PROJECT MUSE®

Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina
tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia

Maria Elisa Christie

Journal of Latin American Geography, Volume 1, Number 1, 2002, pp.
21-54 (Article)

Published by University of Texas Press

DOI: <https://doi.org/10.1353/lag.2007.0019>

➔ *For additional information about this article*

<https://muse.jhu.edu/article/215263>

Naturaleza y sociedad desde la perspectiva de la cocina tradicional mexicana: género, adaptación y resistencia

Maria Elisa Christie

Women in International Development
Office of International Research, Education, and Development
Virginia Tech

Abstract

This article is based primarily on qualitative research carried out in Central Mexico during 2000-2001. The intent is to present a novel approach to the traditional Mexican kitchen, as well as some perspectives on nature/society relations from that space, relating these to various central themes in Laura Esquivel's novel, *Like water for chocolate*. The research explores gender, nature and cultural identity issues in the everyday life of women in three semi-urban communities—Xochimilco, Ocotepc, and Tetecala—with roots in prehispanic Nahuatl culture. Despite constant transformations in landscapes and lifestyles as a result of local and global pressures over time, food remains a site of cultural resistance, and kitchens a place where women's knowledge is transmitted to younger generations. Kitchenspace it is at once the center of the household and, in times of traditional celebrations, the center of community life. It is a privileged site of cultural reproduction.

Key words: *kitchen, gender, Mexico, adaptation and resistance*

Resumen

Este artículo se basa principalmente en una investigación cualitativa que se llevó a cabo en el valle de México durante los años 2000-2001. La intención es presentar una aproximación novedosa a la cocina tradicional mexicana, así como algunas perspectivas sobre las relaciones sociedad/naturaleza desde ese espacio, relacionando éstos con varios temas centrales en la novela *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel. La investigación explora cuestiones de género, naturaleza e identidad cultural en la experiencia de vida cotidiana de varias mujeres en tres comunidades semi-urbanas—Xochimilco, Ocotepc y Tetecala—con raíces en la cultura nahua prehispánica. A pesar de las constantes transformaciones en los paisajes y los estilos de vida como resultado de las presiones tanto locales como globales a través del tiempo, la comida se mantiene como un sitio de resistencia cultural y la cocina un espacio donde los conocimientos culturales se transmiten de mujer en mujer a las nuevas generaciones. La cocina es a la vez el centro del hogar y, en tiempos de celebraciones tradicionales, el centro de la comunidad. Es un lugar privilegiado para la reproducción cultural.

Palabras clave: *cocina, género, México, adaptación y resistencia*

Perspectivas desde la cocina tradicional mexicana

La comida como amor

En *Como agua para chocolate* de Laura Esquivel (1989), la comida es amor. El texto, que inicia con el nacimiento de Tita entre lágrimas y cebollas en la mesa de la cocina, explora las vidas y los amores de varios personajes vinculados a través de una cocina. En el contexto social del rancho de Mamá Elena, cerca de la frontera con Texas

durante la revolución mexicana, la comida y el amor están sujetos a reglas cuyo fin es mantener las tradiciones en la mesa y en la cama. Este es un mundo donde las mujeres están literalmente en la esencia de sus guisos, y donde la gente se identifica con los sabores y olores de las torrijas de natas o del caldo de colita de res que recuerda su infancia. Con ciertos matices regionales, las cosas no son tan distintas en México hoy en día.

Si la comida es amor, no debe sorprendernos que las relaciones se construyan desde la cocina, el espacio más íntimo del hogar mexicano.

Cuentos y verdades en Como agua para chocolate

Con la tendencia hacia la exageración que caracteriza a las mujeres en *Como agua para chocolate*—los aromas y las abundantes fantasías del mundo de Tita, el ardiente deseo sexual de Gertrudis, la pestilente flatulencia de Rosaura, la excesiva violencia y represión de la madre, así como las mentiras y los chismes de Chenchá—Laura Esquivel crea un texto que la Editorial Planeta clasifica como fábula. Se puede ver la obra como surrealismo mágico y leerla junto a la de García Márquez. A la vez, el texto logra presentarnos algo de la realidad de ese extraordinario mundo de la cocina tradicional en el México contemporáneo.

En los Estados Unidos, esta novela puede parecer algo irreal, en parte por la falta de significados culturales profundos asociados a la comida en la sociedad de la *fast food*. En una época y un lugar de comida rápida y movilidad geográfica, donde la mercadotecnia y el gusto americano por lo nuevo destruye lo poco que queda de cocina regional (Mintz, en Keiger 1998), la idea de mantener tradiciones en la comida que reflejen una cultura regional puede sonar extraña al grado de ser incomprensible.¹

Los aspectos subjetivos, como las emociones y la imaginación, son difíciles de representar en términos racionales y, generalmente, están ausentes en las historias oficiales, así como en la investigación científica. En *Como agua para chocolate*, Esquivel incluye no solamente las lágrimas, las fantasías y otros ingredientes que se mezclan en la cocina, sino también cuestiona explícitamente la naturaleza de la verdad. Nos presenta una visión distinta: la de las mujeres que pasan gran parte de su vida en este espacio. Es el mundo de Tita: *...ese gigantesco mundo que empezaba de la puerta de la cocina hacia el interior de la casa...el que colindaba con la puerta trasera de la cocina y que daba al patio, a la buerta, a la bortaliza...* (Esquivel 1989: 15). Es un mundo con conocimientos propios, donde el vocabulario culinario pinta de metáforas las situaciones más diversas.

Como Gertrudis bien dice, la verdad es cuestión de perspectiva: *¡La verdad! ¡La verdad! Mira Tita, la mera verdad es que la verdad no existe, depende del punto de vista de cada quien* (Ibid.: 193). Las historias contadas desde el espacio femenino de la cocina presentan una perspectiva diferente a la metanarrativa sobre la revolución mexicana que forma el contexto histórico de la novela: muestran detalles a menudo excluidos, como las violaciones de las mujeres y la manera en que los soldados arrasaban con todo lo que había de comer en el campo. La autora presenta la distancia entre el mundo exterior de la guerra y el espacio interior de la cocina en la escena donde el sargento Treviño, bajo órdenes de Gertrudis, la hermana de Tita, penetra el espacio de la cocina. Allí, el militar se encuentra absurdamente fuera de lugar y resultan cómicos sus esfuerzos por entender el libro de cocina y preparar el almíbar para las torrijas de nata.

La transmisión cultural de mujer a mujer y de generación en generación es un tema central en *Como agua para chocolate*. A pesar de los cambios como la urbanización del campo y la muerte de Tita, al final de la novela se siguen elaborando los mismos platillos que al comienzo. Así como Tita hereda los secretos de la cocina de Nacha, la cocinera indígena que la crió, Tita se los trasmite a su sobrina Esperanza. De hecho la novela nos transporta al pasado con las historias de viejas recetas y los recuerdos que

estas conllevan.

