los Otros y para la convivencia en las diferencias con los Otros en un escenario crítico.

Desde este gran corpus de estudio de las ciencias sociales, algunos han planteado que la comida en uno u otro momento se puede estudiar e interpretar como discurso culinario, pues inmiscuye además de los sentidos (gusto, tacto, también la vista y el olfato) saberes y significados dados culturalmente.

Es un breve panorama de los Estudios Culturales y hacia dónde se dirigen; y cómo las prácticas culinarias pueden ser objeto de estudio de los Estudios Culturales.

En este primer capítulo también hablo sobre conceptos claves como cultura y arte. A manera de introducción presento un breve análisis sobre el debate por definir cultura y me cuestiono ante la necesidad y la posibilidad de intentar circunscribir una definición ya sea como oposición cultura-civilización, cultura-naturaleza y más recientemente cultura-sociedad.

Así continuó exponiendo sobre la posibilidad de considerar a las prácticas culinarias como prácticas artísticas a través de la pregunta ¿Es la cocina un arte? Para cerrar con el punto de la experiencia del arte en la cocina. Hacia una definición de arte culinario.

Es necesario sustentar que, independientemente de la reflexión sobre las definiciones de arte que presento en el capítulo uno, y de lo vital que resulta el concepto de racimo para sustentar que la presente investigación tenga acogida en la línea *Historia de la Literatura y el Arte*; considero importante señalar que la definición de arte que utilizo como base de mis argumentos la recupero de la teoría *Art and Agency* (1998) de Alfred Gell cuya discípula Joy Adapon retoma para justificar la pertinencia de su investigación sobre arte culinario, tradición y mujeres, titulada: *Anthropology and Culinary art* (2008).

El capítulo dos lo inicio con el contexto regional y cultural en el que se ubican las protagonistas de mi investigación: las mujeres y la cocina.

Este capítulo va de lo general a lo particular con un breve relato del origen de la cocina mexicana y abordo temas como el sincretismo culinario en la Nueva España, lo complejo y particular de la cocina istmeña de Oaxaca, así como un corto análisis sobre alimentación y ciudadanía en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

Este panorama cultural me lleva a tener como uno de mis intereses de investigación el conocer y explicar el valor cultural

y los significados sociales de las prácticas culinarias que realizan algunas mujeres istmeñas de Oaxaca, “las cocineras”, al considerar la cocina como espacio de expresión artística en el que se externalizan valores culturales y sociales relacionados con la vida ritual de determinada región; en este caso el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Aclaro que utilizó el nombre Istmo de Tehuantepec porque todas mis colaboradoras nacieron y han vivido en diferentes municipios de esta región.

Además de entender cómo experimentan y se construyen a sí mismas estas mujeres istmeñas en los espacios de la cocina convirtiéndolos en espacios generadores de creatividad artística y conocer cuáles son las interpretaciones culturales tras esta actividad, las técnicas de procesamiento, los usos y significados rituales.

En este capítulo tengo en cuenta que muchas sociedades hay una carga cultural y simbólica hacia determinadas prácticas culinarias; sin embargo, el hecho que destaque y que se retome como objeto de estudio es por los entramados sociales y culturales que se dan en la cocina y por constante participación de mujeres istmeñas en vida comercial, económica y social en los mercados de la región, ya sea como vendedoras de huipiles, joyería, alfarería, calzado típico o como cocineras, algunas con notable prestigio social al desempeñar con gran destreza y sazón esta actividad que las mujeres hemos realizado por siglos.

Este análisis se acompaña de temas como las categorías público y privado en la cocina, mujeres como protagonistas de los procesos culinarios y mis posturas epistemológicas y metodológicas. Y precisamente por cuestiones metodológicas no indago en cuestiones de género.

Finalmente para cerrar el capítulo dos quise presentar parte de mis vivencias al compartir con varias colaboradoras cocineras y claro, presentar parte de mi experiencia al momento de realizar la investigación, ¿Por qué me apasiona el tema? Y qué aprendizaje me dejó.

En el capítulo tres, mismo que titula esta investigación, entro de lleno a realizar un diálogo entre mis argumentos y los relatos de las propias colaboradoras.

Efectivamente, al calor de las entrevistas en la cocina mis colaboradoras y yo tocamos temas como el secreto de la buena sazón, los rituales de cocina cotidiana, los rituales del mole y cómo la cocina se convierte en espacio de creatividad y poder.

Por lo tanto, en este estudio me centro en la cocina como una actividad social profundamente significativa, que de ser planteada de esta forma, permite pensarla como una forma de arte; es decir, al reconocer el valor cultural y el proceso creativo que representa el cocinar deviene en un reconocimiento de la habilidad tremendamente creativa de sus protagonistas para producir buena comida, comida con sazón.

CAPÍTULO 1. ¿POR QUÉ UNA INVESTIGACIÓN AL RESPECTO? UNA MIRADA DESDE LOS ESTUDIOS CULTURALES A LOS MENESTERES DE COCINA

La investigación se ubica en la región de Istmo de Tehuantepec Oaxaca, como parte fundamental de mi formación como investigadora social y por una sencilla y justificada razón; mi pasión por cocinar y compartir la mesa y, por supuesto, del inmenso placer de comer y saborear una comida bien sazónada.

Esta investigación es con el propósito de conocer las prácticas culinarias de las mujeres que colaboran en esta investigación, todas oriundas del istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Sus prácticas en los espacios de la cocina a partir de la mirada del arte. Me interesa cómo la cocina es espacio de expresión artística y poder para algunas mujeres que se han apropiado y que han trasgredido su rol social desde este lugar; partiendo de la pregunta ¿Cómo algunas mujeres istmeñas de Oaxaca viven y experimentan la cocina?

En un segundo momento también busco entender cuáles son los rituales que se establecen en torno a las prácticas culinarias realizadas por estas mujeres.

Debo aclarar que la particularidad de la tradición culinaria del Istmo de Tehuantepec, no es un hecho totalmente aislado o específico de esta zona de México, en muchas sociedades hay una carga cultural y simbólica hacia determinadas prácticas culinarias; sin embargo, el hecho que destaque y que se retome como objeto de estudio de los Estudios Culturales por los procesos culturales, sociales y de poder que se desarrollan en torno a estas prácticas; y, sobre todo, a la visible y constante participación de algunas mujeres istmeñas en vida comercial, económica y social en los mercados; ya sea como vendedoras de huipiles, joyería, alfarería, calzado típico o como cocineras, algunas con notable prestigio social al desempeñar con gran destreza y sazón esta actividad que las mujeres hemos realizado por siglos.

Me parece importante destacar como algunos investigadores del mundo culinario, con los que coincido, han argumentado que a través de una meticulosa selección y mezcla de sabores, olores, colores y texturas que se encuentran en los diversos universos de las comidas, un grupo humano construye fuertes y complejas relaciones sociales y simbólicas; ya que en cada bocado, argumentan, podemos experimentar nuestra condición de seres biológicos y también de seres culturales.

En efecto, las sociedades han codificado el mundo de los sentidos desde su mirada y a través de la comida se reflejan estas particularidades. Por lo tanto, pienso que las prácticas culinarias son un gran espacio de significados vinculados a

nuestra historia social y que es un campo fructífero para la investigación desde la mirada de los Estudios Culturales.

Desde este gran corpus de las ciencias sociales, algunos han planteado que la comida en uno u otro momento se puede estudiar e interpretar como discurso culinario, pues inmiscuye además de los sentidos (gusto, tacto, también la vista y el olfato) saberes y significados dados culturalmente. Roland Barthes en *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea* (2006, Pp. 205-221) argumenta que la comida

no sirve sólo de signo a temas, sino también a situaciones, es decir, a un modo de vida que dice mucho más de lo que directamente expresa. Hoy se podría decir: todas: la actividad, la labor, el deporte, el esfuerzo, el ocio, la fiesta, cada una de estas situaciones tiene su expresión alimentaria; y casi se podría decir que esta especie de “polisemia” de la comida caracteriza la modernidad.

Otro punto de vista a considerar es el de Eduard Antonio Maury quien en *Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación* (2010, s/p) plantea al respecto que

Los seres humanos son la única especie que piensan y hablan acerca de sus alimentos, los únicos que operan normas y reglas con respecto a lo que come, modo de preparación, formas de consumos, además de elegir con quien o quienes y donde degustar un platillo. Asimismo, organiza sus ingestas mediante comidas o acontecimientos alimentarios, más o menos, socializados y estructurados.

Por su parte, José Manuel Pedrosa en *Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo, texto: de Levi-Strauss al cuento tradicional* (2003, pp. 39-54) valora algunas de las ideas de Claude Levi-Strauss

respecto a que la cocina y los alimentos pueden proyectarse sobre la cultura humana y permean sobre el modo en que esta cultura se refleja en la literatura tradicional.

Y propone lo siguiente en relación a la comida y las formas de manipularla:

Pensar la alimentación ocupa diferentes territorios de la creatividad cultural, desde la selección de los alimentos y la conservación hasta el procesamiento culinario, y desde la ritualización comensal con todos los aditivos relativos a la demarcación de género, edad, rango y clase, hasta las variaciones contextuales según la acción haga referencia al sacrificio, la purificación, la iniciación, el funeral, el matrimonio, el carnaval o las fiestas populares.

Es fácil convenir en que no se trata de una simple transición que va de la naturaleza en forma de raíces, frutos, carnes y pescados, al organismo de quien los come. Ni (...) los animales se alimentan indiscriminadamente, sino que tienen preferencias y seleccionan lo que comen. Alimentarse constituye un ejercicio intelectual, simbólico y sensorial, que en su culminación culinaria llega a ser incluso un arte efímero.

Bajo este panorama es importante señalar que existen investigaciones y elementos para empezar a considerar y proponer desde la mirada de los Estudios Culturales a la cocina como una práctica artística y la cocina mexicana como un cuerpo de arte.

1.1. Los Estudios Culturales y las prácticas culinarias

1.1.1. Panorámica de los Estudios Culturales

Conviene, en este punto del desarrollo del presente texto, justificar la pertinencia de mi tema de investigación en el campo

de estudio que me ocupa, por lo cual parto de la premisa que los Estudios Culturales “son un campo de estudio emocionante y “candente” (Sardar y Van Loon, 2005, p. 3) porque su tema de estudio es nada menos que algo tan complejo como la cultura.

Sin embargo, al ser su objeto de estudio “la cultura”; ha surgido mucha controversia a su alrededor e innegablemente una extensa e interesante producción bibliografía.

Ante esta situación muchos estudiosos de la cultura se han cuestionado sobre ¿hacia dónde van los Estudios Culturales? Y ¿Cuáles son los temas que realmente le involucran?

Estos debates han considerado de vital importancia retomar y criticar el camino que han tomado como campo transdisciplinar.

Bien, los Estudios Culturales destacan como campo de múltiples miradas que nos ofrece elementos para la comprensión de fenómenos sociales y culturales, para el verdadero reconocimiento de los Otros y para la convivencia en las diferencias con los Otros en un escenario crítico.

Es evidente que estos debates y cuestionamientos que se han dado en los últimos años dentro de los Estudios Culturales han producido importantes investigaciones de corte trasgresor y crítico, que cuestionan las situaciones sociales desde diferentes perspectivas. No obstante, algunos críticos de los Estudios Cultures han considerado de vital importancia retomar y criticar el papel y el camino que han tomado los propios Estudios Culturales como campo multidisciplinar.

Desde esta perspectiva crítica es inevitable reflexionar que en esta sociedad contemporánea constantemente inmersa en una serie de interrogantes sobre las instituciones dedicadas a la producción del conocimiento, se vuelve necesario comprender, explicar y describir un nuevo modo de producción del conocimiento; aun cuando, inevitablemente, en un primer momento este nuevo modo se enfrente a ciertas dificultades con quienes practican los modos tradicionales establecidos, cabe señalar que en la producción del conocimiento

existe una pauta histórica recurrente según la cual aquellos cuyas ideas son dominantes describen como equivocadas las innovaciones intelectuales que se producen, para después ignorarlas, hasta que son asumidas como parte de esos mismos adversarios originales que terminan por considerarlas como su propio invento. (Gibbons, 1997, p. 12)

El propio Gibbons aclara en *La nueva producción del conocimiento* (1997, Pp. 11-30) dos modos de producción del conocimiento a los que llama el modo 1 y el modo 2; que resumen y ejemplifican las ideas dominantes como las innovaciones intelectuales.

El primero es una forma de producción disciplinar; el segundo es heterogéneo y cambiante porque hay un aporte constante de experiencias y habilidades y no es exclusivo de un grupo específico o de los llamados grupos de élite; el modo 2 es reflexivo, flexible y menos rígido.

En efecto, es innegable que los atributos que posee el modo 2 son coherentes y no viene a sustituir al modo 1, sino que surge a partir de éste para complementarlo y diversificarlo;

por lo que es válido señalar que aun con sus contrastes y diferencias el modo 2 también se mueve en el campo de lo disciplinar, además del transdisciplinar, y, lo destacable es que está crea nuevos desafíos para las instituciones establecidas y tradicionales.

De la misma manera, hay otros temas importantes que involucran y ocupan a una comunidad científica (o deberían), estas cuestiones son la que se relacionan con la formación de una nueva generación de científicos comprometidos, concientizados y sensibilizados con las causas sociales y el papel de las comunidades científicas hacia la sociedad en la forma y manejo de la comunicación pública de la ciencia y el acercamiento del conocimiento científico a la sociedad, o como León Olivé le llama en *La ciencia y la tecnología en la sociedad del conocimiento* (2007, p. 30), “el público no experto”; es decir, las personas no especializadas en cierta área de conocimiento y para quienes es complicado traducir los lenguajes técnicos o científicos si no están presentados de manera clara.

Ahora bien, coincido con Castro, Castro y Morales (2009) que el hablar de ciencia es referirse también a la cuestión de que para hacerla se deben seguir ciertos ordenamientos; o dicho de otra forma, se deben seguir determinados protocolos que permitan alcanzar la meta planeada; de lo contrario, al no existir una metodología establecida sería como caminar sin rumbo a sabiendas del eminente fracaso y sustento del resultado.

Así, señalan que una investigación definitivamente se vuelve un proceso ciento por ciento creativo, o al menos en su mayor parte, en *Metodologías de las ciencias sociales: una introducción crítica* (2009, p. 55) estos autores exponen que

La metodología de la ciencia debe ser algo abierto que varía según las ciencias, y que cambia a medida que se van produciendo nuevos descubrimientos y que la manera en que se aborda el estudio de la metodología científica se logra buscando las orientaciones epistemológicas y los criterios comunes que guían los diferentes trabajos de investigación y cuyos pilares básicos son la experiencia y la construcción de modelos teóricos.

En este aspecto referente a los módulos teóricos considero necesaria la existencia de un método que nos lleve a la elaboración de teorías sobre lo social partiendo de una serie de hipótesis.

Sin embargo, es pertinente señalar que no todas las ciencias son iguales en sus objetivos, resultados y procedimientos metodológicos. Algunas de sus diferencias son fundamentales, pues

no dependen solamente del hecho de que estudian clases distintas de fenómenos, sino que tienen objetivos y aplican métodos de estudios diferentes. Existen diferentes formas de conocimiento, se puede decir que en lo que se denomina saber, actúan dos elementos importantes, fundamentales y prácticamente diferentes, estos son: aquello a lo que se refiere el saber y por el otro lado el sujeto de ese saber.

El grupo de las ciencias es heterogéneo y como se expone en el texto, el clasificar este grupo ha sido y fue una empresa a veces arremetida y cuyo resultado no ha alcanzado una aprobación general. Ante esto, cualquier ciencia puede ser considerada como un conjunto de proposiciones que pueden referirse a hechos simples, establecer regularidades en formas de leyes, o proponer explicaciones de carácter teórico, introduciendo términos de naturaleza no observable o no empíricos, que se refieran a la

organización explicativa adecuada a establecer entre los términos y las proposiciones de experiencia. (Castro, Castro y Morales 2009, pp. 55-61)

Esto nos permite entender que hay una diversidad en las ciencias, razón por la que sus resultados varían.

1.1.2. Hacia dónde se dirigen los Estudios Culturales

Existen varias situaciones políticas y sociales por las que atraviesa Latinoamérica, sin embargo, me parece importante señalar que desde sus academias aún se siguen proponiendo elementos para la comprensión de estos fenómenos sociales y culturales, para el verdadero reconocimiento de los Otros, para la convivencia en las diferencias con los Otros en un escenario crítico; vivimos en un momento de multiculturalidad, hay, efectivamente, un reconocimiento de las diferentes etnias que conformamos el país, pero se queda en eso, en un simple están ahí y allí están bien.

Estoy completamente segura que desde los Estudios Culturales deben surgir las propuestas que nos hagan transitar hacia el verdadero dialogo, hacia una crítica constructiva y hacia la interculturalidad, es decir, que ésta deje de ser una aspiración y se convierta en un hecho.

Algunas cuestiones presentes en la mesa del debate se refieren a las posturas, investigaciones y argumentos de las personas realizan los Estudios Culturales en América Latina; muchos críticos han expuesto que se realizan investigaciones en las que se defienden posturas sin fundamentos teóricos y se

realizan afirmaciones sin demostrarlas; además se están eligiendo temas de investigación de manera “ingenua” porque quienes realizan estas investigaciones no cuentan con una verdadera preparación interdisciplinar.

Entonces, es importante observar que el *habitus* del investigador repercutirá en sus investigaciones, también tendrán resonancia su formación primera y por su puesto su procedencia sociocultural.

Aunque parece perfectamente claro que el origen de los Estudios Culturales como proceso crítico es reciente; debo recalcar que estos son “un hábito intelectual [legitimado]... cuyo interés en la revitalización de la clase obrera a partir de sus luchas sociales” (Macías y Peña, 2010, pp. 3-5) ha permeado y dirigido el análisis de la relación intrínseca entre cultura y economía, las relaciones de poder y las relaciones entre académicas que según los teóricos, ninguna otra disciplina hubiera podido lograr; además es necesario tener en cuenta que

las características distintivas de los Estudios Culturales es la manera en que combina un foco hermenéutico en las realidades vividas, un análisis crítico (pos)estructuralista de los discursos que median nuestras experiencias y realidades y una investigación contextualista/realista de las estructuras históricas, sociales y políticas del poder. (Saukko, 2012, pp.316-317)

1.1.3. Las prácticas culinarias como objeto de Estudio de los Estudios Culturales

Por lo tanto para manifestar el porqué de mi investigación y su pertinencia en los Estudios Culturales argumento que en este texto abordo las practicas culinarias que establecen las mujeres oriundas de esta región situada en el estado de Oaxaca.

Las cocinas tradicionales, reivindicadas como cocinas artísticas basadas en la sazón de las mujeres que cocinan y que pueden facilitarnos conocer las características de la vida social, festiva, ritual, económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla, pues como sujetos culturales intervenimos y convivimos en los hechos que nosotros creamos, modificamos y reinterpretemos. Las prácticas culinarias nos permiten, también, entender que cambios han ocurrido en los estilos de vida, la presencia de mujeres en las actividades sociales y cómo estos hechos se reflejan en la forma de alimentarse y, en especial, en la desaparición, adaptación o reinterpretación de los saberes y las prácticas culinarias que realizan las istmeñas de Oaxaca.

Así este proyecto de investigación aporta a los Estudios Culturales en la medida que exponga estos conocimientos y prácticas culinarias tan complejas y cargadas de fuertes significados culturales de la región del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; que son llevados a cabo por las istmeñas desde un espacio al que han sido confinadas históricamente y como

pueden apropiarse de este espacio de “reclusión” convirtiéndolo en un espacio de poder.

Por lo tanto, esta investigación titulada: “Prácticas culinarias de las istmeñas de Oaxaca: arte y rituales” contribuye al conocimiento y reconocimiento de las diversidades culturales, de prácticas y saberes y también al reconocimiento de la intensa participación de la mujeres desde este espacio íntimo y estigmatizado que es la cocina, en la cual (cocina como acción) se dan procesos culturales de gran significación y posibilita el pensarla como un espacio de expresión artística. Por eso considero importante exponer los conceptos de cultura y arte; y posteriormente explicar su relación con las prácticas culinarias.

1.2. En torno a la cultura y el arte

1.2.1. Introducción a un concepto: cultura

¿La cultura está de moda? ¿O es un fetiche de nuestra época? en el marco del 1er. Congreso internacional, *Chiapas y los Estudios culturales: miradas desde la alteridad* (Nov de 2013) se presentaron diversas ponencias en las que se abordaron cuestiones sobre los temas culturales y por añadidura se reflexionó sobre los Estudios Culturales particularmente en el discurso de Eduardo Restrepo; aclaro, que estas interrogantes acompañaron las palabras de este investigador social.

Sucede que “La constitución y el crecimiento de las disciplinas antropológicas han producido una concepción amplia del término cultura”. (Di Tella, Cumbita, Gamba, Gajardo, Eds. 2001, p. 145). Quizás no planteadas bajo la misma estructura, considero que estas preguntas, con las que se abre el presente apartado, han devenido en constantes disputas diferentes seminarios como: *Sujeto cultura y sociedad* y el seminario *cultura, globalización y políticas culturales*. Estos cuestionamientos y discusiones sin dudas validan el reflexionar sobre la pregunta del millón: ¿Qué es la cultura?

En este sentido, la discusión teórica es necesaria, sobre todo en sociedades inmersas en constantes procesos globalizantes, tan satanizados y, al mismo tiempo, considerados como la panacea. Dos polos opuestos de un todo tan complejo y tan diverso. Aunque, resulta imposible no destacar que la globalización o procesos de globalización¹ circulan entre las culturas y los actores sociales y los interrelacionan.

Reflexionar sobre *la cultura* resulta, entonces, una tarea tan compleja como construir o estudiar un objeto físico y tangible; y es que no podemos desmeritar que reflexionar también implica construir, en este caso, conocimiento y teoría.

Mi primer acercamiento académico a una definición sobre cultura fue de corte antropológico. Este campo de estudio sostiene que la cultura es todo lo que adquiere o hace el ser

1 Como los llama Mato, D. en *Des-fetichizar la globalización*, (2005).

2 La cocina puede ser considerada como práctica artística que depende de la región donde se cocina, para los Mexicanos o Milpaltenses la comida no necesariamente es considerada

humano como miembro de una sociedad y que lo aleja de su condición “primitiva o salvaje” de su condición “natural”. Esta definición surge mediante la oposición naturaleza-cultura, pero “naturalmente” deja muchos cabos sueltos porque es una manera demasiado extensa y fácil de abordar la cultura; esta definición desencadena una serie de reflexiones sobre todo porque si bien intenta no discriminar a “otras” culturas permite “inocentemente” el relativismo cultural.

Debo señalar que estos debates también nos llevan a un conflicto académico (positivo), en el sentido de repensar qué estamos entendiendo como cultura. En las aulas hablamos ya de una politización de la cultura, de consumos y de resignificaciones.

Cultura resulta finalmente (el debate seguirá) una categoría (si se le puede encasillar en alguna, no lo creo) bastante complicada de definir, incluso se propone interpretarla como un campo de disputas de significados y maneras de representar al otro; o como un proceso o procesos de construcción de significados, discursos y prácticas sobre diversas cuestiones a partir de mecanismos de poder en los que como agentes sociales entramos en disputas y luchas, incluso en nuestras prácticas cotidianas.

Quise realizar esta breve reflexión a partir del concepto que nos ocupa como estudiosos de los Estudios Culturales; precisamente porque considero que intentar circunscribir una definición es vital en la construcción del marco teórico de la

tesis de maestría que realizamos. Así, como estudiosos de la cultura e investigadores sociales tenemos la tarea primordial de criticar la tendencia a localizar la cultura, es decir, es importante no vislumbrarla como un territorio encerrado en sí mismo, inamovible e imperturbable.

Aunque como algunos teóricos han propuesto al argumentar que podemos hacer estudios culturales sin hablar de cultura. ¿Interrogante o afirmación? Material para futuros debates. En el intento de definir la cultura, no podemos limitarla y cercarla al hecho de la llamada *alta cultura*, de culturas mejores y peores. Puesto que se cuestiona que

La imagen vulgar, propia de occidente burgués, que sugiere que culta es la persona dedicada a ejercicios eruditos o al virtuosismo más o menos logrado en alguna disciplina estética ha sido producto final, quizá no deseado, de la extensión analógica de un pensar sustentado en sucesivas escisiones, que separan analíticamente mito/razón, sensible/inteligible, espiritual/material.

