

Ciudad de México, mayo, 2025.



DIVISIÓN DE CIENCIAS SOCIALES Y HUMANIDADES.

LICENCIATURA EN SOCIOLOGÍA.



Fotografía elaboración propia

PRESENTA

LUNA CRUZ JOSELYN
MONSERRAT

ROQUE REYES VANESSA
YOSELIN

Asesor

Dr. Rogelio Martínez Flores

**EXPLORACIÓN DE LA RELACIÓN ENTRE *COCINA Y GÉNERO*:
PRODUCCIÓN, REPRODUCCIÓN E (IN) VISIBILIZACIÓN.
ESTUDIOS DE CASO CON COCINERAS TRADICIONALES.
MÁS ALLÁ DE LA COCINA Y SU RESIGNIFICACIÓN.**

Dedicatorias.

A mi familia, Leonardo Ayala Lucas, que me ha apoyado incondicionalmente a mis sueños profesionales y personales, sin tu apoyo no sería posible culminar este proyecto. A su familia Sra. Mayte, Sr. Leonardo y Esteban.

A mi abuela Ana María Martínez Fuentes y a mi abuelo Brígido Cruz, que siempre me compartieron su amor al campo y a la cocina de Guerrero, Cerro Alto, que ha sido una inspiración en mi vida académica.

A mi amiga incondicional Vanessa Roque Reyes, que por años trabajamos en equipo y es con este último proyecto que culminamos nuestra Licenciatura en Sociología.

A mis padres, Francisca Cruz Martínez y Carlos Martín Luna Lozano.

A mi hermano, Josué David Luna Cruz.

Joselyn Monserrat Luna Cruz.

Dedicatorias.

A mi familia.

A mi mamá, por el apoyo y esfuerzo que me brindo para culminar esta etapa.

A mis hermanos, Alexander y Andrea por su compañía, palabras de apoyo y amor que siempre me brindan.

A mi tía Leticia y mis primas Alondra, Camila y Valentina por ser mi refugio en los momentos difíciles, su confianza me ayudo a seguir adelante.

A mis tías y tíos, especialmente a mí abuelita por su amor incondicional y la confianza que siempre me brindaron, así como la motivación constante para seguir con mis sueños.

A mi compañera y amiga incondicional Joselyn Monserrat Luna Cruz, este trabajo es el reflejo de la dedicación y esfuerzo por seguir adelante con nuestros proyectos, gracias por animarme en los momentos difíciles, tu compromiso y dedicación fueron la base para alcanzar esta meta.

Vanessa Yoselin Roque Reyes.

Agradecimientos.

Nuestro mayor agradecimiento a nuestro asesor, el Dr. Rogelio Martínez Flores por su guía, dedicación, confianza y escucha activa que siempre nos brindó para la reflexión constante a lo largo de este trabajo, sin duda su experiencia y compromiso, fueron fundamentales.

Agradecemos profundamente las observaciones, su acompañamiento y la confianza que depositó en nosotras. Mas allá del ámbito académico, su ejemplo y dedicación, nos brindó otras formas de aprender y escuchar, con delicadeza humana que tanto falta hace en este mundo actual, dejando una huella profunda y significativa en nuestra formación no solo como nuestro asesor sino como profesor que impulso muchos de los proyectos que realizamos como estudiantes en la Universidad y nuestra comunidad. Nuestra admiración profunda a su persona y la dedicación que tiene con su profesión.

A las cocineras tradiciones, la Sra. Mari y Mara, quienes participaron y formaron el presente trabajo, gracias por arropar el proyecto y hacernos parte de sus experiencias, gracias a sus conocimientos y saberes se hizo posible un encuentro que sin duda nos deja con muchas reflexiones y compromisos.

A la Dra. Elena Osorio, que siempre nos impulsó con sus palabras de aliento y nos brindó la confianza para generar espacios de reflexión, que sin duda fueron fundamentales para la crítica constante al proyecto.

A nuestras amistades, Liliana Cortina Juárez y Martín Alejandro Fuentes Martínez, que desde nuestro encuentro han sido un pilar fundamental para nuestro desarrollo académico y personal. Gracias por estar siempre dispuestos a la escucha activa como un acto político y a motivarnos desde la crítica constante, por su compañía y palabras de aliento, sin su apoyo incondicional no estaríamos en este punto de culminación. Gracias por su amor constante.

A la Universidad Autónoma Metropolitana que gracias a su sistema modular nos permitió generar lazos en comunidad y desde la responsabilidad social. Además de brindarnos excelentes profesores y profesoras a lo largo de la Licenciatura en el turno vespertino al Dr. José Luis Cepeda, Dra. Hedald Tolentino, Dr. Ángel Martínez, Dr. Carlos Alberto Torrentera, Dr. Fernando Bazúa, Dra. Daniela Castillo, Dr. Alejandro Rodríguez y a la

Dra. Noemi Lujan, gracias por su acompañamiento, compartir sus conocimientos y lo maravillosas personas que son.

A la Lic. Karina Alva Arredondo, por su compromiso, dedicación y amor por esta universidad que nos brindó la oportunidad de generar una amistad. Gracias por la confianza y compartir momentos inolvidables.

Contenido

INTRODUCCIÓN.....	2
CAPÍTULO 1. ENTRE FOGONES: ESPACIO, LUGAR, HABITAR Y TERRITORIO EN LA COCINA.	7
1.1. Espacio	7
1.2 Lugar	10
1.3 Habitar	11
1.4 Territorio	12
1.5 La Cocina.....	13
CAPÍTULO 2. ALIMENTACIÓN: COMER, EMOCIONES Y COCINAR.....	15
2.1 Comer, Consumo y Emociones.....	16
CAPÍTULO 3. TÉCNICA Y TRABAJO: DEL MAÍZ AL PLATO.	19
3.1 COCINAR Y LA PRODUCCIÓN DEL MUNDO: SABERES, CUERPOS Y TRABAJO (IN) VISIBLE.....	23
CAPÍTULO 4. ENTRE MANOS Y MEMORIAS RACIALIZADAS: LA PRODUCCIÓN DEL SABER CULINARIO.	25
CAPITULO 5. LA TETRADA DE LA COCINA Y GÉNERO: UNA MIRADA EN LAS RELACIONES DE PODER Y RESISTENCIA.....	31
CAPÍTULO 6. ¿PATRIMONIO DE QUIEN? ENTRE EL RECONOCIMIENTO Y EL DESPOJO.....	33
REFLEXIONES.	36
BIBLIOGRAFÍA	38
ANEXOS.	40

INTRODUCCIÓN.

El espacio de la cocina es esencialmente un espacio de la vida cotidiana, que ha estado ligado principalmente con los estereotipos de género. La relación de las mujeres con la cocina es un tema que ha sido estudiado, en particular el rol social de las mujeres como madres y cuidadoras, adquiriendo la autoridad exclusiva del ámbito privado y familiar, principalmente.

Los trabajos que se pueden encontrar en torno a la cocina ubican a Europa (España), especialmente en países de América Latina (México, Colombia, Argentina y Chile), donde se observa un recorrido histórico sobre las mujeres en el espacio doméstico. Es a través de estos artículos que se pudieron identificar dos sucesos: 1) como un oficio no remunerado; y, por otro lado, 2) se ubica el papel de las mujeres y la cocina en los procesos políticos, sociales y culturales.

Desde otra perspectiva, se encuentra la relación de las mujeres cocineras tradicionales que ubican a México principalmente en las regiones de Puebla, Michoacán, Oaxaca, Tabasco y Yucatán, en donde se puede identificar la descripción de la importancia de la mujer campesina o indígena, como preservadora del saber culinario.

Por lo que los puntos de análisis de las investigaciones revisadas se estructuran en torno a tres temáticas:

En el primero se ubican, los estereotipos sociales en donde se puntualiza que la mujer ha estado fuertemente relacionada con el ámbito doméstico. En este espacio se generan ciertos ideales como esposa, madre y señora de la casa, así como el de la familia (Navarro, L. 2024). Estas dinámicas sociales han aludido a la formación doméstica de algunas mujeres, podríamos decir que la educación doméstica transcurre puerta dentro del hogar, en el espacio privado, donde se poseen saberes y prácticas específicas, a su vez, es portadora de conocimientos que transmiten entre mujeres y perduran con pequeñas transformaciones a través del tiempo (Frías López, A. K., & Romero Tapia, D. 2024).

En segundo lugar, se plantea que la cocina es identificada como un espacio de sociabilidad, y como un oficio o labor. Este espacio de la vida cotidiana es el de las prácticas de los actores, que está cargado de significados y a su vez está delimitado.

En este caso la cocinera ocupó un lugar y un oficio no reconocidos. Sin embargo, la cocina se ha ido construyendo como margen interior heterológico. A pesar de su importancia en el proceso de reproducción de la mano de obra a través de la alimentación, no forma parte de las labores formales de servicio en la cadena productiva de la economía (González, S. 2014).

Por último, se ubica el rol social que ejercen las cocineras tradicionales, descritas principalmente como mujeres campesinas o indígenas, que desempeñan un papel fundamental en el proceso de elaboración de alimentos: **a)** por un lado al interior de sus propias familias, caracterizado por ser un trabajo “poco visible, ya que se diluye en funciones pseudo - naturales” (Federici, S. 2013), además de ser madres y cuidadoras en el ámbito privado (familiar); **b)** por el otro con su comunidad, contribuyendo significativamente a la consolidación y enriquecimiento del saber culinario local y regional a partir del conocimiento de su territorio, así como los oficios adjuntos y su relación con la naturaleza (Bernal, D. Alvarado, N., 2023); y, **c)** serán nominadas y caracterizadas como madres de la patria, dada la retórica del discurso oficial nacionalista y a la propaganda política, presente.

Desde otra perspectiva con base a los artículos encontrados, es posible observar en investigaciones previamente analizadas un patrón, en tanto que cocinar en la cocina cotidiana, espacio privado y delimitado en donde la mujer ejerce oficios no remunerados y no reconocidos incluso por ellas mismas, lo cual es remarcado en algunas teorías feministas y de género y, en contraste se ubica a las cocineras tradicionales, como trabajadoras que de ahora en adelante ocuparan el espacio público desde sus saberes y quehaceres domésticos (cocinar) ahora podrán generalizar la transmisión de conocimientos y así preservar la cultura culinaria nacional y entonces la cocina se transforma en un lugar de sociabilidad y como un factor, material, político y sociocultural.

Recordemos qué en el año 2010, UNESCO declaró “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, en la lista representativa en el Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad, donde se la describió como:

“La cocina tradicional mexicana, es un modelo cultural completo que comprende actividades agrarias, prácticas rituales, conocimientos prácticos

antiguos, técnicas culinarias y costumbres, y modos de comportamiento comunitario ancestral. El arte culinario mexicano es muy elaborado y está cargado de símbolos.

En el Estado de Michoacán y en todo México se pueden encontrar agrupaciones de cocineras y de otras personas practicantes de las tradiciones culinarias que se dedican a la mejora de los cultivos y de la cocina tradicional. Sus conocimientos y técnicas son una expresión de la identidad comunitaria y permiten fortalecer los vínculos sociales y consolidar el sentimiento de identidad a nivel nacional, regional y local.” (UNESCO, 2010, s/p.).

En México las cocinas tradicionales, como parte de su gastronomía, constituyen una de las prácticas culturales más importantes de la identidad de manera colectiva, reflejo de procesos sociales e históricos del territorio. Es donde se expresa la relación de sus miembros con su entorno físico. (Kristell, A. Romero, D. 2024 en la Secretaría de Turismo, 2018, p.3). Ante los compromisos adquiridos sobre el patrimonio gastronómico como un legado intangible, se requirió de estrategias puntuales para preservarlo.

En el 2015, el gobierno de la república emitió la política para el fomento de la gastronomía mexicana, con el fin de rescatar, salvaguardar y difundir este patrimonio nacional. Estos factores llevaron al posicionamiento de las cocineras tradicionales, descritas principalmente como: 1) mujeres campesinas, siendo estas un grupo de gran importancia mundial. Debido a sus particulares modos de vida, organización y relación con la tierra, donde constituyen a un sujeto social con intereses y necesidades diferenciadas, estructuralmente no reconocidas, y en cambio vulneradas sistemáticamente, en un panorama histórico de discriminación (Gómez, A. 2015), por otro lado se encuentran las 2) mujeres indígenas, que históricamente se les ha impuesto la adaptación, incorporación y sometimiento como fuerza de trabajo, a eventuales relaciones más simétricas de comercio, intercambio o negociación entre las elites indígenas y criollas (Córdoba, L. Franceschi., Z., Bonifacio, V. 2024), coincidiendo como guardianas y preservadoras de la gastronomía, lo que ha influido en su reconocimiento social a través de sus conocimientos domésticos. En este caso la cocina, se visualiza como un espacio doméstico donde es posible estudiar el habitar no sólo como proceso de ordenamiento del espacio sino como fundación y reproducción de universos culturales específicos, compuestos al mismo tiempo de símbolos, de emociones y de relaciones de poder (Giglia, A. 2012), que se observan ahora con el papel de las mujeres cocineras tradicionales, desde el espacio público, en donde se puede ubicar la fuerza de trabajo, a eventuales relaciones más asimétricas de comercio, intercambio o negociación entre las elites.

De ahí, se plantea la siguiente pregunta de investigación: **¿En qué se han resignificado las cocineras mexicanas desde que son reconocidas como cocineras tradicionales en las relaciones de género?** Este proyecto se centra en: **explorar el significativo (identidad -subjetividades-) que construyen algunas cocineras mexicanas al ser reconocidas como cocineras tradicionales.**

Para el estudio de este tema, es fundamental considerar las metodologías cualitativas, estas permiten un acercamiento reflexivo a través de técnicas como: a) análisis biográfico¹, b) diálogos de saberes fragmentados² y, c) análisis del discurso³.

Optamos por esta metodología, ya que posibilitó un proceso dialógico y de horizontalidad con dos cocineras tradicionales a través de la escucha como decisión política y como toma de posición, donde es importante comprender a los interlocutores como portadoras de conocimiento y protagonistas de la historia que definen el discurso al tiempo. Esté no ocurre solo en la relación que se establece en un orden dado de preguntas y respuestas sino en el momento en el que ellas narran sus prácticas e historias en torno a un hacer o haceres y puntualizamos el discurso en ciertos aspectos, principalmente entorno a la cocina y sus prácticas. Por lo que nos acerca al objetivo, qué es explorar la resignificación que le dan las cocineras mexicanas al ser reconocidas como cocineras tradicionales, siendo mujeres campesinas o indígenas, principalmente, las que ocupan estos espacios, para instaurar la negociación de los saberes, prácticas, identidades y, sobre todo, posibilidades, todo ello como horizontes constructivos, y con esto poder generar una reflexión sobre la producción y reproducción de las relaciones, donde surge una “metodología de encuentro” (Corona, B., et al., 2012).