Al final, la narradora—bisnieta de Tita—hace referencia a los apartamentos que reemplazaron el huerto y la cocina familiar. El libro de recetas, no por casualidad, sobrevivió el fuego que destruyó el rancho, y las tortas de navidad que iniciaron el ciclo de recetas en el texto siguen estando entre las preferidas. La narradora comenta que Tita, su tía abuela,....*seguirá viviendo mientras haya alguien que cocine sus recetas* (*Ibid.*: 244). Así las cosas, la herencia culinaria sobrevive la prueba del tiempo mientras haya alguien que cuente las historias y prepare las recetas de la familia.

El amor y la vida en la narrativa culinaria

En *Como agua para chocolate*, las mujeres transmiten no sólo sus recetas sino una visión y filosofía de vida a las nuevas generaciones. Aparte de aprender a hacer mole al lado de Nacha, Tita hereda una memoria colectiva, una forma de ver el mundo y de sufrir y gozar la vida desde la cocina. Desde la forma de hacer chorizo que aprende de su madre, hasta las tradiciones prehispánicas que hereda de Nacha, Tita aprende mucho más que el cómo preparar la comida en tiempos de escasez, de fiesta, o simplemente el diario. Entre otras cosas, aprende a comer gusanos de maguey y armadillo, y los detalles necesarios para hacer un caldo como debe ser—*caldoso sin caer en lo aguado* (*Ibid.*: 131). Aprendiz de Nacha, Tita a su vez le enseña a su sobrina Esperanza los secretos de la vida y del amor a través de la cocina.

No es de sorprenderse entonces que el texto está lleno de dichos e imágenes que combinan la comida con la vida y el amor, desde la perspectiva de las mujeres en la cocina. Cuando Mamá Elena le ofrece a Pedro a Rosaura—hermana de Tita—como esposa en lugar de Tita, Chenchá no lo puede creer. Dice, *impresionada: ¡Uno no puede cambiar unos tacos por unas enchiladas así como así!* (*Ibid.*: 20). Tita, por su lado, está harta de la tradición familiar que condena a la hija menor a permanecer soltera y cuidar a la madre hasta su muerte. En su desesperación se compara con el último chile en nogada de una charola que nadie se atreve a devorar por no demostrar su gula, y *que contiene en su interior todos los secretos del amor pero que nadie podrá desentrañar a causa de la decencia* (*Ibid.*: 61). El título de la novela—*Como agua para chocolate*—es la expresión popular que representa el coraje de Tita, cuando se entera de que su hermana piensa mantener la nefasta tradición que le impediría a Esperanza casarse (*Ibid.*: 155).

Al centro de esta lógica y del vocabulario de la cocina mexicana—como las *orejas* que se les debe poner a las asas de la olla de los tamales *para que no se enojen*—está la idea de que el amor es esencial en la preparación de la comida y en las relaciones humanas que nutre. El amor es un ingrediente indispensable en toda buena comida, como el delicioso mole de Tita (*Ibid.*: 84), y a través de rituales a veces complejos puede hasta servir en casos extremos para componer los tamales o los frijoles que, como niños testarudos, *no se quieren cocer*. Recordando lo que le dijo Nacha de los tamales crudos, Tita acaba cantándoles con mucho amor a los frijoles que está preparando después de su último pleito con Rosaura para que éstos dejen de estar como piedras y se acaben de preparar (*Ibid.*: 218.)

La idea de que la comida se hace con amor y de que es una expresión de amor no se expresa únicamente en la cultura mexicana—véase por ejemplo la cultura italiana o la judía. En su forma actual en el valle de México tiene raíces en la cultura prehispánica mesoamericana. En particular al cocinar con maíz y hacer los tamales—la comida sagrada de los dioses—las cocineras tienen que respetar ciertos rituales que reflejan creencias tradicionales. Es como si los tamales fueran bebés que necesitaran cariño. Esto se origina de un sistema de creencias donde la gente cuida el maíz y confía en que el maíz los cuida a ellos a través de la comida (Good Eshelman 2001a.) En Ocoatepec, un pueblo en las

afueras de Cuernavaca, muchos negocios no venden el maíz después de cierta hora de la tarde porque, según dicen, ya está durmiendo.² En Xochimilco, en el Distrito Federal, la semilla del maíz se lleva a bendecir el dos de febrero, día de la Candelaria, a la vez que se llevan los niños Dios y los niños chicos a misa. Es el mismo día del cambio de mayordomía del Niño, el *niño del lugar*, figura sincretizada desde hace casi 500 años con Huitzilopochtli niño, dios azteca, y muy venerada por el pueblo de Xochimilco.³ Tanto el maíz como los niños representan el futuro y la cosecha del mañana. No por casualidad las fiestas religiosas anuales coinciden con el calendario agrícola, mismo que corresponde a fechas claves en el calendario prehispánico.

La idea de que la cocinera debe estar feliz y llena de amor persiste en las tres comunidades donde trabajé. En las tres se le suele poner *orejas* de hoja de maíz a la olla para que los tamales *no escuchen pleitos* y se hagan bien. *Los tamales se hacen locos si se pelean*, me contaron en repetidas ocasiones, *unos se hacen y otros están crudos*. En Ocotepéc las mujeres llegan al extremo—*si es necesario*—de bailar alrededor de la olla para darles gusto a los tamales. Una anciana en Xochimilco me dijo que para los tamales de carne *nomás se agarra un montoncito de sal, se hace una crucecita por si viene un niño llorando. Esos todavía se pueden componer, pero los de frijol no. El tamal de frijol, ese sí se enoja. Porque se deshace toda la masa, se bate. El tamal de frijol es muy delicado. El tamal de carne todavía se puede componer. Y el de frijol quién sabe por qué no*.

También existe la creencia que la misma mujer que comienza a hacer el mole o a poner los tamales en la olla debe de acabarlo—sin abandonar su encargo—o se echan a perder. Por lo tanto, en las fiestas, el compromiso de hacer el mole se acepta con la misma seriedad y orgullo que se cría un hijo, propio o ajeno: las mujeres cuidan sus ollas durante las horas que sea necesario, a veces hasta que se acabe de servir, sin importar las horas que dure la fiesta (Figura 1).

Puntos de partida

Zona de investigación: tres pueblos

La intención aquí es presentar una aproximación novedosa a la cocina tradicional mexicana, así como algunas perspectivas sobre las relaciones sociedad/naturaleza desde ese espacio, relacionando éstos con varios temas centrales en la novela de Laura Esquivel.⁴ Mi trabajo de campo sobre la preparación de la comida en tres pueblos del valle de México se inspira en *Como agua para chocolate* y los años que viví en Xochimilco—¡siempre de fiesta!—donde no queda duda de que la comida es un hilo que teje las relaciones sociales de la comunidad y donde es indiscutible la importancia de una señora que sabe hacer una buena cazuela de mole o de arroz.