Los sectores ilustrados de Europa occidental plantearon estas dicotomías respecto a los pueblos sobre los que se expandieron, subordinándolos a la categoría de objetos de un logos incorporador, en un intento no demasiado fructuoso por entender, en sus propios términos, las nuevas realidades que enfrentaban. (Di Tella, Cumbita, Gamba, Gajardo, Eds. 2001, p. 145)

En *“Diferentes, desiguales o desconectados. Mapas de la interculturalidad”*, exactamente en el capítulo titulado *“la cultura extraviada en sus definiciones”* Néstor García Canclini (2004, Pp. 29-39) expone su preocupación e inquietud por las impresiones que hay desde décadas pasadas en torno a la cultura, este autor toma como referencia los estudios y

reflexiones de Baudrillard y Bourdieu define a la cultura como aquello que abarca el conjunto de procesos sociales de producción, circulación y consumo de la significación de la vida social.

¿Y qué más podría ser la cultura sino un conjunto complejo e inmenso de procesos sociales de significación? Sin embargo, me cuestiono constantemente ante la necesidad y la posibilidad de intentar circunscribir una definición de cultura, ya sea como oposición cultura-civilización, cultura-naturaleza y más recientemente cultura-sociedad; considero que la cultura se trata de algo que excede toda posibilidad o que se pueda reducir a una perspectiva, única, por así decirlo. La cultura quizás es un significante propiamente, como el amor o la familia; el espacio y el tiempo lo modifican, así como cada persona en interacción con otras.

La Real Academia de la Lengua Española (2014) define cultura de la siguiente manera: “Cultivo, Conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollar su juicio crítico. Conjunto de modos de vida y costumbres, conocimientos y grado de desarrollo artístico, científico, industrial, en una época, grupo social, etc. Culto religioso”. Resulta interesante que la primera definición que propone la Real Academia sobre cultura esté relacionada con cultivar. Coloquialmente se ha considerado que tener cultura es ser “una persona cultivada” o culta; este es un breve panorama que nos permite apreciar los

alcances teóricos que puede generar el intentar definir una palabra.

1.2.2. El Debate por definir “la cultura”

Como vemos la primera definición de cultura, es decir, la definición etimológica proviene de cultivo y se refiere a la acción de practicar algo, sin embargo, la cultura puede alcanzar diversos usos y ramificaciones; es decir, una red de significados donde el ser humano es algo así como un animal suspendido en su propia creación, como lo propuso Geertz, quizás.

Al respecto Escobar A. (2012) realiza una fuerte crítica a esta propuesta de Geertz. Este autor alude a la propuesta de Geertz como una de las más grandes influencias del pensamiento sobre la cultura y lo cultural. Sin embargo, el mismo expone que este “pensamiento” a invisibilizado nociones y propuestas más radicales de las diferencias que cohabitamos el mundo. Es entonces que desde otras disciplinas de las ciencias sociales, entre ellas los estudios culturales han surgido certeras críticas a estas perspectivas limitantes de referirse a la cultura y las identidades.

En el *Diccionario de los Estudios Culturales Latinoamericanos* (2009, pp.71-74) se presenta un extensa recopilación sobre los conceptos conocidos de cultura y las disciplinas que la estudian; así podemos encontrar que para la semiótica la cultura es una “red de signos; un acto comunicativo y un intercambio que supone constantemente a

otro, como partenaire necesario en la relación emisor y receptor”.

Como se argumenta en el mismo diccionario, la cultura tiene una larga escuela de perspectiva antropología, en las cuales han destacado reflexiones como la de Lévi-Strauss que ha entendido cultura desde una postura antropológica estructural. Así para esta disciplina de las ciencias sociales la cultura se entiende como la que da cuenta de las condiciones humanas.

Por su parte, el *Diccionario de Ciencias Sociales y Políticas* (2001, p. 146) propone la siguiente definición de cultura:

Se trata de una forma integral de vida creada histórica y socialmente por una comunidad, de acuerdo con la forma particular en que resuelva o entable las relaciones con la naturaleza, las de los integrantes en su seno, las relaciones con otras comunidades y con el ámbito de lo sobrenatural, a fin de dar continuidad y sentido a la totalidad de su existencia, mediante una tradición de sustenta su identidad.

Estos dos diccionarios proponer panoramas bastante amplios para entender un concepto. Otros autores han reflexionado sobre la ambigüedad del concepto cultura; ambigüedad originada quizá de los usos que las personas hacemos de él y de la manera que diferentes disciplinas relacionan y entiende el concepto.

Hay una gran controversia filosófica respecto al significado de esta palabra e incluso, tal como menciona Bauman en *la cultura como praxis* (2002, pp. 94-177) se ha incorporado el vocablo cultura a tres universos o contextos en cada uno de los cuales “la palabra [cultura] ordena un campo semántico

diferente, señala y denota clases de objetos diferentes de los miembros de dichas clases, así como sugiere series diferentes de cuestiones cognitivas y de estrategias de investigación”. Estos tres grandes campos son:

La cultura como concepto jerárquico es cuando se entiende como una posesión o algo que se adquiere; esta definición, muy común en la mentalidad occidental, está fuertemente ligada con el ser refinado o tener clase que se traduce en tener cultura o ser una persona culta. La cultura como concepto diferencial es cuando se usa el concepto de “cultura” para dar cuenta de las diferencias aparentes entre comunidades de gentes. Y finalmente la cultura como concepto genérico en el cual se le atribuye la cualidad de rasgo universal de todos los hombres y sólo de los hombres.

También ha sido estudiada considerándola como diversos espacios simbólicos de grupos humanos que tejen relaciones de poder; desde esta postura, se entiende que cultura está relacionada con discursos hegemónicos pero al mismo tiempo como un espacio de resistencia social y procesos de descolonización. Sin embargo, la cultura no se puede reducir a procesos sociales únicamente. Se relaciona también con términos como identidad, representaciones, etc.

No obstante, en la reciente y creciente discusión puesta en la mesa del debate de los estudios culturales respecto a la cultura; se comienza a conceptualizarla a partir de su relación con el “poder”.

Cultura y poder, resulta, por lo tanto, ser la constante para muchos teóricos de este campo de interdisciplinar de las ciencias sociales.

A partir de indagar sobre las posturas en torno a este concepto; entiendo a la cultura, desde mi formación en Estudios Culturales, como un proceso colectivo en el que se establecen relaciones de poder y resistencia, y como un sistema de símbolos y significados que conforman la experiencia social e individual. Descrito este punto, es necesario iniciar un dialogo de autores sobre otro concepto ampliamente discutido y que genera múltiples debates, este concepto es arte. Definir esta palabra produjo una serie de bibliografías bastante amplias que sirven para fortalecer esta investigación y que a continuación utilizo para cerrar con un acercamiento a otra definición bastante discutida y reciente la de arte culinario.

1.3. Del arte al arte culinario

1.3.1. Breve historia de un concepto: arte

Definir arte es tarea compleja, que decir de definir al arte culinario, me refiero al intentar circunscribir una definición científica sobre éste. Empiezo por la primera. El termino arte en su raíz primera se refiere a la actividad productiva, que se distingue no sólo de la actividad teórica sino también de la específicamente práctica. En *La Problemática Definición del Arte*, Sixto J. Castro (2004, pp. 233-255) describe que:

En el mundo antiguo, el término latino *Ars* hace referencia etimológicamente a un saber hacer: arte de hacer algo, de vestir bien, de coquetear, lo mismo que el griego (...). En ambos se contienen tanto la artesanía como lo que actualmente llamamos el arte bello o Bellas Artes. Asimismo, los dos términos hacen referencia al conjunto de preceptos en orden a un determinado fin (arte como conjunto de reglas). Por tanto, el ámbito abarcado por ellos es enorme.

De manera muy amplia, se entiende entonces al arte como un concepto genérico en el que están inmiscuidas las llamadas “bellas artes” (literatura, música, pintura, arquitectura, la escultura y la danza) y las consideradas como “artes manuales”, es decir, en algún momento de la historia se consideró como artísticas aquellas prácticas que tienen por objeto principal ejecutar materialmente una operación específica que requiera una necesidad práctica en la vida como la sastrería, carpintería y la cocina.

Los intentos por definir el arte proceden desde tiempos antiguos, por ejemplo el filósofo Platón dijo que el arte es una expresión ligada a la sensibilidad; definición en la que podemos percatarnos de dos palabras claves que serán la constante de las posteriores propuestas sobre la definición del arte: expresión y sensibilidad.

“El arte es imitación, así como aparece al artista, de la realidad natural, la cual, a su vez, es imitación de la realidad ideal, la única verdadera” nos dice Angelo Altieri Megale en *Filosofía y arte*, Altieri recupera los planteamientos de Platón (s.f. pp.49-66). Y agrega que “El arte es, pues, copia (la representación artística) de una copia (la realidad natural),

reproducción de una reproducción; es ficción, y por tanto mentira, que desvía el alma del amor a lo eterno y a lo verdadero”.

La concepción hedonista de arte es interesante al plantearlo y ligarlo al *placer sensual*, interpretación que se considera un gran aporte, pero que, no obstante, es insuficiente.

Otros exponentes como Aristófanes, Plutarco, Horacio y Lucrecio trataron de ennoblecer la definición del arte al argumentar que si este es irracional y sensual también puede ser deleite, placer y de la misma manera cumplir la función de enseñar y educar. Por su parte Aristóteles considera, al igual que Platón, al arte como imitación, pero en sus aspectos universales.

A partir de la Edad Media:

continuaron o volvieron a manifestarse casi todas las orientaciones del pensamiento estético antiguo, pero adaptadas a las condiciones y los desarrollos de la nueva cultura y civilización; es, por tanto, imposible, en esta edad, separar la historia de la cultura de la historia de la estética. (Altieri, S.f., p. 52)

En ese sentido destaca que la constante de la definición de arte durante la edad media haya sido el ligarla con cuestiones místicas y divinas. Sin embargo, la teoría del arte pronto se desprendió de estas nociones místicas y retornó a los conceptos de la antigua retórica: la verdad y bondad. Es decir, el arte fue considerado como actividad relacionada con las bellas formas, modeladas a partir de las propias leyes de la naturaleza.

Durante todo el período denominado clásico que comprende de los griegos al siglo XVII francés, las nociones de lo bello y el arte permanecen prácticamente estancadas en una misma reflexión y contenidos. Esto es, la categoría estética de lo bello tiene conexión con lo verdadero, con el ser y con la divinidad. De esta manera, se entiende que el arte sólo tiene relación con la copia de lo verdadero, de la naturaleza propiamente.

A partir de los siglos XVII y XVIII se abre paso la noción de Bellas Artes, Para esto fue necesario que los filósofos y teóricos de la época asignaran a la definición del arte un valor elevado; por lo tanto, a partir de este periodo el arte fue ligado a lo Bello. Forjar la expresión “bellas artes” permite sostener que ambas esferas (lo bello y el arte) pueden comunicarse y relacionarse inexorablemente. De esta manera a las bellas artes se le opusieron a las artes aplicadas o artes de hacer, como la carpintería, la cocina, la barbería, el bordado etc. Esta unión de lo bello y el arte posibilitó también la separación entre las bellas artes de las denominadas artesanías. Hecho que no vino aislado, debido a que también se produce una distinción entre el artista (considerado aquel que tiene originalidad, talento, inspiración y creación) y el artesano (el que realiza una actividad u objetos de uso común).

Es indiscutible que definir el arte ha sido una tarea que ha caracterizado gran parte de la reflexión estética contemporánea. La noción del arte está llena de implicaturas conversacionales, pues los filósofos del arte se han esforzado por encontrar las

condiciones necesarias que posibiliten afirmar que tal o cual objeto es arte o que tal o cual expresión es en definitiva artística.

Sixto J. Castro (2004, pp.333-355) considera que es necesario:

distinguir una definición de arte de una teoría filosófica del arte, que es un proyecto mucho más amplio y de fronteras más difuminadas, que ha de atender a cuestiones más allá de la mera definición, incluso evitando ésta, centrándose en asuntos como las propiedades valiosas en el arte, cuestiones cognitivas, cuestiones de interpretación, actitudes hacia las obras de arte, sus propiedades formales, representativas o expresivas, tratando también con las características sociales, históricas, institucionales o intencionales de la obra de arte, todo ello de un modo más o menos coherente y sólo en ocasiones, a partir de esto, avanzar una posible definición de arte.

Como se lee resulta bastante complicado y arriesgado discutir sobre una teoría filosófica del arte, tal como se expone en la cita anterior. Sin embargo, Algunas definiciones intentan arriesgarse, como la de Dewitt Parker en *The Definition of Art* (1926) citado en *Estética. Historia y fundamentos* de Beardsley y Hospers; (2007) proponen que existen una serie de condiciones, cada una de las cuales es necesaria para la construcción de una definición válida y sustentada y que por lo tanto todas esas condiciones juntas son suficientes para que algo pueda llamarse arte.

1.3.2. La teoría del racimo y el arte

De acuerdo con Parker (1926) son necesarias tres condiciones que posibilitan el hecho artístico, la primera es que este ha de

ser fuente de placer a través de la imaginación; segundo, el objeto ha de ser social, es decir, ha de implicar un objeto físico real públicamente accesible, que pueda ser fuente de satisfacción para muchas personas en repetidas ocasiones. Y finalmente alude a que todo arte ha de tener una forma estéticamente satisfactoria; es decir, armonía esquema, diseño.

Sin embargo, la cuestión plantea la misma interrogante ¿Qué es el arte? O ¿cómo podría una persona distinguir cuál objeto es arte y cual no? Castro opina (2004, p. 343) lo siguiente:

En el caso del arte, supongamos un conjunto de propiedades, por ejemplo, ser bello, ser expresivo, ser original y ser complejo y coherente. Y supongamos que puede mostrarse que si varios subconjuntos de ellas predominan, entonces un objeto es arte, es decir, ninguna de estas propiedades ha de ser poseída por todas las obras de arte, sino que todas las obras de arte deben poseer algunas de ellas. Entonces no puede definirse el arte en el sentido de dar para ella condiciones individualmente necesarias y suficientes en conjunto, sino que podemos ofrecer una caracterización de la misma en términos de criterios.

Si pensamos sobre arte, tal como propone Parker, sin nociones estáticas o fijas, podemos expandir los criterios para su evaluación y entendimiento. Ya no como algo encapsulado y con características previamente definidas que impidan que otras formas de expresión tengan cabida en el universo artístico. Este tipo de indagaciones coinciden con la que propone Beris Gaut al introducir la teoría del racimo, Gaut es recuperado en Castro (2004, pp.333-355), los argumentos de este autor aluden a que el arte se construye al no apelar a

paradigmas establecidos. La teoría del racimo, hace una afirmación sustancial al especificar qué son las propiedades las que son relevantes para determinar o considerar si algo es arte.

Lo que vuelve interesante y radical la teoría del racimo es que sostiene que las obras de arte son productos de acciones, las cuales poseen un número indeterminado de propiedades, no un conjunto específico, cerrado y elitista. Estas propiedades son ofrecidas sólo como candidatos: si hay algún tipo de interpelación contra estas propiedades propuestas, entonces puede sustituirse un criterio o propiedad por otra. Estos criterios propuestos por Gaut citado Castro, (2004, p.344), son:

- 1) poseer propiedades estéticas positivas, tales como ser bella, graciosa o elegante (que están en la base de la capacidad de proporcionar placer sensible); 2) ser expresivas de emoción; 3) ser intelectualmente desafiantes (cuestionadoras de visiones recibidas y de modos de pensamiento); 4) ser formalmente complejas y coherentes; 5) tener capacidad de evocar significados complejos; 6) exhibir un punto de vista individual; 7) ser un ejercicio de imaginación creadora (ser original); 8) ser un artefacto o representación que sea producto de un alto grado de habilidad; 9) pertenecer a una forma artística establecida (música, pintura, cine, etc.); 10) ser producto de una intención de hacer una obra de arte.

Sin embargo, estas nociones o criterios se contraponen a ellos mismos, al ser la teoría del racimo tan diversa y ramificada; para contestar a los criterios previamente enumerados, Sixto J. Castro (2004, p. 245) agrega que se debe considerar también los siguientes puntos:

- 1) No todas las obras de arte son bellas o elegantes. Parte del arte del siglo XX se proclama antiestético, pero trata de ser provocativo, escandaloso, como *Las señoritas de Avignon* de Picasso, el *Piss Christ* de Andrés Serrano, *The Physical*

Impossibility of Death in the Mind of Someone Living de Damien Hirst o la ya citada Merda d'artista de Manzoni; 2) no todo el arte es expresivo de emoción. Algunas obras están únicamente interesadas en las relaciones formales; 3) no todo arte es intelectualmente desafiante: el arte religioso tradicional busca representar concepciones religiosas bien conocidas; 4) no todo arte tiene una forma compleja y coherente: algunas de las obras de Malevich, como Cuadrado negro sobre fondo blanco tienen una forma extremadamente simple, o algunas películas, como la de Buñuel y Dalí, Un perro andaluz, son deliberadamente incoherentes, y en general podría decirse lo mismo del surrealismo, el dadaísmo, etc. Además, el arte ha buscado en ocasiones la simplicidad, como la primera música barroca frente a la complicada polifonía renacentista; 5) no todo arte tiene un significado complejo: como ejemplo, pueden ponerse las fábulas de Esopo; 6) no todo arte ha buscado la originalidad: la mayoría de las obras de arte derivan de otras y, por ejemplo, el antiguo arte egipcio rechazaba la originalidad; 7) no todas las obras de arte expresan un punto de vista individual: el caso egipcio vale aquí, al igual que las catedrales europeas, por poner un ejemplo; 8) no todas las obras de arte son productos de un alto grado de habilidad: los readymades de Duchamp son ejemplo de esto; 9) no todas las obras de arte están en géneros artísticos establecidos: si lo estuviesen, no podrían nacer nuevos géneros artísticos; 10) no todas las obras de arte son productos de la intención de hacer arte: las sociedades primitivas, carentes de nuestro concepto de arte, o el arte popular, son ejemplos de ello.

Todas estas nociones y cuestionamientos sobre las características para definir qué es y qué o es arte tienen amplias posibilidades para permitirme proponer a la culinaria dentro del universo artístico. Es necesario sustentar que, independientemente de la reflexión sobre las definiciones de arte que presento en este capítulo, y de lo vital que resulta el concepto de racimo, antes expuesto, para sustentar que la presente investigación tenga acogida en la línea *Historia de la Literatura y el Arte*; considero importante señalar que la definición de arte que utilizo como base de mis argumentos es

el que recupero de la teoría *Art and Agency* de Alfred Gell cuya discípula Joy Adapon (2008, p. 16) utiliza para justificar la pertinencia de su investigación sobre arte culinario, tradición y mujeres, titulada: *Anthropology and Culinary art*. Esta investigadora escribe respecto al arte culinario, y particularmente al arte culinario tradicional mexicano en el cual la mujer tiene un papel como agente protagónico.

Joy Adapon proporciona en su libro algunos ejemplos etnográficos para explicar su postura teórica al proponer a la cocina como una práctica artística y la cocina mexicana como un cuerpo de arte. En un ejemplo desarrollado en uno de sus capítulos, Adapon describe el proceso de elaboración de la barbacoa y expone de manera peculiar cómo esta actividad forma parte de las estructuras que conforman las relaciones sociales dentro de la comunidad de Milpa Alta, en el Estado de México. Su visión y su propuesta transgresora son lo que me da posibilidades de continuar su línea de investigación y sustentarme en sus argumentos para proponer a las prácticas culinarias como prácticas de carácter artístico.

1.3.3. ¿Las prácticas culinarias como prácticas artísticas? Una posibilidad

El universo culinario está en boga. No hace falta ir muy lejos o indagar a profundidad para percatarnos del creciente interés hacia la comida, simplemente hay que ver la cantidad de programas televisivos y reality shows de corte gastronómico con chefs (mayoritariamente varones) de status mundial que se

encuentran al aire por tv de paga, las escuelas de cocina y gastronomía que se establecen en diferentes ciudades y desde luego los libros de cocina o recetarios, sobre todo aquellos que buscan rescatar a los llamados platillos tradicionales o presentan estilos más o menos nuevos como la cocina fusión. O simplemente que la gastronomía mexicana, reflejo de la creatividad de las mujeres cocineras, fuera reconocida en 2010 por la UNESCO como “Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad”; convención que de acuerdo a lo que señala Francisco Javier López Morales (2013, p. 28-34) se tomaron en cuenta aspectos importantísimos como:

- tradiciones y expresiones orales, incluido el idioma como vehículo del patrimonio cultural inmaterial;
- artes del espectáculo;
- usos sociales, rituales y actos festivos;
- conocimientos y usos relacionados con la naturaleza y el universo;
- técnicas artesanales tradicionales. (...) la inscripción de la cocina tradicional mexicana en la Lista Representativa ha cumplido con los objetivos establecidos por la Convención: el de hacer visible la importancia del patrimonio inmaterial como factor de diálogo y cooperación intercultural.

Estos sucesos aparentemente intrascendentes no han pasado desapercibidos para varios campos de estudios como la semiótica, la antropología, la sociología y la historia.

De estas disciplinas han surgido numerosas investigaciones enfocadas a estudiar la relación entre el hecho biológico de la

alimentación y el *arte de hacer comida* así como de otros fenómenos sociales afines con los alimentos como: los estudios sobre su correlación con la salud, los cambios en los estilos de las prácticas culinarias y las dietas con la globalización, la hambruna, la sobrealimentación, los desórdenes alimenticios, los consumos, comida y status social, las fusiones culinarias, además de la proliferación de estudios bromatológicos, nutricionales, etc.

Las diversas disciplinas de las ciencias sociales que se han percatado e interesado en el estudio de estos fenómenos culturales han expuesto que existe una diferencia entre comer por una necesidad inminentemente biológica y comer para degustar y compartir, para celebrar o conmemorar un hecho social; es decir, hay una distinción cuando la comida se vuelve un elemento ritual y una ofrenda.

En *Comida, cultura y modernidad en México: perspectivas antropológicas e históricas*, Laura Corona y Catharine Wood Cords. (2008, pp. 12-343) presentan a *grosso modo* las razones detrás de la eficacia social y ritual de la comida en contextos ceremoniales y festivos en México, y se cuestionan “¿Por qué la comida tiene el potencial de crear unidades sociales, reproducir comunidades y asegurar la continuidad cultural?”. Evidentemente en la culinaria hay un valor cultural intrínseco y una carga simbólica hacia determinados alimentos típicos de cada región más allá, como he mencionado, de su valor fisiológico; porque hay una continuidad del uso ritual de

algunas comidas que nos revela, en parte, como algunas culturas mantienen su visión particular del mundo.

Desde otra mirada, la cual me interesa retomar como integrante de la línea de investigación *Historia de la Literatura y el Arte*, que puede resultar muy radical para algunos defensores del arte canónico pero no por ello resulta menos interesante, Joy Adapon (2008, p. 29) propone que la culinaria es una forma de arte “efímero” y una habilidad técnica de gran destreza y creatividad de quienes la elaboran, las cocineras. Adapon considera que la cocina tradicional realizada en el día a día por mujeres es realmente una práctica artística y propone a las recetas como una “obra de arte” que depende para su goce de un elemento peculiar llamado “la sazón” de las cocineras; y en su investigación *Culinary art and anthropology* realizada en Milpa Alta (2008, p. 37) propone al respecto que

Although cooking can be conceived of as artistic practice from a native point of view, food is not necessarily thought of as art in the same sense as Mexicans or Milpaltenses would think of visual arts, such as the works of Diego Rivera or Frida Kahlo. Nevertheless, thinking of food as art makes it easier to understand why it is that flavour and cooking mean so much to Mexican people.²

De esta manera pretendo apegarme a la visión de Adapon y su mentor Alfred Gell, particularmente cuando (Adapon)

2 La cocina puede ser considerada como práctica artística que depende de la región donde se cocina, para los Mexicanos o Milpaltenses la comida no necesariamente es considerada como arte, pues se piensa como arte a las artes visuales como las obras de Diego Rivera o Frida Kahlo. Sin embargo, pesar que los alimentos son obras de arte hace que sea posible entender lo que representan el sabor y cocinar para muchos mexicanos.

propone que las cocinas tradicionales pueden ser reconocidas como una forma de arte culinario.

Al respecto, Helen Vallianatos (2008, s/p) menciona que la teoría de Adapon

presents us with a unique contribution to anthropological food studies through her utilization of Alfred Gell's ideas of art as a technical practice—a system of actions embedded in a dynamic social matrix or a network of intentionalities. In this framework, cooking is a creative process that requires technical expertise; such skill is not unique to trained chefs, Adapon argues, but can be found in the everyday culinary traditions of Mexican households. “Good” food, which is food with sazón (i.e. made with love), is an art form produced on a daily basis.³

Me parece importante resaltar que comúnmente si nos preguntan sobre lo que consideramos o creemos como culinaria o arte culinario respondamos relacionándola únicamente con los grandes *chefs* de renombre mundial, con platillos con ingredientes costosos con los restaurantes lujosos que se promocionan en los medios de información o las redes sociales digitales y a los que muy difícilmente la mayoría de las personas tenemos acceso debido a su ubicación geográfica y sus altos costos muchas veces sobrevalorados.