El trabajo se desagrega en seis capítulos, en el primero, pretendemos explorar la cocina, en sus diferentes dimensiones, en la que proponemos una tétrada conceptual para su descripción: i) espacio, ii) lugar, iii) habitar y, iv) territorio. En el segundo se realizó una aproximación a la descripción de alimentación, que conlleva al acto de comer como un proceso social y cultural, con la capacidad de movilizar emociones al acto de cocinar en el espacio privado, aunque también la mercantilización se evidencia a través de la experiencia

¹ Véase en anexo.

Figura 9. Cuadro de aproximaciones teóricas.

Figura 10. Cuadro de análisis de conceptos teóricos.

² Véase en anexo.

Figura 11. Cuadro dialógico de saberes.

³ Véase en anexo diálogos y análisis del discurso en el siguiente link,

https://drive.google.com/drive/folders/1SeDmDoSDda_ZTUSzSqZvgZfYX5aycX

del comer, en torno a las sociedades del disfrute inmediato. En el capítulo tres describimos, junto a los diálogos, los procesos de producción que conllevan las cocineras tradicionales desde una mirada marxista, por otro lado, la perspectiva crítica feminista a Marx, sobre los procesos del trabajo doméstico y como estos saberes transitan al espacio público. En el capítulo cuatro se analizó como la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana a la UNESCO, propicio a que la cultura alimentaria del mundo rural pasará al servicio de iniciativas vinculadas al turismo, siendo integradas a dinámicas globales, por lo que se observa cómo las políticas impulsadas por el estado generan la idea de que la mujer cocinera tradicional se encuentra exclusivamente a través de mujeres campesinas, indígenas o ambas, desde un discurso biológico. En el capítulo cinco se analiza como las relaciones de poder y género se manifiestan en el ámbito de la cocina, especialmente al observar la participación de hombres y mujeres, tradicionalmente asociado a lo femenino, por lo que repensamos las construcciones y la visibilización sobre las resistencias que pueden surgir desde los márgenes establecidos, desafiando el orden simbólico que se ha ido definiendo históricamente en la cocina y a quienes la habitan. En el capítulo seis se examina cómo las dinámicas para el fomento del patrimonio alimentario promovida por organismos gubernamentales, principalmente, generan tensiones entre el reconocimiento cultural y el despojo simbólico de las comunidades indígenas – rurales, ya que la cocina local regional representa una nueva línea de promoción para el sector alimentario. Finalmente se llegó a la reflexión sobre, cómo las cocineras tradicionales han sido colocadas como un símbolo de identidad y figuras clave para la preservación de los saberes culinarios, por lo que se destaca la importancia de observar las resignificaciones de estas dinámicas y las diversas formas de explotación a través de los saberes domésticos, en este caso en la cocina, que se practica principalmente por personas racializadas, por lo que nos preguntamos si estos procesos en la alimentación y su introducción en el ámbito turístico ocasionan que los productos regionales que suscitan de sus propias recetas cotidianas y de ritual, sean inaccesibles para ellos mismos.

CAPÍTULO 1. ENTRE FOGONES: ESPACIO, LUGAR, HABITAR Y TERRITORIO EN LA COCINA.

En este apartado pretendemos explorar la cocina, en sus diferentes dimensiones, en la que proponemos una tétrada conceptual para su descripción: i) espacio, ii) lugar, iii) habitar y, iv) territorio, que se ha construido a partir de los diálogos con algunas cocineras tradicionales y diversos textos.

Es la cocina un espacio doméstico (privado), en donde el tiempo juega de diversas formas. En este caso se presentan dos escenarios, el primero se ubica el contexto rural y en segundo lugar el contexto urbano, donde la cocina se construye como un espacio geométrico, que a su vez es la representación cultural de un lugar que se habita en la cotidianidad.

Por otro lado, implica una serie de elementos intangibles, es decir, saberes, que conforman un conocimiento integral desde el cual, se puede identificar el paisaje de un territorio determinado, es entonces, que también se puede experimentar ubicarlo fuera de casa (público); en un lugar o en varios e incluso en muchos lugares al mismo tiempo.

1.1. Espacio

El concepto de espacio ha generado una compleja descripción, por lo cual se ha definido desde diversas ciencias. Lo que ha generado una amplitud de conceptualizaciones que se incorporan a las problematizaciones del espacio en el mundo moderno.

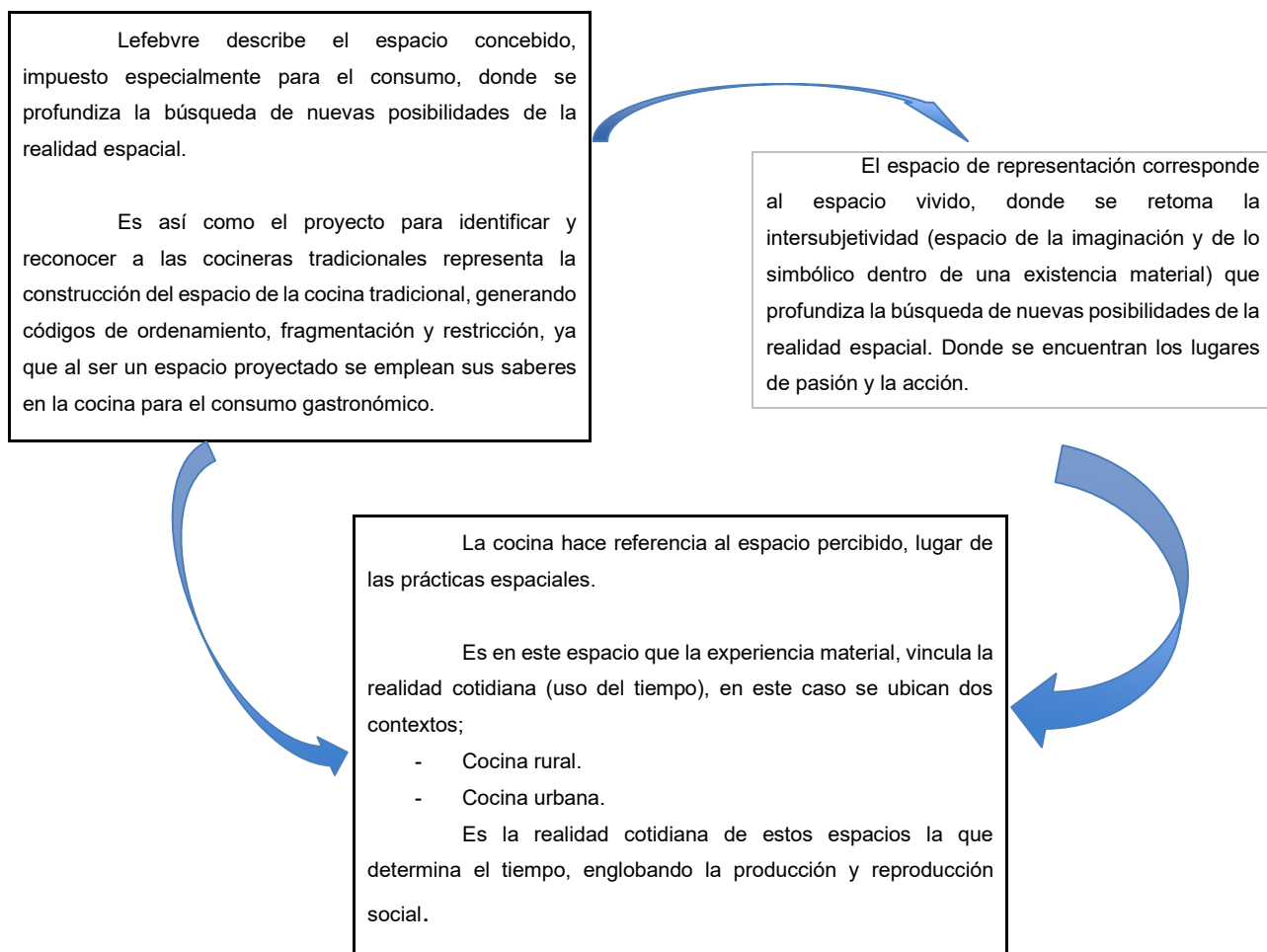
Por un lado y durante largo tiempo, se ha descrito al espacio como “un contenedor vacío e inerte, como un espacio geométrico, un espacio plano que solo sería ocupado por cuerpos y objetos” (Lefebvre, 2013, p.14). Es aquí donde podríamos incorporar una primera descripción de la cocina como un espacio geométrico, aunque estos objetos y cuerpos, hacen la diferencia entre el espacio que abarca la totalidad material e incorpora el espacio de la historia, que hace referencia a los territorios y cosmovisiones de las culturas (Heller, A. 2005 pp. 22-23).

Dado que se incorporan estas teorías, es en el mundo moderno que se empiezan a observar las contradicciones, una de ellas es, el capitalismo en el espacio, en donde se

evidencia la coexistencia y combinación entre la homogeneización y la fragmentación, que se hacen evidentes. De acuerdo con Lefebvre (2013) “el espacio abstracto se aleja de la complejidad, de la realidad social y se presenta bajo discursos, clarificadores y coherentes, como un producto acabado y aislado, lo que hace que se muestre desprendido de los procesos de producción y con ellos de las relaciones de producción, dominación y explotación” (p.15) es desde el marxismo, que lo espacial se incorpora a la dinámica de las fuerzas productivas y las relaciones de producción. Cabe aclarar que esta posibilidad se desarrolla en otro capítulo.

Con lo expuesto anteriormente, le damos continuidad a la teoría unitaria de Lefebvre, basada en su tríada conceptual y proponemos a través de los diálogos de las cocineras tradicionales, ir tejiendo una introducción sobre la cocina como un espacio que se construye socialmente, desde una nueva vivencia y es a partir de esta, que cambian los tiempos.

Es a través del siguiente diagrama que nos proponemos ejemplificar:



Elaboración propia, a partir del texto de Lefebvre⁴.

⁴ Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. Capitán Swing, p. 15.

Con esto podemos dimensionar el espacio como un resultado de la acción social, de las prácticas, las relaciones y las experiencias sociales, de acuerdo con Lefebvre (2013) “no hay relaciones sociales sin espacio, de igual modo que no hay espacio sin relaciones sociales” (p.14).

Por otro lado, es en el espacio donde se hace posible concebir la diversidad y fragmentación, tras la constatación de una contradicción entre la percepción, la concepción y los espacios de representación. Contradicción encubierta por saberes e ideología de la espacialidad.

Foucault (2010) argumenta que un saber también es un espacio, donde el sujeto puede tomar posición para hablar de los objetos que conforman su discurso, “un saber se define por posibilidades de utilización y de apropiación ofrecidas por el discurso. No existe saber sin una práctica discursiva, definida; y toda práctica discursiva puede definirse por el saber qué forma” (p. 237).

Los saberes sobre las cocinas se han construido socialmente a través de las prácticas, vivencias y experiencias ancestrales, transmitidas de generación en generación lo que permite una amplia descripción de las diferencias que se generan entorno al espacio de la cocina y sus prácticas discursivas, como se puede ejemplificar en el siguiente fragmento;

*“me acuerdo que era una materia de métodos de cocción mixtos... que tienes que presentar un menú... se supone que, ya sabías todas las técnicas, y ya tenías que innovar, ¿no? Y en un examen, yo presenté un pescado horneado al estilo del istmo con un arroz, con frijoles, un caldo de camarón, y eché tortilla al comal, entonces yo veía como que en un principio estaba yo muy segura de mí, que eso, yo quería presentar, pero cuando empecé a ver a mis compañeros sacando cocina francesa, cocina italiana, cocina que... montajes muy elaborados, yo dije, “chin, qué hice”, ¿no?... Y fue... **una plática con mi madrina y con mi abuela** previo a esto, ellas fueron las que me dijeron... Ay, pues haz esto, haz lo otro... acá mi madrina es muy buena cocinera. Ella incluso tiene una cocina económica en el istmo, entonces ella sabe hacer el mole, relleno de puerco, armadillo, todo lo que se hace allá. Y ellas fueron las que me dijeron, ¿no? Pero pues ellas a lo mejor no entendían el contexto, si yo no les*

hubiera hecho caso, yo a lo mejor hubiera hecho algo eh no sé, italiano y mi vida hubiera sido otra” (entrevistada 2, 16/04/2025).

Como se puede observar en los diálogos, un saber es aquello de lo que se puede hablar, el dominio constituido por los diferentes objetos que adquirirán o no, un estatuto científico. La cocina requiere de diversas técnicas de cocción que se apoyan de conocimientos químicos (métodos de cocción) que permiten su elaboración.

El saber no entra tan solo en las demostraciones; puede intervenir igualmente en ficciones, reflexiones, relatos, reglamentos institucionales y decisiones políticas, como se ha presentado la cocina tradicional de ciertas regiones.

Por tanto, el espacio debe considerarse como, un producto que se consume, que se utiliza pero que no es como los demás objetos producidos, ya que él mismo interviene en la producción. A su vez posibilita organizar la propiedad, el trabajo, las redes de cambio, los flujos de materias primas y energías que lo configuran y que a su vez queden determinados por él.

1.2 Lugar

Aunque existen estas definiciones para el análisis del espacio, incorporamos a Abilio Vergara (2013) para complementar los fenómenos que se perciben entorno a la cocina, ya que es el espacio que configuramos y es bajo estas formas en que lo hemos modulado, que condiciona nuestras acciones (p. 19) es así que, lugar también se incorpora en el espacio acotado, pero a escala corporal humana, y que se constituye en la co- presencia, como lo observamos en el diálogo anterior es a través de los conocimientos domésticos de la cocina, que a su vez se transmiten que permite la representación de un lugar en específico, ejemplificado en un platillo, esto resulta también en una conexión o presencia emocional.

Por lo que de acuerdo con Abilio “debemos estudiarlo diacrónica y sincrónicamente, porque somos actores en un doble sentido”, (op. cit) por lo que podemos realizar dentro del lugar expresiones de relaciones sociales contenidas y promovidas por él mismo. Es a través de lo que antecede que podemos describir la cocina como un lugar y espacio.