Mi trabajo se basa en la experiencia de vida cotidiana de varias mujeres en tres comunidades semi-urbanas—Xochimilco, Ocotepéc y Tetecala—con raíces en la cultura nahua prehispánica y la investigación que llevé a cabo durante los años 2000-2001.⁵ A pesar de sus diferencias—étnicas y geográficas entre otras—que afectan la conformación del espacio y el quehacer de las mujeres en la cocina, los tres lugares tienen en común muchos aspectos sociales y culturales. Comparten una tradición agrícola—aunque con expresiones tan distintas como las chinampas en Xochimilco y los campos de caña de azúcar y arroz en Tetecala. En los tres, si bien la mayoría ya no vive de trabajar la tierra y compra casi todo lo que consume, aún hay vecinos que seleccionan su semilla, siembran su maíz y frijol y crían animales, lo cual forma parte de la experiencia colectiva (Figura 2).

Figura 1: Tres generaciones preparando mole en cazuelas de barro.

En Xochimilco, Ocotepéc y Tetecala, las fechas claves en el calendario agrícola y de la vida del pueblo se celebran con comidas particulares. Existe una tradición regional en la comida y una dieta a base de maíz, frijol y chile. Hay pocas fiestas que no se celebren con tamales, mole, arroz, carnitas o barbacoa. Aparte de esto, hay comidas típicas —o variaciones de ellas— que la gente asocia específicamente con su pueblo, a veces en contraste con el pueblo vecino o con *la ciudad* en general y que suelen reflejar la ecología del lugar. A un nivel más íntimo, hay sabores particulares que cada quien identifica con la sazón de su madre, que transporta la persona al pasado y crea una profunda sensación de estar *en casa*.

En las cocinas de los tres pueblos se escucha un discurso popular rechazando el sabor que tienen las plantas cultivadas con pesticidas y fertilizantes químicos y el uso de hormonas en los animales. A pesar de la nostalgia por el pasado de *los abuelitos* en cuanto al sabor de la comida, pocos emplean la agricultura orgánica, y ninguna de las personas con quienes yo hablé les envidiaba la vida difícil e incierta que llevaban en el campo. En cuanto a los animales de traspatio, suelen alimentarse a la manera tradicional, con tortillas viejas y desperdicios de la cocina. La gente comenta lo bien que sabe *lo natural* en comparación con *lo químico* y *los pollos que crecen en tres días*.

Muchos se quejan también de la mala calidad de maíz que dicen que el gobierno mexicano importa de los Estados Unidos para distribuir a las tortillerías, algunos llegando al extremo de no considerarlo maíz sino *comida para animales*. En los tres pueblos la mayoría compra las tortillas baratas en tortillería, no sólo porque muchas mujeres no

Figura 2: Mapa de la zona de estudio

tienen tiempo o disposición para hacerlas en casa, sino porque sale más caro comprar el maíz y la leña o el carbón para hervirlo con cal y hacer las tortillas en comal. Las familias que comen tortillas hechas en casa—porque cultivan su maíz o porque lo compran por cuartillo—están muy orgullosos de su sabor *auténtico*.

Aunque unas pocas mujeres (jóvenes y mayores) ponen su nixtamal y hacen tortillas a mano, sólo las más aisladas usan metate y casi todas lo llevan a moler a un molino. De todas maneras, el metate no se ha dejado de usar y ocupa un lugar importante en muchas cocinas, sirviendo para amasar la masa o, quizás, para moler cacao o chile cuando es poca cantidad. En algunas casas hay dos metates, uno que la abuelita usaba

únicamente para el maíz y otro para lo demás. Cuando son cantidades grandes, sea para familia numerosa o para fiestas, el maíz azul para atole champurrado, los frijoles para tamales de frijol, el chile y otros ingredientes para el mole o pipián, se llevan al molino.

La costumbre en estos pueblos es utilizar ingredientes frescos del día en la comida, aún cuando la mayoría tiene refrigerador. Las mujeres generalmente hacen su *mandado* diariamente en el mercado, el *tianguis*, o la *tiendita* del barrio. La carne, el pollo y el pescado se compran en puestos, la carnicería o la pollería. A veces, según la temporada y dependiendo del lugar, algunas personas salen al campo, a las chinampas, o al monte para recolectar flores comestibles, semillas, verduras, frutas y hongos silvestres para su uso en la cocina.

Esta zona de México tiene una larga historia de comercio prehispánico, y los tres pueblos mantienen un intercambio importante con las comunidades vecinas a través de sus mercados, sus fiestas y sus ferias. Tanto los pequeños productores locales como otros de la región—así como muchos intermediarios—venden productos de la estación en el mercado o al aire libre. En cada lugar y desde hace siglos, las mujeres del pueblo salen a la calle o al mercado para vender productos agrícolas o comida que preparan en sus cocinas, si no con regularidad, en casos de aprietos económicos o cuando una feria local atrae gente a su barrio.

El mercado es un espacio social importante para las mujeres. Para algunas representa la única posibilidad de salir de casa sin ser acompañadas. La relación que las mujeres mantienen con sus *marchantas* en el mercado puede durar toda la vida. Además de venderle sus productos, éstas le traen todo tipo de noticias, inclusive de los mercados internacionales y la situación en el campo, y cómo ello afecta los precios del día. En una ocasión que el kilo de jitomate subió de 3 a 12 pesos de un día para otro, las mujeres comentaban que la central de abastos en la ciudad de México había sido inundada con jitomates cultivados en Sonora para exportación que habían sido rechazados en la frontera con Estados Unidos.

Aún la generación de jóvenes adultos en estos pueblos ha vivido cambios drásticos en el uso del suelo, los mercados y la ecología, mismos que comentan al recordar los cambios en la comida. Los tres lugares han crecido mucho en los últimos diez o quince años, recibiendo inmigrantes de zonas rurales más pobres además del éxodo de la ciudad de México de gente huyendo de la contaminación, en el caso de Ocotepéc y Xochimilco. A pesar de todos los cambios, se han mantenido muchas tradiciones en la comida y la vida comunitaria. De hecho, me dijo un informante, las tradiciones han mejorado con el paso del tiempo.

La resistencia cultural en la cocina

La cocina en Xochimilco, Ocotepéc y Tetecala es un sitio de resistencia cultural porque ahí se fabrican los platillos especiales y los guisos de la vida cotidiana que alimentan la identidad cultural de un pueblo. Además, la cocina de fiesta ubicada generalmente en el traspatio es un espacio para la reproducción de las formas tradicionales de organización y los lazos de reciprocidad de las mujeres relacionados a la preparación de la comida. Estas tradiciones en la comida no sobrevivirían sin agentes sociales: se reproducen gracias al conocimiento y el esfuerzo de las mujeres, quienes aplican su ingenio y creatividad para reinventarlas generación tras generación.