También relacionamos la culinaria con realizar y adornar un platillo de manera ostentosa para que luzca más apetitoso; y relegamos en forma simbólica a otras cocinas más “sencillas”,

3 Contribuye de manera importante a los estudios antropológicos de los alimentos, Adapon retoma las ideas sobre arte de Alfred Gell, quien propone arte como una práctica o sistema técnico de acciones incrustadas en una matriz social dinámica o una red de intencionalidades. En este marco, la cocina es un proceso creativo que requiere conocimientos técnicos; esta habilidad no es exclusiva de chefs. Adapon argumenta que el arte se puede encontrar en las tradiciones culinarias de todos los días de los hogares de México. Es decir, el arte se encuentra en la cocina hecha con amor. Cocinar es una forma de arte producida diariamente.

más de hogar; por considerarlas, tal vez no de manera directa, como carentes de prestigio, se relega así el trabajo al que históricamente hemos realizado las mujeres en la sociedad patriarcal la cual nos ha excluido de los espacios sociales y nos limita a lo íntimo del hogar y al trabajo no reconocido de la cocina.

Sin embargo cuando algunos de estos platillos o comidas “tradicionales” cargadas de significados para quienes las elaboran, la gran mayoría son mujeres llamadas “cocineras”, es retomada por estos *chefs* de academia y de categoría internacional para ser reelaboradas, reinterpretadas o fusionadas con otros ingredientes; el trabajo de cocinar y las comidas cobran prestigio y resonancia, es decir, adquieren estatus social y son consideradas como formas de expresión artísticas, como cocina *delicatesen* al ser consumidas, vendidas y luego apropiadas por clases sociales adineradas. Al respecto Edmundo Escamilla y Yuri de Gortari (2015) ⁴ preguntan “¿Qué es el buen comer?” cuestionamiento al que responden al buscar reivindicar el valor de las cocinas locales; así opinan:

Acá entramos a un problema de descalificación, que muchas veces es inmediato e irreflexivo, por parte de una cultura dominante o de una clase social y económicamente alta: el descalificar a todo aquel que no ha tenido acceso a platillos de la comida francesa o de otro país europeo. Todos los países cuentan con sus propias cocinas y gastronomía; éstas pueden ser ricas o pobres, de acuerdo a sus recursos naturales y al bagaje cultural que arrastren. Es muy común escuchar que en tal o cual lugar

4 Redactores y coordinadores de la columna llamada Cocina Identidad. Contenido que nutre nuestra identidad. Columna publicada en la página oficial de la Escuela Nacional de Gastronomía; en el que realizan reflexiones respecto a tres grandes aspectos relacionados íntimamente con la cocina: historia, arte y cultura.

no hay qué comer, a lo mejor hay menos que en otros lugares, pero siempre vamos a encontrar que todos los lugares tienen su cocina, variada o no.

Esta reflexión de los maestros cocineros Escamilla y De Gortari, hace necesario preguntarse si un platillo queda descalificado porque no pertenece a la gastronomía de una cultura dominante. O si este queda descartado de la alta cocina por haber sido preparado para una fiesta de personas no adineradas? Ellos responden:

Para una fiesta de pueblo, la preparación de un buen mole se puede llevar varios días en tostar chiles, ajonjolí, moler los ingredientes, integrarlos y que cada uno de todos los ingredientes sean de la mejor calidad; ahí nos encontramos ante una alta cocina, por la riqueza de los ingredientes y lo sofisticado de la preparación, por lo que para nosotros ya implica una “Alta Cocina” (...) un mole preparado como se debe, para una gran ocasión, es un platillo de “Alta Cocina”, por lo que cualquier mexicano de pueblo en donde todavía existe esta maravillosa tradición de fiestas, es gente que sabe comer bien.

Por lo tanto, comer bien y una buena cocina no necesariamente se tiene que relacionar con el lugar de procedencia de los ingredientes., por el precio o el prestigio que determinada cocina tenga. Una buena cocina tiene que ver con la preparación ¿Cómo se realiza el platillo?, con la inversión del tiempo y cuidados, con la inversión emocional y no precisamente con el valor monetario o el título de chef. Esto se puede sostener desde Bourdieu en *“la distinción, criterios y bases del gusto”* (1998, p. 267) respecto a los modos de apropiación de la obra de arte al decir que

Se corre el riesgo de olvidar que, a través del precio que se admite pagar por acceder a la obra artística o, con mayor

precisión, a través de la relación entre el coste material y el beneficio “cultural” que se espera, se expresa toda la representación que cada fracción se hace de lo que constituye en propiedad el valor de la obra de arte y de la manera legítima de apropiársela.

[Y complementa al agregar que] se observa de manera general que las prácticas culturales varían tanto más con arreglo a los ingresos, por supuesto dentro de los límites del capital cultural, cuanto más elevado es el coste directo que tienen (como el teatro o las exposiciones) o cuanto más subordinadas estén a la posesión de equipos costosos (como la audición de discos, la práctica de un instrumento musical como el piano, o la práctica intensiva de cine como afición).

Considero que lo planteado por Bourdieu es de vital relevancia e influye en cierta medida en la manera de asumir lo que consideramos arte y lo que no es pertinente llamar así. Partiendo de estos argumentos, en este trabajo de investigación abordo cómo algunas mujeres del istmo de Tehuantepec, específicamente cinco mujeres de distintos municipios de la región y de edades adultas, viven y experimentan la culinaria.

Argumento en el texto que los rituales de cocina dependen de cada cultura en la manera de preparar y presentar los alimentos, además obedecen a aspectos sociales que las personas establecen a su alrededor, pero que independientemente de los cambios sociales siguen presentes.

Es pertinente destacar unas líneas del antropólogo Sidney Mintz (2003, p. 28) citado por Juana María Meléndez Torres y Gloria María Cañez De la Fuente (2010, p. 188) que señala que *comer no es meramente una actividad o necesidad biológica, sino que*

“... los alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidos simplemente; su consumo está condicionado por el significado.

La importancia cultural y social de la cocina hace posible su estudio desde una perspectiva artística, porque cada cocina tiene su historia y su propia red de intencionalidades.

1.3.4. La experiencia del arte

Esta forma no común ni universal de abordar el arte por parte de Adapon tiene sus raíces, como ya mencioné, en la teoría de Alfred Gell; quién de acuerdo con Sergio Martínez Luna (2012, p. 172-181) sugirió que “la experiencia del arte tiene que ver con una especial forma de atribución de agencia a los objetos y las imágenes”. Y agrega respecto a la teoría de Gell que

El arte es una tecnología de cautivación o encantamiento (enchantment) que atrapa a sus espectadores y usuarios con base a la exposición de la eficacia técnica requerida para su realización (Gell, 1998, pp. 68-72). Y esta operación está presente tanto en un objeto de arte occidental estetizado como en un artefacto ritual o mágico no occidental: estos dos ejemplos son sólo modalidades de un proceso más general de encantamiento técnico.

El arte opera una profunda transformación en los materiales que emplea. El virtuosismo técnico del artista se ofrece al receptor como un desafío y una seducción.

Entonces, de acuerdo a lo recuperado por Martínez Luna se entiende que Gell propone que la tecnología del encantamiento opera en diversas expresiones que el artista emplea para

involucrar a sus semejantes en sus proyectos y obras. Así, “Las personas entienden que los objetos artísticos- o como “de arte”- son el índice⁵ de lo que existía en la mente de su creador o creadores”.

1.3.5. La experiencia del arte en la cocina: hacia una definición de arte culinario

Es un hecho indiscutible que la comida es un elemento vital para la supervivencia del ser humano pues nos proporciona la energía para subsistir, sin embargo, para justificar la pertinencia del concepto de “arte culinario” es importante interrogarnos, tal como en algún momento se cuestiona Contreras (1995) en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, sobre “¿Qué otras funciones desempeña la alimentación?”. Interesante interrogante que lleva a un sinfín de reflexiones respecto al hecho que no sólo comemos por una necesidad primaria que tiene que ver única y exclusivamente con la supervivencia; como muchos proponen.

5 Respecto a la teoría de Gell: En todo nexo social hay cuatro términos distinguibles. Un índice material hecho por un artista representa un prototipo ante un paciente o recipiente (Gell, 1998: 28; Arnaut, 2001: 192).

De este modo, tenemos (1) el mencionado “índice”, por el que la obra de arte provoca inferencias abductivas, interpretaciones y acciones. (2) El “artista”, o cualquier entidad a la que se pueda atribuir intención- un grupo humano, una divinidad- y, por abducción, responsabilidad causal en la existencia del índice y de los procesos en los que se implica. (3) Los “prototipos”, entidades que, por abducción, son representadas en el índice, muchas veces, aunque no siempre, en virtud de un parecido visual. (4) El “recipiente” o los pacientes, sobre los que el índice ejerce una agencia, pero que también, recíprocamente, son capaces de ejercer la agencia en las apropiaciones y usos que hagan de los índices, como incluidos en la vida social. (Martínez, 2012, pp. 179-180)

Ciertamente no solo se come por comer, hay primero un reconocimiento visual, comer inmiscuye la participación notable de varios de los sentidos que permiten una atención obligada hacia los alimentos cocinados y presentados en la mesa; hay por consiguiente un vínculo al oler y más si ese olor va más allá de abrir el apetito y finalmente al probar, se desencadena un sin fin de sensaciones. Evidentemente es difícil emocionarse ante un platillo por el platillo en sí. Las emociones si se producen provienen tal vez de algún recuerdo, de la persona que lo guisó, de la primera vez que lo probamos, y posiblemente del hambre con el que fue comido.

La cocina como espacio de reunión, la comida y sus procesos complejos de elaboración han desempeñado a lo largo de la historia un papel importantísimo para el intercambio de saberes y prácticas.

Sus rituales de elaboración han contribuido notablemente a la reproducción cultural; en este espacio considerado como privado e íntimo propio de mujeres, ellas han tenido un papel histórico protagónico aunque impuesto, que las convierte, no obstante, en agentes centrales y pioneras de estos procesos de intercambios de saberes culinarios.

Por todo esto, me parece importante señalar que la comida constituye un medio universal para expresar sociabilidad y hospitalidad, pero también es un

componente importante de las fiestas, de los ritos y de las creencias en general. La fiesta exige una alimentación determinada y una determinada alimentación, a su vez, puede

“hacer la fiesta” (...) durante las cuales la comida se consume, tanto en calidad como en cantidad, de manera diferente que en los días ordinarios (...) son más difíciles de preparar y requieren más tiempo y, generalmente, son más caros. En ocasiones se trata de alimentos que, ellos mismos, simbolizan o detonan la festividad. (Contreras, 1995, p. 18)

En el caso del ritual la representación no es estática es dinámica, evidentemente un ritual que forma parte de las tradiciones de una sociedad, si es repetido, puede aparentar que no cambia el modo preciso en el que se realiza, aunque esto de pie a otras interpretaciones y significados.

Por lo tanto las practicas culinarias pueden facilitarnos el conocer las características de la vida social, festivas, rituales, económicas y productivas de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla; también nos permiten entender que cambios han ocurrido en los estilo de vida, en las festividades y cómo éstos se reflejan en la forma de alimentarse y, en especial, en la desaparición, adaptación o reinterpretación de los saberes y las prácticas.

1.4. ¿Es la cocina un arte?

Para hablar de un arte de hacer en la cocina, es necesario que le quitemos el tópico de una actividad que se realiza para satisfacer una necesidad exclusivamente biológica. Así podemos vislumbrar un debate sobre la cocina como forma de expresión artística o de un interés por proponer una definición válida del llamado arte culinario que es aparentemente reciente. Discusiones que se dan plena posmodernidad, donde se intenta

deconstruir los parámetros establecidos y enraizados en la cultura y los discursos que se construyeron en la modernidad; y en donde todo se cuestiona, donde nos cuestionamos y reflexionamos sobre nosotros mismos, lo que fue ya no es. Y donde lo Otro y lo no idéntico se visibilizan al hacer evidente que es necesario cuestionar el propio discurso masculino de la razón dominante. La diferencia ya no es inferior y lo que antes no se veía ahora reclama visibilidad. Ante este hecho, diversas disciplinas entran al debate y reflexionan sobre algunos de los conceptos que han cimentado las bases del conocimiento como: cultura y arte. Mismos conceptos reflexionados en apartados anteriores. Incluso estas disciplinas se reúnen y dialogan respecto a la cocina. Carlos Caballero (2014. pp. 1-29) pregunta:

¿Qué hace un grupo de cocineros y profesionales de la gastronomía escuchando atentamente a psicólogos, médicos, biólogos, profesores de negocios y expertos en liderazgo, motivación y crecimiento personal? Pues comer ideas, para servir emociones en sus platos y negocios rentables gestionados por equipos solventes. Objetivo: comensales satisfechos. Sociedades felices. "Queremos compartir conocimientos. Cocinar es de alguna manera transformar animales, vegetales y minerales en pensamiento. Es una alquimia", explica el chef Andoni Luis Aduriz, uno de los creadores de Diálogos de Cocina.

Reflexionar sobre lo que afirma Caballero es bastante interesante debido a que en la cocina y la comida hay emociones y se puede expresar no solo belleza, también placer. Sin embargo, teorizar sobre arte culinario es tarea compleja, porque la actividad de la cocina es una práctica efímera pero necesaria para la supervivencia, es fácilmente descartable

otorgarle la etiqueta de arte. Como argumenté anteriormente respecto al arte, mucho se ha escrito sobre este y sobre la manera en que entendemos este concepto, si bien, comúnmente se le liga a las artes bellas antes mencionadas. Esta manera de entender las “bellas artes” nos dice Eco surgieron con la modernidad. En ese sentido, se considera arte todo lo que es bello y sublime o como una expresión de un sentimiento a través de un medio como la música o la pintura. Otros se cuestionan sobre si el arte es en realidad un medio de expresión de los sentimientos y si cualquier medio puede convertirse en un medio artístico propiamente.

En revisiones en bibliotecas de Chiapas, Distrito Federal y Madrid me percaté que en realidad la bibliografía sobre arte culinario, como tal, es bastante pobre; aun cuando los títulos ponen de manera explícita las dos vertientes: arte y culinaria. Estos títulos evidentemente se refieren a las tareas de la cocina, a cocinar un platillo. Sin embargo, la teorización del concepto es casi nula, es escueta. La gran mayoría de los libros consultados son una recopilación de recetas típicas de una región determinada, más que una reflexión profunda al respecto.

Una particular postura la cual retomo como integrante de la línea de investigación *Historia de la literatura y el arte*, que puede resultar muy radical para algunos defensores del arte canónico pero no por ello resulta menos válida, es la que presenta la investigación de Joy Adapon (2008, p. 29) quien propone que la culinaria es una forma de arte “efímero” y una

habilidad técnica de gran destreza y creatividad de quienes la elaboran, mujeres; Adapon considera que la cocina tradicional es realmente una práctica artística y entiende a las recetas como una “obra de arte” que depende para su goce de la sazón de las cocineras; esta propuesta la realiza en *Culinary art and anthropology* realizada en Milpa Alta, en el Estado de México.

Adapon nos presenta una contribución extraordinaria a los estudios antropológicos de la cocina; su investigación se apega, como se describió antes, a las ideas de Alfred Gell⁶ sobre el arte como una práctica o un sistema técnico y complejo de acciones incluidas en una matriz social dinámica o una red de intencionalidades. En este sentido, podría interpretarse a la cocina como un proceso creativo que requiere conocimientos técnicos particulares e improvisación.

Joy Adapon argumenta que la habilidad, compleja y creativa, de cocinar no es exclusiva de chefs entrenados. Las habilidades culinarias complejas se pueden encontrar en las tradiciones culinarias de todos los días de los hogares

⁶ Estas posturas las expone en su publicación titulada *Art and Agency* (1998), libro en el que Gell, como explica Martínez Luna (2012, p.171-195), nos presenta una propuesta para: Incluir una variedad de las prácticas humanas relativas a la experiencia estética [...] El primer problema al que inevitablemente se enfrenta la Antropología del arte es el de la universalidad de la experiencia estética. Es decir, si es posible entender el arte como una categoría común a culturas diferentes, y a partir de ahí extender el valor y el juicio estético para la composición de una teoría transcultural del arte. La manera tradicional de abordar una historia universal del arte era deudora de las grandes narrativas que fueron declinando frente al surgimiento de una multiplicidad de pasados plurales, memorias y experiencias que habían quedado minorizadas bajo la fuerza de esa concepción lineal y progresiva del tiempo. [...] El propio reparto de la sensibilidad que empezó a institucionalizar la modernidad euroamericana a partir del siglo XVIII se esforzó en unificar una heterogeneidad de prácticas visuales, usos de la obra de arte o modos de recepción en torno a la configuración de una noción categórica matriz social de Arte y a la normalización de la experiencia estética.

mexicanos. En la comida con sazón (es decir, hecha con amor), por lo tanto, en sus palabras, cocinar con sazón es una forma de arte producida diariamente.

A partir de este primer panorama y los planteamientos presentados respecto al arte, considero importante reconocer como dignas de interés, análisis y registro estas prácticas ordinarias. Así, es necesaria una mirada diferente a estas “artes de hacer” cotidianas. Que para muchas personas se convierten en espacios y actividades de mucha inventividad.

Esta propuesta de mirar las prácticas culinarias y a sus actores a través del arte nos lleva a cuestionar ¿podemos hablar de arte desde la cotidianeidad de la cocina? Este debate lleva tiempo sobre la mesa, Santi Santamarina (2008, p. 225), chef de renombre, pregunta: “¿La cocina es arte? ¿A lo mejor es arte todo lo que nos lleva a pensar?”. Y agrega: “Un cocinero puede ser artista si sabe transmitir a través de los productos sensaciones y emociones con su propio lenguaje espiritual”.

Si tomamos en cuenta ciertas categorías que conllevan el realizar una comida y las implicaciones intelectuales y de inventiva, debemos tener en cuenta los siguientes puntos retomados de Luce Giard podemos tomarlo en consideración. Cocinar implica entonces:

- 1.- memoria múltiple: que se traduce en saber identificar el instante preciso de la actividad culinaria, es decir, el momento en que deben agregarse los ingredientes.

- 2.- inteligencia programadora: calcular con astucia los tiempos de preparación.

3.- la receptividad sensorial: relacionada con la identificación de olores, sabores, colores, sonidos.

4.- ingeniosidad creadora e improvisación: reinventar a partir de lo hecho o lo aprendido.

Respecto a las actividades de la cocina, sus saberes y secretos se puede argumentar que:

Saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tienen necesidad a su vez de las palabras y del texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su corpus de referencia, del mismo modo que tiene sus secretos y sus connivencias: todo un conocimiento "bien entendido", que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará. (Giard, 1999, p. 221)

A partir de todos los argumentos presentados considero al arte culinario como una habilidad práctica que requiere conocimiento, destreza y creatividad. Y cuyo goce o deleite depende de la buena sazón de quien cocina.

El arte culinario implica, además, conocimientos técnicos particulares, habilidad, previsión e improvisación. Es decir, considero a la culinaria como una forma de expresión artística “efímera”; por lo tanto cocinar es una práctica humana íntimamente relacionada, parafraseando a Gell, con la experiencia estética porque en ella intervienen diversos sentidos como la vista, el tacto, el olfato y el gusto. Creo que a partir de estos argumentos bien fundamentados a lo largo del primer capítulo, se puede considerar que hay arte en cada cocina con sazón y que cada cocinero o cocinera puede ser un artista.

CAPÍTULO 2. EL ISTMO DE TEHUANTEPEC: VISLUMBRAR EL CONTEXTO REGIONAL Y CULTURAL.

En este capítulo relataré de manera general los orígenes de la cocina mexicana; variada y diferente en cada región; pero con particularidades generales que valen la pena leer, el sincretismo culinario, la cocina como espacio de poder, mujeres como protagonistas de los procesos culinarios, la metodología utilizada en esta investigación y finalmente un breve relato de mi experiencia y percepciones a lo largo del tiempo que invertí en este texto.

Dirijo esta investigación a la región de Istmo de Tehuantepec, ubicada en el estado de Oaxaca al sur de la República Mexicana, es la parte más estrecha del país; de ahí la denominación de Istmo. Colinda con los estados de Guerrero, Veracruz, Puebla y Chiapas; además este estado es considerado una zona de alta complejidad geográfica que se conjunta con la complejidad de sus tejidos sociales y culturales.

Las cinco poblaciones más importantes en el Istmo de Tehuantepec son: Salina Cruz, Juchitán de Zaragoza, Tehuantepec, Matías Romero e Ixtepec, estos lugares son considerados como ciudades. Tehuantepec y Juchitán las más importantes debido a que en estas poblaciones se han desarrollado diversas movilizaciones sociales, políticas y culturales. Los istmeños del estado mexicano de Oaxaca son un subgrupo que destaca de porque

constituyen una de las principales macroetnias de México, junto con los zapotecos originarios de los Valles Centrales, la Sierra Norte y la Sierra Sur. En el Istmo, donde la población total se calcula en 546 288 y más de 50 por ciento se cataloga como población originaria, 7 de cada 10 hablantes de una lengua indígena se desenvuelven en zapoteco. (Acosta, 2007, p. 7)

Los zapotecos, “la gente que proviene de las nubes”⁷ o

Los “padres de la raza”, como también se les conoce, fueron elegidos por los dioses y eran unos hombres gigantes: nacieron de las nubes o descendieron de las raíces de los árboles, y además de ser guerreros y sabios, tenían la capacidad de convertirse en animales. Se dice que los binnigulaza no fueron derrotados por los españoles, pues, al son de la música y al ritmo de la danza, se dispersaron y se llevaron con ellos la tradición. (Acosta, 2007, p. 6)

Este grupo étnico es reconocido como una población económicamente activa y necesaria de forma preponderante para la economía del Istmo de Tehuantepec. Desde principios del siglo XX ha sido escenario de múltiples proyectos de

⁷ De acuerdo con la Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos: Los zapotecos se autodenominan Binnizá (binni, gente; zá, nube: gente que proviene de las nubes). Los mexicanos los nombran zapotecatl, "gente que proviene de la región de Teozapotlán", o "lugar de los dioses". Sin embargo el nombre actual proviene de los españoles que les llamaron zapotecos.

desarrollo en los cuales muchas mujeres participaron y participan activamente.

Debido a su ubicación geográfica esta zona ha sido a través del tiempo continuo paso de viajeros, cronistas, investigadores, comerciantes y artistas que han descrito o investigado al Istmo Oaxaqueño al ensalzar sus tradiciones y sobre todo a las mujeres.

Territorialmente se considera una zona privilegiada de las del resto del país debido a su extensa flora y a la diversidad de su fauna. Esta región es privilegiada, también, en el sentido de su conocida riqueza de suelo y tierra, agua, bosques y particularmente por su ubicación al ser punto de confluencia de dos estados que unen al atlántico y al pacífico: Oaxaca y Veracruz.

Respecto a la historia del Istmo de Tehuantepec Margarita Dalton Palomo (2010, pp. 74-75) describe que

Desde el momento en que los zapotecos decidieron establecerse en el Istmo, han estado en el cruce de muchos caminos: el del norte hacia el sur, el de un océano a otro. La influencia de tantas corrientes humanas está comprobada por los restos arqueológicos encontrados en la zona. Ello, sin duda fue formando la identidad zapoteca con tres elementos fundamentales. 1) La cohesión frente a otros grupos gracias a la historia compartida, la mitología propia y los antepasados comunes; 2) la receptividad hacia las nuevas influencias, la asimilación de lo que llega de afuera; 3) la apropiación de lo otro; la suma de lo exterior para enriquecer lo que se es y se tiene. Las tradiciones zapotecas actuales, especialmente los mitos y leyendas, son la suma de todas las culturas en confluencia y de las cuales la zapoteca se ostenta como la dominante.

Por su parte Elena Acosta Márquez en *Zapotecos del Istmo de Tehuantepec* (2007, pp. 7-12) indaga en la historia zapoteca y agrega que

Si bien desde la etnografía y la historia es posible concebir a los zapotecos como un grupo etnolingüístico, los binnizá integran una entidad diferenciada, configurada por la región del Istmo; además tienen una historia, una tradición y un estilo cultural propios. Se distinguen de los zapotecos de otras regiones y cuentan con una variante lingüística: el didxazá, término que alude a su origen mítico y que se traduce como “palabra de las nubes”. (...) Los binnizá se han constituido como grupo a partir de la conjunción de una estructura de dominio y un estilo cultural. Su capacidad de negociación, la autonomía política y la paradójica disposición al contacto cultural, dado su arraigo en la tradición, han conformado su particularidad histórica en el panorama indígena del país. Desde la época prehispánica se erigieron como el grupo predominante del Istmo de Tehuantepec; en el periodo novohispano se convirtieron en el centro de articulación de las políticas del régimen colonial, y, durante los siglos xix y xx, fueron protagonistas de las vicisitudes de la modernización y de la construcción de México como un Estado-Nación.