1.3 Habitar

En este sentido vamos direccionando que la cocina es un espacio que permite objetivar nuestra imaginación acerca de quiénes somos, es el lugar para estar y sentirnos seguros por la disposición y la ubicación que damos a los objetos y cosas que nos pertenecen y de esta manera también vamos perteneciendo a ese espacio que nombramos, en el cual habitamos. Es una construcción que hacemos los seres humanos en un intento por llevar una vida social más humana con simbolismos compartidos (Giglia, A., 2012, p.12), (Lince, R & Ayala, F. 2018, p.38).

Es así como los seres humanos intervenimos espacios y nos los apropiamos, a través de diversas acciones y con ello los dotamos de personalidad y sentido, lo que nos permite no solo vivir en ellos sino habitarlos (Lince, R., Ayala, F., 2017, p. 10-11 en Aguilar, C. 2018).

Habitar es una forma particular de relacionarse con el espacio que permite a los sujetos construir un mundo de vida. Por lo tanto, habitar implica una dimensión física y otra simbólica. Esta va más allá de una presencia física en un lugar determinado, es una acción que refleja prácticas y significados (Aguilar, C. 2018, p. 14).

El habitar está inserto en la vida misma, ya que es una experiencia y en consecuencia es imposible considerarlo sin colocar por delante al o los sujetos, o mejor aún, los sujetos - habitantes. Es una experiencia primigenia de todo sujeto, pero al mismo tiempo ocurre a cada instante, en el flujo de la vida cotidiana. “El habitar incluye una amplia gama << de prácticas y saberes acerca del mundo que nos rodea >>” (Giglia, A., 2012, p.9). A su vez, “habitar es narrativizar. fomentar o restaurar esta narrativa también es, por tanto, una labor de rehabilitación” (Certhau, M., Giard, L. y Mayol, P., 1999, p.145).

Es importante reconocer que cada sujeto constituye su identidad dentro de su mundo social incorporado en sí mismo, en cierto contexto histórico, desde ciertas posiciones sociales, frente a unas otredades (Giglia, A., 2012).

1.4 Territorio

En este sentido podemos observar la construcción de identidad, en donde no solo participan los otros, sino también los espacios de vida y, la imagen que a través de ellos se van construyendo, la imagen de los mismos espacios de vida da identidad (y así configuran las propias prácticas), al tiempo que identifican al lugar (Giglia, A., 2012). Es con las cocineras tradicionales que expresan sus prácticas y configuran una parte de su identidad, en este caso la cercanía a la naturaleza y la descripción detallada de la composición del campo y materias primas, al tiempo existe una extrañeza al abandonar estas prácticas.

Expresado en el siguiente fragmento del diálogo.

“...porque yo lloraba mucho, sí, yo lloraba mucho, extrañaba mi casa, porque tengo casa allá, y es que lo bonito es el patio grande, tengo estas matas de frutas, tengo tamarindo, tengo esta guanábana, tengo mangos de este... de ese petacón, tengo zapotes, dos matas de zapotes chico en la casa y tengo dos matas de este... de zapote mamey” (entrevistada 1, 21/03/2025).

Las personas necesariamente somos seres territorializados donde construimos nuestra identidad en un lugar o varios, o mejor aún entre todos estos lugares al mismo tiempo (Lindón, A., 2014)

Es así, que en el territorio se despliegan y se repiten día con día las acciones elementales de las “artes de hacer”, es de entrada el espacio doméstico. Aunque se puede experimentar fuera de casa (Seamon, 1979), tal es el caso, al realizar eventos o ceremonias en algunas regiones, el espacio de la cocina transiciona fuera del espacio geométrico y se construye a partir del fogón, donde se percibe la participación de otros sujetos.

“...este, se ayudan mucho allá y nos ayudan mucho. Hay, por ejemplo, cocinan hombres y mujeres en todo, niños, mujeres. Sí, mujeres. Este, cuando hay, cuando hay difuntos.” (entrevistada 1, 21/03/2025)

En este caso, resulta pertinente retomar aquellas perspectivas del habitar, anclado en las prácticas cotidianas, siempre asociado a los significados (Stock, 2004; Lussault y Stock, 2010, Giglia, 2012). Ya que es a través de estas prácticas y saberes en la cocina que podríamos decir que cada sociedad produce su espacio, como se expresa en el siguiente fragmento:

*“Bueno, yo soy he... de Juchitán de Zaragoza, Oaxaca, en el istmo de Tehuantepec en Oaxaca... Este, mi contexto es muy raro porque en realidad yo llego aquí a la ciudad muy chiquita, tenía 3-4 años cuando vengo con toda mi familia... Entonces he... aunque nosotras nacimos allá, en realidad crecimos en la ciudad bueno, en el estado de México en Ecatepec, en un contexto en el que además era una colonia **en Ecatepec en la que había muchos paisanos Oaxaqueños y en realidad yo no conocía la ciudad...** nosotras en realidad pues no conocíamos lo que era la ciudad, no habíamos salido del... del pueblo, pero en realidad **llegamos como a otro contexto...***

Que se reproducían muchas cosas del pueblo, ¿no? desde la lengua, la comida, la ropa, las formas... eh, yo me acuerdo, por ejemplo, cuando era niña este nos íbamos a las fiestas de los paisanos y entonces éramos más niños también todos hablando zapoteco, o sea, como si estuviéramos en el istmo... (entrevistada 2, 16/04/2025).

Es a través de esto, que podemos observar el territorio, como aquel, pero recortado, practicado y significado (Abilio, V. 2023), desde otras latitudes.

1.5 La Cocina

Es con lo anterior que nos permite contextualizar la cocina como una tétrada, que vincula una serie de aspectos para describir su fenómeno. En este sentido, Farb y Armelagos (1985), mencionan que además las cocinas pueden tener varias dimensiones (étnica, nacional y/o regional).

Podríamos decir que la cocina es un espacio geométrico que a su vez es la representación cultural de un lugar que habitamos en la cotidianidad e implica una serie de elementos intangibles, es decir, saberes, que conforman un conocimiento integral desde el cual se puede identificar el paisaje de un territorio determinado. (Bernal, D. & Alvarado, N., 2023, p. 4) (Lindón, A., 2014).

Por lo cual podemos ubicar que en la cocina se ha dado la territorialización, que se genera a través de la narratividad. Es en el espacio del saber y la transmisión de este mismo que se van explicando los procedimientos de las preparaciones, en lo que se ha determinado

o es aprendido desde un saber - hacer, dado que la cocina, es un lugar donde se trabaja, por lo cual se enseña desde la práctica (Bernal, D. & Alvarado, N., 2023).

CAPÍTULO 2. ALIMENTACIÓN: COMER, EMOCIONES Y COCINAR.

En este capítulo nos aproximamos a la descripción de alimentación, que conlleva al acto de comer como un proceso social y cultural, con la capacidad de movilizar emociones al acto de cocinar en el espacio privado, aunque también la mercantilización se evidencia a través de la experiencia del comer, en torno a las sociedades del disfrute inmediato.

La alimentación conduce a fenómenos biológicos, que constituye una trama, pero que no se reduce a ella. La forma en que los humanos conciben la satisfacción de sus necesidades alimentarias está estrechamente ligada a lo simbólico y al entorno que habita.

Entonces el acto biológico de alimentarse se convierte en un acto de comer, un acontecimiento social y cultural central, tanto en la vida familiar como en la vida pública.

El momento de comer, la elección y el consumo de alimentos ponen en juego un conjunto de factores de orden ecológico, histórico, cultural, social y económico ligado a una red de representaciones, simbolismos y rituales. Es una socialización alimentaria como lugar de aprendizaje de normas de convivencia, pero también, como espacio para socializar, compartir y convivir, que a su vez contribuyen a la constitución de las identidades colectivas que son expresiones de relaciones sociales y de poder (Alvarez, M., 2005; Poulain, P., 2002).

Por otro lado, Arjun Appadurai (1981)⁵, “señala que la comida es al mismo tiempo “un hecho social altamente condensado” y una “clase maravillosamente plástica de representación colectiva” con la “capacidad de movilizar fuertes emociones” (Álvarez, M. et al. 2005. p.11).

Por su parte, Uma Narayan (1997)⁶ menciona que “pensar sobre la comida nos ayuda de sobremanera a revelar cómo entendemos nuestras identidades personales y colectivas. Según parece, el simple acto de comer está condimentado con complejos y muchas veces contradictorios significados” (Álvarez, M. et al. 2005. p.11).

⁵ Retomado de Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). La cocina como Patrimonio (in) tangible. Secretaría de cultura

⁶ Retomado de Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). La cocina como Patrimonio (in) tangible. Secretaría de cultura

A su vez podemos observar que “la comida no es sólo una sustancia alimenticia, sino también un modo, un estilo y una manera de alimentarse. Y el modo de comer define no sólo aquello que es ingerido sino también a aquel que ingiere” (DaMatta, R., 1987. p. 14).

De acuerdo con Matta (2024) “los componentes sensoriales de la comida generan sabores que recordamos, unas veces de manera positiva y otras no, pero sobre todo alimentan redes de ideas y signos que provocan emociones, asociaciones mentales y pautas de conducta y comunicación con lo que crean cohesión de grupo.

Al cocinar, alteramos los alimentos para volverlos más atractivos a los sentidos, para aumentar su conservación o para hacerlos digeribles y compatibles con nuestro organismo. Cocinar es por lo tanto un acto de transformación, y quien dice transformación dice construcción posible de realidades nuevas y, por extensión, de destinos.

Los actos de cocinar (como los destinos) se afianzan mediante la repetición. Los gestos técnicos, aunados a los conocimientos de quienes cocinan, dan lugar a preparaciones específicas a las que solemos designar como platos –o recetas, en su forma escrita– cuya preparación a través del tiempo da siempre un resultado similar, pero nunca idéntico” (p.57).

Estos actos intervienen en un conjunto de condicionamientos múltiples unidos mediante complejas interacciones, un hecho social complejo que pone en escena un conjunto de movimientos de producción, organización productiva, división del trabajo, técnicas culinarias, elementos ideológicos, preferencias, aversiones individuales y colectivas, sistemas de representación o códigos. Un consumo tanto material como simbólico diferenciados y diferenciadores (Álvarez, M., 2005).

2.1 Comer, Consumo y Emociones.

Una de las construcciones de identidades sociales en la cocina se ha generado a partir de la emoción principal de cocinar y alimentar con “amor”, donde el Trabajo afectivo se hace presente. Es así como las personas que producen los alimentos implican sus emociones, en donde es pertinente generar una diferencia de las emociones que se generan, y a su vez

resaltar el proceso y emociones que se resaltan para el consumo en el espacio público, a través de una de las cocineras tradicionales.

*“...pero lo único es la que se a, a, a hacer, el adobo, el este, la del pollo con pepitas, los...pero a veces ya **me siento cansada. Trabajando mucho...**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

En donde el preparar alimentos o cocinar, en este caso implica una obligación, en la que se generan diferentes emociones no necesariamente desde el “amor”, como se ha hecho creer. Es mediante la especularización de lo que representa la cocina y cómo ésta ha sido insertada en la “Gastronomía” a través de la mercantilización de la experiencia del comer, en torno a las sociedades del disfrute inmediato (Scribano, A., 2013).

Por otro lado, en la cocina como espacio privado se generan otras emociones en donde se percibe el optimismo de alimentar o cocinar para las personas cercanas.

*“**Ma, ¿me vas a guisar la comida? Sí, la guisó,** y ya, también como guisó aquí a...a, a mi hijo, porque mi hijo vive aquí el otro (denota y emociones). Mhm. Pero sus **esposas todas guisan como yo guisó**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

Mientras que en el primer relato podemos observar el esfuerzo para cumplir con un proceso de consumo masivo a través de sus saberes. En contraparte, se evidencia un disfrute al cocinar para sus hijos, aunque estos dos procesos expresan la doble jornada que representa la cocinera tradicional, siendo los dos un trabajo, aunque en el espacio privado no exista todavía una retribución económica, pese al realizar el mismo acto que es el de cocinar.

Por otro lado, ubicamos que al momento de cocinar hay una serie de rituales que se vinculan con las emociones.

*“**Sí, es cuando alguien está enojado o enamorado, es cosa de este cuando hay mucha gente le echa ojo y entonces yo llevé los chiles porque aquí estoy acostumbrada, sí de ponerle siete pedacitos de chile, pero encima y siete pedacitos de ajo para que se cocine, porque si alguien se enoja o se molesta, y entonces si no, no se cose**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

Fig. 2. Ritual con ajo y chile para la cocción del tamal ritual Bolín



A partir de lo expuesto hacemos referencia a las prácticas adquiridas y los saberes que se vinculan en torno a la cocina, a través de la percepción y las emociones.

CAPÍTULO 3. TÉCNICA Y TRABAJO: DEL MAÍZ AL PLATO.

El trabajo es, en primer lugar, un proceso entre el hombre y la naturaleza, un proceso en que el hombre, media, regula y controla su metabolismo con la naturaleza. Pone en movimiento las fuerzas naturales que pertenecen a su corporeidad, brazos y piernas, cabeza y manos, a fin de apoderarse de los materiales de la naturaleza bajo una forma útil para su propia vida (Marx, K. 1975 p.215).

En el caso de algunas cocineras tradicionales, su trabajo no se limita a solo desplegar su conexión directa en la culminación de platillos representativos de su comunidad. Su incorporación en la vida pública a través de sus saberes significó una transformación en los procesos de trabajo. En algunos casos ellas mismas se dedican o dedicaban al cultivo para su propia producción, como se ha ido describiendo en el presente trabajo.

En este caso, en primer lugar, podemos observar, como una de las cocineras tradicionales se dedicaba al cultivo. Existiendo una conexión directa con la tierra, ya que en su momento representó por mucho tiempo su primer medio de trabajo, y a la par significaba su despensa originaria.

*“...y **trabajaba en la milpa... en el campo**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

*“**Emm yo trabajaba** eh, con azadón, **plantaba** pepinos, eh calabazas, eh chícharos, pipián, así de las bolas donde salen las pepitas, pero que están bien ricas, de eso, mira, **hacíamos de tamales**, pero bien ricos, ajá, los tamales salen bien ricos, este... muchas cosas, este **yo plantaba muchas cosas**, plátanos, de manzano, plátanos de... de freír y este elote, mucho elote” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

*“Y... **yo tenía mi milpa más de una hectárea** y fíjate que yo tempranito salía tomando mi leche y pan” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

En este sentido, retomamos las especificaciones del manual que describen ciertas actividades para ser cocinera tradicional, una de ellas, contempla a mujeres campesinas, aunque no es necesario y exclusivo. Lo que nos permite observar a través de los diálogos que en esta incorporación del nombramiento de las mujeres cocineras tradicionales en este

caso en particular significó un desarraigo en las actividades de cultivo, significó abandonar una parte de sus actividades para implementar otras actividades que corresponden al nombramiento y reconocimiento, generando otros fenómenos que se incorporan a las actividades laborales.