Desde la década de los ochenta, los trabajos de Mintz (1985, 1996, 1999) y Weismantel (1989a, b y c, 1991, 1999) en la antropología demostraron que el ámbito de la comida presentaba oportunidades excepcionales para investigar las transformaciones sociales y culturales. La comida es una expresión de identidad cultural (Simoons 1994, Counihan y Esterik 1997) y tanto la cocina como la vida cotidiana son espacios donde

los individuos expresan sus deseos y preferencias, así como resisten las fuerzas que transforman su ambiente social (de Certeau 1998, Curtin 1992).

La impresionante colección de recetas indígenas y populares que publicó la Dirección General de Cultural Populares en México para recibir al tercer milenio es un reconocimiento a la diversidad cultural del país y su manifestación en la cocina. Hay muchos trabajos sobre la cultura del maíz en México y su resistencia frente a presiones externas e incluso la política agrícola y alimenticia del gobierno mexicano (Bonfil Batalla 1982, Mier Merelo 2000, Pilchner 1998, Warman 1988). Dada su importancia, es sorprendente que no se le haya prestado mayor atención al espacio de la cocina y el papel de la mujer en este proceso de resistencia cultural.

Mi uso de la palabra *resistencia* difiere en gran medida del uso que le da Scott (1985, 1990) cuando habla de la oposición a veces sutil de unos individuos *débiles* frente a otros *dominantes*. Sí me refiero, sin embargo, a una resistencia que forma parte de la vida cotidiana y es expresada por individuos en ámbitos poco visibles o reconocidos—en este caso, la cocina, al igual que Scott. Sin embargo, no tiene que ser un acto de unos individuos contra otros, ni tampoco requiere de una concientización política. Al contrario, la cultura en la experiencia y los espacios de la vida cotidiana forma parte de la identidad y el comportamiento colectivo a tal grado que es invisible desde adentro de un grupo hasta que se ve amenazado por algo externo y claramente ajeno. En ese caso—como la comercialización de comida chatarra o las presiones de las sectas evangélicas o la jerarquía católica en contra de las celebraciones tradicionales que necesariamente incluyen comida, y mas aun si tiene que ver con los muertos—se puede hablar de una resistencia conciente y en contra de algo específico.

Ortner (1995) argumenta que muchos estudios reconocidos sobre el tema de la resistencia se ven limitados por su falta de perspectiva etnográfica. La resistencia es mucho más que la oposición o reacción a la dominación, dice ella, y puede ser creativa y transformadora (1995). En los pueblos semi-urbanos y mestizos donde llevé a cabo mi investigación, considero que la cocina es un espacio de resistencia cultural, no porque constituya una especie de museo donde se puede observar el pasado, sino porque aún cuando las estructuras económicas e ideológicas han transformado casi todos los espacios de la vida cotidiana, aquí se encuentra una cierta continuidad que refleja la historia y que habla de la relación de la sociedad con su medio ambiente.

En la introducción a la colección de trabajos editados en Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México, Broda explica que la posición teórica que permite abordar [ese] tipo de investigaciones implica concebir las formas culturales indígenas no como la continuidad directa e ininterrumpida del pasado prehispánico, ni como arcaísmos, sino visualizarlas en un proceso creativo de reelaboración constante que, a la vez, se sustenta en raíces muy remotas (Broda y Báez-Jorge 2001: 19).

Ninguna de las tres comunidades donde trabajé pueden considerarse indígena, aunque las tres tienen una historia prehispánica, y tanto en Xochimilco como en Ocotepéc muchos ancianos aún hablan náhuatl, o, como dicen ellos, *mexicano*. Entre los elementos indígenas de su propia historia y los que aporta cada ola de inmigrantes, se mantienen vivos muchos elementos de la cosmovisión indígena que se ven incorporados a sus creencias y formas de trabajo en la cocina.

La resistencia cultural a la cual me refiero en este artículo tiene más resonancia con el uso que le da Good Eshelman (2001b), a pesar de que la población con la cual trabajé es muy distinta a las comunidades indígenas de Guerrero donde ella trabaja. Según ella, *alrededor de la comida ritual existe una esfera importante donde se observa un proceso de resistencia cultural si transcendemos la descripción del caso como anecdotal y lo ubicamos en el contexto más amplio de la sociedad mexicana actual*. Ve en el uso ritual de la comida la tenacidad nahua de mantener su

propio proyecto de vida, de arraigo milenaria, frente a las imposiciones de la modernidad y una economía industrial, globalizadora.

La cocina desde una perspectiva de la ecología política feminista

Este artículo enfoca el mundo de la cocina mencionado en el texto de Esquivel y que defino como el lugar donde se prepara la comida—sea adentro o afuera de la casa, y generalmente en ambos (Figura 3). También exploro los espacios donde las mujeres obtienen sus ingredientes y el combustible. La cocina es a la vez el centro del hogar y, en tiempos de celebraciones tradicionales, el centro de la comunidad. Desde este espacio físico de la cocina, hago una etnografía donde examino la cultura y los sabores que caracterizan a una región.

Figura 3: Cocina de humo en Tetecala.

Algunos conceptos de las ciencias sociales sobre la reproducción social (Merchant 1990) y las críticas feministas a la ciencia occidental (Harding 1986, 1991, Keller 1985) sirven de base para mi trabajo. Los dualismos cartesianos mente/cuerpo y cultura/naturaleza en que se basan las metodologías dominantes en la producción del conocimiento (Bordo 1986, Butler 1990 y 1993, Merchant 1980, Nast 1994, Rose 1996) son limitantes que excluyen la mayoría de las contribuciones históricas de la mujer y de los conocimientos que no caben en una concepción positivista de la realidad.

En mi trabajo trato de incorporar el conocimiento logrado durante el proceso de vivir y el concepto de *embodiment* (Csordas 1994) o corporalización de la antropología médica.⁶ Este último me permite enfocar a las personas como sujetos activos en constante transformación de su medio ambiente y sociedad, y no como objetos de investigación o víctimas de los cambios. También facilita una aproximación a la vivencia de ciertos espacios (*dwelling* o *being*) en el sentido referido por Heidegger (1971), Seamon y Mugerauer (1985) y Richardson (1982, 1984).

Mi investigación se basa en un marco teórico adaptado de la ecología política feminista (Rocheleau, Thomas-Slayter y Wangari 1996) con su enfoque en las relaciones de género y medio ambiente, sobre todo en lo que se refiere a su aproximación a *las ciencias*

de la sobrevivencia que a menudo están en las manos de las mujeres rurales tanto en Asia, como en África y América. En las comunidades donde se desarrolla mi investigación, como en tantas otras partes del mundo, la mujer es la responsable de manejar los recursos naturales en el ámbito doméstico (Rocheleau 1995a) y de preparar la comida para su familia, independientemente de cualquier dificultad ecológica o económica.