La región del Istmo de Tehuantepec, segunda de mayor tamaño del estado de Oaxaca, se caracteriza por la intensa participación de muchas mujeres en la vida social y comercial de la zona, a pesar de llevar a cabo el rol social impuesto, esta región destaca por lo que muchos hay llamado un “matriarcado”.⁸

8 Dalton Palomo nos explica en *Mujeres: género e Identidad en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca*, lo siguiente respecto al matriarcado, al aludir que la denominación de que la mujer zapoteca es una sociedad matriarcal no le parece una definición apegada a la de las mujeres zapotecas, y menos aún a lo que son sus relaciones con los hombres y con la familia. La autora especifica que el termino matriarcado es posiblemente un concepto construido metodológicamente para describir la fuerte presencia de las mujeres zapotecas del Istmo, pero a la vez es un viejo concepto cargado de contenidos ideológicos que prácticamente impide ver lo nuevo del término. Tiene hondos raíces en una conceptualización patriarcal y por lo tanto su utilización remite a esas ideas mitológicas de quienes lo crearon originalmente. Agrega así que la definición genérica de matriarcado

Cuando se habla de la historia política del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca, la presencia de la mujer zapoteca se ha manifestado y ha sido rescatada en documentos y textos de pasado en forma constante. Acontecimientos como la rebelión del de Tehuantepec en 1660, que en protesta por el cruel proceder del alcalde mayor una multitud encabezada por mujeres lo apedrea y mata, es uno de los ejemplos conocidos de la participación activa de las zapotecas en los movimientos sociales. (Dalton, 2010, p. 75)

La presencia de la tradición zapoteca se encuentra en la música representada por sus sones cantados en todo el mundo, por su gastronomía que se sintetiza en platillos complejos y deliciosos, el vestido con sus bordados de flores y todo aquello que conforma el tejido de esta cultura.

Además esta región de Oaxaca posee una diversidad increíblemente extensa de variedades culinarias, desde comidas muy elaboradas y consideradas exclusivas para ciertos momentos hasta una predisposición hacia el consumo de alimentos como la iguana guisada, el armadillo, los tamales de iguana o los huevos de tortuga frescos o secos a la sal que se venden a pleno día y sin ninguna restricción legal o moral en los mercados de Juchitán de Zaragoza o de Unión Hidalgo; esta situación ha generado diversos debates debido a que tanto la iguana como la tortuga marina son especies en peligro de extinción; a pesar de ello, son preparadas de manera exquisita por mujeres y consumidas sin ninguna limitación so pretexto de una tradición añeja y de “los usos y costumbres”.

tiene una carga ideológica que es pertinente despejar a partir de lo que las mujeres zapotecas dicen.

Busco, entonces, indagar acerca de los rituales culinarios que algunas mujeres istmeñas establecen en la intimidad de la cocina y tomar en cuenta que todos los significados tan elaborados en las comidas rituales se vinculan con la historia y los contextos sociales.

No obstante la importancia del rol social de la mujer al interior de la familia, las zapotecas destacan de las otras mujeres de etnias distintas debido a su intervención activa en el comercio y ser constantes viajeras y debido a lo Acosta Márquez (2007, p. 32) denomina “el conjunto de prácticas, símbolos y valores que han dado forma a una manera de ser que los distingue de los otros pueblos indígenas y de la sociedad nacional”.

Podría decirse que éstas mujeres son excelentes comerciantes y mercadólogas; en sus andares intercambian y venden camarón, joyas de oro, huipiles. Famosas por su carácter, se cuentan diversas historias sobre ellas, así:

A las mujeres del Istmo de Tehuantepec se las ha considerado fuera de serie: bellas, dignas, soberbias, elegantes, desdeñosas, capaces y valientes. Estas características celebradas por la literatura y el arte son casi mitológicas, como aquellas que los clásicos griegos habían expresado sobre las Amazonas. Esta seguridad de las mujeres zapotecas se explica incluso como algo de hechicería, es decir, los mitos y juicios de valor de la “razón patriarcal” se repiten en el esquema fabricado de la zapoteca.

La mujer zapoteca del Istmo destaca por su presencia en la vida social, económica y cultural. Dentro de las mujeres indígenas de México sobresale la imagen de la zapoteca del Istmo: ha llamado la atención de cronistas, historiadores y viajeros. (Dalton, 2010, p. 107)

Es decir, la participación de las zapotecas en la vida social del Istmo de Tehuantepec se extiende más allá de la interacción en los movimientos sociales y su participación en los asuntos relacionados con el matrimonio y las fiestas. Dalton Palomo (2010, pp. 90-95) opina que “En estas acciones la mujer zapoteca es un vaso comunicante, factor importante en la consolidación de la vida social y la tradición de Istmo”. Así,

Las claves del estilo cultural zapoteco son parte de la vida cotidiana; se respira en los mercados y se saborea en la mesa, aunque su espacio privilegiado es el ámbito festivo. En las fiestas “la palabra de las nubes” se vuelve canto y poesía, se escucha La Llorona y La Petenera, y no falta La Sandunga: el “himno de los zapotecos”. Mientras las mujeres bailan sones, los hombres, alrededor, hacen despliegue de su ingenio en el lenguaje. Las mujeres sobresalen por sus trajes de tehuanas; además, compiten por llevar la enagua y el huipil más elaborados y costosos y por estar mayormente ataviadas en oro.

Más allá del totopo, la sandunga o el traje de tehuana, está la organización comunitaria. El despliegue del estilo cultural zapoteco no se explica sin los lazos de parentesco y las alianzas entre grupos que se ponen en juego en las mayordomías. (...) Los zapotecos se distinguen por contar con prácticas y categorías que expresan la solidaridad comunitaria dentro y fuera del ámbito festivo (Acosta, 2007, pp. 34-35)

Otro punto a considerar es la importancia de los fenómenos sociales actuales con la globalización que incorporan y modifican los elementos simbólicos, los ingredientes, las formas de preparación, los instrumentos y técnicas, en resumen me interesa conocer esos saberes particulares que sincretizan la naturaleza, la tecnología y la cultura en estas prácticas culinarias.

Al sintetizar lo expuesto, considero entonces que *el arte de hacer comida* por parte de mujeres cocineras del Istmo de Tehuantepec; Oaxaca, expresa profundos valores culturales y puede interpretarse como un espacio de expresión para ciertas mujeres que cocinan, sobre todo tener en cuenta que su papel también es protagónico en la vida económica, festiva y ritual. Este papel se convierte en un elemento de reproducción cultural con significados colectivos y con contenido simbólico.

Las investigaciones en torno al universo culinario han sido encaminadas hacia fenómenos relacionados con la alimentación y la globalización, es necesario reconocer que, como medida de sobrevivencia, se mantiene un universo culinario relacionado con la “cocina tradicional” en el que las mujeres, históricamente responsables de este espacio, ritualizan los procesos de elaboración de comida, al hacer de la cocina un espacio (territorio) de creatividad, expresión y también de poder.

En la cocina, en *su cocina* concretan—representan infinidad de ritos y símbolos que convierten a estas prácticas culinarias en procesos complejos de alta significatividad, y que son reconocidas como una forma de expresión artística a través de la *buena sazón*, creatividad y esmero de las cocineras.

Este panorama cultural me lleva a tener como uno de mis intereses de investigación el conocer y explicar el valor cultural y los significados sociales de las prácticas culinarias que realizan mis colaboradoras, que son mujeres istmeñas de Oaxaca, al considerar la cocina como espacio de expresión

artística en el que se externalizan valores culturales y sociales relacionados con la vida ritual de determinada región; en este caso el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca.

Además entender cómo experimentan y se construyen a sí mismas en los espacios de la cocina convirtiéndolos en espacios generadores de creatividad artística. Para así conocer cómo construyen las cocineras istmeñas los elementos de las prácticas culinarias y por lo tanto conocer cuáles son las interpretaciones culturales tras esta actividad, las técnicas de procesamiento, los usos y significados rituales.

Esta intención por conocer las prácticas culinarias que realizan muchas mujeres en el espacio de la cocina, así como los rituales que se establecen en torno a estas prácticas, me lleva a señalar que la particularidad de la tradición culinaria istmeña no es un hecho totalmente aislado o específico de esta zona de México, en muchas sociedades hay una carga cultural y simbólica hacia determinadas prácticas culinarias, sin embargo, el hecho que destaque y que se retome como objeto de estudio es precisamente, debido a la visible participación de muchas mujeres istmeñas en vida comercial, económica y social.

2.1. El contexto culinario: de lo general a lo particular. Breve relato del origen de la cocina mexicana.

El gusto y el placer por la comida nos vienen a las mexicanas y los mexicanos de muy antaño, de nuestras raíces primeras. Está encarnado en la lengua y el paladar. Salvador Novo (1967,

p. 9) redacta en Cocina Mexicana: *Historia gastronómica de la ciudad de México* que:

Los nahuas disponían de varias palabras para calificar la hermosura para señalar el valor de las cosas. (...) un verbo – CUA- es el que más genialmente creó adverbios y adjetivos que expresen belleza y bondad como lo que es asimilable; lo que deleita y aprovecha no sólo a la vista, sino al corazón: al espíritu y a la carne.

Este verbo, CUA, significa comer. El adjetivo CUALLI significa a la vez lo bello y lo bueno: esto es: lo comestible, lo asimilable: lo que hace bien, y por ello es bueno.

José Luis Juárez López en *De la cocina mexicana. Periodos, fuentes y personajes* (2003, pp. 124-129) describe que no está en duda

que en el México prehispánico hubo una gran fuente alimenticia que permitió en el desarrollo de importantes culturas. Desgraciadamente, al momento de entrar en contacto con Europa y con el enfrentamiento bélico que se dio entre pueblos prehispánicos y españoles, la cocina de los grupos vencidos pasó a un segundo término. Gran parte de la información culinaria se perdió. Aún ignoramos mucho sobre cómo actuaba la cocina fuera del espacio ritual, que ha sido el favorito al hablar de la cocina prehispánica, qué sabores había además del picante que siempre se le atribuye o, simplemente, cómo se planeaba una comida. El mundo alimenticio se acabó con la conquista y sólo fue rescatado en forma fragmentaria por algunos cronistas religiosos. (...)

la información culinaria que tenemos de los pueblos de Mesoamérica es producto de los que escribieron para mostrar ciertas posiciones ya ante la Iglesia, ya ante la corona, con el fin de obtener beneficios y dejar clara su participación en la conquista, colonización y evangelización de los nuevos territorios.

Por lo tanto, nuestras percepciones y conocimientos respecto a las mesas y platillos que se degustaban en Mesoamérica es bastante limitada, sin embargo si tenemos

conocimiento de la variedad de ingredientes que este continente aportó a las gastronomías del mundo. Respecto a la cocina Mesoamericana Wood (2008, p. 327) alude que después de 500 años de colonización, “los pueblos en México han integrado nuevos ingredientes, estilos de guisar y bebidas”. Así, “Esta apropiación selectiva ha sido parte del proceso general de adaptación cultural ampliamente documentada en otros ámbitos de la vida de los pueblos –la organización social, la expresión artística, las prácticas religiosas, entre otras- y desde luego, en la cocina”.

Esta investigadora, co-coordinadora de *Comida, Cultura y Modernidad en México: Perspectivas antropológicas e históricas* (2008) realiza diversos argumentos respecto al universo culinario en todos su panoramas: las cocineras, la cocina y su historia y por supuesto, la comida. Respecto a los orígenes de la culinaria de México puntualiza que

La creación cultural alrededor de la comida incluye la integración de nuevos productos de acuerdo con reglas claras acerca de sus técnicas de producción y procesamientos ya existentes; Coe [1994] y Pilcher [2001] proveen excelentes análisis de las técnicas de procesamiento y los usos de insumos europeos que desarrollaron los pueblos en Mesoamérica. De ninguna manera hicieron la adopción azarosa, mecánica o imitativa de los ingredientes nuevos, sino más bien los pueblos nativos y las poblaciones urbanas siempre han puesto su propia marca sobre ellos. Esta experiencia generó un amplio repertorio de sabores y olores, complejos platillos donde aparecen productos de origen europeo, pero elaborados y re combinados conforme a criterios nativos. Esto puede interpretarse como una respuesta creativa de las culturas nativas a la colonización europea, y otras imposiciones políticas y sociales posteriores.

La complejidad de la cocina tiene raíces en la herencia Mesoamérica, Good Eshelman (ibíd. 2008, p. 326) describe lo siguiente:

En el México actual, considerado como parte de una región cultural de origen indígena, existe una compleja tradición culinaria desarrollada a lo largo de tres o cuatro milenios. En los estudios de caso hemos visto que la cocina, las cocineras y ciertos alimentos específicos son indispensables para toda una serie de prácticas culturales clave [...] Esta cocina milenaria vincula orgánicamente el conocimiento y aprovechamiento del medio natural de la cosmovisión [...] en ella se plasman símbolos que comunican significados socialmente importantes a lo largo de la vida de los hombres y mujeres [...] Muchas características de esta tradición culinaria indígena siguen vigentes en las comidas y usos sociales hoy día en México.

Por eso, muchas investigaciones destacan la tradición culinaria de México, desarrollada a lo largo de varios siglos y producto de la mezcla de sabores e ingredientes de distintas procedencias.

2.1.2. El sincretismo culinario desarrollado en la Nueva España

Las investigaciones señalan que la herencia culinaria española llegó a América con la conquista y por medio de la obra de cocineros como: Roberto de Nola, Diego Granado y Francisco Martínez Montañón. Ante un nuevo territorio “La cocina española sufrió grandes transformaciones en suelo americano y se reestructuro en un periodo de tres siglos. En ellos se dio una nueva combinación. A la cocina española se añadieron los productos americanos”. (Juárez, 2003, pp.124-129)

Como mencionan Mónica Lavín y Ana Benítez Muró (2010, p.16) en su libro *Sor Juana en la Cocina*:

Eran tiempos de la Colonia, el mestizaje del país se cocinaba en todos los ámbitos: el lenguaje, los edificios, la traza urbana, los rituales religiosos, la descendencia. Convivían españoles, criollo, mestizos, indios y esclavos negros. Pero donde el mestizaje se practicaba cotidianamente era en el fogón, allí donde los productos del viejo continente y los de América forzosamente convergían en el afán de recrear algún platillo a semejanza de las tradiciones españolas, o con la inventiva que los sabores, los colores y el legado prehispánico de esa latitud más tropical proveían.

La comida, la cocina y sus rituales de elaboración han desempeñado a lo largo de la historia un papel importantísimo para el intercambio y la reproducción cultural; en este espacio las mujeres han sido protagonistas impuestas, pero aun así son consideradas por muchas investigaciones actuales como las verdaderas agentes centrales de estos procesos de intercambios.

Al respecto María Elisa Velázquez (2011, Pp. 207-224) en el ensayo *Comida, chocolate y otros brebajes: africanas y afrodescendientes en el México Virreinal* comenta que

Las mujeres pasaron largas horas elaborando los complicados platillos, amalgama de varias culturas, que distinguen la comida mexicana. Las cocinas de las casas, conventos o haciendas fueron además áreas donde convivieron mujeres, hombres y niños por largos periodos.

En las cocinas novohispanas, las mujeres africanas, indígenas, españolas o mestizas pasaron largos periodos elaborando los alimentos de las familias a quienes servían. La cocina fue además un espacio donde las familias con menores recursos económicos pasaban gran parte de su tiempo libre, según revelan, por ejemplo, distintas escenas pictóricas de los cuadros de castas del siglo XVIII.

La gastronomía de la época novohispana refleja la compleja simbiosis entre arte y culinaria. Es decir, un barroco gastronómico innegable que “trasciende toda expresión artística y se manifiesta en la vida privada y pública del criollo”, redacta Paco Ignacio Taibo I (p. 82) y cita al propio Octavio Paz, en *Sor Juana Inés de la Cruz o las trampas de la fe*, lo siguiente: “Hay una conjunción entre la sensibilidad criolla y el estilo barroco, lo mismo en el campo de la arquitectura que en el de las letras y aun en otros órdenes, como la cocina”.

Un papel fundamental en la creación de la cocina mexicana la tuvieron las monjas de los conventos de la Nueva España. Lugares donde gran parte de la cocina mexicana nacería como fruto de la convivencia, creatividad e intercambio de saberes y tradiciones culinarias entre estas mujeres oriundas de distintas geografías. Entre oraciones, monjas, secretos, sentires, cantos y santos, fue que platillos como “el mole” en toda su complejidad barroca⁹, encontraría su origen y el potente sabor que lo caracteriza.

Del importante legado culinario de las mujeres de la época destacan las que convivían en los conventos novohispanos, las monjas enclaustradas y las mujeres que las asistían; sobresalen, específicamente, por su extensa carta de dulces de todo tipo, el saber culinario de las monjas trasgredió los muros conventuales y se extendió por toda la Nueva España hasta

⁹ Paco Ignacio Taibo I considera en *Encuentro de dos fogones* que el mole es un producto inmerso en los gustos estéticos de la época virreinal: “el mole es un típico producto barroco cuyo estilo refleja tan bien como lo pudiera hacer un templo o un palacio” (2012, p. 82).

formar la vasta variedad de la gastronomía dulcera que caracteriza al México contemporáneo. Así:

los dulces de cada uno de los conventos tomaron carta de identidad local (...) [el] prodigio dulcero del barroco, convertido en dulce regional, no fue una amable disposición al prójimo sino un reclamo del arte y la invención, una expresión de los afanes femeniles que el celado confin del convento orilló: besos, suspiros, bienmesabes que tal vez rozaron el amor divino y terrenal. (M. Lavín y A. Benítez Muro, 2010, p. 48)

A las mojas enclaustradas debemos la extensa y exquisita variedad de dulces que conocemos y degustamos actualmente Su creatividad se plasmó en cada uno de los bocadillos aderezados, como proponen Lavín y Benítez, con el toque de amor.

Respecto a los orígenes de la cocina mexicana me parece pertinente traer a exposición el famoso recetario de Sor Juana, que no es más que un compilado que resumen en gusto gastronómico y especialidades del convento de san Jerónimo y que también es muestra de sus gustos y preferencias culinarias, sino que son reflejo indiscutible de los sabores degustados por los paladares novohispanos, son muestra de la inventiva culinaria de las mujeres y las estrategias de las monjas para conseguir mediante dulces y platillos complicados los favores y patrocinios económicos de los altos mandos de la Nueva España.

De los textos de cocina se tiene poco conocimiento, pero se recuperan de este periodo, sobre todo de la segunda mitad del siglo XVIII, el *Libro de Cocina de Doña Dominga de Guzmán*,

también el *Manuscrito Avila Blancas* y el *libro de cocina del hermano Fray Jeronimo de San Pelayo*.

Fue hasta entrado el siglo XIX, a la par de los constantes movimientos civiles que caracterizan este periodo, que se dio un movimiento culinario bastante particular, en el que destacó el surgimiento de las primeras ediciones de recetarios que siguieron como pauta la tradición culinaria europea y donde curiosamente las mujeres figuraban en contados casos sólo como compiladoras y no propiamente como autoras, a pesar de que esta actividad se realizara en casi todos los casos por ellas. Estos recetarios eran firmados y elaborados por varones cuya principal finalidad fue dirigirse a las mujeres jóvenes y a las amas de casa.

Para finales del XVIII y con la regencia de la casa Borbón hubo cambios en todos los aspectos de la política y la cultura en la Nueva España, cambios que tuvieron resonancia en las maneras de hacer comida;

Con cierta posición enciclopedista, en las obras de Francisco Javier Clavijero, Juan Benito Díaz de Gamarra, José Ignacio Bartolache y Francisco Sedano se habló de cocina y la alimentación como temas importantes del momento. Aunque en ciertos espacios se siguió reproduciendo la vieja cocina tradicional, los intelectuales que marcaban la pauta en la cultura trataron de acercar la cocina novohispana a posiciones más europeas. Por su parte, los criollos del siglo XVIII revaloraron los alimentos mexicanos, lo cual parecería un intento temprano de nacionalismo, pero lo hicieron así para utilizarlos como recursos, es decir, como alimentos que les permitieran ayudar y acercarse a los pobres: los presos, los enfermos, los soldados, las viudas y los huérfanos. (Juárez, 2003, pp. 124-129)

Este párrafo nos permite entender la estrecha relación que ha existido entre la cocina y otros aspectos como la política, cultura, etc. Un hecho particular que caracterizó el tránsito y devenir de la cocina mexicana sucedió en el siglo XIX, este fue que la propuesta para una cocina mexicana se basó en tratar de establecer como propio el estilo de Europa, tarea para la cual se realizaron diversos manuales que propusieron, señala Juárez López (2003, p. 124), diversas cuestiones como: “ comer bien y saber preparar la comida fastuosa, hasta convertirse en sinónimo de alejamiento de la tradición y de los entornos caseros, o incluso establecer el máximo punto de la cocina artística hecha para personas que no tenían otra finalidad más que participar de los placeres de la mesa y no la urgencia de alimentarse por el simple y mundano hecho de sentir hambre.”

Todos estos movimientos, contribuyeron para que al calor del fogón, se tomaran decisiones políticas y religiosas y también se gestara el famoso mestizaje gastronómico que cambiaría la historia de la cocina de la América prehispánica y, por supuesto, enriquecería las cocinas de todo el mundo.

O bien, como propone Juárez; (2003, p 129): “La cocina mexicana, así, es mucho más que la unión de dos vertientes. Se trata de un fenómeno cultural de amplias dimensiones, en el que se aprecian múltiples aspectos y, sobre todo, posiciones ya en contra de lo nacional, ya ensalzadoras de lo mexicano, pero al final de cuentas se trata de un factor fundamental de identidad en este país.”

Por lo tanto, propongo que la cocina mexicana nace como producto de una especie de *sincretismo culinario* entre los ingredientes, saberes, utensilios y técnicas traídas tanto de Europa, África y los propios de la región Americana.

2.1.3. Lo particular de las cocinas istmeñas de Oaxaca

En el contexto de la investigación que realizo, pregunto: ¿Ha visitado usted los mercados Juchitán, Tehuantepec, Unión Hidalgo, Oaxaca? Para conocer las particularidades y características de las cocinas de la región Istmo del estado de Oaxaca, al sur de la República Mexicana, su gastronomía y sus protagonistas; es preciso pasar por sus coloridos mercados .

Esta región de Oaxaca posee una diversidad increíblemente extensa de variedades culinarias, desde comidas muy elaboradas y consideradas exclusivas para ciertos momentos festivos, hasta una predisposición hacia el consumo de alimentos poco comunes; como la iguana o los huevos de tortuga frescos o secos a la sal que se venden a pleno día y sin ninguna restricción legal o moral en este mercado. Realmente el panorama de todo lo que se puede observar resulta impresionante.

Esta situación ha generado diversos debates, debido a que tanto la iguana como la tortuga marina son especies en peligro de extinción, pero son preparadas de manera exquisita por las cocineras y consumidas sin ninguna limitación so pretexto de una tradición añeja y de “los usos y costumbres”.

En las muchas visitas que he realizado a esta zona y a los mercados, primero para comprar y ahora como una práctica vital para la construcción de mi investigación he visto muchos colores, he oído, he platicado con las vendedoras, he probado sabores agradables y también desagradables para mi paladar.

Para apreciar un panorama de lo que trato de explicar, mencionaré algunas de las muchas delicias con las que nos podemos encontrar al recorrer sus pasillos: hay alimentos secos como las lisas, las huevas, el camarón.

Hay alimentos horneados como las memelas, los totopos, el guetabingui, podemos encontrar gallinitas, palomitas guisadas y horneadas, iguanas, armadillo, chiles rellenos, cebollas rellenas, arroz, caldos, quesos frescos y secos, mantequilla, pescados horneados, bupú, atole calentándose en ollitas de aluminio rodeadas de carbón y ladrillos calientes, pollo garnachero, miel, memelas, pan, dulces de frutas variadas de la región, aguas frescas. La impresión de los olores, sabores, texturas y colores es casi novelesca.

La cocina del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca es una de las más diversas de México, en ella los ingredientes regionales se equilibran y producen un balance de sabores fuertes y exquisitez en los platos. Es una cocina que habla por sí sola a través de los sabores, colores, texturas, y aromas que desprenden cada uno de los ingredientes utilizados en su elaboración.

Al igual que en muchos mercados la actividad económica confluye gracias al trabajo de las mujeres zapotecas, quienes, como argumenta margarita Dalton palomo (2011, p.111) “manejan una parte importante de la economía informal”.