*“Estoy feliz, me gusta. Me gusta porque pues ya ves **aquí estoy solita**. Ahorita mi hija aquí anda, no trabajó. Ella trabaja, ya trabaja. **Yo siempre estoy solita aquí.**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

Desde esta perspectiva podemos suponer que gradualmente en los procesos de producción que conllevan ser cocinera tradicional, contrae su propia libertad y un desarraigo de las mismas actividades cotidianas en lo rural, para instaurarse a las nuevas formas de organización de trabajo al ser nombradas cocineras tradicionales.

Estas transformaciones en el trabajo evidenciaron que las mismas cocineras por sus actividades y la especificidad de ciertos productos alimentarios de sus regiones, que buscaran con otros campesinos/campesinas obtener la materia prima.

*“Ah, sí, una señora que **donde compra las cosas mi hijo**. Ah, **esa señora se lo encarga**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

Es así como la materia prima que utilizan las cocineras tradicionales se da, a partir de un trabajo previo de cultivo, siendo también un trabajo en colectivo.

Por otro lado, algunas de las actividades que se identifican al ser cocinera tradicional es la implementación de talleres, en donde se observa una especialización de uno o varios platillos que representan la tétlada de la cocina, sus platillos significan la alimentación que tienen en su vida cotidiana y/o comida ritual.

En este caso una de las cocineras se especializa en la producción de tamales. La cual destaca uno de sus platillos representativos en su comunidad, el tamal ritual (Bolín), que se produce a través de hojas de plátano, masa de maíz nixtamalizado, huevos duros, chiles y especias, en este caso un pollo completo, que se ejemplifica a través de fotografías.

Fig. 3. Molienda de semillas de chile.



Fig. 4. Hoja de plátano y distribución de la masa.



Fig. 5. Pollo entero, enchilado.



Fig. 6. Pollo entero, enchilado con huevos duros.



En otro sentido, este “reconocimiento” implica que, por la producción, las cocineras tengan que asistir a eventos entre otras dinámicas, que las obliga a salir de su espacio de alguna manera, generando una serie de acontecimientos.

El programa impulsado para cocineras tradicionales resulta en una convivencia con la mercantilización de las “comensalidades distinguidas”, a escala global de los procesos de acumulación y valorización del capital, que se profundiza en los siguientes capítulos.

3.1 COCINAR Y LA PRODUCCIÓN DEL MUNDO: SABERES, CUERPOS Y TRABAJO (IN) VISIBLE.

En este contexto el papel de las cocineras tradicionales se puede observar en dos vertientes; la primera ubica su rol como cuidadoras del hogar en el espacio privado donde la cocina se convierte en el campo de estudio.

Retomando la perspectiva crítica feminista a Marx, es que nos permite describir los hechos que se viven en el Trabajo Doméstico, principalmente en la tétada que se genera de la cocina, caracterizado como un trabajo poco visible, ya que es donde se desempeña el proceso de elaboración de alimentos y “se diluye en funciones pseudo- naturales” (Federici, S. 2013).

En este sentido históricamente la mujer ha sido partícipe de la cocina, como madre y cuidadora en el ámbito privado, siendo el sujeto que alimenta en las diferentes etapas.

Estos procesos han conllevado a la transmisión de saberes ya que existe una intervención en la cocina, tal es el caso que desde las infancias se inserta en este espacio, como se puede observar en el siguiente fragmento;

“Sí, este se queda una porque éramos tres mujeres. Somos cuatro mujeres. Una se quedaba a hacer la comida y todo.” (entrevistada 1, 21/03/2025).

De acuerdo con Silvia Federicci (2013), el trabajo en casa ha sido redistribuido y cargado sobre la espalda de diferentes sujetos, esto ha demostrado ser una estrategia capitalista a largo plazo además de ser un trabajo forzado, que revela la conexión de la posición social.

Retomando a Staples⁷ donde señala, “como el trabajo se está redirigiendo de una manera inexorable hacia el hogar mediante el incremento del trabajo en casa, en el sentido de una organización laboral, basada en el modelo doméstico” (Staples, D. 2006, p. 177).

Este último concepto de modelo doméstico nos permite pensar la segunda vertiente, el papel de las cocineras en lo público, como a través del programa existe una o (no) doble invisibilización, por un lado, no existe un trabajo como tal que les permita sindicarse y obtener el mínimo de los salarios. Aunque estas mismas dinámicas se han hecho presentes sobre el salario en el Trabajo doméstico.

Si bien es cierto que se ven beneficiadas algunas personas son unas pocas mujeres, principalmente. En este caso, es desde los saberes domésticos que se construyen otros espacios, es importante repensar, estos procesos y los discursos con los que se está generando.

Es mediante de los conceptos como (re)producción de la fuerza de trabajo y trabajo no asalariado que nos permite contextualizar los procesos que se suscitan, en dos sentidos, ya no solo el trabajo reproductivo en el trabajo doméstico, sino es a través de este mismo que se desplaza a lo público, en este sentido se reconoce como una rama específica de la producción capitalista.

Entonces, retomando a Silvia Federici (2013) que menciona el desarrollo del trabajo reproductivo y la consecuente emergencia del papel de “ama de casa” a tiempo completo que fueron producto de la transición de la extracción de valor <<absoluto>> al <<relativo >> como modelo de explotación laboral, podemos pensar que el modelo doméstico está transitando a lo público en la producción de saberes en la cocina, en donde no hay un salario en ninguno de los contextos, esto podría plantearse a una doble explotación laboral. Podríamos preguntarnos que estos modelos, si bien afectan principalmente a mujeres racializadas, estos fenómenos están transitando a su vez con hombres e infantes, indígenas - campesinos.

⁷ Retomado de: Federici, S. (2013) Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas. Traficantes de sueño.

CAPÍTULO 4. ENTRE MANOS Y MEMORIAS RACIALIZADAS: LA PRODUCCIÓN DEL SABER CULINARIO.

En el siguiente capítulo pretendemos aproximarnos a un análisis de lo que significó la inscripción de la Cocina Tradicional Mexicana a la UNESCO, lo que propició que la cultura alimentaria del mundo rural pasará al servicio de iniciativas vinculadas al turismo, siendo integradas a dinámicas globales, por lo que se observa cómo las políticas impulsadas por el estado generan la idea de que la mujer cocinera tradicional se encuentra exclusivamente a través de las mujeres campesinas, indígenas o ambas.

Mezzadra (2014) hace énfasis en la importancia de pensar políticamente el presente, a fin de identificar la naturaleza de las relaciones de explotación y dominación que constituyen el capitalismo contemporáneo.

Es así como podemos pensar el nombramiento de la cocina mexicana -*Patrimonio Inmaterial de la Humanidad*- como un instrumento que promueve estas relaciones.

La inscripción de la UNESCO puso en buena medida la cultura alimentaria del mundo rural al servicio de iniciativas vinculadas al turismo, en la que se ve envuelta el mundo globalizado, cumpliendo de alguna forma con los mercados mundiales. Es así como deja a las comunidades con poco o ningún control sobre estas dinámicas (Matta, R. 2024; Mezzadra, S. 2014).

Por otro lado, se encuentran “los esfuerzos del gobierno y los agentes patrimoniales mexicanos para sistematizar y estandarizar las cocinas tradicionales, a través de competencias destinados a identificar, catalogar y certificar los ingredientes, recetas y técnicas, con el objetivo de acomodarlas al gusto y las expectativas de los turistas urbanos, nacionales e internacionales” (Matta, R. 2024 p. 66).

Estas implicaciones hacen referencia a otras estrategias que se implementan y se suman, para poder describir el <<trabajo abstracto>> en el que se ven envueltas las <<Cocineras tradicionales>>. El cómo se estructuró y específico, el presente manual, fue fomentado por el Conservatorio, el cual describe que para ser consideradas en esta categoría patrimonial formal y normativa debe considerarse lo siguiente;

“aquella persona portadora de una cosmovisión ancestral, reconocida por su comunidad por conocer conservar y saber elaborar alimentos que son parte de la **cocina cotidiana** y ceremonial que le ha sido heredada de generación en generación; a partir de platillos elaborados con productos originarios de su localidad, aprovechando los ingredientes disponibles en su entorno, en sincronía y gran apego con las temporalidades, los rituales y expresiones de su cultura. **Además de tener una herencia indígena** una cosmovisión ancestral que aprenda por tradiciones y que tenga el reconocimiento de su comunidad” (secretaría de Turismo, 2018).

Esta descripción nos permite observar cómo se designa a mujeres rurales de mediana edad y de origen indígena como << guardiana de los saberes culinarios regionales y locales en sus pueblos >> (Matta, R. 2024 p. 66). Es a través de esta identificación tradicional y formal, que nos permite resaltar los indicios sobre la importancia de las figuras de subjetividad. Ya que estas mujeres pertenecen a comunidades indígenas en las que históricamente han representado ciertas desigualdades, por lo cual es importante tejer su historia y el cómo piensan la propuesta.

En el siguiente cuadro, obtenido de la información de algunas cocineras tradicionales a través de los diálogos, podemos observar que son mujeres indígenas y se reconocen como tal.

Cuadro demográfico.

Edad	Lugar de nacimiento	Género con el que se identifican	Se reconoce cómo indígena	Lengua	Lugar en donde reside actualmente
75 años	Veracruz, Zaragoza, Naranjos.	Mujer	Sí	Tének	CDMX, Xochimilco
39 años	Juchitán de Zaragoza, Oaxaca.	Mujer	Sí	Zapoteco	CDMX.

Elaboración propia a partir de la información recabada en los diálogos.

Con relación a lo anterior se retoma la historia del feminismo afroamericano y poscolonial, ya que nos permite visualizar las diferencias y parcialidades que se presentan en

el programa ya que es a partir de este que se logra obtener “status” y remarcar las desigualdades.

Tal es el caso, que no consigna lo relativo de las cocineras afrodescendientes, como se presenta en el siguiente fragmento, donde se visualizan algunos de estos procesos;

*“...otro tema, por ejemplo, es el fenómeno de las **cocineras afrodescendientes**, ¿no? Que entonces todavía, **si de por sí el mundo indígena está racializado, ellas, ellos, todavía más, o sea, todavía tienen que luchar, porque están en el eslabón todavía más abajo del indígena. Porque para ellos históricamente ellos no son de aquí, según dicen, ¿no? Pero hacen cocina tradicional, los los pueblos negros.**” (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Con esto, podemos observar que en el fondo tiene, este significado de; “la mujer negra”, la “mujer del Tercer Mundo”, “la mujer subalterna” (Mezzadra, S. 2014, p.27). En donde debe tenerse presente que formalmente en los documentos a nuestro acceso no están consignadas.

Es a partir de esto que se puede observar las opiniones sobre el colonialismo y el racismo que ubica el presente programa. Por otro lado, “el éxito de la figura de la cocinera tradicional en el plano simbólico encuentra un contrapeso en la cotidianidad de las comunidades a las que estas mujeres pertenecen y se traduce en desafíos en términos de desigualdad que no se pueden reducir a un solo significante” (Matta, R. 2024, p. 67).

Esto incluye en marcar las estrategias de poder, por un lado, lo <<individual>> desde el marxismo, aunque de modos muy distinto. Foucault menciona la <<anatomía política>>. En donde podemos observar estos fenómenos que, si no se identifican, catalogan y certifican, no se pueden nombrar así mismas como cocineras tradiciones como se visualiza en las siguientes anécdotas.

*“...doña Mari, por ejemplo, o en el caso de cocinera A, que es la cocinera con la que estoy trabajando yo de istmo, eh dice **cocinera A, “Ay, yo yo vendo comida, yo no soy cocinero, y menos tradicional.” Y yo le digo, “No, cocinera A, es que sí eres.” “Ay, no, no, no, no, yo nada más hago mis cosas, no, no.”** Y doña Mari decía lo mismo, ¿no? Entonces, ¿por qué necesitan ellas, que alguien llegue y les diga...? **Alguien ajeno al pueblo, que eso es lo más delicado, ¿no? Para ellas, creo que lo importante es que sea***

*alguien ajeno, pero porque **así se los han hecho creer**" (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Por otro lado, se aprecia que es a través de lo anterior que se construyen estándares de competencias e individualización, identificados por la misma comunidad.

*...Y una vez platicando con alguien del pueblo de Teotitlán decía, "Bueno, es que de una a la otra me cae, me cae menos peor cocinera Y, porque cocinera Y sí va a las a las fiestas del pueblo, sí va y ayuda, sí va y hace el tequio y las hermanas cocineras, no todas van". Entonces, **para la gente del pueblo, ellas son unas aprovechadas porque lo venden**, pero reconocen que cocinera Y sí va y las Hermanas cocineras no van" (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Esta categoría patrimonial formal y normativa, produce una individualización y confrontaciones en la misma tétrada de la cocina.

Siguiendo los conceptos marxistas se encuentran las estrategias <<sociales>> que "suman la impartición y adopción de protocolos de mercadeo, de manipulación de alimentos, lo que facilita el paso de un trabajo culinario en el plano -económico- marcado por la tradición a uno marcado por un espíritu emprendedor" (Matta, R. 2024).

*O sea, hay un caso muy, muy famoso en Oaxaca en los Valles Centrales de dos primas, Cocinera X y Cocinera Y, famosísimas ellas, ¿no? No se llevan entre ellas, eh... **los del pueblo critican mucho** a las hermanas cocineras, Cocinera X y a sus hermanas, porque dicen, "**Es que ellas le venden la comida del pueblo a los que no son del pueblo**". Es un lugar, la verdad, muy caro. O sea, la jarra de agua 300 pesos, el mole 400, **ellas no le venden a la gente del pueblo. Cocinera Y también hace talleres de cocina tradicional para extranjeros y cobran dólares.** (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Si bien es cierto que "solo un número de cocineras indígenas ganó notoriedad, mejoró sus negocios y su calidad de vida. También existe que quienes sacan más provecho de este programa son mujeres que están mejor conectadas con los círculos de poder local, las que tienen un negocio anterior a la inscripción en la UNESCO, o quienes poseen suficientes

recursos para abrir restaurantes en los que pueden presentar su cocina y su nueva identidad patrimonial” (Matta, R. 2024).