Si bien parto de la ecología política feminista, acabo enfocando más la sobrevivencia de la cultura, que la integridad física de las personas o la del medio ambiente, aunque las tres están estrechamente ligadas en el ámbito de la preparación de la comida. En lugar de trabajar con mujeres que se expresan políticamente a través de movimientos populares ambientalistas, como lo hace la ecología política feminista, me centro en las mujeres comunes en mi región de estudio y cuya participación social, al igual que su relación con el medio ambiente, se da en gran parte a través de su rol en la preparación de la comida. Espero con este estudio ampliar los parámetros de la ecología política feminista y contribuir a la diversidad de experiencias que este marco se propone abarcar.

Donde manda la jefa

En un proyecto de investigación preliminar con mujeres recién inmigradas de México al sur de los Estados Unidos, descubrí que aún cuando ellas sembraban árboles frutales, flores y hortalizas en sus traspatios, criaban chivos, conejos o gallinas para recrear el paisaje y los sabores de su tierra en México y complementar la comida de la familia, preferían que fueran sus maridos quienes hablaran acerca de temas sobre el medio ambiente o la ecología. En gran parte esto sucedía porque estas mujeres no estaban acostumbradas a asumirse como autoridades o expertas, por lo cual tuve que ajustar los parámetros de mi estudio para mantenerlas a ellas en el centro. Acabé reorientando mis preguntas para enfocar un ámbito de conocimiento que las mujeres sí reconocieran como suyo, lo que me permitió aproximarme a un espacio socialmente determinado como femenino, así como una perspectiva sobre la naturaleza poco estudiada.

En mi trabajo posterior en México, ni los hombres ni las mujeres se sorprendían de que alguien quisiera estudiar sus costumbres en la comida, pero les parecía peculiar que prefiriera estar con las mujeres en la cocina en lugar de con los invitados especiales en la mesa. En las tres comunidades, al igual que en la academia, la importancia del papel de la mujer en la cocina es apenas valorado, a pesar del rol determinante que juega. Sin embargo, sí se le da mucha importancia si la mujer deja de jugar el papel acostumbrado en el ámbito doméstico. En un caso nada original, escuché decir que una muchacha joven, que salía corriendo por las mañanas para irse a la universidad, no cumplía con sus responsabilidades matrimoniales. Peor aún, *dejaba sus trastes en la mesa como un hombre*.

Aunque estén cambiando paulatinamente, los roles tradicionales de género le dejan pocas opciones a la mujer fuera de la cocina. Su responsabilidad con la comida no se acaba por el hecho de tener otras obligaciones, o inclusive un sueldo fuera de la casa, a no ser que consiga que otra mujer—como una hermana o una tía—la sustituya. Quizás por lo anterior, la importancia del papel social de la mujer en la cocina tradicional mexicana suele ser ignorada por las mujeres mismas. Esto a pesar de que no queda duda que, como se dice popularmente en México, la que manda en la cocina es *la jefa*.

Abriendo espacios

La mujer y la geografía cultural

Hace más de veinte años que se escuchan demandas internas para que la geografía humana sea más representativa de las experiencias y perspectivas del sexo

femenino (Monk y Hanson 1982, Seager 1992). En su estudio sobre la conservación del medio ambiente y el manejo de los recursos naturales en el Petén, Guatemala, Juanita Sundberg (1999) señaló que al excluir a las mujeres y privilegiar a los hombres como agentes sociales, el discurso de las organizaciones no-gubernamentales que trabajaban en esa zona borraba la historia. De la misma manera, la falta de investigación sobre el espacio femenino de la cocina entorpece el conocimiento acerca de espacios culturales y ecológicos importantes. A pesar de algunos avances, hasta la fecha sigue habiendo un vacío sobre estudios de género entre geógrafos latinoamericanistas (Schroeder 2002).

La cocina presenta una perspectiva particular sobre las transformaciones en las relaciones de la sociedad con la naturaleza. Sin embargo, a pesar de que la cocina es un espacio privilegiado para la reproducción cultural, los académicos la suelen pasar por alto, en parte por su difícil acceso, particularmente para los investigadores masculinos, pero también por la subvalorización de este espacio. La tesis de Schroeder (1990) sobre una cocina andina representa un primer paso en la geografía en este sentido.

Mi trabajo incorpora las experiencias de personas de diferentes edades y situaciones. No pretendo representar ni *la cocina* ni *la mujer*, sino señalar la importancia que tienen los espacios sociales y físicos de la preparación de la comida para la geografía cultural y feminista. Espero demostrar que la cocina tradicional mexicana, así como otros espacios de la vida cotidiana que nuestra disciplina suele pasar por alto, merece la atención de los geógrafos latinoamericanos y latinoamericanistas.

¿Cómo viven la naturaleza en su vida cotidiana las mujeres?

Mi investigación se desarrolla en tres ámbitos de experiencia diferentes: el conocimiento, los espacios y la identidad cultural. Enfatizo la experiencia, las emociones y las acciones de mis informantes, siempre en relación con la naturaleza y desde el contexto de la recolección de ingredientes y la preparación de la comida en la vida cotidiana. Buttimer dijo que para la gente que lo habita, el sentido del lugar (*sense of place*) tiene más que ver con su vida cotidiana y sus acciones, que con el pensamiento (Buttimer 1980). Yo indago el sentido del lugar desde el espacio de la cocina.

Traté de compartir y comprender las experiencias de mis informantes en la medida que me fuera posible. Se pueden observar las interacciones de la mujer con su medio ambiente a partir de su trabajo en la cocina. Ese espacio también presenta buenas posibilidades para compartir historias. Se habla muy agusto alrededor de una mesa o mientras se espera que se cuezan los tamales. Mis informantes me contaron de las comidas que hacían sus madres y sus abuelas y de las personas ya muertas que dejaron un espacio vacío en sus mesas. En Xochimilco, varias señoras me contaron que les enseñó a cocinar su abuelo, ya que éstos regresaban de trabajar en la chinampa a medio día y les hacía de comer, pues la abuela se iba al mercado a vender lo que él trajo.

También recordaban épocas de hambre, o de comer *puras gorditas de manteca*. Una señora en Tetecala recordó cómo eran de pobres en su familia y cómo esto afectaba lo que comían. Cuando cayó un *tlacoache*² en el tanque de agua durante la noche, toda la familia se levantó a prepararlo enseguida: su padre y sus hermanos lo destazaron mientras ella sostenía la lámpara. Su madre lo guisó usando hojas de guayaba y de mango, huesos de aguacate, hojas de laurel, ajo, cebolla y sal. Dice que su madre era buena cocinera y el tlacoache le salió tan rico que se chupaban los huesitos. Cuando cayó otro después de haber muerto su madre, la tía que los cuidaba no lo supo preparar y tuvieron que tirar la comida: daba asco, recuerda.

Entrevisté a otra señora en Ocotepéc mientras hacía tortillas en el traspatio. Llevaba casi cincuenta años preparando tortillas en el comal y saliendo a la calle a venderlas. Hablamos entre el ruido de martillos que nos rodeaba y los hombres que

construían una casa en el poco espacio que le quedaba de lo que fue su milpa. *Qué triste*, me dijo, *¿ahora cómo voy a vivir?* Pensaba que tendría que sembrar siempre *aunque sea una matita* para poderla mirar.