De ahí mi interés en conocer el valor cultural de las prácticas culinarias y lo que representa para algunas mujeres istmeñas de Oaxaca “las cocineras”; asimismo me interesa explicar cómo experimentan y se construyen a sí mismas en la actividad de la cocina convirtiéndola en espacio generador de creatividad artística y poder.

2.2. La cocina en tanto espacio de poder: mujeres, alimentación y ciudadanía en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca

Comúnmente tenemos la idea de que ser ciudadana o ciudadano es actuar y participar en determinados espacios y momentos de la vida política de un estado, como el acudir a las urnas electorales a emitir un voto por algún candidato o candidata a un puesto público. Si la ciudadanía no se limita a esto, entonces vale la pena preguntarnos ¿Qué significa ser ciudadano o ciudadana?

“La ciudadanía comienza por la satisfacción de las necesidades básicas”; esto consiste en que debe existir la garantía que como personas tenemos y tendremos un nivel digno de vida.

Pero cuando no es de esa manera, ¿Qué sucede? ¿Podemos hablar del ejercicio óptimo y pleno de una ciudadanía en un país

como México? O dimensionándolo a partir de espacios territoriales cuestionemos mejor a nivel micro, ¿Podemos hablar de ejercicio pleno de la ciudadanía de las zapotecas del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca? Cuando sabemos y vivimos las situaciones sociales y políticas que en mayor o menor grado dificultan este ejercicio se lleve a cabo de manera plena.

La línea que entrecomillo en el primer párrafo la extraigo de Ramírez Sáiz (2012) titulado “dimensiones constitutivas y ejes estructurales de la ciudadanía”, en el cual se explica de manera muy específica las cinco dimensiones fundamentales de la ciudadanía las cuales son: la civil, la social, la económica, la política y finalmente, pero no menos importante, la dimensión cultural.

En este punto, aclaro que definitivamente la cultura tiene un alcance político, que está relacionado con el ejercicio pleno de la ciudadanía; alcance que se refleja en el corazón de las demandas sociales donde los actores se constituyen y afirman de manera autónoma.

Sin embargo, al hablar de cultura, también es cierto que ésta sea nacional o religiosa, deja de aportar un inevitable principio de unidad a las sociedades atravesadas por los conflictos socioeconómicos, es decir, ésta deja de ser el principio de referencia para transformarse, de manera cada vez más pensada y vivida, en un principio de división y de conflicto mayor en el seno mismo de cuerpo social.

En ese mismo seno se cuestionan de manera simultánea la unidad y la división de lo que llamamos el cuerpo social. al hablar de división del cuerpo social, es imposible no hacer alusión a la llamada fractura social que va atravesada por la noción de exclusión que conlleva, por supuesto, a una fragmentación cultural que no puede ser desligada de los temas de desempleo, trabajo precario, pobreza y crisis urbana. Al tocar el tema de situaciones de exclusión y por consiguiente de fragmentación social, es imprescindible considerar el tema de lo público y lo privado y como esta demarcación ha sido construida y trazada a partir de la modernidad. Respecto a esto Wieviorka (2006, p. 36) argumenta que diversas tradiciones intelectuales y políticas han considerado con anterioridad que:

Su concepción de la oposición entre lo público y lo privado, entre el espacio de la vida política y el de la vida personal, entre el de los hombres y el de las mujeres, entre el de trabajo y familia, entre lo colectivo y lo individual, etc. y más aún, el principio mismo de una separación (tan imprecisas como hayan podido ser las modalidades históricas concretas) ha estado con frecuencia situado en el centro de las concepciones modernas de la democracia, el progreso y el estado de derecho.

Estos procesos duales han sido una constante para ver y dividir la vida social en contrapartes totalmente antagónicas como lo público y lo privado. Desde esta perspectiva de la modernidad el espacio público ha sido considerado como el espacio de los debates, el despliegue de la razón, de la conformación y del derecho. Mientras que se ha considerado al espacio de “lo privado” como ese espacio destinado a la vida

íntima, de las convicciones y de las pasiones. Un lugar de mujeres.

Vale la pena preguntarse en este punto dónde empiezan los límites de lo público y de lo privado, y tener en cuenta, como punto de partida, que cuanto más problemática se vuelve la integración o la socialización de los individuos, más pierden las transiciones y las mediaciones normativas que aportan clásicamente la familia y la educación, y más son reflejadas de manera directa en el gran universo de la cultura y de la vida pública, por lo tanto: “La separación de lo privado y de lo público no es tanto abolida como cuestionada, pues hace un llamado a una redefinición que puede parecer difícil de pensar y establecer” (Wieviorka, 2006, p. 36).

Otro punto importante que se relaciona íntimamente con los espacios privados, es el planteado por De Sousa Santos en los cuatro espacios políticos estructurales que, sin dudas, configuran relaciones de poder, estos son: el espacio de la ciudadanía o político, el espacio doméstico, el espacio de la producción y el espacio mundial.

De estos cuatro espacios me parece importante destacar, y que se relaciona de manera particular con el llamado espacio doméstico, es en el que se menciona que el capitalismo no inventó el patriarcado. Sino que el primero tomó ventaja de las condiciones opresoras del segundo para apropiarse del trabajo no remunerado de las mujeres, es decir impulsó su relego a los espacios de hogar y de la cocina y posteriormente su inclusión

en el mercado laboral como mano de obra mal pagada y explotada. Además comenta que el capitalismo “liberó parcialmente a la mujer de sumisiones ancestrales, incluso si sólo fue para someterla a la sumisión moderna del trabajo asalariado” (De Sousa Santos, 1998, p. 333).

2.2.1. De lo público y lo doméstico/privado en la cocina

La transición de lo crudo a lo cocido, tesis propuesta desde la antropología por Lévi-Strauss refuerza a manera de metáfora, y como muchas otras posturas binarias, las ahora fuertemente criticadas oposiciones naturaleza/cultura, mujer/hombre y por consiguiente la oposición doméstico/público.

Retomo las críticas y posturas de Michelle Rosaldo planteadas a partir de *Mujer, cultura y sociedad: una visión teórica* (s.f.); en la que propuso y defendió la existencia de una oposición universal presente en cada cultura y sociedad; oposición que se estructura en las esferas de lo doméstico y lo público. Así:

Según La politóloga Carole Pateman la dicotomía entre lo público y lo privado ocupa un papel central en los casi dos siglos de textos y de lucha política feminista. En realidad, a su juicio, de esta dicotomía es de lo que se trata fundamentalmente el feminismo. Para algunas feministas tal dicotomía es una característica universal, transhistórica y transcultural de la existencia humana, y, al mismo tiempo, la crítica feminista se refiere, básicamente, a la separación y a la oposición entre la esfera pública y privada en la teoría y la práctica liberales (Pateman, 1996, p. 31, en Maquieira, 2005, p. 145)

En el texto antes mencionado, Rosaldo propone que existe un patrón universal para sostener que lo público y lo privado son una constante que ha de explicar por qué las mujeres están oprimidas. De acuerdo con este pensamiento, las mujeres han sido confinadas históricamente a los espacios domésticos; es decir, a los espacios privados como el hogar y la cocina, siendo entonces los espacios públicos un lugar exclusivo para los varones.

Según Rosaldo, a mayor separación entre lo público y lo doméstico, mayor inferioridad de estatus de las mujeres. Así considera que las mujeres únicamente adquieren poder cuando entran en el mundo público masculino o cuando crean sociedades entre ellas. Del mismo modo, piensa que las sociedades más igualitarias son aquellas en que los hombres participan y valoran la vida domésticas, es decir, sociedades en las que hay poca separación entre lo doméstico y lo público, donde la casa tiene un papel central privilegiado. (Martín, p. 166)

Sin embargo resulta cuestionable el hecho de universalizar esta teoría, puesto que el considerar y menospreciar los espacios domésticos contribuye de cierta manera a reforzar, como ya he mencionado, los dualismos (cultura/naturaleza, femenino/masculino, mujeres/varones, sentimiento/razón, privado/público), precisamente porque el argumento de Michelle Rosaldo parte únicamente de ejemplos etnográficos para sostener que en nuestras sociedades las mujeres viven

aisladas de los espacios públicos y por lo tanto están relegadas únicamente a lo doméstico; es decir, están confinadas a los espacios del hogar, la familia y la cocina. Esta crítica se sustenta debido a que los trabajos del siglo pasado, en los que se basa Rosaldo, se caracterizaron por un constante sesgo androcéntrico en el que el sujeto de conocimiento era un sujeto masculino; posturas que dejaron entrever una serie de fenómenos y luchas de poder en la representación de la alteridad, en este caso las mujeres.

Entonces, la crítica feminista se propuso y se propone encontrar nuevas maneras y esquemas conceptuales que no llevaran y no lleven a la exclusión, misma intención crítica de donde parte el trabajo de esta antropóloga social pionera en los estudios de la mujer. Años después la propia Michelle Rosaldo se enfrascó en un acertado trabajo de revisión autocrítica.

Algunos de los cuestionamientos realizados a la postura de Rosaldo se sustentan en que

Estos modelos de representación de género se traducen en categorías conceptuales para el análisis social y han tenido y tienen una importante incidencia en la justificación de la desigualdad, ya que cada uno de los polos de los pares dualistas [antes mencionados] se articulan ideológicamente de un modo jerárquico y a través de ellos la cultura tiene preponderancia sobre la naturaleza, lo público con respecto a lo doméstico y la producción sobre la reproducción. En este sentido se invisibilizan las actividades de las mujeres y se justifica la carencia de reconocimiento al estar consignadas a las esferas devaluadas o no significativas para la creación de cultura e historia. (Maquieira, 2005, p. 152)

La reflexión de Maquieira permite entender que la separación dicotómica de lo doméstico y lo público es un claro ejemplo de la separación de los lugares de trabajo pagado y las esferas del hogar, separación que se afianzó con el desarrollo industrial y la exclusión de las mujeres del mercado de trabajo remunerado: “El trabajo doméstico y todas las actividades asignadas y realizadas por mujeres se volvieron invisibles conforme el trabajo comenzó a definirse exclusivamente como aquel por el que se intercambia un salario” (Maquieira, 2005, p. 153).

Son muchas las críticas a la dicotomía doméstico/público, críticas que desatan controversias dentro de los estudios feministas. Incluso desde la propia Rosaldo, al reconocer y escribir respecto a su tesis; que se encontraba frente a una visión incompleta y dualista de la dinámica social; de igual forma criticó sus planteamientos iniciales al reconocerlos como parte de una serie de categorías y pensamientos heredados de la tradición teórica arraigada en la antropología tradicional.

Algunas antropólogas como Karen Sacks (1979, pp. 247-266, en Maquieira, 2005, p. 154-155) consideran que incluso en sociedades con fuertes tendencias a la dominación masculina las mujeres también poseen poder adquisitivo y propiedades privadas, misma que les otorga poder doméstico y prestigio social frente al varón.

Sacks plantea que para que exista un verdadero equilibrio entre el trabajo realizado por hombres y el trabajo realizado por

mujeres es necesario que ambos sean de la misma índole, es decir, de ámbito de lo social, por lo que familia y sociedad deben ser consideradas dos esferas económicas afines. En ese sentido agrega que:

Producción, consumo, crianza de las hijas e hijos, toma de decisiones económicas, todo ello es necesario que ocurra en una sola y misma esfera social [...] par que las mujeres lleguen a ser adultas sociales plenas; lo que ahora es trabajo privado de la familia debe convertirse en trabajo público (1979, p. 266, en Maquieira, 2005, p. 155). Al respecto Cynthia Nelson, citada en *Feminismos debates teóricos y contemporáneos* (2005, pp. 127-190) considera y defiende la postura de que las mujeres desempeñan un papel protagónico en “los lazos estructurales que se establecen entre los grupos de parentesco en sociedades donde la familia y el parentesco son instituciones fundamentales”. Teóricamente esto se traduce en que no existe una barrera tajante y determinante que separe estos espacios tan cuestionados; por lo tanto, lo público puede ser privado y viceversa.

El pensamiento de Michelle Rosaldo no pierde merito en todo caso, a pesar que la autora desarrolla un análisis totalmente dualista para explicar la subordinación de las mujeres a partir del hogar, la crianza y la tarea de cocinar; “lo doméstico y lo privado”, no puede ser demeritada la influencia que sus textos representaron para las teorías feministas.

2.2.2. Mujeres cocineras: Protagonistas de los procesos culinarios

La condición de exclusión histórica de las mujeres confinadas a los espacios privados del hogar es un hecho que ha desencadenado numerosas luchas por el reconocimiento, la emancipación, la equidad y la inclusión en los espacios públicos, otrora exclusivos de los hombres.

En *Las Mujeres Alimentan al Mundo. Soberanía alimentaria en defensa de la vida y el planeta*. (2009, p. 18) se reflexiona de manera profunda acerca de las actividades laborales de las mujeres y el valor social que representan éstas en diferentes geografías; así las editoras explican que “El conjunto de los trabajos realizados por mujeres son de una importancia social y económica enorme, que sin embargo, no se reconocen, no se valoran socialmente, ni aparecen en las estadísticas económicas”. En este compilado de reflexiones sobre la soberanía alimentaria y el papel de las mujeres en la economía agrícola del mundo también se alude que

se ha venido asociando producto campesino a mala calidad y falta de condiciones sanitarias y, en base a ello, se han ido dictando normas que en los países desarrollados han expulsado de una forma muy importante a las campesinas de los mercados locales y a los productos campesinos de las pequeñas tiendas.

Sin embargo, considero que es muy válido y justo nombrar y reconocer el papel creador e inventivo de la mujer en la cocina, impuesto e invisibilizado por siglos, pero que merece ser

visualizado porque que ha contribuido a las diversidades culinarias de cada localidad

A pesar de ser un trabajo increíblemente creativo, con técnicas precisas, un trabajo que requiere tiempo y dedicación y habilidades exactas para manipular ingredientes, pero que no es reconocido ni remunerado, salvo que hablemos de chefs de academia (mayoría hombres) y arte culinario.

Cocinar implica manipular materias primas, organizar, prever, combinar, modificar, inventar, implica crear con precisión. Las actividades de la cocina conferidas históricamente a las mujeres tienen un alto grado de invisibilidad social, parafraseo a Luce Giard en *artes de alimentarse* (1999, pp. 153-264); es decir, esta investigadora considera que las prácticas culinarias del hogar no están reconocidas.

Esto implica que las prácticas culinarias se ubiquen en el nivel más elemental de la vida cotidiana, necesario y menospreciado. Lo que nos lleva a entrever y analizar que esto es muestra del orden cultural.

Debo a agregar a este apartado que la cocina como acción (no como espacio) es sucesión de pasos, repetidos, cotidianos, pero nunca iguales. Estas prácticas reclaman mucha inteligencia, técnica, imaginación y memoria. Tanto como las actividades consideradas como superiores. Considero importante y necesario reconocer como dignas de interés, análisis y registro estas prácticas ordinarias, las de la cocina.

Así, es necesaria una mirada diferente a estas “artes de hacer”. Que para muchas personas se convierten en espacios y actividades de mucha inventividad.

Evidentemente en la culinaria hay un valor cultural, como describe Laura Elena Corana en *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas* (2011, Pp. 11-341), y también una carga simbólica hacia determinados alimentos típicos de cada región, más allá, como he mencionado, de su valor fisiológico; porque hay una continuidad del uso ritual de algunas comidas que nos revela, en parte, como algunas culturas mantienen su visión particular del mundo.

Al hablar de la cultura, resulta interesante como algunos investigadores del mundo culinario, con los que coincido, argumentan que

Mediante la cuidadosa mezcla de sabores, olores, colores, texturas, sonidos y pensamientos que se encuentran en los diversos universos de la comida, cada grupo humano construye fuertes relaciones sociales y simbólicas: en cada bocado de comida vivimos a diario nuestra doble condición de seres culturales y biológicos. Cada sociedad ha codificado el mundo de los sentidos desde su propia mirada y su propia racionalidad, y en el comer están presentes las particularidades de un grupo humano. (Delgado, 2001, pp. 83-118)

La cocina es un amplio espacio de significados amarrados a nuestra historia social, y es también un excelente terreno para hablar de diversidad cultural, de contemporaneidad, de espacios culinarios, de mujeres y de poder.

2.2.3. Las istmeñas de Oaxaca y los procesos culinarios

Paso al tema que me ocupa en este apartado sobre el protagonismo de las istmeñas, considero vital comentar que la mujer zapoteca destaca en la vida social, económica y cultural; por eso no es gratuito que en el imaginario nacional a estas mujeres se les considere como poderosas, dignas, elegantes, valientes, matriarcas y con un elevado amor propio (autoestima).

Margarita Dalton Palomo (2010) considera que este elevado grado de amor propio se refleja en el porte y altivez de las mujeres istmeñas; estas mujeres tienen notable participación en la actividad política y de grupos de protesta y sobre todo en el comercio y momentos decisivos de la historia del Istmo de Tehuantepec. Esta autonomía y participación activa como ciudadanas considero que es impulsada precisamente por la independencia que da el ser autosuficiente económicamente trabajando principalmente en los mercados.

Destaca en el Istmo de Tehuantepec el mercado de Juchitán (situado en la planta baja del palacio municipal) que es una especie de centro neurálgico de las comunicaciones, interacción y comercio con sus propias reglas de convivencia.

En este espacio de mucho movimiento se establecen solidos lazos de unión, intercambio y presencia social que hace que las mujeres istmeñas tengan y puedan ejercer cierto control social sobre aspectos como las tradiciones y por supuesto sobre los dirigentes de sus pueblos.

Queda claro, entonces, que son diversas las formas en el que las istmeñas de Oaxaca se relacionan con el poder y la participación ciudadana, poder que forma parte de la fortaleza de esta etnia; en la que destaca la notable presencia de la mujer que ha logrado desarrollar una gran dosis de autoestima y ha logrado participar en los espacios de poder ejerciendo plenamente su ciudadanía en una sociedad patriarcal como la nuestra.

Las mujeres del Istmo de Tehuantepec; Oaxaca “se han apoderado de algunas estructuras económicas como la microempresa, los mercados y la producción de artículos de consumo” (Dalton, 2010, p. 42) como los alimentos que se venden cada día en los mercados de la región.

Como resultado de esta notable participación económica y social, parafraseo Margarita Dalton Palomo y agrego que las mujeres istmeñas tienen un alto poder económico que se añade al poder simbólico, subjetivo y garante de su fuerte personalidad, enraizada en lo que esta investigadora social llama un particular “amor propio”, descrito antes, que les ha permitido articular prestigio social y reconocimiento a partir del manejo de sus propios dineros y que las vuelve protagonistas de su cultura.

2.2.4. La cocina ¿Cómo espacio doméstico/privado?

Como he descrito anteriormente cocinar es manipular, crear, inventar, improvisar, prever, etc. Estas labores consideradas

por largo tiempo como propias o específicas de mujeres, no están reconocidas socialmente más allá de la propia cocina o la mesa donde se sirve.

Este espacio de “lo privado”, la cocina, es destinada a la vida íntima, de las convicciones y de las pasiones. Un lugar de mujeres. Las monjas enclaustradas encontraron la manera de convertir y transgredir este espacio convirtiéndolo en un espacio de poder; al conseguir, mediante dulces y platillos elaborados, los favores y recursos monetarios de grupos de poder masculinos y altos mandos de la iglesia.

A propósito de mujeres y “los espacios privados e íntimos”, me parece interesante traer a colación “La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar” de Michel De Certeau, Luce Giard y Pierre Mayol (1999, pp. 151.257) en el cual, a lo largo de la segunda parte, Giard hace un análisis sobre los espacios de la cocina al que históricamente hemos sido relegadas las mujeres. Y cuestiona sobre el papel que tienen las cocineras en la preparación de lo que se come en cada casa y en la responsabilidad impuesta de alimentar.

Así reflexiona sobre que, en general, las mujeres sean las “responsables” del trabajo cotidiano de hacer de comer, habla y es signo evidente de estado social y cultural y así mismo nos habla de factores políticos y de poder que Francisco Letamendía y Chistian Coulo (coordinadores) plantean en “Cocinas del mundo. La política en la mesa”. (2000) Al exponer como

pregunta introductoria si ¿Existe relación entre cocina y política?

Cuestionamiento bastante interesante que da lugar a todo un compilado de textos de diversos autores y autoras que exponen sus puntos de vista. Los coordinadores señalan que se debe tener en cuenta que la cocina no es solo una seña de identidad de las sociedades y las mujeres, sino que también es un factor que repercute en los procesos políticos, conflictos sociales, luchas de poder, de la división de trabajo entre los sexos y por supuesto, de la dualidad de lo público y lo privado. Finalmente considero que se puede hablar de poder desde los espacios cotidianos, independientemente que lugares como la cocina se relacionen con los espacios privados, también se dan luchas de poder, apropiación, reconocimiento y realización.

2.3. Postura epistemológica y metodología

Parto de imágenes imprecisas, sucesión de acontecimientos en lo cotidiano de cocinar; es decir, de pequeñas acciones, para considerar que esta investigación es de corte fenomenológico.

La fenomenología no es sólo instrumento para la reflexión filosófica, sino, como se menciona en el libro *el Protocolo de investigación. Enfoques, métodos técnicas en ciencias sociales y humanas* (2012) ésta es “una perspectiva metodológica que puede ser aplicada a las ciencias sociales si su foco de atención se enfoca en la acción”. Además posibilita hacer un análisis del significado y la esencia de un fenómeno en su vida cotidiana y

que en un segundo momento conlleva a una dimensión más compleja de la reflexión.

La fenomenología nos permite hacer descripciones desde dentro; es decir, realizar una investigación fenomenológica, implica meterse sin distancias o poses para lograr conectar con el grupo y realizar el discurso que debe estar cimentado en una epistemología subjetivista, pues como investigadores demostramos lo que decimos a partir de categorías de análisis, jamás se especula porque lo recopilado lo dice el propio colaborador o colaboradora; por lo tanto su relato es lo más importante.

Por tanto, “los temas fenomenológicos pueden entenderse como las “estructuras de la experiencia”. [...] Al fin y al cabo, es la experiencia vivida lo que intentamos describir, y la experiencia vivida no se puede captar en abstracciones conceptuales”. (Manen, 2003, p. 97)

Es decir, esto me permite situar las acciones de las personas, las mujeres motivo de mi investigación, en su contexto sociocultural y al mismo tiempo me posibilita conocer los significados que tienen para ellas sus prácticas y saberes culinarios. En *Introducción a la Fenomenología de Edmund Husserl* (2000), Alejandro David García Valencia explica lo siguiente:

La reflexión fenomenológica libera a los sujetos de prejuicios y tomas de posiciones que conciernen a la esfera de la actitud natural. En este sentido lo que primero debe hacer es reflexionar sobre la vivencia X anterior a toda racionalización, imaginación o conceptualización con el fin de reconstruir su nuevo sentido o

valoración. De esta manera es posible sobreponerse a cualquier presupuesto o posición que pretenda dar una explicación única y verdadera del mundo, ya que existe un mundo que anticipa toda actividad científica, ética o estética, mundo originario e intuitivo que Husserl llama «mundo de la vida».

El «supuesto» que establece la epojé nace del mismo comienzo del mundo de la vida. Es así, como la epojé no es supuesta en el mundo, sino al contrario, es el mundo el que es supuesto en el punto de vista de la epojé.

Mundo de la vida que emerge de la epojé que realiza la conciencia intencional en sus vivencias del mundo. Epojé que deja al descubierto la correlación a priori conciencia-mundo.

De esta manera la fenomenología muestra los *a priori* o supuestos injustificados por las ciencias, base fundamental de todo conocimiento. La fenomenología muestra la enajenación del mundo natural des-ontologizándolo y neutralizando dicha perspectiva.

Además, las ciencias sociales “y sus relaciones interdisciplinarias enriquecen el campo conceptual y sus experiencias teórico-metodológicas para conocer la historia de quienes, aparentemente, no la han tenido”. (Dalton, 2011, p. 41)

Así mismo, el proceso de realización de esta investigación me sitúa inevitablemente en un plano metodológico etnográfico debido a que este se centra en los fenómenos sociales, en donde los sujetos investigados son quienes aportarán los datos y la información para determinar el contenido y objetivos de la investigación.

El método de corte etnográfico permite observar las prácticas en este grupo social y al mismo tiempo participar para

constatarlas. Respecto al método etnográfico explico que este posibilita a que los investigadores sociales “indagar sobre la vida tal como va ocurriendo, captar lo que sucede en el contexto y de la forma que sucede, sin otra interferencia que la que implica nuestra propia presencia, formación teórica e intereses, subjetividad y capacidad” (San Roman, 2008, p 243).