Sin duda no hay seguimiento, una colaboración, una escucha activa de los mismos actores sociales. Esto remarca las asimetrías de poder ya que estos “nombramientos de cocineras tradicionales circulan principalmente entre restauranteros, representantes del Conservatorio y académicos, y menos entre las mujeres de las comunidades” (Matta, R. 2024 p.68).

Por otro lado, desde Foucault (2010) se ubica lo bio-político, que se relaciona con la gestión de la vida, de los cuerpos y sus “fuerzas”. En este primer acercamiento se contextualiza la apariencia personal (Macherey 2012, p.31; Matta, R., p. 66)⁸

Son los mismos aparatos ideológicos de estado, que generan la idea de que la mujer cocinera tradicional se encuentra exclusivamente a través de las mujeres campesinas, indígenas o campesinas - indígenas, que deben cumplir con una cierta apariencia;

*“¿qué preferimos, mantener esta **romantización de que solo la cocinera, mujer, viejita con las trenzas largas, ¿no? Diciendo, "Ay, yo le doy de comer a mis pollitos y mis pollitos y al campo."** (entrevistada 2, 16/04/2025).*

*“**seguimos reproduciendo eh... pues folklorizándonos y folklorizando el fenómeno indígena**” (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Esto señala una intensidad de la materialidad ideológica, del cómo se concibe a la mujer cocinera tradicional a través de los estereotipos generados por el estado, que se sitúa en el terreno del imaginario social.

Además de seguir construyendo el discurso de que las mismas mujeres indígenas, campesinas o ambas, tienen que seguir siendo partícipes de la cocina y reproducir los mismos estereotipos de portar sus trajes tradicionales, folklorizando sus prácticas fuera de sus mismos contextos.

⁸ En relación con esto se puede consultar en el texto de Mezzadra, S. (2014). La cocina de Marx: el sujeto y su producción. Tinta Limón.

*“... es un tema bastante complicado, porque **los organismos siguen reproduciendo la folklorización**. Los organismos, pues que al final de cuentas, tienen más voz que es el estado, ¿no?*

*Entonces, **mientras el estado siga tomando y romantizando y folklorizando y la siga llevando a las ferias, pero le siga poniendo, “pero póngase sus trenzas y póngase bien bonita y póngase su mejor traje”, ¿no? Mientras ellas sigan también reproduciendo de “gracias porque me sacaron del pueblo, yo era pobrecita”. Y no hay un empoderamiento desde la comunidad a como comunidad y después a ellas como cocineras y cómo y al al campo y al artesano, mientras no pase eso, pues está difícil.”** (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Nos percatamos de una “renovación” imaginaria sobre las mujeres campesinas, indígenas o ambas. En este caso en particular se les “reconoce” como cocineras tradicionales, portadoras de conocimientos y saberes, al mismo tiempo, generan una producción, reproducción y un producto (Scribano, A., 2013) para el mercado.

Aunque se remarcan los procesos de producción y reproducción en la cocina también es en está, un acto político cotidiano.

*“Los contextos van cambiando y entonces también encasillar a que **la cocina tradicional solo tiene que ser para mujeres, y romantizarla que la mujer le va a heredar a su hija la forma en la que le va a hacer de comer a su marido y a sus hijos desde la cocina tradicional. Yo creo que ya desde una cuestión de discurso incluso político, o sea, a mí me queda muy claro que todo es político, todo. Y la cocina, por más que muchos chefs o cocineras digan que no, la cocina también es política”** (entrevistada 2, 16/04/2025).*

Es a través de la tétrada de la cocina que se visualizan las relaciones sociales, la participación de diversos actores, que, a través del producto final, representado en un platillo, enmarca el conocimiento, saberes, identidad. Se convierte en un espacio de reflexión y de compartir pese a lo ya expuesto de las relaciones de poder.

CAPITULO 5. LA TETRADA DE LA COCINA Y GÉNERO: UNA MIRADA EN LAS RELACIONES DE PODER Y RESISTENCIA.

En el capítulo cinco pensamos la participación de otros sujetos en la cocina. Donde pretendemos analizar como las relaciones de poder y género se manifiestan en el ámbito de la cocina, especialmente al observar la participación de hombres y mujeres, tradicionalmente asociado a lo femenino, por lo que repensamos las construcciones y la visibilización sobre las resistencias que pueden surgir desde estos márgenes, desafiando el orden simbólico que se ha definido históricamente a la cocina y a quienes la habitan.

En la sociedad, la asignación de género forma parte central de la identidad nuclear, comprobando la presencia de hombres y mujeres como dos grupos que encarnan y actúan prioritariamente los significados de masculinidad y feminidad respectivamente (Serret, S. 2011, p. 74).

Presidiendo lo anterior, se puede ejemplificar con el respectivo manual presentado por la secretaria de Turismo (2018), donde se pueden observar diferencias entre la descripción de cocineras y cocineros desde un discurso biológico entre mujeres y hombres. En donde la participación de los hombres se describe como; “Cocinero contemporáneo” remarcando las diferencias entre las técnicas, métodos y estética de montaje actual y novedoso, por otro lado, se ubica “Cocinero de vanguardia donde esté reinterpreta la cocina mexicana, proponiendo una evolución creativa, por último “Cocinero mexicano promotor internacional” que cuentan con establecimientos de alimentos y bebidas, donde realizan actividades de promoción en el extranjero, siendo dignos embajadores y representantes de la cultura culinaria. Las presentes descripciones enfatizan los significados entre masculinidad y feminidad sobre los trabajos, los alcances y el como se caracteriza cada una de ellas.

Es entonces que las diferencias de cómo se visualiza y describe los trabajos en este caso con las cocineras <<tradicionales>> conllevan a prácticas y simbolizaciones como una identidad femenina.

Es así que la identidad femenina, solo puede entenderse como “un modelo, un ideal construido” (Serret, E., 2001, p. 36) (Huerta, E., 1999, p. 63), esto nos lleva a pensar lo femenino, como un orden conformado por la convivencia de prácticas y simbolizaciones con determinada carga valorativa que “se atribuyen a una diferencia presente en los real, es decir, a una diferencia sexual – biológica- que existe como referente universal, la ubicación de la feminidad como ordenamiento simbólico estructural” (Huerta, E., 1999, p. 64).

De acuerdo con Serret (2001), mientras una sociedad lo característicamente masculino, en un hombre es la delicadeza, en la otra es la rudeza y agresividad. Lo mismo ocurre con las actividades que se asignan socialmente a los miembros de ambos grupos, como bien lo había remarcado Durkheim.

Es así, en este caso que la participación de los cocineros tradicionales en el discurso institucional, quedan desplazados. Aunque son las mismas cocineras tradicionales que destacan su participación y la importancia de su presencia en la cocina.

*“...a mí me da mucho gusto ver ahora fenómenos interesantes de **cocineros tradicionales**, por ejemplo, ¿no? **Hay cocineros que ya se reivindican en guerrero como cocineros tradicionales que hacen su cocina tradicional.**” (entrevistada 2, 16/04/2025).*

La participación del hombre en la cocina cotidiana se ha diluido en el discurso, si bien la mujer ha sido participe principal en este espacio geométrico, es en la tétada de la cocina que podemos observar su participación.

Tal es el caso de la participación de otros miembros de la familia que realizan actividades vinculadas con el proceso de producción en la cocina.

*“...bueno, como allá estaba así, lleno de pollos, de puercos...a eso matábamos. **Mataba mi papá, mataba puercos, hacíamos tamales, comida, vendíamos la carne, pollos eh guajolotes y yo también todo el día hice eso cuando ya estábamos solos con mi esposo**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

En este caso, se puede observar la participación de miembros como el padre o el esposo, que se incorporan en los procesos de producción de la misma cocina rural y participan en las mismas festividades.

*“Mucha gente, y sí, este... **ayudan mucho allá** y nos ayudan mucho. Hay, por ejemplo, **cocinan hombres** y mujeres en todos, **niños, mujeres. Sí, mujeres.**” (entrevistada 1, 21/03/2025).*

Retomando a Serret (2011) podríamos decir que “es en los diferentes contextos que varía dramáticamente la idea de lo que significa ser un hombre o ser una mujer por naturaleza” (p. 74).

Es así como en la tétada de la cocina se observa la incorporación de la participación de diversos actores sociales, además se puede identificar una transformación del trabajo y de su composición.

CAPÍTULO 6. ¿PATRIMONIO DE QUIEN? ENTRE EL RECONOCIMIENTO Y EL DESPOJO.

En el capítulo seis se examina cómo las dinámicas para el fomento del patrimonio alimentario promovida por organismos gubernamentales, principalmente, generan tensiones entre el reconocimiento cultural y el despojo simbólico de las comunidades indígenas – rurales, ya que la cocina local regional representa una nueva línea de promoción para el sector alimentario.

“A finales de la década de 1960, el ámbito alimentario se ve afectado por los procesos industriales” (Poulain, J., 2019, p.12, traducción libre). De acuerdo con Paulain (1997), a medida que los mercados alimentarios se han globalizado, los productos locales se han vuelto más atractivos, volviéndose de interés y un recurso estratégico en vista del desarrollo del turismo verde. Lo cual muchas estructuras institucionales relacionadas con el sector turístico, como los comités regionales o departamentales de turismo, cámaras de comercio y empresas relacionadas con la alimentación, desempeñan un papel en la promoción del tema, junto a la restauración local (et al.).

A principios de la década de 1980, los Chefs profesionales adoptaron el tema regional. Por otro lado, algunas editoriales especializadas en ciencias humanas se adentraron en el ámbito de las cocinas indígenas. Esto propició y fue incrementando la estandarización, donde se cataloga el patrimonio gastronómico de las provincias (et al. 2019).

Es así como el patrimonio alimentario se hace presente, conociéndose en su versión más globalizada, promovida por organismo gubernamentales y privados (Matta, R., 2024).

Esto pone en evidencia la fina línea entre lo público y lo privado, porque no es ajeno al contexto económico y político en el que se desarrolla, ni a los nuevos escenarios de prestigio y rentabilidad que crea (Camacho, J., 2014).

Por un lado, en primer lugar, se vislumbra las tradiciones culinarias en el contexto de su patrimonio, explicando cómo las recetas y los hábitos alimentarios se establecieron a lo largo de la historia de la región. En segundo como los Chefs contemporáneos cuyas prácticas fueron revitalizadas por las cocinas tradicionales regionales (Bpurrec 1083; Poulain and Rouyer 1987; Drishel, Poulain and Truchelut 1988; Clavel et al. 1990)

Pierre Nora (1984)⁹ revela que en las últimas décadas el “patrimonio” ha experimentado una inflación, una explosión que ha desembocado en una metamorfosis de la nación.

“Se ha pasado a un patrimonio anclado en la Nación a un patrimonio de carácter simbólico y de identificación; de un patrimonio heredado a un patrimonio reivindicado; de un patrimonio visible a un patrimonio invisible; de un patrimonio material a un patrimonio inmaterial, no material, intangible; de un patrimonio estatal a uno social, étnico y comunitario. La conceptualización del patrimonio como una construcción social que atribuye elementos integrantes que jerarquizan, valorizan producciones y excluyen a otras.”

Con lo mencionado anteriormente, la restauración “gourmet” se ha extendido por todo el sector alimentario. La cocina local regional representa una nueva línea de promoción para el sector alimentario artesanal.

Poulain (2019) hace énfasis, en la idea de que en las regiones rurales se come bien, no solo por la zona regional que está más cerca de los orígenes de la comida, sino que también refleja la imagen, que los habitantes de las ciudades tienen de los habitantes rurales, cómo, “guardianes de un patrimonio gastronómico, quizás, incluso de una sabiduría, en la que el significado y los sabores están estrechamente vinculados”. Y que el interés contemporáneo por las cocinas regionales forma parte de la nostalgia por un “espacio social” donde se pueda comer, protegido por una cultura culinaria, claramente identificable e identitaria.

⁹ Retomado de Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). La cocina como Patrimonio (in) tangible. Secretaria de cultura

De acuerdo con Antonio Arantes (1984)¹⁰ los espacios, prácticas y bienes diversos son “retirados” del flujo de la vida cotidiana, se reúnen, resignifican, contextualizan y participan de la dinámica específica de la dimensión de la cultura que crean y recrean los organismos públicos de preservación.

Existe un dispositivo patrimonial nuevo que se construye cuando la tradición integra redes de relaciones en las que su importancia ya no es solamente histórica, sino también se ha mostrado que a través de la selección y preservación del patrimonio como una actividad productiva creadora de valor económico y político.

¹⁰ Retomado de Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). La cocina como Patrimonio (in) tangible. Secretaría de cultura.

REFLEXIONES.

Finalmente se pudo observar cómo las cocineras tradicionales han sido colocadas como un símbolo de identidad y figuras clave para la preservación de los saberes culinarios en lo público, caracterizándola como “madre de la patria” estando la propaganda política, a su vez en lo privado, donde se cruza el proceso de elaboración de alimentos que se diluye en funciones pseudo- naturales, es a través de estos discursos que refuerza la división sexual del trabajo y el trabajo invisibilizado. Aunque esta invisibilización de trabajo se visualiza de diferente forma, es desde otros cuerpos que habitan la cocina tal es el caso de niños, niñas y hombres indígenas que han participado en los procesos de producción que conlleva la cocina, lo cual ha generado su propio nombramiento como cocineros tradicionales, suceso suscitado en Guerrero, principalmente. Sería importante observar las resignificaciones de estas dinámicas y que la explotación a través de saberes domésticos se realiza a personas racializadas.

Aunque las cocineras y cocineros afroamericanos no son mencionados, excluyendo los de toda actividad culinaria.

No obstante, durante los diálogos obtenidos se identificó que este nombramiento se da solo a algunas cocineras tradicionales que ayuda a su propia visibilización. Por un lado, evidencia los estereotipos sobre esta misma, ocasionado la folklorización, ya que se utiliza la imagen de la mujer indígena, campesina o ambas, misma que es apropiada por las instituciones y el estado, donde transmite la idea de que en las regiones rurales se come bien, ya que son descritas como guardianas de un patrimonio culinario.

Por otro lado, genera una individualización y disputas en las mismas regiones por este “reconocimiento” en donde las comunidades quedan excluidas de las decisiones sobre sus propias identidades alimentarias, por lo que no se garantiza su participación ni existe algún tipo de beneficio social o económico lo que genera conflictos internos y apropiaciones de su propia alimentación que resulta de su cotidianidad y festividades.