El sentido de un lugar es difícil de explicar porque, como la identidad cultural, es demasiado complejo, dinámico y necesariamente incluye el aspecto emocional. ¿Cómo se explica el gusto que siente una familia al celebrar la primera cosecha de elote comiendo tamales de elote, o la satisfacción de la señora que prepara mole con la receta de su abuela, para darle gusto a un hijo en su *santo*? ¿O el orgullo que siente la anciana de 82 años cuando sus vecinos reconocen su habilidad y la invitan a preparar la comida en una fiesta? Sentada al lado del *tlecuil* en el traspatio de una vecina, me decía: *Aquí me quieren mucho; me llaman por venir a hacer el arroz*. ¿Cómo comprender su tristeza cuando dice que el frijol y maíz todavía se cultiva en Xochimilco pero *ahora ya ni sabor tiene*.

No es fácil explicar ¿cómo viven la naturaleza en su vida cotidiana las mujeres? La misma complejidad, diversidad y contradicción hacen difíciles las generalizaciones y el sacar conclusiones.

Metodologías

Utilicé tres metodologías en esta investigación cualitativa: observación participativa, entrevistas abiertas y estructuradas y mapas hechos por mis informantes (Spradley 1979, Richardson 1990, Rocheleau 1995b). Pregunté cómo se han adaptado las mujeres a los cambios en estos espacios a lo largo de su vida. También considero los aspectos sociales, estéticos y simbólicos de la cocina. Pongo particular atención en cómo mis informantes transforman su entorno con sus manos, cómo representan su mundo en sus narrativas y cómo interpretan sus espacios en los mapas que elaboran de sus cocinas (Figura 4).

Figura 4: Haciendo salsa de molcajete.

Acompañaba a las mujeres cuando iban al mercado a traer *el mandado de diario* o a caminar en el campo a juntar fruta madura de los árboles. Ayudé en la preparación de la comida para fiestas de la comunidad o de la familia, trabajando a veces con semanas de anticipación: haciendo tamales, picando kilos de zanahoria, pelando costales de tamarindo para la comida del barrio y desvenando chiles hasta que me quemaban los dedos. También ayudé a preparar algunas comidas de diario como el chicharrón en salsa verde, los sopos o las tortitas de papa. Comí mucho y lavé trastes.

Llevé a cabo más de 50 entrevistas abiertas, a veces parada en la puerta de una casa, sentada en la banqueta esperando un desfile, tomando cerveza o tequila en una fiesta de quinceañera, o limpiando flor de jamaica en una mesa de cocina. Aunque la mayoría de mis entrevistas fueron informales, también apliqué algunos cuestionarios—algunos en entrevistas grabadas—con más de media docena de mis informantes principales en cada lugar. Varios jóvenes me ayudaron a entrevistar a sus parientes y vecinos.⁸

Como parte de la metodología descrita, en un esfuerzo por documentar la compleja y extensiva cultura material de la cocina, hice inventarios de los contenedores, herramientas, alimentos y otras cosas. También tomé más de 40 rollos de diapositivas durante el año. Siempre puse atención a los detalles, las emociones y las expresiones corporales, escuchando con oídos y corazón cuando las mujeres describían sus vidas y la naturaleza desde la perspectiva de la cocina.

Acceso

En toda investigación cualitativa la calidad de la información depende en gran parte de la relación entre investigadora e informante. En Xochimilco tenía una base para comenzar mi trabajo, ya que me conocían como vecina de quince años atrás cuando compartíamos hijos y fiestas, y muchas de las mujeres habían cargado a mis bebés en sus rebozos cuando los llevaban a disfrutar de las fiestas de niños. En Ocotepéc tenía cierta relación establecida por haber vivido en la zona unos años atrás y conocí a varias madres a través de mi participación en las actividades escolares, ya que mis hijos estaban en la escuela con algunos niños del pueblo.⁹ En Tetecala, tuve la fortuna de que varias colegas me presentaron a sus conocidos,¹⁰ y de que la señora que me rentaba casa en Cuernavaca era de ahí.

Creo que mi entusiasmo e interés en las costumbres de la gente y el gusto con que me comía lo que me ofrecían, facilitaba la buena relación con mis informantes que en algunos casos se convertía en amistad. Sin la cultura de generosidad y reciprocidad en estos pueblos que hace que la gente comparta su comida—*un taquito aunque sea*—por poca que tengan, no hubiera sido posible o agradable mi trabajo. Quizás lo más importante fue compartir las celebraciones y la comida, hasta la morcilla recién hecha con la sangre de la marrana que acababan de matar para las carnitas. Sin duda, el compartir parte de nuestras vidas y en especial la comida, fue de suma importancia, y aunque no borraba la brecha que nos separaba, sí permitía que nos conociéramos un poco.

Finalmente, creo que mi voluntad de apoyar en las tareas culinarias y aprender cosas nuevas trabajando humildemente junto a ellas, haciendo cosas que claramente demostraban mi torpeza manual, ayudaba a que la gente me tomara confianza o cuando menos se divirtiera con mi presencia. Se reían de que me salieran chuecas y tiesas las tortillas, y de lo difícil que me era envolver correctamente los tamales en sus hojas, pero les complacía que hiciera el esfuerzo. Cuando ayudé a hacer tamales de frijol el Domingo de Ramos en Ocotepéc, me decían las mujeres—muertas de risa—que me estaba ganando un doctorado en *remojar hojas de maíz*.

En la mayoría de los casos comenzaba a tratar a la gente en los espacios públicos de la calle o en el espacio semi-público del traspatio cuando éste se convertía en

cocina colectiva en ocasiones de fiestas del barrio o comunidad. El grado de confianza se podría representar en un mapa marcando el acceso a ciertos espacios: la relación de menor grado de confianza se desarrolla en la calle, la de mediana confianza en el traspatio y solamente en casos de mayor confianza la relación pasa a la cocina.

Los espacios ya no físicos sino sociales también se podrían medir en base a la actividad de la comida ya que, como se puede ver en la novela de Esquivel, la cocinera ejerce cierto control sobre los que se sientan en su mesa. Hay una gran diferencia entre ser servido en la mesa—ya sea en el traspatio o en la cocina—y en que se le permita a uno participar en la preparación de la comida: lo segundo es mucho más difícil. A la vez, es más fácil ser invitada a una fiesta de la comunidad que a una fiesta de índole familiar como un bautizo o una celebración de quinceaños, y más fácil tener acceso a la cocina en las celebraciones comunales que en las fiestas familiares. Mi trabajo de campo se desarrollaba en varios espacios y niveles de confianza. Las puertas me las abrían en gran parte las mujeres quienes me recibían una y otra vez en sus cocinas para comer, cocinar y platicar y luego me facilitaban el acceso a otras relaciones y otros espacios, al presentarme en sus redes sociales.