Al ser los Estudios Culturales un campo de estudio que nos da apertura para retomar métodos de otras disciplinas, considero que las herramientas que empleo para la realización de esta investigación son pertinentes. El plano técnico que he seleccionado consiste en la entrevista oral, observación participante, fuentes bibliográficas. Primeramente utilizo la entrevista a través de un conjunto específico y estructurado de preguntas por categorías que van dirigidas a las informantes, con la pauta que éstas den pie a que la persona entrevistada puede desarrollar el curso de sus respuestas de manera libre. También utilizo la observación participante (retomada de la etnografía) ya que esto me permite conocer y documentar de manera directa lo que investigo apoyándome en un diario de campo, grabadora reportera y cámara fotográfica/de video. Respecto al proceder del investigador etnográfico, San Román (2008, p.244) propone lo siguiente:

el primer trabajo de campo etnográfico debería centrarse en: 1) la observación e información cotidiana sobre las personas y situaciones que se estudian, que permiten trazar las regularidades, los procesos y dinámicas, las variaciones y la consistencia en las pautas de comportamiento; 2) la recogida de información a través –sobre todo, en este primer momento, aunque no sólo– de técnicas cualitativas adecuadas que

permitan profundizar en ciertos aspectos y plantear las contradicciones y variaciones que se dan entre los miembros del grupo estudiado.

La estructura de la investigación quedará realizada de acuerdo al siguiente esquema:

- La observación: Consiste en el registro de lo que se ve tal y como se observe, información que se recopila en el diario de campo y que posteriormente analizaré.
- La observación participante: Para obtener mayor interacción e interpretación de lo que investigo es necesario interactuar en los espacios donde obtengo la información. Por lo tanto, interactuar con las personas me está permite ser menos inoportuna al momento de recabar testigos video-gráficos.
- Entrevistas directas por categorías: Esta herramienta me posibilita, a través de un guion de preguntas, hablar de manera más precisa con la gente en este caso las mujeres “las cocineras”, las entrevistas permiten, entonces, obtener la información y sentires de quienes realizan los banquetes.

La información para la realización de este trabajo de investigación proviene de las fuentes bibliográficas las cuales se mencionan en las respectivas citas de cada capítulo y que se recopilan al final del escrito.

Las entrevistas de vida y experiencias de cocina se realizaron a seis mujeres de entre 40 y 70 años de edad oriundas de distintos municipios de esta región: Juchitán, Zanatepec, Chahuities y Matías Romero. A partir de los

argumentos que les presenté, ellas aceptaron colaborar y compartir conmigo sus experiencias y conocimientos; evidentemente les expliqué los motivos e intereses que me llevan a realizar la investigación y gustosas aceptaron participar de la misma.

Los contextos de procedencia de cada una de ellas: María Luisa, Isabel Cristina, Isabel, Consuelo, Enriqueta y Josefa; su clase social, domicilio y nivel académico es muy diverso. La constante en cada una de ellas es la edad, todas adultas entre cuarenta y setenta años, con hijos, hijas y con historias de vida fuertemente vinculadas y enraizadas a los espacios de la cocina.

La elección de mis colaboradoras no fue al azar. Al indagar y entrevistar personas me presentaron a mujeres de su comunidad que gozaban de bastante prestigio por su sazón en la cocina.

Cada una de las entrevistas fueron grabadas y el resto de la información respecto a sus experiencias de cocina las recopilé a través de la observación, convivencia, participación en la cocina y pláticas informales que quedaron registradas en mi diario de campo.

Evidentemente, el orden de las preguntas del guion de entrevistas no siempre siguió de manera sistemática el orden planteado en un principio debido a que la entrevista fue en todo momento abierta.

Utilicé, así mismo, como herramientas para reforzar y dejar constancia de la información recopilada: cámara fotográfica, grabadora y diario de campo.

Las preguntas que he querido responder con mi investigación son las siguientes:

Pregunta general:

- ¿Cómo viven y experimentan la culinaria las mujeres del Istmo de Tehuantepec; Oaxaca?

Preguntas específicas:

- ¿Cómo experimentan y se construyen a sí mismas las mujeres istmeñas en los espacios de la cocina convirtiéndolos en espacios generadores de creatividad artística y poder?
- ¿Cómo viven y experimentan la culinaria las mujeres del Istmo de Tehuantepec; Oaxaca?
- ¿Cuáles son los valores culturales de las prácticas culinarias que realizan las mujeres istmeñas “las cocineras” del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca?
- ¿Cuáles son las interpretaciones de las comidas, las técnicas de procesamiento, los usos y significados rituales?

2.4. Relato de la investigadora y las experiencias en la intimidad de la cocina

Muchas personas me han interrogado sobre mi interés fehaciente por los asuntos de la cocina, es evidente que mi principal motivación resulta de mi gusto por la cocina. Como

muchas niñas mi primer acercamiento con estos menesteres fue a través de la instrucción de mi madre, sus lecciones de cocina, menospreciadas durante mi juventud, se convirtieron, cuando tuve que independizarme, en un proceso de re-vivir lo aprendido, de activar mi memoria más profunda para recordar las recetas caseras que se preparaban día a día, los tiempos de cocción, los ingredientes, etc.

Todo este proceso sucedió cuando tuve la necesidad de alimentarme a mí misma, aspecto en el que coincido con Luce Giard (1999) cuando relata sus vivencias y necesidades relacionadas con la cocina. Al igual que ella, reviví y disfruté esas enseñanzas tempranas de la cocina de mi madre y sobre todo reconocí el trabajo complejo y creativo que requiere la cocina como acción y como espacio finalmente. Reconocí el trabajo invisibilizado, salvo en la mesa y la cocina, de muchas mujeres.

Mi llegada a la Maestría en Estudios Culturales devino en el cuestionamiento propio y ya en las aulas de mi primera propuesta para realizar una investigación. No había un interés académico tácito de mi parte respecto al tema, mucho menos me entusiasmaba. La experiencia me dijo que debía seguir la intuición, ¿qué era eso que me apasionaba aparte de la academia?

Muy pronto me encontré en los pasillos de una feria del libro eligiendo Sor Juana en la Cocina, por encima de un libro

que me ayudaría a sustentar mi anterior tema de investigación. Así la respuesta estaba dada.

Una de las vivencias más agotadoras, frustrantes pero fascinantes de la labor de investigación es el trabajo de campo y el platicar con extrañas; los inconvenientes, los retrasos en los horarios, las cancelaciones, las enfermedades, las emociones y sorpresas están prestas a suceder en todo momento. Es mucho el aprendizaje.

Un ejemplo puede ser que la carretera esté tomada por algún grupo en movimiento o protesta y haya que tomar varios transportes para llegar a tu destino o simplemente bajarte del autobús y caminar con el sol sobre tu cabeza. Puede suceder también que quienes pretendes sean tus colaboradoras después de explicarles, con mucho ánimo, en qué consistirá tu trabajo de investigación y lo importante que consideras sus experiencias, te digan gustosas que te ayudarán, siempre y cuando des “propina”. Es decir, un pago por cada entrevista. ¡Gajes del oficio!

Como he mencionado antes, la complejidad de los saberes gastronómicos del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca gira en torno a las mujeres. En pláticas con mis colaboradoras, he notado que esta actividad se ha enseñado de madre a hija, de abuela a nietas, de suegra a nuera, entre amigas, etc. Es una práctica en donde se pasan los conocimientos a través de la oralidad y que definitivamente se centran en círculos de mujeres plenamente

definidos y con completo *affidamento* ¹⁰ . Precisamente el escuchar de viva voz las experiencias de cocina de estas mujeres es lo que vuelve interesante el trabajo de campo. Convivir y por lo tanto aprender también enriquece la experiencia vivida, en este caso la mía.

Y es que cómo desligar las emociones de las actividades cotidianas, de las artes de hacer de la cocina. Una de mis colaboradoras me dijo que lo que hace la diferencia entre una cocina y otra es el sabor de la comida, la diferencia está, me dijo, en si a una le gusta hacerlo y lo disfruta y lo hace con amor.

Es muy cierto, como investigadora me es difícil desprenderme de este lado emocional, pero creo importante y válido reconocer que se puede disfrutar y sufrir una larga caminata, vivir la frustración de las cancelaciones y el ¡siempre no! y también gozar de una plática llena de experiencias

10 En los años setenta del siglo pasado el pensamiento del feminismo contemporáneo desarrolla diversos conceptos y reformula nociones que, sin duda, constituyen el bagaje con el que hoy se mueve y se cimentan los pensamientos feministas. Este concepto (*affidamento*) surge de las propuestas del feminismo italiano de la diferencia. Ana de Miguel (1995, p. 251) argumenta que este concepto se refiere al reconocimiento de la autoridad femenina entre las propias mujeres. Por otro lado, Luisa Posada (2006, pp. 108-133) comenta que al decir *affidamento* hablamos de otorgar seguridad: las mujeres tienen que reconocerse entre ellas y, por medio de sus maestras (las mujeres mayores), comunicarse unas a otras la capacidad de determinar por ellas mismas sus vidas y de dar más relevancia a los contextos femeninos. Esta especie de alianza, se traduce en un círculo de mujeres donde ser vieja es sinónimo de sabiduría; esto implica que las mujeres mayores poseen el conocimiento adquirido con la experiencia de la exclusión y las mujeres jóvenes, como la posesión de las aspiraciones intactas, donde una y otra entran en comunicación para potenciarse en su enfrentamiento con el mundo. Por lo tanto las mayores serán guías y maestras para las otras. De acuerdo con las feministas italianas de la diferencia, el *affidamento* apela a una gran necesidad; esta es la necesidad de mediación simbólica de las mujeres en general en relación el mundo en el que viven.

personales de las colaboradoras. Flores Mato escribe respecto a las emociones del etnógrafo que:

Las ciencias sociales en Occidente han estado lastradas hasta hace bien poco, por una suerte de escolasticismo y un problema epistemológico de ciento alcance: lo científico y aceptado por la academia era contemplar a las personas (investigadores) que querían estudiar a otras personas sin ser humanas ellas mismas, y ocultando y negando protagonismo y elemento de reflexión a unos componentes tan específicamente humanos como los sentimientos y las emociones. (2010, p. 99)

Como señala Flores Mato es necesaria una que los investigadores se inmiscuyan de manera más cercana y emocional con la investigación. Porque cuando dejamos de lado la importancia de sentir y vivir las emociones como investigadores, quizás sea factible que no se entienda lo complejo de estar en una cocina y elaborar unos sencillos tamales hasta que participas y acompañas a una de tus colaboradoras en el proceso, se vive y comparte no sólo la experiencia práctica, sino también la experiencia emocional.

Este ritual comienza un día antes al levantarse temprano para ir al mercado a comprar todos los ingredientes que se van a ocupar, posteriormente la cocinera se dispone a preparar la masa con la cantidad exacta de manteca por kilo, la carne debe estar fresca, la salsa ni muy insípida y ni muy picante, ni muy ligera, ni muy espesa; las hojas de plátano lavadas y dispuestas para envolver, se debe verificar la sal y dar el toque de sazón que solo la cocinera experta conoce y, finalmente, empezar a formar los tamales con suma destreza a los que hay que colocar de manera específica en la tamalera con el agua exacta y va...al

fuego, de leña de preferencia, el tiempo correcto para que no queden crudos o se quemen.

Nunca realicé actividad tan desgastante, hasta ese momento. Realmente elaborar un platillo del nivel de complejidad que requieren los tamales me significó una tarea terriblemente pesada. Y no es que no me guste cocinar, lo disfruto mucho, sin embargo en este caso se trataba de cocinar para otras personas, comúnmente cocino para mí.

Al momento de la elaboración de los tamales, mi colaboradora de nombre María Luisa me decía que siempre hay que pensar en lo que les gusta y no les gusta a las otras personas. Porque, argumenta, hay gente muy delicada que no come picante o no le gusta la carne de puerco y prefieren el pollo. Eso dificulta aún más la labor de la cocina.

Finalmente, al platicar con estas mujeres y participar con ellas en su diario vivir me he percatado de lo precisas que son las palabras redactadas por Giard (1999, p. 207) en *Artes de alimentarse*:

Cada cocinera tiene su repertorio, sus grandes aires operísticos para las circunstancias extraordinarias y sus cancioncillas para el público familiar, sus prejuicios y sus límites, sus preferencias y su rutina, sus sueños y sus fobias. A medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia, para sólo ser la ocasión de una invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de sustituciones, de abandonos, añadidos o préstamos. Al seguir con cuidado la misma receta, dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución [...] toda una relación con las cosas que la receta no codifica y

casi no precisa, y cuya manera, de un individuo a otro, difiere, pues se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional.

Considero que los asuntos de cocina deben ser relevantes, explicados y evidenciados. Recientemente ha surgido gran interés por la otra parte de la vida de la poeta mexicana Sor Juana Inés de la Cruz o Juana Inés de Asbaje y Ramírez de Santillana, la llamada “La décima musa”, cuya herencia intelectual no se limita a la poética de su pluma en la intimidad de las paredes del convento de San Jerónimo, ni a su sapiencia respecto a los temas de la época en la Nueva España; sino que se extiende más allá de lo que entendemos como las bellas artes, es decir, hasta el delicioso arte culinario; aspecto con el que me gustaría cerrar este capítulo.

El talento literario de Sor Juana fluyó más allá de sus reflexiones, cartas y poemas; se reflejó también en la literatura de cocina plasmada en cada una de las recetas que recopiló.

La experiencia de disfrutar una buena lectura o la escritura de un poema, se equipara al placer de degustar unos dulces, así, las experiencias culinarias nos transportan a los exquisitos placeres del gusto.

El intelecto de la poeta, su perspicacia y su habilidad en los menesteres la cocina se dejan entrever en la *respuesta a Sor Filotea* (s.f.) donde la propia Sor Juana escribió:

Pues ¿qué os pudiera contar, señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Ver que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado

membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero para daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa, pero señora, ¿qué podremos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena.

El ingenio de la poeta para jugar con la literatura de cocina se lee plasmado en el párrafo anterior. Cuando se habla de Sor Juana Inés de la Cruz evocamos a las mujeres que hacen arte en todas sus manifestaciones; de ella conocemos sus ideas, su filosofía, sus poemas, su gusto por la música; se dice era una mujer adelantada a su época que entendió y estudió todo lo que pudo, tanto en las bibliotecas como en la vida cotidiana, fue una apasionada de los libros y el conocimiento que se empapó de literatura, matemáticas, astronomía, arquitectura, música y también cocina.

Como he mencionado antes, es necesario reconocer el trabajo y la inventiva culinaria de las mujeres y las mojas de la Nueva España y su gran aporte a la gastronomía del mundo desde los sencillos espacios de la cocina. Es importante pues no menospreciar estas artes de hacer, porque como escribió la propia Sor Juana “gloria del talento novohispano”: “Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”. (De la Cruz, s.f.). Finalmente la experiencia que me deja el convivir con estas mujeres en los espacios de la cocina, los aprendizajes me permiten continuar con el capítulo que cierra esta investigación,

en él se escuchan las voces de quienes colaboraron conmigo,
sus secretos de cocina y sus experiencias.

CAPÍTULO 3. PRÁCTICAS CULINARIAS DE LAS ISTMEÑAS DE OAXACA: ARTE Y RITUALES

3.1. El secreto de la buena sazón de las cocineras

¿Qué hace que una comida resulte exquisita? ¿La mezcla o calidad de los ingredientes? ¿La utilización de productos regionales? ¿La exactitud en los tiempos de preparación? ¿La habilidad de quien cocina? ¿La sazón? El *Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española* en la edición 23^a, publicada en octubre de 2014 nos dice que sazón es: Punto o madurez de las cosas, o estado de perfección en su línea o Gusto y sabor que se percibe en los alimentos. “Perfección y gusto” palabras que describen singularmente el arte de la cocina.

Me interesa recuperar en este apartado los discursos de las protagonistas y sazonados con los pequeños detalles y elementos que las han llevado a ser reconocidas socialmente como “buenas cocineras” y, principalmente, entender qué representa para ellas su trabajo en la cocina y que les significa la sazón de la comida y cómo lo consiguen.

Hablar de “sazón” como un elemento fundamental en la elaboración de una comida no es tarea fácil; es algo de lo que los amantes de la cocina hablamos constantemente; sin embargo esta no es física, no se puede tocar o ver. Solo se percibe a través del olfato y del gusto. De antemano sabemos también que la sazón es un elemento intangible, variable y sujeto a variables interpretaciones, tantas como personas hay en el mundo. Es decir, la sazón es un elemento esencial en la buena cocina depende de cada persona. Por eso simplemente hay mejores cocinas que otras.

Pero, ¿En qué consiste ese elemento tan característico que hace que la comida merezca reconocimiento y aplausos? ¿Por qué recordamos más la cocina de ciertas personas a tal punto que nos produce cierta añoranza? ¿Qué elemento influyen en esa cocina que la hacen inolvidable? ¿Por qué la cocina con sazón puede ser un elemento que produzca experiencias estéticas? Si la buena cocina, la cocina con sazón no es un arte ¿Por qué la asociamos constantemente con manifestaciones culturales, con la poesía, con la pintura, con la literatura y diversas manifestaciones que nos permiten ver su diversidad y complejidad?

En mi recorrido durante el trabajo de campo puede entrar en contacto con muchas personas; observé, vi, sentí y saboree la compleja tradición culinaria que caracteriza a la región del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca; en este andar de investigación además de conocer parte el complejo gastronómico istmeño

pude entrar en contacto cercano con sus protagonistas: las mujeres.

En este estudio, como he dejado claro, me centro en la cocina como una actividad social profundamente significativa, que de ser planteada de esta forma, permite pensarla como una forma de arte; es decir, al reconocer el valor cultural y el proceso creativo que representa el cocinar deviene en un reconocimiento de la habilidad tremendamente creativa de sus protagonistas para producir buena comida, comida con sazón.

Escuchar la voz de quien cocina, es punto y aparte. En este andar tuve la oportunidad de leer muchos textos respecto a la actividad del diario cocinar; sin embargo, la plática amena al calor de la estufa, del fogón y el olor de la comida, no equipara el aprendizaje y la postura que me han permitido las charlas de investigación.

En las entrevistas mis colaboradoras dejaron constancia de que al momento de la elaboración de la comida les preocupa el sabor de los alimentos, que estén bien sazonados y principalmente les interesa la opinión que los comensales tendrán de los platillos que les ofrecen. Al respecto una de las colaboradoras de nombre Josefa argumenta lo siguiente:

Yo me dedico a vender comida, por eso me gusta preguntarles a mis clientes si lo que les preparo les parece sabroso o hay algo que no les gusta. Yo creo que está bien, porque al fin de cuentas yo concino para la gente, porque vivo de esto. Sí, es lo que más me importa...que las personas se vayan contentas cuando les sirvo la comida, que les guste y me digan que está sabrosa.

Por su parte Isabel Cristina comenta que:

Pues no sé, las personas dicen que mi comida sale rica. Pues las personas dicen que mi comida es rica y que les gusta mucho. (...)me reconocen aquí donde vivo, me hablan para hacerme pedidos para alguna fiesta. Me dicen todo eso y me gusta porque sé que van a regresar y que mi familia queda contenta con lo que les guiso. Me siento orgullosa porque lo que guiso siempre me queda rico.

Evidentemente, los hábitos relacionados con la transformación de alimentos y las prácticas culinarias están cargados de connotaciones culturales.

Estas prácticas abarcan tanto a las prácticas conservadoras; es decir aquellas tradiciones culinarias que cambian muy poco a lo largo del tiempo o que cambian lentamente; y las otras prácticas culinarias que se adaptan y transforman rápidamente, y traspasan con facilidad fronteras culturales, étnicas y sociales.

Debo aclarar que estos cambios son necesarios para facilitar el trabajo complejo y agotador que representa la cocina. Sin embargo, tanto la cocina tradicional como la contemporánea forman parte de manifestaciones identitarias y sociales que no siempre se han reconocido como un trabajo válido y digno en el registro material de la historia por la aparente intrascendencia de estos, pero que ofrecen un fructífero campo de estudio; salvo cuando se habla de chefs reconocidos y de prestigio, generalmente varones.

El vasto conocimiento culinario de la mayoría de la gente no está escrito; es decir, al hablar de prácticas culinarias hablamos de una tradición oral, casi en su totalidad, entre círculos cercanos de mujeres ligadas por el parentesco o por la

amistad. Cuando le pregunté a las colaboradoras sobre cómo aprendieron a cocinar una de ellas, Consuelo, opinó lo siguiente:

Aprendí por necesidad, aprendí a cocinar bien sola, sí mi mamá ya me había enseñado y todo. Aprendí en los libros, viendo y leyendo y de lo que me decían las personas, ahora sí que todo me lo gravé, nunca anoté mis recetas. Cuando trabajaba con un ingeniero me tuve que buscar la forma para cocinar lo que él me pedía, todos los días estaba pendiente de la hora en que regresaban a comer, cuando veía que doblaban la cuadra, corría a la cocina para prender la lumbre y poner las tortillas para cuando el ingeniero llegara estuvieran doradas las tortillas, así le gustaba. Y así se acostumbraron todos a comer.

Al respecto Isabel respondió a la misma pregunta de la siguiente manera:

Este... yo desde que me vine a vivir aquí desde muy chica, (...) con mi tía y aquí ya pues ya salí a trabajar así y me metí a trabajar en un restaurant y la señora de ahí pues, esté, yo le pedía que me diera esté... un tiempo para ver cómo se guisaban los guisos; y ahí aprendí, preguntando, aparte mi tía me decía que aprendiera bien.

Pues fíjate que de mi nació todo esto yo no, casi como no supe leer, no estudié, pues, yo sola empecé así, a saber. Yo sola, yo le preguntaba a la señora que condimento llevaba y todo y ya ella me decía: no pues lleva esto, lleva ajo, lleva cebolla, lleva orégano, lleva pimienta, lleva clavo, lleva orégano. Todo eso, yerba fina, todo. O cuando era guiso de pollo o de res que se le ponían hojitas de laurel y todo. Y le da su sabor a las comidas. Preguntando, así y así fui aprendiendo, luego ya el mondongo, se prepara con chile guajillo y unos tres tomates, se le pone también ajo, cebolla orégano, yerba fina, clavo y pimienta y se le pone epazote.

Mientras participaba con alguna de ellas en la elaboración de los alimentos de un día, pude percatarme que; efectivamente, no hay un manual disponible en todo momento para la

elaboración de algún platillo, no hay una guía exacta que te garantice el éxito de un platillo, incluso cuando este es muy complicado en la manera de elaboración, requiera tiempos prologados de cocción y lleve una cantidad considerable de ingredientes; participa mucho en estos procesos la improvisación y la creatividad de la cocinera.

Cocinar resultar ser un compendio de recetas memorizadas con la práctica diaria y con una memoria entrenada para recordar de manera precisa la elaboración de alguna comida.

Y efectivamente, durante el periodo de observación también pude percatarme de la perspicacia de estas cocineras para improvisar al momento de cocinar, ya sea sustituyendo un ingrediente con el que no cuentan en ese momento o agregando uno nuevo para lograr el toque especial y único que posibilita como producto final un platillo delicioso, uno con sazón indiscutible.

Saber cocinar ciertos guisos y saber cómo combinar los alimentos de manera que recreen un platillo con sazón se aprende mediante la oralidad, la observación y la práctica repetida, las maneras de hacer, combinar y medir se rememoran al consultar con otras cocineras experimentadas y por supuesto, influye el hecho de la experiencia de crecer dentro de una cultura gastronómica compleja, exquisita, exótica y variada, como la mexicana.

Un comentario culinario, un color o un olor pueden desencadenar lo que algunos nombran “memoria culinaria”,

gracias a la cual una cocinera recrea y reproduce un plato que llega a ser parte de la "tradición gastronómica" por su calidad, ingredientes y la complejidad; pequeños detalles que hacen de la experiencia y placer de degustarlo una experiencia profundamente ligada con ciertos valores estéticos. Así considero importante señalar que el arte no tiene que ver exclusivamente con el ornamento o la decoración; como comúnmente se cree, sino que el arte también tiene que invadir nuestro cuerpo.

Durante la realización de las entrevistas me pareció pertinente preguntar a las colaboradoras de qué manera influye la incorporación de aparatos electrónicos y modernos "tecnologías del hogar" en sus procesos de elaboración de comida.

Contrario a lo que algunos autores argumentan al decir que la incorporación de licuadoras eléctricas interfiere en la sazón pues reduce la necesidad de incorporar todos los sentidos en la elaboración de las comidas, estas cocineras describen y "presumen" que ellas tienen buena sazón independientemente de los aparatos modernos que agreguen a su cocina, como las ollas exprés, las picadoras, las licuadoras, etc. Esto porque, como he argumentado antes, en los procesos de preparaciones culinarias, participan elementos como la improvisación y los "secretos de cocina" de cada persona. Josefa contestó que:

Yo sí uso licuadora, olla exprés, microondas porque así hago más rápido las cosas, aquí todo se hace rápido porque no se puede estar todo el día haciendo de comer. Mi abuela y mi mamá si me

acuerdo que todavía echaban totopo, yo sí aprendí pero ya no hago porque no me da tiempo y es mucho trabajo. También el metate ya no lo uso porque me canso.