Es así que los chefs y revistas gastronómicas, incrementan la estandarización para el patrimonio gastronómico de las comunidades, apropiándose de los saberes de las comunidades que genera un extractivismo cultural.

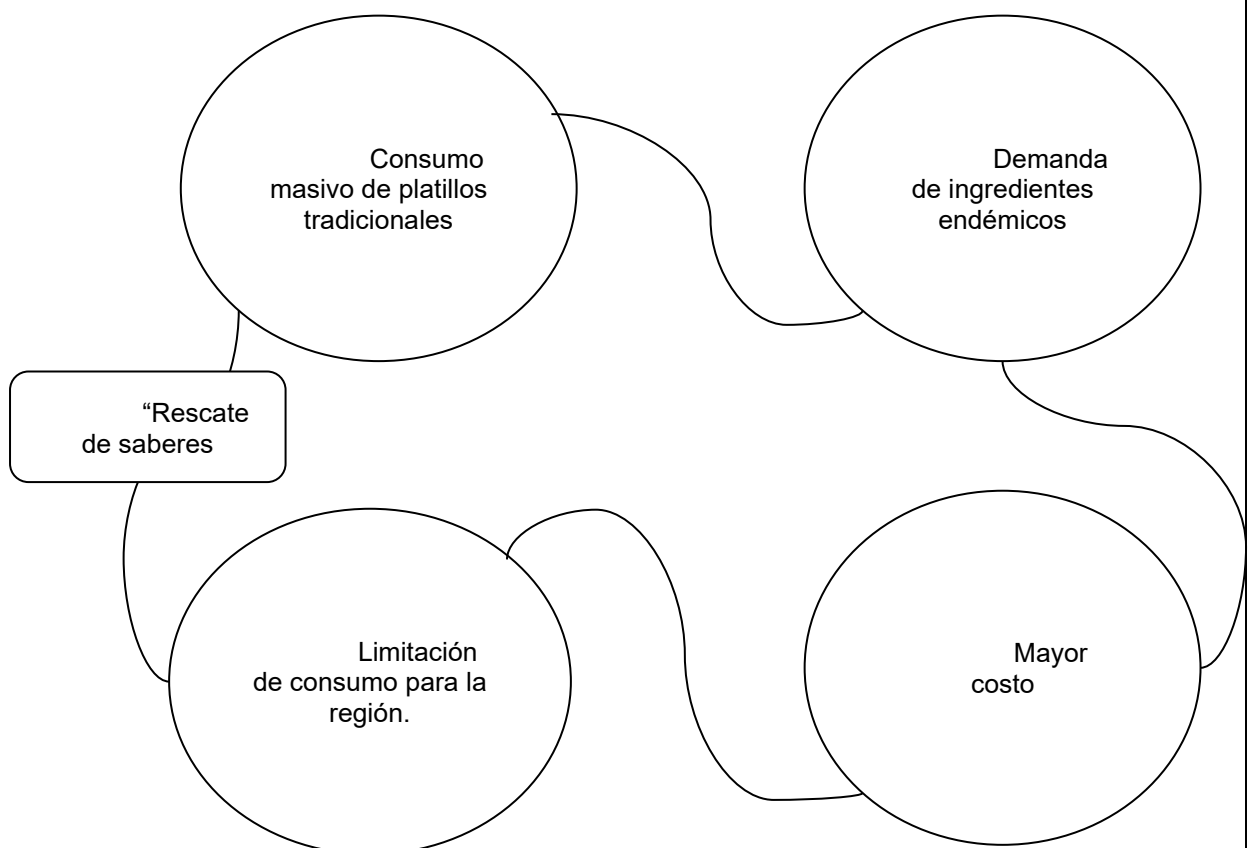
Estos procesos y la participación de las mujeres representan una doble jornada laboral sin salario fijo en ninguno de los espacios a los que pertenece a pesar de que existe un aporte al capital, lo que representa una doble explotación laboral, aunque podríamos hablar de

diversas formas de explotación ya que es importante remarcar que son mujeres campesinas, indígenas o ambas.

Tendríamos que pensar los fenómenos que esto demanda. El consumo de ciertos platillos tradicionales, que se promueven a través de los documentos impulsados por instituciones, en este caso las cocineras tradicionales vienen de saberes de las cocinas indígenas. Los platillos constituyen una identidad, contemplando los procesos de producción, algunos ingredientes provienen de una región en específico, muchos de estos platillos se generan desde la subsistencia y la genialidad de las personas por preparar alimentos con lo que se cuenta.

Podríamos preguntarnos si la demanda de estos platillos y a su vez de productos, principalmente endémicos, por este proceso de capitalización alimentaria, despoja a las mismas comunidades de alimentarse y acceder a estos.

Como se explica en el siguiente diagrama:



Elaboración propia.

BIBLIOGRAFÍA

Comisión para la Preservación del Patrimonio Histórico Cultural de la Ciudad de Buenos Aires. (2005). *La cocina como Patrimonio (in) tangible*. Secretaria de cultura

Corona Berkin, S. & Kaltmeier, O. (Coords.). (2012). *En diálogo. Metodologías horizontales en ciencias sociales y culturales*. Barcelona, España: Gedisa.

De Certeau, M., Giard, L., & Mayol, P. (1999). *La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar*. ITESO.

Federici, S. (2013) *Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Traficantes de sueño.

Frías López, A. K., & Romero Tapia, D. (2024). Cocineras tradicionales, guardianas de la identidad gastronómica en el sur de México. *LATAM Revista Latinoamericana De Ciencias Sociales Y Humanidades*. <https://doi.org/10.56712/latam.v5i5.2603>

Foucault, M.(2010). *La arqueología del saber*. Siglo XXI Editores.

Giglia, A. (2012). *El habitar y la cultura: Perspectivas Teóricas y de investigación*. Grupo editorial Siglo XXI.

Gonzalo, S. (2014). De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946). *Estudios Atacameños: Arqueología y Antropología Surandinas* https://www.scielo.cl/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0718-10432014000200013

Heller, A. 1982. *Teoría de la historia*. Editorial Fontamar, S. A., Barcelona, España.

Lefebvre, H. (2013). *La producción del espacio*. Capitán Swing

Lince, R & Ayala, F. (2018). *Algunas formas políticas y socioculturales de habitar espacios*. Serie Reflexiones Contemporáneas. La hermenéutica y las ciencias humanas. Universidad Nacional Autónoma de México. Primera edición 2018.

Navarro, L. (2024). EL HOGAR SOÑADO: EL IDEAL DOMÉSTICO Y FEMENINO EN LA ESPAÑA DE LOS AÑOS SESENTA Y SETENTA. *Res Mobilis. Revista internacional de investigación en mobiliario y objetos decorativos*. Vol. 13, no. 18, 2024. <https://reunido.uniovi.es/index.php/RM/article/view/20301/16222>

Marx, K. (1975). *El capital. Crítica de la economía política. Tomo I: El proceso de producción del capital*. Siglo XXI Editores.

Matta, R. (2024). ¿A quiénes sirve la patrimonialización de la cocina? Las culturas alimentarias como recurso. *Nueva Sociedad* No 311.

Mezzadra, S. (2014). *La cocina de Marx : el sujeto y su producción*. Tinta Limón.

Poulain, J., (2019). *The Sociology of Food*, Barcelona, Editorial UOC.

Scribano, A., (2013). Con el sudor de tu frente: Una sociología de los cuerpos/ emociones en Marx desde la comida y el hambre. *Horizontes Sociológicos. Revista de la Asociación Argentina de Sociología. Controversias y Concurrencias Latinoamericanas*.

Secretaría de Turismo. (2018). *Guía distintivo Ven a Comer 2018*. Gobierno de México. <https://www.gob.mx/sectur>

Thompson Chagoyán, Ó., & Lavielle Sotomayor, P. (2017). *La alimentación: Aspectos psicosociales*. Siglo XXI Editores.

Vergara, A. (2013). *Etnografía de los lugares. Una guía antropológica para estudiar su concreta complejidad*. Ediciones Navarra. Instituto Nacional de Antropología e Historia.

ANEXOS.

Fig. 9 Cuadro de aproximaciones teóricas.

Título	Autores /Autoras	Palabras clave	Pregunta de investigación	Problema
Cocineras tradicionales, guardianas de la identidad gastronómica en el sur de México	Aurora Kristell Frías López Delfín Romero Tapia	gastronomía, patrimonio, mujeres, cocineras tradicionales	Preservar la cultura gastronómica de una entidad	El patrimonio gastronómico es un legado intangible que requiere de estrategias puntuales para preservarlo
Costumbres en común. Escritura, mujeres y saberes: apuntes culinarios. Argentina, 18880- 1980.	Caldo, Paula. Fugardo, Paula Marcela	historia, escritura manuscrita, estereotipo de género, mujeres escritoras	Los saberes domésticos femeninos y su transmisión en el largo plazo	La práctica común en el ámbito femenino que atraviesa los siglos XIX y XX, llega a nuestros días: escribir recetas de cocina.
Del espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946)	Sergio González Miranda	cocina pampina - espacio heterológico - posición estratégica - movimientos de mujeres - salitreras.	¿Por qué la cocina, como espacio económico y social, no fue una posición estratégica dentro de la industria del nitrato durante el ciclo de expansión?	La cocina pampina, entendida como un espacio laboral y de sociabilidad, no formó parte entre las labores formales de servicio en la cadena productiva de la economía salitrera durante todo el ciclo de expansión, a pesar de la innegable importancia que ella tuvo en la reproducción de la mano de obra a través de la alimentación de los trabajadores.

<p>Mujeres campesinas y cocina tradicional: Consolidación del saber culinario en la provincia de Lengupá - departamento de Boyacá, Colombia*</p>	<p>Diana Marcela Bernal Monroy Nidian Giovanna Alvarado Reyes</p>	<p>mujeres campesinas, cocina tradicional, territorio, oficios tradicionales, provincia de Lengupá</p>	<p>El papel de las mujeres campesinas en la consolidación del saber culinario y su relación con el territorio, los oficios y la naturaleza.</p>	<p>La cocina que se hace o se ha hecho durante años, una cocina que se hace desde una técnica propia identitaria y que solo se puede distinguir cuando se está comiendo en un lugar y cultura diferente.</p>
<p>Las mujeres en la cocina. Un análisis desde la perspectiva de género</p>	<p>Dra. Arlen Sánchez Valdés Mtra. Gloria Georgina Icaza Castro Mtra. Mónica del Valle Pérez</p>	<p>Papel de la mujer, cocina, género.</p>	<p>Conceptualizar el papel de la mujer en la cocina</p>	<p>La historia de las mujeres en la cocina tiene un fuerte componente de machismo prevaleciendo un marcado estereotipo de género que, mientras en el ámbito doméstico la cocina históricamente se ha asociado a la mujer, los restaurante y la alta cocina sigue siendo un mundo de hombres</p>
<p>Los trabajos de cuidado no remunerados de las mujeres campesinas, desde la óptica del papel emancipatorio de los derechos humanos y los feminismos</p>	<p>Ana María Ardila Gómez Alejandro Gómez Restrepo</p>	<p>Mujeres campesinas, derecho al trabajo feminismo jurídico, sociología jurídica crítica, trabajos de cuidado no remunerados</p>	<p>¿De qué manera el papel emancipatorio del derecho posibilita la transformación jurídico-social para la protección del derecho al trabajo de las mujeres campesinas?</p>	<p>Las campesinas cumplen un doble rol: la producción de la tierra y los trabajos de cuidado no remunerados sin que estos les sean reconocidos desde un punto de vista social, legal ni económico</p>

Mujeres indígenas y el trabajo asalariado en las tierras bajas sudamericanas, siglos XIX y XX	<p> Lorena Córdoba</p> <p> Zeldá Alice Franceschi</p> <p> Valentina Bonifacio</p>	indigenous women, extractive industries, South America Lowlands, wage labour.	Mujeres indígenas y el trabajo asalariado en las tierras bajas sudamericanas	Analizar el rol del trabajo asalariado femenino indígena en los procesos extractivos de Sudamérica y cuestionar la hiper-masculinización del imaginario industrial.
El hogar soñado: El ideal doméstico y femenino en la España de los años sesenta y setenta	<p> Lucía Navarro</p> <p> Martín</p>	casa, ideal, domesticidad, franquismo, sociedad de consumo, mujer.	¿Cuál era el ideal oficial de los hogares y el rol en ellos de las mujeres y como este va cambiando a lo largo de la dictadura?	Hasta qué punto este ideal de la mujer como esposa, madre y señora de la casa, así como el de la familia y el hogar burgueses, aparecen en el imaginario de la España franquista y de su población.

Fig. 10 Cuadro de análisis de conceptos teóricos.