Aparte de la dificultad de acceso al espacio privado de la cocina interior, otro obstáculo era el poco tiempo disponible con que cuenta la mayoría las mujeres a causa de sus múltiples ocupaciones. *Siempre es apúrale y apúrale*, me dijo una informante que se identificaba como ama de casa y que trabajaba desde las seis de la mañana hasta las once de la noche todos los días. Las viudas, sin hijos ni marido que dependieran de ellas para la preparación de la comida, eran las personas con mayor libertad en su horario, y quienes a causa de su relativa soledad estaban más a menudo en disposición de compartir sus tiempos. Las mujeres solteras, sin hijos, parecían ser las más ocupadas: a menudo se hacían cargo de preparar la comida no solamente de sus padres, sino también de sus hermanos solteros y a veces, incluso, de sus sobrinos, si las madres trabajaban fuera de la casa. Sin embargo, mis informantes fueron generosas con su tiempo. Algunas estaban complacidas de que las acompañara, pusiera interés en sus quehaceres, valorara sus conocimientos y escuchara sus palabras.

Espacios domésticos

Mi interés está en lo que se suele llamar el espacio doméstico—incluyendo en éste el traspatio y las relaciones con la comunidad, además del interior de la casa y la familia. Ahrentzen (1997) señala que existe una dicotomía en los estudios sobre el hogar, ya que tienden a una perspectiva romántica y nostálgica por un lado, o a considerar el hogar como el lugar principal para la explotación de la mujer. Mona Domosh (1998) sugiere que los geógrafos han evitado los espacios domésticos en sus investigaciones hasta recientemente, en parte porque son tan complejos, están tan cercanos y saturados de sentidos; aproximarse a ellos significaría salirse de las ciencias sociales y entrar en el mundo de las humanidades, las emociones y los significados. Considerado por muchos como el espacio más íntimo del hogar mexicano, no cabe duda que la cocina está repleta de emociones y significados profundos, razón por la cual precisamente hay que tomarla en cuenta.

Existen ya muchos estudios, desde la geografía y otros campos, sobre el género, las estrategias económicas y la división del trabajo en la unidad doméstica; las implicaciones para el desarrollo y el bienestar de la mujer y la familia han sido ampliamente reconocidas (Almeida Salles 1988, Barbieri 1984, Dwyer 1988, Friedmann 1992, González de la Rocha 1986, Loyd 1975 y 1981, McNetting 1993, Oberhauser 1995 y 1997, Reinhardt 1988 y Velázquez Gutiérrez 2000). Se ha demostrado que el papel de la mujer en este espacio es vitalmente importante para la transmisión de la cultura, particularmente en el caso de

la mujer indígena (Arizpe 1988). Además, como lo demuestra un estudio de la ecología política feminista en una comunidad maya en Guatemala, desde el traspatio la mujer juega un papel fundamental en la transmisión a los jóvenes de conocimiento y valores culturales sobre el medio ambiente (Keys 1999).

Quizás valga la pena aclarar que el espacio doméstico en este caso no tiene mucho que ver con la idea de la domesticidad o del aislamiento social con el cual se suele asociar en los países desarrollados.¹¹ Para empezar, el hogar en mi región de estudio es a menudo multigeneracional, y suele haber más de una persona en la cocina, sobre todo si se va a preparar algo especial. Además, a la hora de celebrar, la cocina de humo o de fiesta generalmente ubicada en el traspatio se convierte en espacio clave para la reproducción social; ahí la actividad de las mujeres es vital para el establecimiento y mantenimiento de las redes sociales, tanto de la unidad familiar como de la comunidad.

Roles de género

No todas las mujeres participan en su comunidad preparando comida en eventos colectivos, ni siquiera en Xochimilco u Ocotepc donde la gente dice que es *muy fiestera*. Tampoco a todas les gusta su papel en la cocina. De hecho, lo primero que cada una de mis informantes me decía cuando les preguntaba sobre la preparación de la comida era lo difícil y laborioso que es la cocina. Además de ser mucho trabajo, me decía una mujer, *cocinar es como un reto de no fallarle*, pues la mujer tiene que lograr hacer comida *que al verla se te antoje*.

Muchas mujeres jóvenes se sienten frustradas con el rol impuesto por patrones sociales que las obligan a limitarse a la cocina y les cierran espacios alternativos que ofrecen mayor reconocimiento social y retribución económica. Pero mientras que para algunas mujeres la cocina es una especie de jaula, como la del pájaro que a menudo acompaña a las mujeres en las cocinas mexicanas, para otras, que pasaron años de su vida ganando dinero fuera de la casa, es un refugio al que anhelan regresar cuando se jubilen.

No se puede negar el peso de las costumbres y las presiones sociales, estas últimas a veces ejercidas por individuos con relativo poder frente a la mujer en la cocina, como por ejemplo el marido, el padre, la abuela, o la suegra. Pero el suponer que la cocinera no tiene decisión o poder alguno e ignorar la dialéctica que existe entre la demanda y la oferta en la cocina, es borrarle el papel de protagonista que tiene en la reproducción cultural.

Los cambios sociales—como el ingreso al mercado laboral—que afectan la disponibilidad de la mujer para dedicarse a la preparación de la comida ha requerido de nuevas estrategias y adaptaciones de su parte. En tiempos de fiestas, aún al incorporarse a trabajos asalariados y aunque de *la cooperación para la fiesta* en efectivo, a menudo sigue participando en la preparación de la comida, usando sus vacaciones anuales para hacerlo si es necesario. O, así como es aceptable que una mujer consiga que otra la sustituya para la preparación de la comida en su casa, también puede delegar en otra mujer de su familia el trabajo colectivo de la comunidad. Así, mi vecina me decía que, como a ella no le gustaban las fiestas, mandaba a su hermana para representar a la familia.

Aunque sea un desempeño producto de patrones culturales, en la cocina tradicional mexicana la mujer que prepara los alimentos cumple esencialmente con un papel maternal. En la novela, Tita—como tantas mujeres solteras sin hijos que conocí en mi trabajo de campo—está a cargo de la cocina familiar. Simbólicamente y sin ser madre biológica, Tita llega incluso a darle el pecho a su sobrino, leche materna que se confunde con los atoles y tés de la cocina. La madre biológica del bebé, Rosaura, ni puede producir leche ni sabe cocinar.

Tanto hombres como mujeres con quienes hablé en mi trabajo de campo,

parecían considerar que la mujer estaba naturalmente dotada para la cocina por el sólo hecho de ser mujer. En la fiesta de la Virgen de Xaltocán en Xochimilco, hay una comida donde los hombres cocinan, pero las mujeres siguen teniendo a su cargo hacer el arroz (aunque los hombres pican la verdura que se le pone), ya que, según me decían, *sólo las mujeres tienen sazón*. Una muchacha en Tetecala me dijo que las mujeres en la cocina son *un mal necesario*, pues son *más activas y creativas*. Decía: *Imagínate un día sin cocineras, sin nadie que atienda a esos exigentes hombres. ¡Sería todo un relajo! Yo creo que ellos, por más que intentaran hacer las cosas, todo les saldría mal*.