María Luisa opina lo siguiente:

Sí, como no, uso todo eso, pero lo que sí uso es el molcajete para moler el ajo con sal, para hacer salsa, pero sino la hago licuadita y sale bien rica; ya nada más hay que ver que comida se va a hacer y ya sale rico también, igual si se hace la cochinita en la olla exprés todo es rápido ya nada más le pongo los ingredientes y checo que sepa sabroso, si le falta sal le pongo, o si le falta achiote le pongo pero eso ya depende que cada quien. Y así me queda tiempo para hacer otras cosas.

Evidentemente la sazón no depende de usar o no el equipo de cocina "tradicional" como metates, molcajetes, etc. Cuando las cocineras son reconocidas por su capacidad, no sólo es un reconocimiento a su conocimiento culinario; sino que las dota de “prestigio social” por la manera de elaborar o guisar los alimentos.

Esto sin duda, está ligado al talento para manipular sustancias de manera precisa.

Es precisamente esta cualidad inexplicable que hace la diferencia entre unas cocineras y otras. Cuando alguien tiene sazón, difícilmente identifica el elemento real que hace que su cocina sea especial: esto puede ser simplemente puede ser talento, sensibilidad a los olores y sabores, creatividad, perspicacia.

Sin embargo, me parece muy interesante destacar que al preguntarles a las colaboradoras sobre el factor que hace especial su cocina, la mayoría me respondió y habló sobre el

hacer la comida con amor. Isabel Cristina me dijo “Ahh pues que lo hago con mucho amor, que lo hago con todo mi corazón. Eso. Porque me gusta hacerlo”.

Isabel Bautista respondió a la misma pregunta de la siguiente manera:

Pues, (risas) el sazón, yo creo que el sazón. Sí eso. El sazón y que lo hago con cariño. Porque muchísimas personas, yo les he dado mis recetas porque lo quieran hacer igual y no les sale. Es ese el sazón, ese no cualquiera. Sí el sazón. Depende de cada persona.

María luisa opina de manera similar:

La diferencia es que yo lo hago con mucho amor, a me gusta cocinar y la gente me dice que cocino muy sabroso; siempre me andan preguntando cómo hice la comida y yo les digo porque no soy egoísta; cada quien hace la comida diferente, aparte hay mucha gente que no te da la receta pero ya es cuestión de maña de probar la comida y hacerla mejor y más rica.

Oyendo las respuestas de las colaboradoras y mediante la participación en su quehacer culinario puedo resaltar que coincido con Luce Gird (1999) en el sentido de que en este caso la cocina representa un lugar:

Donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores, como la música y el tejido. En este sentido, tales cosas constituyen por derecho uno de los puntos más importantes de la cultura.

La cocina destaca como espacio de felicidad y creación; tiene un fuerte componente cultural y una carga simbólica

importante y también para aspectos como la economía, la educación y las festividades. En el capítulo anterior quise dejar claro mediante la explicación de arte culinario que considero que un alimento o un plato en particular se pueden tomar por sentado como producto de una práctica compleja y artística que es la cocina. En el Istmo de Tehuantepec, así como en muchas partes de México, la cocina es comúnmente hablada en términos de la práctica artística interpretándose como la cocina con buena sazón.

De hecho, la comida es a menudo el tema de conversación entre todo tipo de personas, y durante la investigación escuché en varias ocasiones a abuelas y señoras mayores contar historias sobre otras mujeres que fueron cocineras de gran prestigio y cuyas interpretaciones de las recetas clásicas fueron equivalentes al arte. Estas mujeres ganaron fama en la comunidad debido a la exquisitez de su cocina, una cocina con sazón.

El conocimiento culinario o habilidad para la cocina, se basa en una práctica que se aprende mediante la oralidad, y una cocinera particularmente hábil se puede considerar una artista; en ese sentido, por supuesto que podemos pensar que la cocina es un "arte" complejo y diverso.

Cabe destacar que el hecho de ser conocidas como una buena cocinera es valorado socialmente en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca. Aunque la práctica en sí misma no se

limita a ser reconocida públicamente como maestras de la cocina.

Así, la sazón es lo que diferencia a una buena cocinera y lo que la hace destacar como artista de la cocina.

3.2. De cómo la cocina se interpreta como espacio de poder. Rituales de cocina cotidiana.

Es cierto que como comensales del día a día tenemos buen conocimiento de qué especies vegetales y animales estamos consumiendo pero, al mismo tiempo, apenas podemos valorar el peso que cada uno de ellos tiene realmente en la dieta y la manera en que una cocinera equilibra estos ingredientes para lograr productos comestible y sabroso.

En los hogares se concentran las principales actividades cotidianas, como son la cocina y el cuidado del hogar, peso y responsabilidad que recae casi totalmente en las mujeres.

Incluso para quienes trabajan fuera del hogar, la responsabilidad de procurar los alimentos y el cuidado del hogar no ha sido desplazada por la inclusión al trabajo remunerado. La cocina como acción de preparar y manipular los alimentos, no solo se limita a esa interpretación.

Cocinar implicar otros significados no solo hacer de comer. La cocina como espacio, es un espacio de poder, no precisamente reconocidos por las mujeres que entrevisté; pero sí reconocen que cocinar es una acción-espacio de intercambios y de afectividad. Se da amor a través y en la cocina. Porque para

ellas estos espacios representan lugares de felicidad donde se puede hacer lo que mejor se sabe. Las implicaciones del poder no solo se limitan a su relación con el Estado, poder y Estado fue hasta principios de los ochentas un dupla fuertemente ligada. A partir de números estudios se propuso nuevos deslizamientos es su significado por lo que se posibilitó “su uso en todo el entramado social” (García en Szurmuk y Mckee, 2009, p. 211). El poder se entiende como una relación de fuerzas y energía actuante que recorre el campo social de un punto a otro; no solo de aspectos negativos sino de positivos. Se puede hablar de poder incluso en los espacios cotidianos como la cocina, espacios que ocupan las mujeres y donde ejercen la responsabilidad de la vida cotidiana, de la toma de decisiones, la preparación de los alimentos que se comen en casa para alimentar a otros y en general, el cuidado de los bienes del hogar.

Estas afirmaciones las pude constatar con las mujeres que colaboraron conmigo en la realización de esta investigación. Ellas comparten su conocimiento en la práctica pensando en satisfacer una necesidad y causar placer a sus comensales, asumir la cocina y la alimentación como una ocupación muy importante es vital para ellas, es su responsabilidad y sin su instrucción no hay manera de que sus casas funcionen, eso, me dijeron, les causa alegría, saberse ocupadas, responsables y provechosas. Una de mis colaboradoras, Ma. Luisa, me dijo que ella cocina para los demás y que el mayor reconocimiento que

puede recibir por este trabajo es que a las personas les guste lo que prepara.

Todas coincidieron que a la hora de cocinar tienen en mente el gusto de sus comensales y la expectativa de agradar con su sazón.

Al momento del análisis de las entrevistas con ellas, se hizo necesario tener en cuenta los diversos orígenes de cada componente o técnica utilizada en la elaboración de un plato; técnicas que son fácilmente evadidas u olvidadas en la vida cotidiana, pero que, no obstante, hacen que estos platos sean a menudo considerados simplemente como "tradicionales".

Este tipo de charla, da cuenta del vasto conocimiento gastronómico que poseen estas mujeres, motivo de su prestigio. Cocinar con sazón les da estatus dentro en su círculo social. Muchas reconocen este espacio (la cocina) como un espacio propio, donde dirigen, ordenan, y saben expresarse. Sus saberes culinarios les han posibilitado un ingreso monetario además del reconocimiento.

Recientemente, sobre todo en los círculos académicos, las reflexiones de las mujeres en torno a los espacios que habita es cada vez más vasta.

Estas reflexiones y críticas sobre los espacios y las mujeres toman gran relevancia; algunas investigaciones proponen que desde estos espacios, sobre todo los domésticos, es desde donde se han presentado modelos de conducta, conocimiento,

actividades y de identidad consideradas como propias y femeninas.

En este caso la cocina es todavía un espacio principalmente de mujeres en el que realizan un trabajo comúnmente no remunerado y en el que conviven y disfrutan otras personas.

Podemos también entender a la cocina como un espacio productor. *Las mujeres alimentan al mundo* (2009) reza el título de una publicación, y efectivamente es así.

Desmeritar este espacio es restarle valor al trabajo realizado desde el hogar; la base para un buen rendimiento es la buena alimentación, y muchas mujeres desde diversos espacios públicos: a través de un negocio de comida o privados, han sabido sortear estas labores.

Desde el ámbito doméstico también se asegura la subsistencia de los grupos; los alimentos no solo se transforman para sustentar los cuerpos, también se transforman para dar placer, para satisfacer.

Las charlas con las colaboradoras me proporcionaron datos sobre lo que para ellas representa un espacio común como el de la cocina. No solo es un trabajo cotidiano, también representa la oportunidad de compartir y dar, de lucirse y festejar, un espacio de apropiación. Para ellas es muy importante su cocina (espacio-acción), en las charlas Consuelo e Isabel constantemente dejaron claro que es una actividad que se cumple por costumbre, pero con una serie de operaciones que varían con el estado de ánimo y con la variedad de productos

con los que cuentan, como al momento de preparar un mole, a veces se hace de manera tradicional, cuando la ocasión lo amerita, otras veces se improvisa con productos pre-elaborados porque el antojo del día así lo requiere. Fue casualidad, en parte, porque en cada una de las entrevistas surgió constantemente la preparación del mole, intuyo que fue por lo complejo de su preparación y por la sencilla razón de que este platillo tradicionalmente se come en grandes festejos. Me pareció importante retomar como punto final de este tercer capítulo “los rituales del mole”.

3.3. Los rituales del mole

¿Qué tan mexicano es el mole, el más mexicano de los platillos de la comida mexicana tradicional? Pregunta mi asesor de tesis, el Dr. Armando Altamira. Cuestionamiento que nos motivó a reflexionar en conjunto respecto a los orígenes de los ingredientes y del proceso mismo del mole; y que por añadidura me inspira a realizar este dialogo entre mujeres sobre la elaboración de este platillo tan representativo.

La opulencia, los sabores y la complejidad de la cocina mexicana llamada “cocina tradicional” son reconocidos a nivel mundial. ¡Como negar que el universo culinario tiene un auge impresionante a través de distintos movimientos, es decir, ya es un fenómeno de resonancia global!

Basta encender la televisión y ver la cantidad de programas televisivos y *reality shows* de corte gastronómico con chefs de

status mundial que se encuentran al aire por tv de paga o caminar por las calles para percatarnos del creciente interés hacia la cocina internacional y local que va más allá de degustar o saciar el apetito. Simplemente, hay que ver las muchas escuelas de cocina y gastronomía que se establecen en diferentes ciudades y desde luego los libros de cocina o recetarios, sobre todo aquellos que buscan rescatar a los llamados platillos tradicionales o presentan estilos más o menos nuevos como la cocina fusión; además, en muchos lugares se realizan de manera frecuente festivales del maíz, del mole, del tamal, de insectos, encuentros gastronómicos y de cocineras tradicionales.

Debemos mencionar también al creciente movimiento conocido como “Slow-food” que de manera acelerada obtiene más gusto en sectores de personas interesadas en el “buen comer”, aunque valdría preguntarnos ¿Qué es comer bien? O ¿Qué representa para nosotros comer bien? Sin embargo, es otra historia que requiere otro tipo de análisis.

Regreso al punto, nos parece importante destacar que la particularidad de esta cocina tradicional de México nace del mestizaje cultural en los tiempos de la Colonia; como tuve oportunidad de señalar en el capítulo anterior.

Nuestra cocina mexicana, tan variada, tan compleja, tan cargada, nació de la perfecta armonía entre los ingredientes, saberes, utensilios y técnicas traídas de muchas tierras de todo el mundo.

Para entender la perspectiva que obliga la Maestría en Estudios Culturales, nos proponemos responder la pregunta que utilizamos como título: ¿Qué tan mexicano es el mole, el más mexicano de los platillos de la comida mexicana tradicional?

Sin negar el apotegma de que en gustos se rompen géneros, proponemos considerar al mole, como la más mexicana de las comidas, simplemente, es a lo que solía y suele recurrirse en los momentos especiales, como cumpleaños, bodas y demás y se prepara en demasía.

Alberto Ruy- Sánchez (2013, p. 37) relata

Siempre me llamó la atención que muchos de los recetarios más antiguos de la cocina mexicana comenzaran señalando ingredientes en enormes cantidades, recetas para quinientas personas o cien en casos de limitaciones. “se mata una vaca grande” dice uno de Tlaxcala. “Se eligen diez puercos maduros o veinte jóvenes” encuentro en otro. Es notable además que esos no fueran casos aislados e excepcionales sino una práctica frecuente. Ese gesto enorme que ahora causa gracia cuando lo vemos en uno de esos libros antiguos cuando son reeditados, en estos días es por su puesto algo casi impensable en un recetario moderno.

La opulencia y exceso caracterizan la cocina mexicana y a sus comensales, desde las mesas prehispánicas y virreinales se ofrecían banquetes extraordinarios para aderezar todo tipo de festividades, justo como en nuestra época y quizás por las mismas razones que menciona Novo (1967, p. 10) refiriéndose a los banquetes que los señores nahuas:

Pero las grandes comidas o banquetes celebraban fechas u ocasiones especiales. Los mercaderes –pochtecas- procedían como sus descendientes lejanos de hoy: esto es: los impulsaba a

organizar una fiesta lo mismo que hoy nos mueve a ofrecerla: presumir de ricos; darse lustre; quedar bien. Y habría –como hoy– que planearla correctamente: hacer a tiempo las invitaciones (nuestro RSVP); contratar a los músicos; y por fin, disponer los arreglos florales de la casa, el servicio del bar, los cigarrillos a mano y los meseros en orden.

En *Las locas, el sexo y los burdeles* (1972), Novo también escribió que un español le preguntó a un mexicana, ¿qué comes?, el mexicana respondió comida, que en náhuatl sonaba como: molli, ah, dijo el español, mole..., no tengo el libro en la mano y cito de memoria, quiero pensar que el español dijo: ¡qué buen mole!

Y es que se dice que el mole ya se conocía en los tiempos de Moctezuma; aunque en los conventos y gracias a la convergencia de muchos saberes que adquiere la peculiaridad que lo caracteriza y que, consideramos, resume la complejidad de toda una época de la historia de nuestro país; muestra innegable del barroco mexicano.

Si bien, cada familia, municipio, región o estado de México puede afirmar qué platillo identifica a México en el mundo, en nuestra opinión, cuál es la mejor receta del mole, ya sea poblano, oaxaqueño o chiapaneco o lo que quiera, aceptemos que es de lo más mexicano.

Así que nos parece pertinente proponer un análisis del mole a partir de sus ingredientes y procedimientos, de forma tal que sea observable que, en el más mexicano de los platillos de la comida regional o nacional de México, hay ingredientes que NO son originarios de México, sino que su integración en la comida,

fue resultado, como cualquier otra manifestación cultural, producto del sincretismo e intercambio de objetos-productos-saberes.

Nos interesa observar que, si bien, la globalización es un evento con características específicas al momento actual, también los contactos interculturales han producido y producen nuevas concreciones, y la comida es un buen ejemplo de ello.

De los ingredientes

En México la frase: es como ajonjolí de cualquier mole, se utiliza para referirse a personas con características tendientes a involucrarse en asuntos en lo que no les debería importar, (metiches solemos decirles), así que grave fue nuestra sorpresa al saber que el ajonjolí era conocido también como sésamo, y provenía de Asia; desde luego que ese nombre nos acercaba a Alí Babar y sus cuarenta ladrones.

Preguntamos a *google*: ¿Cuáles son los ingredientes del negro mole negro de Oaxaca?

Obtuvimos una receta de internet, que incluía dieciocho ingredientes; indistintamente de las cantidades, nos interesa destacar su origen: apenas el 39% son productos de origen americano, el 28% es de origen asiático, el 33% es de origen europeo. (Ver figura 1 en anexos 2)

Nos parece importante señalar que existen diversas formas de preparar el mole, los hay de todo tipo, oscuros, picantes, dulzones, de muchos colores, y se hacen en muchas regiones de México.

Nada más en Oaxaca en la pasada edición del “Festival del Mole” se presentaron unas 20 recetas de mole de las diferentes regiones, nada más de Oaxaca: de los Valles Centrales se degustó el mole coloradito, estofado almendrado, negro, verde, amarillo, chichilo, mancha mantel, mole verde de garbanzo, tlaxcol, mole de castilla. De la región Mixteca se presentó el mole de caderas y mole mixteco. De la Sierra Sur el mole de chicatanas o nucú en Chiapas. De la Costa el molito de cuiche. De Tuxtepec se probó el mole de yuca. De la Cañada el tradicional mole de guajolote. Del Istmo de Tehuantepec se probó el exquisito molito de camarón y guiñadoxhoba.

Sin embargo, consideramos que es pertinente reconocer que este, el mole como lo conocemos digno representante gastronómico del barroco, vio la luz durante el Virreinato del Marqués de la Laguna, en el siglo XVII en la ciudad de Puebla de los Ángeles. Al respecto Paco Ignacio Taibo I en *Encuentro de dos fogones* (1992, p.82) menciona al respecto que

La aparición del mole en las mesas de la nobleza mexicana ha dado lugar a controversias y literatura. [...] pero es necesario señalar aquí que junto con el chile en nogada, constituye la más extraordinaria aportación mexicana a la gran cocina mundial.

Por su laboriosidad y complejidad, el mole resulta ser también “un típico producto barroco cuyo estilo refleja tan bien como lo pudiera hacer un templo o un palacio (...) En este marco, el mole resulta un platillo inmerso en los gustos estéticos del momento, que saltan con facilidad de la pintura y la escultura a la cocina.

Y agrega parafraseando a Paz, “Hay una conjunción entre la sensibilidad criolla y el estilo barroco, lo mismo en el campo

de la arquitectura que en el de las letras y aun en otros órdenes como la cocina”.

El mole poblano lleva los siguientes ingredientes: Chile mulato, chile pasilla, chile ancho, ajonjolí, almendras, uvas pasas, jitomates, ajo, pepitas de chile, anís, canela, pimienta, pan frito, tortilla de harina de maíz, chocolate, azúcar, sal y por supuesto guajolote. Los ingredientes como vemos varían, sin embargo el asunto confluye por el mismo camino de mezclas culinarias y por lo tanto culturales.

Del proceso

En México no se freía la comida, aunque nos imaginemos que los tacos fritos, llamados así si son de pollo o flautas si son de res, podrían ser uno de los *antojitos mexicanos* más baratos y populares, sin olvidar a los nachos, tortilla frita, el hecho es que en México no se consumía nada frito, por la sencilla razón que no había ni manteca ni aceite.

Respecto a la manteca, el propio Novo (1967, p. 9) nos dice que:

La [...] falta de grasas excluía de la cocina mexicana las frituras y reducía sus técnicas al cocimiento, el asado –o el consumo en crudo de verduras y frutas. Las frituras, que convierten la digestión en un proceso heroico y difícil; las grasas, que crean adiposidades y precipitan el colesterol en las arterias para asestar a los glotones occidentales –nunca a los sobrios indígenas- infartos y trombosis.

Así que un producto tradicional mexicano, es decir, 100% de origen prehispánico, debería incluir procesos de asado, hervido, horneado, etcétera, pero nunca frito.

En una de las muchas pláticas con las colaboradoras pude participar de una acalorada discusión culinaria entre tres mujeres cocineras, pertenecientes a una misma familia: abuela, madre e hija.

Tres generaciones de mujeres y tres generaciones de conocimientos gastronómicos conviviendo e intercambiando saberes y aderezando el ambiente de manera particular. Cada una con las mismas bases de la receta familiar, pero con la característica improvisación que hace de cada una de sus cocinas, una cocina propia.

Debo señalar que cada una de estas mujeres es una excelente cocinera, el talento se hereda en este caso. Tanto Floriberta, Isabel y Dulce me hicieron partícipe y compartieron conmigo parte de su cocimiento transmitido de madre a hija y que tras años de prácticas les permite realizar este interesante diálogo de cocina.

Cada una de mis entrevistadas compartió conmigo su receta particular del mole oaxaqueño, cada receta diferente en ciertos ingredientes, cada receta con sus propios secretos e improvisaciones personales en la cocina.

Algunas lo preparan de la manera más tradicional incorporando en su elaboración artefactos antiguos como el metate y el molcajete; como doña Isabel Bautista, según sus propios argumentos para mejorar el sabor del platillo.

Durante las entrevistas realizadas les pregunté a todas ¿Cómo se prepara un buen mole? De ellas sólo doña Queta no

quiso compartir su receta, porque efectivamente, es una receta secreta, no la comparte con nadie. Así que muy a regañadientes mencionó los típicos ingredientes que se deben usar, algunas técnicas para su elaboración, todo de manera muy escueta con la clara intención de dejar ciertos huecos que impidieran tener una receta concreta del mole tan gustado que ella prepara.

Los relatos sobre la preparación de este platillo varía, algunas le dan más importancia al orden en que se debe tostar cada uno de los ingredientes; otras a tiempo de cocción o si se le incorporan ingredientes preparados con antelación como el mole en pasta o el consomé de pollo en polvo.

Sin embargo cada una de ellas usa parámetros diferentes para medir y entender las cantidades que hay que añadirle a la preparación. Por ejemplo para Isabel Bautista la porción de ingredientes se mide en pesos:

Ah, lleva, eh, um, unos 10 pesos de ajonjolí, 10 pesos de, esté... de cacahuete, 10 pesos de pasitas, y lleva como unos, ¿qué será?, unos, como la mitad de 20 pesos de chocolate. Y esté... muchos le ponen plátano, pero yo fíjate que casi no uso el plátano porque el plátano lo espuma y cae pesado.

Respecto a la forma de preparación la misma Isabel agrega:

Se tuesta, todo eso se cuece, ah pero se le pone unos, ¿qué será?, unos seis tomates, ajá pero asados, ajá, y una media cebolla asada, el ajo también como una media cabeza pero asada. Y el clavo y la pimienta, pero casi nomás poquito, lo que agarre los tres dedos. Si, así, y orégano nomás poquito, yerba fina.

Por otro lado Isabel Nolasco, su mamá y su hija opinan que para la realización de este platillo los ingredientes deben ir fritos, cosa con la que difieren de Isabel Bautista, así las tres consideran que el modo de preparación va de la siguiente manera:

Se le quita la vena y la semilla a todos los chiles para que no salga muy picoso. La vena me entiendes. Y el palito, ya el puro chile ancho ya que ya se limpió todo, todo eso lo van a freír. Frito, eso va también frito, tostado. Y ya después ya se licua. Hay molinitos que si lo mueles.

Ah bueno, sí primero vas a, todos los *mensufres*¹¹ los vas a freir, porque hay gente que el tomate no lo fríe, se le pone unos dos tomates, -para que no se vaya agriar mamá. Bueno si dos tomates, nada más. También va ir frito y la cebolla. La cebolla en rebanadas. El ajo todo va frito. Para que así todo lo muele. Todo ese ya lo revuelves, el ajo, cebolla, tomate, plátano, todo eso ya se va moliendo, todos los *mensufritos*, ya el plátano, de ahí ya va el chile ancho. Es el que le da el dulce. Es el que va al último. Como se le hace al licuado. Le echan canela. Todo ese va frito.

Cocinar un buen mole, servirlo y compartir sirve para agasajar y deleitar a quienes participan del festín, en el intervienen el olfato, la vista, el gusto; todo se prueba con la boca pero también con los sentidos y las emociones.

El famoso mole mexicano es claro ejemplo de la mezcla de sabores e ingredientes provenientes de distintas partes del mundo; Diana Kennedy (2012) dice:

Ninguna celebración especial está completa si no hay mole poblano de guajolote. Se prepara con amor y cariño e, incluso hoy, en la mayoría de los casos, es el platillo por excelencia que hace que saquemos el metate: los chiles, las especias, las nueces,

11 De acuerdo con las entrevistadas, cuando hablan de mensufre se refieren a la combinación de diferentes ingredientes, diversos chiles, diversas semillas, es más como una especie de mezcolanza.

las semillas y las tortillas se muelen en él. En las fiestas de los pueblos a cada mujer se le asigna una labor: algunas limpian y asan los chiles y otras los muelen; hay que sacrificar y preparar los guajolotes, medir especias, y el maíz para los tamales tiene que remojarse y limpiarse a conciencia.

Existen moles para todos los gusto, los hay picosos, dulces, etc. Y “cada cocinera, desde el caserío más pequeño hasta la mansión más encumbrada de la ciudad, tiene su propio toque especial”.