Dinámica de lo privado (cocina) saberes domésticos	Dinámica de lo público (gastronomía) saber culinario	Mujeres cocineras tradicionales	Patrimonialización	Teoría
<p>La comida forma parte esencial en la vida de todos los individuos, la alimentación, sino también en su relación entre los grupos sociales, para cimentar sus usos y costumbres, que se transmiten de generación a generación, como es la forma de conservar, preparar y consumir los alimentos (Chapa, 2) (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.3)</p> <p>Son las mujeres más longevas las que permiten que el</p>	<p>Una historia culinaria sustentada en un enorme mosaico gastronómico a lo largo y ancho de la República Mexicana, lleno de tradiciones, vínculos identitarios, de cohesión social y poder económico. (Mendoza, López y Serrano, 2021, p. 58)</p> <p>(Kristell. A, Romero. D, 2024, p.3)</p> <p>El patrimonio gastronómico es un legado intangible que requiere de estrategias puntuales para</p>	<p>Las cocinas tradicionales, como parte de la gastronomía mexicana, constituyen una de Las prácticas culturales más importantes de la identidad de una colectividad, reflejo de procesos sociales e históricos del territorio en donde se expresa, así como de la relación de sus miembros con</p>	<p>Las mujeres cocineras que además son reconocidas "(...) por organizaciones gubernamentales de fomento turístico y cultural para la promoción del patrimonio gastronómico a través de sus tradiciones locales" (Mendoza et al, 2021, p.53). Su cocina contempla los rituales y tradiciones vinculadas a sus</p>	<p>Pertenecer a una agrupación significa que pueden pensar en proyectos que impacten para beneficiar a la gastronomía de Tabasco. Todas ellas, de manera individual o bien en grupo, han participado en actividades de promoción y ejecución de platillos en otros estados incluso fuera de México. Jodelet (1986) dice que las representaciones sociales se dan con mayor énfasis y alcance cuando se agrupan de manera formal, ya que de esta manera se amplía</p>

<p>conocimiento de las recetas pueda transmitirse y esto es muy valioso para las mujeres en análisis, también es un compromiso moral que las motiva a no dejar tal actividad. (Kristell. A, Romero. D, 2024,p.4)</p> <p>La categoría de ensamblajes de ingredientes y recetas se refiere a la forma en que sistematizan su conocimiento sobre la cocina y lo ejecutan hasta que llega al consumo de las personas. La cocina tradicional tiene su valor simbólico cultural por el ensamblaje de ingredientes: recetas, prácticas, técnicas y tecnologías empleados para la preparación de la comida y de la etiqueta para su consumo. La preparación de un platillo tradicional es una obra artesanal. (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.7)</p>	<p>preservarlo, por la mezcla de valores que contiene, los conocimientos y una historia local, así como los legados verbales de generación a generación, y dentro de los tangibles. (Kristell. A, Romero. D, 2024,p.4)</p> <p>El impulso dado a las cocineras tradicionales ha sido vital, su visualización en diversos campos ya sea como embajadoras culinarias de un estado o con su presencia en redes sociales, ha permitido que la cocina tradicional esté más viva, se preserve y se mantenga presente, no solo en el consumo del tabasqueño, sino en el nacional e internacional, a través de los restaurantes gourmet, las fondas, el mercado o en un puesto en una localidad del estado de Tabasco. (Kristell. A, Romero. D, 2024,p.5)</p>	<p>su entorno físico (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.4 en Secretaría de Turismo, 2018, p.3).</p> <p>Cocinera tradicional a la mujer portadora de conocimiento sobre la comida desde su preparación hasta el proceso en el que se aprendió en el pasado. (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.4)</p>	<p>platillos preservando una identidad cultural fruto de las prácticas alimentarias y culinarias que tiene su origen con los recursos naturales comestibles, fruto de su propia tierra, sus formas de preparación de los alimentos reconocidas y transmitidas de generación en generación comprenden los saberes culinarios, las costumbres y los rituales de una comunidad. (Centurión et al, 2021, p. 5).(Kristell. A, Romero. D, 2024, p.5)</p>	<p>el contenido de los pensamientos individuales para conjuntarlos y volverlos mayor dimensión e importancia para la comunidad en la que se desenvuelve cotidianamente el sujeto. (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.8)</p> <p>Las féminas son las que tienen el sentido de preservación de los platillos heredados por sus antecesoras como madres y abuelas porque cada receta debe ser ejecutada con el mayor apego de la enseñanza dada. También se asumen como las guardianas de esta tradición culinaria por lo cual deben ejercerlo, llevarlo a la práctica para que así contribuyan a la identidad gastronómica y cultural de su lugar de origen. (Kristell. A, Romero. D, 2024, p.8)</p>
<p>Las mujeres cocineras como una sabedoras acerca de las técnicas asociadas al cultivar, cosechar preparar y servir los alimentos, lo</p>	<p>Olga Molano, define las cocinas tradicionales como un "sistema culinario" (p. 11) en el que se dan diversidad de</p>	<p>Mabel Arnaiz (1996) establece el rol social que ejercen las mujeres al interior de las familias y</p>	<p>Los saberes producto de la transmisión oral en las cocinas tradicionales significan todo un</p>	<p>La cocina tradicional ha sido estudiada y vinculada con el habitus, dentro de los mundos de significaciones que se relacionan con la</p>

<p>cual establece relaciones entre la cocina, la historia y la memoria. (Bernal. D, Alvarado. N, 2023)</p> <p>El concepto de cocina tradicional aborda elementos de lo que Catalina Solarte 2010, denomina como “el extenso y complejo entramado de actividades sucesivas y concomitantes que evocan no sólo sabores, colores, texturas, sino, y sobre todo recuerdos” (p.76). (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.4)</p> <p>“las cocinas cumplen una función integradora, de intercambio, de acercamiento, de referente identitario entre los seres humanos” (Solarte, 2010. p. 88). (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.4)</p> <p>Mabel Arnaiz (1996) Establece que la transmisión de saberes en la cocina se ha dado por la oralidad que va explicando los procedimientos de las preparaciones, en lo que se ha determinado es aprendido desde un saber-hacer, dado que la cocina es un lugar donde se trabaja, por lo cual se enseña desde la práctica. (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.4)</p>	<p>procedimientos en los que se involucra diferentes aspectos, como lo son la productividad, las economías campesinas, el uso del suelo y los hábitos alimenticios.</p>	<p>en la comunidad, particularmente en lo que respecta a su trabajo en el hogar, caracterizado por ser “poco visible porque se diluye en funciones pseudo-naturales” (p. 19). (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.5)</p>	<p>conjunto de perspectivas que al ponerse en riesgo no solo afectan la salvaguardia del patrimonio cultural inmaterial, sino que también implican poner en riesgo los hábitos alimenticios, la sostenibilidad ambiental y la autosustentabilidad económica de las regiones. (Bernal. D, Alvarado. N, 2023,p.7)</p>	<p>alimentación y se constituye como un producto social e intersubjetivo, dentro del denominado “capital cultural - alimentario”, desde la teoría de Pierre Bourdieu (2011). (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.13)</p>
---	---	---	---	---

Según Jesús Contreras y Mabel Arnaiz (2005) la cocina tradicional, en primer lugar, hace parte de la relación de los seres humanos con la comida, desde su cosecha, su preparación, "los tipos de alimentos y comidas que toman juntos, así como por la frecuencia de las mismas" (p. 63).(Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.5)

Las cocinas son la representación cultural de un lugar, ya que implican una serie de elementos intangibles, es decir, saberes que conforman un conocimiento integral, desde el cual se puede identificar el paisaje de un territorio, su relación con el clima y las condiciones geográficas, la comercialización de productos, las formas de preparación, las fiestas religiosas, las ideologías, la identificación de los alimentos y sus valores nutricionales para el cuerpo, entre otros saberes, que lo hacen un campo de estudio muy amplio a nivel cultural. (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.6)

El papel de la cocina como representación simbólica e histórica de un pueblo y se puede

<p>evidenciar el reconocimiento de las mujeres dentro de los procesos de salvaguardia de los saberes y memorias de la cocina tradicional. (Bernal. D, Alvarado. N, 2023, p.7)</p>				
<p>Lo fundamental es olvidar que el espacio privado organiza la vida de hombres y mujeres de una forma discriminatoria para estas últimas. El rol de cuidadoras de las mujeres organiza la sociedad de tal forma que la igualdad de oportunidades en el espacio público no se garantiza sólo a través de la regulación del mismo. (Adán, C., 2008, p. 45)</p> <p>La situación de las mujeres como una herencia y una elección que éstas deben modificar en un proceso de resignificación constante. (Adán, C., 2008, p. 46)</p>			<p>La noción de experiencia de las mujeres ha permitido valorar el trabajo no remunerado del cuidado o poner dentro de la agenda política temas relegados al ámbito de lo privado. Ha contribuido a encamar la mirada del sujeto cognoscente pero también del propio sujeto político mujeres. (Adán, C., 2008, p. 42)</p> <p>Los hombres y las mujeres no tienen la misma presencia en el ámbito público ni se valoran por igual sus opiniones y sus acciones. Tampoco acceden por igual a los recursos ni gozan de la misma posición en los espacios de toma de decisiones.</p>	<p>Ellas siguen siendo las responsables, en forma total o parcial, del ámbito familiar y doméstico, independientemente de cualquier otra actividad familiar que desempeñen, y la doble jornada se convierte en su modo de vida (Adán, C., 2008, p. 46)</p> <p>El rol de cuidadoras que ocupan las mujeres en la familia y su mayor cercanía a la naturaleza y a los procesos materiales de la vida ha sido uno de los temas destacados de las reflexiones de las epistemologías. Especial relevancia cobra este tema en la teoría del punto de vista feminista. Autoras como Nancy Hartsock o Evelyn Fox Keller (Adán, C., 2008, p. 46)</p>

			<p>(Adán, C., 2008, p. 44)</p> <p>El orden simbólico donde viven y se piensan hombres y mujeres subordina lo femenino a lo masculino en un sentido amplio. Esa compleja maraña de relaciones y valoraciones está presente en todos los planos de la vida pública y privada y, de este modo, ha empapado el quehacer político durante siglos.</p> <p>(Adán, C., 2008, p. 44)</p>	
<p>Se parte de varios supuestos interrelacionados: la educación doméstica de la mujer moderna transcurre puertas adentro del hogar, posee saberes y prácticas específicas, no está institucionalizada, se transmite entre mujeres y perdura con pequeñas transformaciones a través del tiempo Caldo, P., Fugardo, P., (2022)</p> <p>Pensar los saberes domésticos femeninos y su transmisión en el largo plazo. Caldo, P., Fugardo, P., (2022).</p>		<p>La transmisión del saber culinario un trabajo que le permitió obtener ingresos, pero también cimentar un espacio de producción de conocimiento específico para las mujeres y para las familias. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.185)</p>	<p>Esa apuesta pública se contrasta con las acciones de muchas otras mujeres que llevaron sus apuntes de recetas culinarias en la intimidad del hogar, con el exclusivo fin de auxiliar sus quehaceres domésticos u ordenar el gusto culinario de la familia para el uso cotidiano, pero también para preservar esos conocimientos en favor de las futuras</p>	<p>Nancy Armstrong, mujer doméstica es aquella que, cediendo los derechos y deberes políticos y económicos del espacio público al varón, adquirió la autoridad exclusiva del ámbito privado y familiar, convirtiéndose así en 'la reina del hogar', capaz de regir sobre las emociones, los gustos, la salud, los deseos y la moralidad íntima y cotidiana de la familia. Los ejes de sus vidas fueron el matrimonio y la maternidad. Al respecto, Giulia Colaizzi afirma que «Este nuevo modelo de mujer –la mujer doméstica–, reina del hogar, no constituyó simplemente un modelo de feminidad, sino que acabó</p>

<p>Prácticas cotidianas que se prolongan más allá de los años son las que contribuyen a reafirmar lugares sociales y expectativas estereotipadas. En esta clave, la asociación de las mujeres con la domesticidad, el cuidado del hogar y la maternidad viene alimentándose ya desde antes de la modernidad temprana. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.184).</p> <p>La educación de los varones se disputó en términos institucionales (escuela, academia, gimnasio, universidad, foro, seminario), la de las mujeres, con la excepción de quienes asistieron a los conventos, se encapsuló entre los muros del hogar y en algunos sitios específicos: el cuarto de costura, la cocina o, en el caso de las familias más despojadas de recursos simbólicos y materiales, en los mismos escenarios donde se realizaba la tarea.</p> <p>Apuntaron a adquirir derechos y a abrir espacios para las mujeres en las instituciones, sin desmontar la estructura doméstica de transmisión de saberes, activada en la</p>			<p>generaciones. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.185)</p>	<p>convirtiéndose en el modelo de subjetividad para el individuo moderno, producto de la cultura burguesa en formación, basada sobre unos valores que implicaban el desplazamiento de los socio-político a favor de las relaciones aparentemente universales y subjetivas (emocionales y sexuales) entre hombres y mujeres individuales». (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.183).</p> <p>Laqueur, Thomas. La construcción del sexo. Cuerpo y género desde los griegos hasta Freud (Madrid: Cátedra, 1994)</p> <p>Temperamento de los sexos propuesta en Dorlin, Elsa. La matriz de la raza. Genealogía sexual y colonial (Navarra: Txalaparta, 2020), pp. 29-39</p> <p>Sobre los estereotipos de las mujeres del magisterio puede consultarse la compilación pionera en el tema: Morgade, Graciela (comp.) Mujeres en la educación. Género y docencia en la Argentina 1870-1930 (Buenos Aires: Miño y Dávila, 1997), p. 18.</p> <p>Thompson, Edward Palmer. Costumbres en común (Barcelona: Crítica, 20), p. 20.</p>
---	--	--	--	---

cotidianeidad del hogar entre abuelas, madres e hijas. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.184).

Las mujeres, al aprender a escribir y leer, no iban a traicionar su misión social; por el contrario, esas herramientas eran importantes para perfeccionar los quehaceres domésticos y las tareas de la crianza. Esta última fue una actividad considerada la usina formadora de futuros ciudadanos, por lo cual se llevó una paulatina inclusión de las mujeres en el cuerpo político de los nacientes Estados nacionales (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.185).

costumbres y prácticas del género femenino. En esta línea, ambas realizaron el ejercicio de escribir apuntes de cocina. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.192).

Aplicación en las prácticas cotidianas. Oportunamente, las recetas de cocina entrelazan una serie de pasos y procedimientos que deben respetarse y, de no ensayarse con frecuencia, se olvidan o confunden (Caldo, P.,

Fugardo, P., 2022, p.192).

Producción del saber culinario doméstico, así como las formas de su transmisión y las publicidades y promociones del mercado de productos alimenticios.

Las mujeres que asumieron la transmisión del saber culinario (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.199).