CONCLUSIONES

El origen de esta investigación titulada: *Prácticas culinarias de las istmeñas de Oaxaca: Arte y rituales*, parte de mi interés y gusto personal por la cocina; quise entonces llevar más allá esta inquietud al realizar un trabajo de investigación social relacionado con el tema de la cocina y algunas de sus implicaturas sociales y culturales.

No solo abordo a la cocina desde el punto de vista tradicional relacionado con recetas; sino la amplío desde una mirada más compleja: considerar a la cocina como el espacio donde se concreta la culinaria, la actividad artística y protagónica de las mujeres.

Al inicio de la misma se plantearon preguntas como:

- ¿Cómo viven y experimentan la cocina las mujeres del Istmo de Tehuantepec; Oaxaca?
- ¿Cómo se construyen a sí mismas las mujeres istmeñas en los espacios de la cocina?

- ¿Es la cocina un espacio generador de creatividad artística y poder?
- ¿Cuáles son los valores culturales de las prácticas culinarias que realizan mujeres istmeñas “las cocineras” del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca?
- ¿Cuáles son las interpretaciones de las comidas, las técnicas de procesamiento, los usos y significados rituales?

Como expuse, en un primer momento, esta investigación fue con el propósito de conocer las prácticas culinarias que realizan algunas mujeres en el espacio de la cocina, así como los rituales que se establecen en torno a estas prácticas.

Para manifestar el porqué de mi investigación y su pertinencia en los Estudios Culturales abordé, sustentada con diversos argumentos científicos, como se construyen los rituales que establecen mujeres oriundas de esta región situada en el estado de Oaxaca entorno al *arte de hacer comida*.

En mi relato, no soslayo rasgos importantísimos como el contexto dentro de esta sociedad globalizada; en el entendimiento que como sujetos culturales intervenimos y convivimos en los hechos que nosotros creamos, modificamos y reinterpretamos; creo poder argumentar que las cocinas tradicionales, reivindicadas como cocinas artísticas/protagónicas basadas en *la sazón de las mujeres*, transforman los alimentos y sus simbolismos y permiten conocer las características de la vida social, festiva, ritual,

económica y productiva de los grupos sociales o de las comunidades en las cuales se desarrolla.

En este análisis también pude comprender como los procesos culinarios nos permiten entender qué cambios han ocurrido en los estilos de vida, la presencia de las mujeres en las actividades sociales y cómo estos hechos se reflejan en la forma de alimentarse y, en especial, en la desaparición, adaptación o reinterpretación de los saberes y las prácticas culinarias.

Esta investigación realizada con la colaboración de varias mujeres oriundas del istmo de Tehuantepec, Oaxaca destaca porque esta región posee una diversidad increíblemente extensa de variedades culinarias, desde comidas muy elaboradas y consideradas exclusivas para ciertos momentos hasta una predisposición hacia el consumo de alimentos que pueden ser considerados inadecuados por otras sociedades; tal es el caso de la iguana guisada, el armadillo, los tamales de iguana o los huevos de tortuga frescos o secos a la sal que se venden a pleno día y sin ninguna restricción en los mercados de distintos municipios del estado de Oaxaca.

Esta situación es muy cuestionable pues ha generado diversos debates debido a que, tanto la iguana como la tortuga marina, son especies en peligro de extinción, pero son preparadas de manera exquisita por las cocineras y consumidas sin ninguna limitación por la población. Es parte de la cotidianidad en los mercados.

Brevemente puedo decir que estos aspectos tan variados son los que dan sazón y justifican el contenido de este trabajo. Durante un periodo considerable estuve en contacto con las colaboradoras, en entrevistas, charlas de ocasión y observando su día a día en la cocina.

Considero, a partir de estas observaciones, que *el arte de hacer comida* por parte de algunas cocineras del istmo de Tehuantepec Oaxaca expresa profundos valores culturales, y es una actividad que se interpreta como acción-espacio de expresión y poder para ellas; por lo que su papel llega a ser protagónico en la vida festiva, comercial y ritual, pues sus actividades y saberes se convierten en elementos de reproducción y reafirmación cultural con significados colectivos y, por su puesto con gran contenido tanto simbólico como nutricional.

Durante la investigación estuve en contacto con otras investigaciones sobre universo culinario, de diferentes cortes que han sido encaminadas hacia fenómenos relacionados con la alimentación y la globalización.

Pude comprender que también se mantiene un universo culinario relacionado con la cocina tradicional o cocina cotidiana en el que las mujeres, históricamente relegadas a este espacio, ritualizan los procesos de elaboración de comida, al hacer de la cocina un espacio (su territorio) de creatividad, expresión y también de poder; en la cocina, en *su cocina* concretan—representan infinidad de ritos y símbolos que

convierten a estas prácticas culinarias en procesos complejos de alta significatividad, y que son reconocidas como una forma de expresión artística a través de la *buena sazón*, creatividad y esmero de quienes cocinan con amor.

Durante el periodo de observación también me percaté del peculiar talento de las cocineras que colaboraron en mi investigación; su gran habilidad para improvisar al momento de cocinar y para obtener el toque especial que posibilita un platillo delicioso, uno con sazón indiscutible.

Saben cocinar y conocen cómo y cuándo combinar los ingredientes de la manera más precisa para que recreen un platillo con buena sazón. Estas habilidades las aprendieron principalmente mediante la oralidad, la observación y la práctica repetitiva. Para ellas las maneras de hacer, combinar y medir se rememoran al consultar con otras cocineras experimentadas pertenecientes al círculo familiar o de amistades cercanas y por supuesto, influye el hecho de crecer dentro de una cultura gastronómica variada en sus ingredientes y compleja en su elaboración, como la mexicana.

En ese sentido, para una persona con talento culinario, un comentario, un color o un olor pueden desencadenar lo que algunos nombran “memoria culinaria”, gracias a la cual se pueden recrear y reproducir un producto que llega a ser parte de la "tradición gastronómica" por su calidad, ingredientes y la complejidad de elaboración; estos pequeños detalles hacen la

experiencia gozosa y el placer de degustarlo por supuesto que se vincula profundamente con diversos valores estéticos.

Por lo tanto, el arte no tiene que ver exclusivamente con el ornamento o la decoración; como comúnmente se cree, sino que el arte también tiene que invadir nuestro cuerpo.

A propósito del cierre de esta investigación considero que la condición de exclusión historia de las mujeres confinadas a los espacios privados del hogar es un hecho que ha desencadenado numerosas luchas por el reconocimiento, la emancipación, la equidad y la inclusión en los espacios públicos, otrora exclusivos de los hombres.

Sin embargo, resulta fundamental nombrar y reconocer el papel creador e inventivo de la mujer en diversos espacios como la cocina, papel impuesto e invisibilizado salvo ahí y en el comedor, pero que merece nombrarse, porque que ha contribuido a las diversidades culinarias de cada localidad y a mantener la vida comercial a través de los mercados, fondas, restaurantes, etc.

La cocina es un trabajo increíblemente creativo, con técnicas precisas, un trabajo que requiere tiempo, dedicación y habilidades exactas. Cocinar implica manipular materias primas, organizar, prever, combinar, modificar, inventar, implica crear con precisión.

Este espacio de “lo privado”, la cocina, es destinada a la vida íntima, de las convicciones y de las pasiones. Un lugar de mujeres.

Durante las entrevistas las colaboradoras me explicaron sobre un elemento indispensable que hace que su cocina tenga sazón, para ellas este elemento es el amor. El significado de cocinar por amor, está claramente explícito en su hacer diario. Para ellas el amor en la cocina se traduce en preparar alimentos por la motivación de la alegría que produce el cocinar para otras personas, porque cocinar casi siempre implica compartir con alguien más el resultado de horas de trabajo. En la cocina se comparte la comida porque se quiere o se debe hacer por negocio y por la satisfacción de recibir el elogio por el excelente sabor del platillo degustado. Para ellas, mis colaboradoras, la cocina es una actividad placentera. Considero que las mujeres que me acompañaron en esta investigación cocinan por amor porque ponen su cariño al cocinar y aquí (en este espacio-acción) el amor se traduce como un ingrediente tangible, tanto como el picante o las especias fuertes de algunos platillos. Ellas realmente están seguras que el amor transforma los alimentos que cocinan y los hace más ricos. Cocinar es una forma de generar felicidad y placer desde lo cotidiano, porque se cocina para bien, para dar y para alimentar.

Creo, sin embargo, que a pesar de la inversión emocional que representas las prácticas culinarias, éstas aún se ubican en el nivel más elemental de la vida cotidiana. Lo que nos lleva a entrever y analizar que esto es muestra del orden cultural.

La cocina como acción, como he descrito en capítulos anteriores, es sucesión de pasos, repetidos, cotidianos, pero

nunca iguales. Estas prácticas reclaman mucha inteligencia, técnica, imaginación y memoria y actualmente las mujeres aún son las “responsables” del trabajo cotidiano de hacer de comer.

Pero, la cocina como espacio (no como acción) es una sucesión de roles, aislamientos, acompañamientos, ocultamientos, en el que las mujeres cocineras definen su personalidad y relevancia social, pero sobre todo, su identidad: Floriberta, Isabel y Dulce, son abuela, hija y nieta, que han hecho de la cocina su espacio de poder e identidad social, la relación de estas tres mujeres muestra los fuertes lazos de affidamento que existen entre ellas, hay un respeto hacia la autoridad de la abuela, por sus años y por sus conocimientos.

Considero importante reconocer como dignas de interés, análisis y registro estas prácticas ordinarias, las de la cocina. Es necesaria, como explico en capítulos anteriores, una mirada diferente a estas “artes de hacer”, que para muchas personas se convierten en espacios y actividades creativas.

Finalmente, quiero cerrar este documento con dos momentos de mi formación: la asistencia al Congreso *La educación de las mujeres en la América Latina y el Caribe* organizado por la casa de las Américas, en La Habana, Cuba, congreso en el que participe con el texto: *La sazón de Sor Juana: de la poética de su pluma a la exquisitez del molinillo*. Así como la estancia (marzo- junio 2015) en el Instituto de Investigaciones Feministas (Instifem) en la Universidad complutense de Madrid (UCM), pues estos momentos de

convivencias, intercambio de conocimientos y críticas con otras mujeres interesadas en recuperar historias, mostrar realidades, hacer eco, hacer ruido; dejaron grandes aprendizajes en mi formación profesional como investigadora social.

El hecho de exponer los avances de esta investigación frente a un auditorio de personas críticas, interesadas profundamente en los temas sociales actuales, en la historia, en la literatura y en el arte, deja profundas enseñanzas y abre la posibilidad de continuar mi trabajo de investigación respecto al universo culinario y los entramados e implicaturas sociales, culturales que se dan a través de éste.

Hablar de cocinas posibilita investigar no solo sobre recetas y recetarios o historia de la gastronomía, también permite indagar sobre las relaciones de poder que se dan en los espacios cotidianos como la cocina, el comedor y los mercados. Las cocinas y sus rituales aportan continuamente a las culturas y la historia de los pueblos. Existen muchos mitos, símbolos y ritos en torno a la comida y a la forma de prepararla que son aspectos muy importantes y que se toman en cuenta cuando se visita otro lugar; además es uno de las actividades que más define la vida cotidiana de las personas.

En la estancia académica compartí aula con profesoras y artistas feministas muy involucradas con los temas de las mujeres tanto en los espacios públicos como privados, aprendí de mujeres investigadoras y docentes comprometidas con el feminismo, cada una con su postura y visión particular.

Llegué a la conclusión que como mujeres de academia tenemos la responsabilidad de ser el vehículo por el cual se escuchen las voces de otras mujeres, porque es necesario conocer la sabiduría y las experiencias de quienes aparentemente se encuentran en los espacios privados.

En clases de eco-feminismos, con Alicia Puleo en la Universidad Complutense, aprendí que existen muchos conocimientos de mujeres que han quedado parcialmente borrados, olvidados o que fueron expropiados por la hegemonía masculina. Esta sabiduría antigua de mujeres pertenece a una fuerte y arraigada tradición oral para la transmisión de conocimientos como: la herbolaria, la alquimia, la matronería y, por supuesto, la cocina.

En resumen, ambos viajes contribuyeron de una u otra forma a enriquecer el contenido de esta investigación y a darle valor y protagonismo sobre todo a las voces de la experiencia, la experiencia vivida, la experiencia emocional y sensitiva.

Me queda profundamente interiorizada y plasmada en cada una de mis letras la experiencia de compartir conocimientos con otras mujeres en la intimidad del aula y la cocina.

REFERENCIAS

- Acosta, Márquez E. (2007) *Zapotecos del Istmo de Tehuantepec*. En pueblos indígenas en el México contemporáneo. México, D.F. CDI. Recuperado en: http://www.cdi.gob.mx/boletines/zapotecos_istmo_tehuantepec.pdf
- Adapon, J. (2008), *Anthropology and Culinary Art*, New York, Berg, 160 pp. Recuperado de <http://es.scribd.com/doc/41508007/Anthropology-and-Culinary-Art>
- Altieri Megale, A. (s.f.) *Filosofía y arte*. Revista UAM. Recuperado de <http://148.206.53.230/revistasuam/dialectica/include/getdoc.php?id=187&article=207&mode=pdf>
- Álvarez, S. y Sánchez C. (2005). *Feminismos debates teóricos y contemporáneos* (págs. 127-190) España: Alianza editorial.
- Barthes, R. (2006). *Por una Psico-Sociología de la Alimentación Contemporánea* En Empiria. Revista de Metodología de Ciencias Sociales. No. 11 Pp. 205-221 . Consultado en diciembre de 2013 en <http://revistas.uned.es/index.php/empiria/article/viewFile/1114/1027>
- Bauman, Z. (2002). *La cultura como praxis*. Buenos Aires: Paidós

- Bourdieu, P. (1998), *Gusto de clase y estilo de vida cap. 5 el sentido de la distinción*. En *La distinción Criterios y bases sociales del gusto*, (Pp. 257-317). España: Cultura Libre.
- Castro Nogueira, L., Castro Nogueira M. A. y Navarro Morales, J. (2009). *Ciencias Sociales: métodos y corrientes metodológicas*. En *Metodología de las ciencias sociales: una introducción crítica*. (Pp. 53-86) España: Tecnos.
- Castro, S. J. (2004) *La problemática definición del arte*. En *Estudios Filosóficos*. Valladolid. pp. 233-255) Recuperado de <http://es.scribd.com/doc/80056300/la-problematica-definicion-del-arte-1-1#scribd>
- De Gortari, I. *Cocina identidad*. Escuela mexicana de Gastronomía. Recuperado en <http://www.esgamex.com/el-buen-comer.html>
- Contreras, J. (1995). *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*. Barcelona: Universidad de Barcelona.
- Corona de la Peña, L.E. y Good Eshelman, C. (2011).(Coords.) *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. México: CONACYT.
- Dalton Palomo, M. (2011) *Mujeres: género e identidad en el Istmo de Tehuantepec, Oaxaca*. México: CIESAS-DF
- Escamilla E., De Gortari, Y. (2015) *¿Qué es el buen comer?* En *Cocina Identidad*. Escuela de Gastronomía Mexicana. Consultado en mayo de 2015, en <http://www.esgamex.com/el-buen-comer.html>
- García Canclini, N. (2004). *Diferentes, desiguales o desconectados. Mapas de la interculturalidad*. Barcelona: Editorial Gedisa.
- García Valencia, A. (2000). *Introducción a la Fenomenología de Edmund Husserl*. En *Ciencias Humanas*. . Consultado en agosto de 2014, en

<http://www.utp.edu.co/~chumanas/revistas/revistas/rev22/garcia.htm>

Gastronomía y arte culinario. (21 de junio de 2007) Consultado en mayo de 2014, en www.ehowenespanol.com/definicion-arte-culinario-sobre_125695/

Giard, L. (1999) *Artes de alimentarse*. En Certeau, M. de, Giard, L y Mayol, P., (1999) *La invención de lo cotidiano 2. Habitar, cocinar*. (153-264) México: Universidad Iberoamericana.

Hamilton, Richard, “*Retroalimentación*” en *Comida para pensar, pensar para comer*, ed. Vincent Todoli, Richar Hamilton, Actar, Barcelona, 2009

Henestrosa, Andrés, *Los hombres que dispersó la danza*, Miguel Ángel Porrúa, México, 2003.

Hostpers, J.,Beardsley, C.M. (2007) *Estética: Historia y fundamentos*. España Editorial Catedra 9na. Edición.

Kennedy, D. (2012). *Cocina esencial de México*. (págs.15-504) México: Editorial Océano de México.

Lavín, M.; Benitez Muro, A. (2010) *Sor Juana en la cocina*. (9-81)México: Grijalbo.

Ludwig W. (1998) I, 66. *Investigaciones Filosóficas*, Barcelona, Crítica.

Madrazo Miranda, M. (2005). *Algunas consideraciones en torno al significado de la tradición*. Contribuciones desde Coatepec, (9) 115-132. . Consultado en abril de 2014, en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=28150907>

Maquieira D´Angelo, V. (2005). 3. *Género, diferencia y desigualdad*. En *Miradas desde la pespectiva de género: estudios de las mujeres* (pp. 127-190). Madrid: Narcea. . Consultado en enero de 2015 en:

- <http://www.caib.es/sacmicrofront/archivopub.do?ctrl=MC RST456ZI93250&id=93250>
- Martín Cáceres, A. (2006). *Naturaleza, cultura y mujeres*. En Antropología del Género. Culturas, mitos y estereotipos sexuales. (pp. 150-168). España: Lavel. . Consultado en abril de 2014 en <https://books.google.com.mx/books?id=pOpP--wkjc-4C&pg=PA165&lpg=PA165&dq=michelle+rosaldo+espa%C3%B1ol&source=bl&ots=P3IZczhRL&sig=1CUVM27CQs387vJkOALWIPuOkDU&hl=es19&sa=X&ei=k4v0VM6POM2UyATn44LIDA&ved=0CFMQ6AEwCA#v=onepage&q=michelle%20rosaldo%20espa%C3%B1ol&f=false>
- Martínez Luna, S. (2012). *La antropología, el arte y la vida de las cosas. Una aproximación desde Art and Agency de Alfred Gell*. AIBR. Revista de Antropología Iberoamericana, 7(2) 171-195. Consultado en abril de 2014, en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=62323322003>
- Mato, D. (2001). *Des-fetichizar la globalización: basta de reduccionismos, apologías y demonizaciones; mostrar la complejidad y las prácticas de los actores*. En Daniel Mato (Coord.). Estudios latinoamericanos sobre cultura y transformaciones sociales en tiempos de globalización 2. Caracas: CLACSO; UNESCO. Pp 147-178.
- Maury Sintjago, E.A. (2010-2011). *Ritos de comensalidad y espacialidad. Un análisis antro-po-semiótico de la alimentación*. Gazeta de Antropología, 26 (2), Consultado en septiembre de 2014, en http://www.ugr.es/~pwlac/G26_45Eduard_Maury_Sintjago.html
- Meléndez Torres, J. M y Cañez De la Fuente, G. M. (2009). *La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México*. Estudios sociales (Hermosillo, Son.), 17(spe), 181-204.

- Miguel, Ana de. "Feminismos", en: 10 palabras clave sobre mujer. Verbo Divino, 1995, p. 251.
- Novo, S. (1967) *Cocina mexicana. Historia Gastronómica de la Ciudad de México*. México: Editorial Porrúa.
- Novo, S. (1972) *Las locas, el sexo y los burdeles*. México: Editorial Diana.
- Orellana, M. de (2012). *Elogio de la cocina Mexicana. Patrimonio Cultural de la Humanidad*. México: Artes de México.
- Pedrosa, J. M. (2003). *Lo crudo y lo cocido: teoría, símbolo, texto (de Levi-Strauss al cuento tradicional)*. Revista de Folklore (266), Tomo: 23^a. Consultado en noviembre de 2014, en <http://www.funjdiaz.net/folklore/07ficha.php?ID=2059>
- Real Academia de la Lengua Española (2014). *Diccionario de la Lengua Española*. . Consultado en junio de 2014, en <http://http://www.rae.es/drae/>
- San Roman, T. (2009). *Sobre la investigación etnográfica*. Revista de Antropología Social, 18 (Pp.235-260). . Consultado en julio de 2014, en <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=83817222011>
- Sánchez, Martínez, A.V. (2004). *La memoria cultural en los textos culinarios*. Revista de Humanidades: Tecnológico de Monterrey. 257-288. Consultado en ferbrero de 2014 en <http://www.redalyc.org/comocitar.oa?id=38401611>
- Santiago, R. (2012). *En torno a la estrategia metodológica*. En Díaz Ordaz, E. M. y Lara, F. (coords), El protocolo de investigación. Enfoques, métodos y técnicas en ciencias sociales y humanas (127-156). México: CeCol Editorial.
- Sardar, Z. y Van Loon, B. (2005). *Estudios Culturales para todos*. Barcelona: Paidós.
- Saukko, P. Denzin, K. N. e Yvonna S. Lincoln (Coords) (2012). *Metodologías para los estudios culturales*. En Paradigmas y perspectivas en disputa. Manual de investigación

- cualitativa. (Vol. II), (Pp. 316-339). España: Editorial Gedisa.
- Schemlkes, S. (2005). *La interculturalidad en la educación básica*. Consultado en marzo de 2014, en <http://www.amdh.com.mx/ocpi/informe/docbas/docs/6/16.pdf>
- Szurmuk, M. e Irwin, R. M. (2009). *Diccionario de estudios culturales latinoamericanos*. México: Siglo XXI-Instituto Mora.
- Taibo I, P. I. (2012) *Encuentro de dos fogones*. (11-118) México: Planeta.
- Velázquez, M. E. (2011) *Comida, chocolate y otros brebajes: africanas y afrodescendientes en el México Virreinal*. En Corona de la Peña, L.E. y Good Eshelman, C. (coords) (2011). *Comida, cultura y modernidad en México. Perspectivas antropológicas e históricas*. (207-224) México: CONACYT.
- Villatos, H. (2008). *Joy Adapon. Culinary Art and Anthropolgy*. En *Invisible Culture. An Electronic Journal for Visual Culture*. Oxford: Berg. University of Alberta. Consultado en enero de 2014 en http://www.rochester.edu/in_visible_culture/Issue_14/reviews/adapon.html
- Herrero, A. y Vilella, M. (Ed.) 2009. *Las Mujeres Alimentan al Mundo. Soberanía alimentaria en defensa de la vida y el planeta*. España: Entre pueblos.
- Wiviorka, M. (2006). *Cultura, sociedad y democracia*. En D. Gutiérrez, *Multiculturalismo; Desafíos y propuestas* (págs. 25-76). México: Siglo XXI.

ANEXO 1 (TESTIGOS FOTOGRÁFICOS)

Cocina istmeña



Mercado de Juchitán, Oaxaca (2014)



Tamales de mole negro.



Josefa, en el mercado de Juchitán, Oaxaca.



Consuelo Mazariegos.



María Luisa preparando tamales.



Mujeres del Istmo de Tehuantepec, Oaxaca



Cocina típica que se puede adquirir en los mercados.



Aguas frescas.



Gran variedad de platillos regionales.



Preparando los tamales.

ANEXOS 2 (FIG. 1 INGREDIENTES DEL MOLE)

Ingredientes de mole				
Num	Ingredientes	Origen	Total	%
1	2 cucharadas de ajonjolí	Asia		
2	75 gramos de almendras	Asia		
3	1 raja de canela	Asia		
4	5 pimientas	Asia		
5	6 clavos de olor	Asia	5	28%
6	170 gramos de manteca de cerdo	Europa		
7	50 gramos de nuez	Europa		
9	30 gramos de pan blanco	Europa		
10	2 pasas sin semilla	Europa		
11	6 tazas de caldo de pollo	Europa		
17	1 cucharada de orégano seco	Europa	6	33%
8	30 gramos de cacahuete	Mx		
12	20 chiles chilhuacle negros	Mx		
13	8 chiles mulatos	Mx		
14	1 tortilla	Mx		
15	1 hoja de aguacate seca	Mx		
16	700 gramos de jitomates maduros	Mx		
18	2 tabletas de chocolate de Oaxaca	Mx	7	39%
Total de ingredientes			18	100%
fuente: http://allrecipes.com.mx/receta/1324/mole-negro-oaxaque-o.aspx				

“En el campo, cocinar es “hacerle de comer” a alguien, no guisar para una silueta anónima. Se come a veces en silencio y pareciera que de prisa, pero la boca adivina siempre lo que ni las palabras, ni los gestos, ni siquiera las miradas se atreven a manifestar en un mundo que ha erigido el pudor en la expresión de los sentimientos como la mayor de las virtudes. A través del sazón unas manos se hacen presentes a unos labios.”

Alfonso Alfaro.