Existe una educación doméstica femenina que se activa en un entre mujeres íntimo y cotidiano. La misma despliega saberes, técnicas y tácticas específicas que parecen permanecer, con pocas alteraciones, a través de los años. Entonces, mientras las integrantes del género femenino avanzan en la conquista del espacio público con herramientas críticas, puertas adentro del hogar siguen operando una serie de acciones que refuerzan roles estereotipados. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.200)

Las mujeres siguieron llevando ese registro cotidiano de los saberes domésticos estimados importantes: la cocina. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.200)

<p>Las prácticas de la educación doméstica femenina, esa que transcurre día a día en el hogar, con sutiles prescripciones. Por ello, es nuestro propósito continuar con la tarea de recuperación de este tipo de documentos y registros patrimoniales, a los fines de poder historizar a sus autoras, retener su legado identitario y, a la vez, desnaturalizar la trama doméstica que sostiene las identidades femeninas diluidas tras una matriz patriarcal. Acabamos de revisar una costumbre en común de las mujeres, que perdura a lo largo del tiempo marcando un modo estereotipado de lo femenino y posicionando el lugar de las mujeres en el plano del hogar. (Caldo, P., Fugardo, P., 2022, p.201)</p>				
<p>La cocina fue un margen interior heterológico, a pesar de su importancia en el proceso de reproducción de la mano de obra, donde la cocinera ocupó un lugar y un oficio no reconocidos y, por lo mismo, no alcanzó a tener una posición estratégica en la industria del salitre durante todo el ciclo de</p>		<p>Para Michelle Perrot: “las mujeres siempre trabajaron. Un trabajo del orden de lo doméstico, de la reproducción; un trabajo no valorado, no remunerado” (2009: 137). Incluso esta autora afirma que, a pesar de su importancia, ha</p>	<p>La cocina era, a pesar de su marginalidad, un mundo cultural y socialmente heterogéneo y, por lo mismo, con muchas discontinuidades. Allí se encontraron mujeres venidas desde comunidades muy diferentes, no sólo con otros saberes culinarios sino con</p>	<p>El espacio de la cocina fue, esencialmente, un espacio de la vida cotidiana dentro del campamento minero salitrero. Siguiendo el pensamiento de Henri Lefebvre, Alicia Lindón plantea que el espacio de la vida cotidiana “es el de las prácticas de los actores, está cargado de significados y también es delimitado. (González. S, 2014, P.10)</p>

<p>expansión. (González. S, 2014, p.7)</p> <p>Las cantinas o fondas formaron parte del espacio público de la sociedad salitrera, siempre fueron un lugar identificable dentro de los campamentos, sin embargo, la cocina propiamente tal fue el rincón por antonomasia del espacio privado y del trabajo femenino. (González. S, 2014, p.9)</p>		<p>sido un trabajo “invisible” para la sociedad. Luce Giard acota la importancia que para Europa ha tenido: “la cuestión del papel (¿privilegiado?) de las mujeres en la preparación de alimentos que se comen en la casa. No es que yo crea en una naturaleza femenina, inmanente y estable, que consagrará definitivamente a las mujeres a las labores del hogar, que les daría el monopolio de la cocina y la organización interior” (2010: 153) (González. S, 2014, p.12)</p>	<p>lenguas diferentes, entre ellas el quechua y el aymara. (González. S, 2014, P.8)</p>	<p>En principio, las cocinas de casa son –ya lo decíamos ante– espacios de poder de las mujeres, sin que eso signifique que ellas así lo reconozcan; es, en efecto, un espacio de poder, pero utilizado como un espacio de amor, la que guisa tiene en su mente y en sus emociones la presencia de sus comensales, pues sabe que está creando vida y salud. No intenta mostrar su poderío, sino sus saberes para cuidar a los demás, y únicamente espera una recompensa subjetiva y a la vez muy concreta: que los demás saboreen sus platillos, cualesquiera que éstos sean” (Márquez y Navarro 2011: 96). (González. S, 2014, p.13)</p> <p>Esta mirada moderna sólo coincide con nuestro análisis en el aspecto que la cocina es un espacio de poder de las mujeres, pero no reconocido, incluso por ellas mismas. Aunque en la pampa salitrera podríamos reconocer una cultura culinaria (Sánchez 2013), ella no fue la razón de esa alienación de las cocineras. Las cocineras pampinas tenían mayor cercanía con otras mujeres de la pampa como lavanderas, parteras y yerbateras, mujeres indígenas o mestizas, por su alteridad respecto de la población masculina y</p>
---	--	---	---	---

				<p>especialmente de la administración. Como vemos estas otras mujeres y sus oficios no tenían ese carácter estratégico respecto de quienes dependía la alimentación diaria de los trabajadores. Sin embargo, mientras esas mujeres no tomaran conciencia de la importancia estratégica de la cocina, ésta seguiría estando en un margen de la economía y de la sociedad pampinas. (González. S, 2014, p.13)</p>
<p>Como un modo de producción que, al no ser reconocido ni valorizado, implica la apropiación y explotación de las mujeres en favor de los hombres y del capital (A., Gómez., A., 2015, p. 215)</p> <p>Silvia Federici visibilizó este tipo de trabajos no remunerados como una consecuencia de la “acumulación originaria”, entendida como el proceso histórico de apropiación de medios de producción y recursos necesarios para sostener el capitalismo, entre los cuales se encuentran los cuerpos y conocimientos de las mujeres (citada por Echeverría y Sernatinguer, 2014).</p>			<p>El cuerpo femenino ha sido apropiado por el Estado y los hombres, forzado a funcionar como un medio para la reproducción y la acumulación de trabajo” (Federici, 1998, p. 35 en (A., Gómez., A., 2015, p. 230)</p>	<p>Sobre las mujeres campesinas recaen estructuras de opresión que perpetúan roles tradicionales del sistema patriarcal predominante en el campo. En ellas reincide un doble rol Ardilla, (A., Gómez., A., 2015, p. 215)</p> <p>Los roles tradicionales asignados por el modelo patriarcal predominante en el campo” (CCj, 2011, p. 46).</p> <p>Christine Delphy propone ampliar el espectro del feminismo marxista incluyendo el estudio de los trabajos de cuidado</p> <p>Collete Guillaumin denomina relaciones sociales estructurales de sexo colectivas.</p> <p>Silvia Federici visibilizó este tipo de trabajos no remunerados como una consecuencia de la</p>

				<p>“acumulación originaria”, entendida como el proceso histórico de apropiación de medios de producción y recursos necesarios para sostener el capitalismo</p> <p>Alda Facio (1990), el derecho como herramienta para otorgar justicia y transformar situaciones de opresión está construida bajo cimientos patriarcales y androcéntricos derecho que otorga derechos en teoría pero que, como resultado de una indiscriminada abstracción, invisibiliza las necesidades de las mujeres y las vulneraciones a las cuales se encuentran expuestas (Mantilla, 1996).</p> <p>Transformar la división sexual del trabajo que se erige como forma de naturalizar la subordinación de los cuerpos y conocimientos de las mujeres campesinas, al relegarlas a tareas de cuidado y de reproducción tanto biológica como social, sin remuneración, imponiendo sobre ellas diferentes formas de opresión como el capitalismo, el patriarcado, la clase social y el colonialismo (Vía Campesina, 2021)</p> <p>Heidi Hartmann desarrolló por primera vez la idea del “doble sistema de opresión solidario con dos niveles de igual importancia:</p>
--	--	--	--	---

			<p>patriarcado y capitalismo” (citada por Bolla, 2018, p. 123), revelando la existencia de una división del trabajo no solo social, sino además sexual</p> <p>Bolla (2018), la corriente materialista francófona feminista realiza un aporte fundamental al introducir el concepto de “relaciones sociales estructurales de sexo” (p. 125)</p> <p>Esta se denomina materialista, ya que utiliza el método del materialismo histórico para visibilizar la explotación y apropiación sexual y económica de los cuerpos de las mujeres como una clase social de sexo</p> <p>Colette Guillaumin, en 1978, agrega el concepto de “sexage” (Bolla, 2018, p. 126) o apropiación de los cuerpos de las mujeres bajo el modo de producción doméstico que beneficia a la clase social de los hombres. Con ello, anota Bolla (2018), Guillaumin expande el estudio de la explotación y apropiación de las mujeres hacia una relación social estructural de sexo colectiva, ya no solo individual desde la familia y el matrimonio, pues esta beneficia tanto al patriarcado como al capital.</p> <p>Las campesinas cumplen una función vital en la seguridad alimentaria a</p>
--	--	--	---

				<p>nivel mundial cultivando “más del 50 % de todos los alimentos producidos; sin embargo, raramente se les reconoce su trabajo y muchas de ellas ni siquiera reciben remuneración alguna” (aonu, 2012, p. 8). Esta situación, enmarcada en los trabajos de cuidado no remunerados, en términos de Silvia Federici obedece a las dinámicas del capital que derivan en la “feminización de la pobreza” (2013, p. 108) y, consecuentemente, en lo que la autora nombra como “el patriarcado del salario” (2018, p. 17). Doble sistema de opresión al que se refería Federici (1998), constituido por el capital y el patriarcado, para el cual fueron instauradas todas sus condiciones necesarias, entre las cuales la acumulación de los cuerpos y conocimientos de las mujeres fue fundamental. En palabras de esta autora, con la llegada de la economía monetaria, actividades no devaluadas y que no suponían desigualdades sociales frente a los hombres en el campo, como “criar a los niños, cocinar, lavar, hilar y mantener el huerto” (p. 45), dejaron de ser consideradas y reconocidas como un trabajo productivo, generando la transformación de</p>
--	--	--	--	--

				<p>costumbres y tradiciones en una forma de perpetuar la opresión para las mujeres Ardilla, A., Gómez., A., (2015, p. 231)</p> <p>Las relaciones capitalistas pasan a ser tan hegemónicas que todas y cada una de las relaciones sociales están supeditadas al capital y, así, la distinción entre sociedad y fábrica colapsa, por lo que la sociedad se convierte en fábrica y las relaciones sociales pasan directamente a ser relaciones de producción. (2013, p. 24 en Ardilla, A., Gómez., A., (2015, p. 237)</p>
		<p>En los documentos históricos del período las mujeres indígenas parecen actores invisibles, y el análisis no suele ofrecernos una visión completa que permita apreciar cómo llegaron a insertarse en los diversos circuitos extractivos en los territorios indígenas de Sudamérica, ni los matices o las circunstancias específicas en las cuales esas mujeres interactuaban cotidianamente</p>		<p>Tal como argumentan Combés y Canova, muchas veces las mujeres asumen en esos espacios marginales el papel de “mediadoras entre mundos”. En particular, en el caso de aquellas mujeres que, por alguna u otra razón, articulan – como traductoras, mediadoras, esposas o hasta como madres – a los distintos grupos étnicos que habitan los frentes extractivos: blancos, mestizos e indígenas. (Córdoba L., Franceschi. Z., Bonifacio. V. 2024, P.7)</p>

		<p>con el mismo aparato colonizador y extractivo descripto para el caso masculino. (Córdoba L.,Franceschi. Z., Bonifacio. V. 2024, P.7)</p> <p>Las relaciones de género conforman un conjunto de asociaciones todavía más amplias, que incluyen asimismo a las relaciones interétnicas y hasta a las conexiones con el medioambiente o con la propia naturaleza, y que muchas veces aparecen calificadas por algún desequilibrio de poder que deja la puerta abierta a que la asimetría llegue a cobrar la forma de la explotación y la violencia. (Córdoba L.,Franceschi. Z., Bonifacio. V. 2024, P.7)</p>		
				<p>Mujeres en la cocina tiene un fuerte componente de machismo prevaleciendo un marcado estereotipo de género que, mientras en el ámbito doméstico la cocina históricamente se ha asociado a la mujer, los</p>

			<p>restaurantes y la alta cocina sigue siendo un mundo de hombres</p> <p>El oficio de cocinera está íntimamente ligado al concepto de mujer, la profesión de chef generalmente se vincula con hombres</p> <p>La mujer inventó la cocina una labor ejercida en exclusiva, y fue separada de ella solo cuando esta adquirió importancia simbólica y económica. y es en esta nueva época de resurgimiento y revalorización, de la cocina tradicional mexicana donde destacan las cocinas regionales, protagonizadas principalmente por mujeres, en las que se encuentran vigentes recetas prehispánicas de regiones muy particulares y no tan populares los cuales, con una gran creatividad, utilizan lo que se llama la cocina de la milpa, donde de nuevo el trabajo de la mujer es fundamental, siempre con la esperanza de que al cocinar puedan vivir mejor.</p>
--	--	--	---

Fig. 11 Cuadro, diálogo de saberes.¹¹

Buenas tardes, somos estudiantes de Sociología en la Universidad Autónoma Metropolitana, unidad Xochimilco. Muchas gracias por su participación en el presente trabajo de investigación.

¹¹ Las preguntas que se presentan se generaron principalmente del diálogo, con la finalidad de profundizar en ciertos momentos de las historias, aunque se realizaron antes de los diálogos, preguntas indicadoras.

La intención es platicar sobre sus experiencias en torno a la cocina, si hay algo que no quiera profundizar o incomoda puede mencionarnos y cambiamos el tema.

Vamos a comenzar, nos autoriza grabar la conversación.

		Privado	Público		Análisis (Colores)
Demografía	<p>¿De dónde es?</p> <p>¿En dónde vive actualmente?</p> <p>¿Cuántos años tiene?</p>				
Cocina		<p>¿Cuándo era más pequeña o cuando se casó?</p> <p>¿Qué le gustaba cocinar cuando era chiquita?</p> <p>¿Qué platillos le enseñó a cocinar?"</p> <p>¿Cómo era la cocina en donde creciste?</p> <p>¿Qué instrumentos utilizabas para cocinar en tu vida cotidiana?</p> <p>¿Sigues cocinando actualmente en tu casa?</p> <p>¿les gusta algún platillo que usted les hace?</p> <p>¿Tenía algunas actividades en específico en la cocina ?,</p> <p>¿Qué actividades realizas en tu hogar en torno a la cocina?</p> <p>¿Qué es lo que más te gusta cocinar en tu casa?</p> <p>¿Qué es lo que más te gusta cocinar en tu restaurante?</p>			Rojo
Transmisión de saberes		<p>¿Quién fue la primera persona que le enseñó a cocinar?</p> <p>¿Qué platillos le gustaba que cocinara su mamá?</p> <p>¿Y usted sabe quién le enseñó a cocinar a su mamá?</p> <p>¿Qué cocinaba con su suegra?</p> <p>¿Qué es lo que más cocinaba?</p> <p>¿Cocinan entre toda la comunidad o...</p> <p>¿Qué recetas te gusta enseñar?</p>			Rosa
Identidad		<p>¿Usted se considera cocinera tradicional?</p> <p>¿para usted qué representa la cocina ahorita?</p>			Azul

		<p>¿Y para usted sería más fácil enseñar las recetas en su lengua en tenek?</p> <p>¿A usted le gustaría enseñarnos a cocinar?</p>			
Emociones		<p>¿Le gustaba cocinar con su mamá?</p> <p>¿Extraña mucho los ingredientes de allá?</p> <p>¿Qué significa cocinar para sus hijos?</p> <p>¿Qué significa cocinar para otras personas?</p>			Amarillo
Procesos de producción		<p>¿Qué actividades realizaba en la milpa?</p> <p>¿Lo considera como un trabajo o no?</p> <p>¿Y a usted le gusta trabajar en la cocina?</p> <p>¿considera que lo que hace en el hogar es un trabajo?</p> <p>¿Qué diferencias encontró cuando en la cocina de allá en su pueblo a las de acá?</p> <p>¿Usted sí le gusta trabajar acá en la cocina?</p> <p>¿Y extraña su metate?</p> <p>¿Sabe que les pagan a algunas mujeres por eso?</p> <p>¿Cómo te sientes que tu pasión y amor por cocinar sea remunerado?</p>			Verde
Contexto urbano					Naranja
Contexto rural					Morado