Sin embargo, todas las señoras me decían que el hombre debería de saber cocinar—lo indispensable, *por si se enferma su esposa*. Muchas madres les habían enseñado a sus hijos varones a hacerse chile con huevo, y frijoles. Parece que mientras tuviera que ver con alcohol o mucho chile, era aceptable que los hombres cocinaran. Conociendo los albrures que relacionan el chile con los genitales masculinos (Long-Solís 1986), no es sorprendente que éste se relacione con el coraje y la valentía en la cultura machista. Así, como se supone que la mujer transmite su cariño a través de la comida, también me dijeron en las tres comunidades que, si estaban muy enojadas, les salía picosa. En Ocotepc se prepara comida especialmente picosa para darles valor a los hombres antes de que se metan a la fiesta de los toros. Varios hombres me dijeron que sabían cocinar botanas picosas para después de una borrachera. Aparentemente, eso sí estaba dentro de los límites establecidos por los roles de género, no así con la comida de diario. Supe, sin embargo, de un padre soltero que le cocinaba a su hija todos los días. Este caso llamaba la atención por excepcional y la gente esperaba que pronto encontrara otra mujer para cocinarles a él y a su hija. En Xochimilco, algunos muchachos hasta acusan a otros de mandilón¹² si los ven comprando *el mandado* en el mercado.

Difícilmente se puede hablar de naturaleza y género en un espacio académico sin hacer referencia a la dicotomía naturaleza/cultura anteriormente mencionada y en la cual la mujer se asocia con el primero y el hombre con el segundo (Ortner 1974, Massey 1995). La asociación mujer/naturaleza se basa en gran parte en la función biológica de su cuerpo en la reproducción humana. A pesar de que la cocinera cumple una función social y no biológica, y que la preparación de la comida es un proceso netamente cultural, en mi región de estudio es casi imposible disociar la cocina de lo maternal por los mismos roles de género. Esto, así como la celebración simbólica de la fertilidad en las fiestas de quinceaños y las celebraciones de tantas vírgenes que parecen más ligadas a la agricultura que a María, *Madre de Dios*, parece ser otro rasgo de la cosmovisión indígena y tradición agrícola que no se ha perdido a pesar de los cambios, y que se representa la naturaleza como proveedora de sustento.

Si acaso existe una dicotomía en el ámbito de la preparación de la comida tradicional mexicana, habría que asociar a la mujer con la cultura y el hombre con la naturaleza; la mujer con el maíz, el hombre con la carne. En mi estudio encontré algunas excepciones en términos de roles de género en la cocina, pero sólo supe de una mujer que hacía carnisas y nunca de un hombre que hiciera tortillas, tamales, o arroz. Cuando les pregunté a mis informantes en Ocotepc si conocían algún hombre que hacía tamales, se les hacía particularmente cómico. ¡*Órale compadre!* bromeaban entre ellas, ¡*vamos a hacer tamales!*

Naturaleza y sociedad

La naturaleza

El geógrafo Yi Fu Tuan (1984) dijo que la vista es el más frío y menos emocional de todos los sentidos, el que presenta una distancia física y psicológica, una *distancia estética* entre el espectador y lo que observa. Para mis vecinas en Xochimilco, así como para mis

informantes en Tetecala y Ocotepéc, no existe esa distancia. La naturaleza tiene muchas más dimensiones que las fotografías en las revistas ecologistas o en los catálogos donde se puede comprar todo lo que se necesita para una expedición ecoturística. Para ellas, la naturaleza tiene un olor, una textura y un sabor. No es algo que se pueda representar con palabras o imágenes. Es algo que tocan con sus manos, saborean con sus lenguas y llevan en el alma. La naturaleza, me decían, es vida, es todo.

Si la relación física que observaba en la preparación de la comida, así como en la recolección de ingredientes, era siempre sensual, la narrativa oral de las mujeres reflejaba una interacción con la naturaleza que iba siempre más allá de lo superficial o lo intelectual. En las historias que me contaban, así como las de las mexicanas emigradas en mi proyecto anterior, siempre se referían a sus sentimientos y la sensualidad de su experiencias: la felicidad de ver una flor abrirse, de oler la lluvia, el gusto de sentir la humedad de la tierra en sus manos o el placer de asar un elote recién cosechado o sacarle la miel al maguey. A menudo mencionaban las plantas en su cocina. La naturaleza formaba parte de su ser, de su imaginación y de su identidad. A veces sus recuerdos los entristecían de nostalgia, en ocasiones sus ojos brillaban de alegría y en otras, apretaban sus puños del coraje.

Precisamente para incorporar esas experiencias y perspectivas, en este trabajo prefiero usar la palabra *naturaleza* en lugar de *medio ambiente* o *recursos naturales*. Las emociones, la sensualidad y *la fe* o la cosmovisión no caben en la connotación economicista y racional de los últimos dos términos, pues estos representan una concepción de la naturaleza como algo externo al ser, algo para usar o, en el mejor de los casos, para aprovechar, pero de ningún modo como parte integral de la cultura y de la vida.

La gente no suele vivir de acuerdo a planes estratégicos pre-establecidos. El deterioro en el medio ambiente y en la situación económica requieren de adaptaciones constantes en la cocina. En mis comunidades de estudio, resulta difícil separar el uso de los recursos naturales de la crisis económica. Si antes se comía pescado de los canales en Xochimilco, ahora están tan contaminados que casi nadie lo hace. La gente lo compra en el mercado, pero por lo mismo ahora se come muy poco cuando antes se comía casi diario.

Las mujeres se quejaban del precio del gas y de la leña. La leña se sigue usando en la cocina, sobre todo para ciertas comidas como los tamales, aunque en ocasiones la sustituyen con madera de desecho, por ejemplo basura de las cajas del mercado. En Xochimilco, mi vecina usó las patas de un viejo mueble en lugar de leña para hacer unos *mixiotes*¹³ en su traspatio.

En el texto de Esquivel, como en la vida de muchos pueblos mexicanos, los elementos de la naturaleza se encuentra en la cocina en forma de ingredientes frescos, leña, ollas de barro, piedras volcánicas convertidas en molcajetes y metates. A menudo las plantas que adornan el traspatio se encuentran en viejas ollas de la cocina que ya no sirven para preparar comida (Figura 5). El paisaje nopalero del valle de México se refleja en la cocina en las muchas formas de servir nopales, tanto para diario como para fiestas—en los huevos con nopales, en ensalada o *con puerco en salsa verde*, por ejemplo.

En Xochimilco, Ocotepéc y Tetecala los traspatios suelen proveer algo de comida. Es aquí donde se encuentran los animalitos a cargo de las mujeres y para autoconsumo como los pollos y los marranos. En la gran mayoría de ellos, hay uno o más árboles frutales y macetas con hierbas de olor y plantas de ornato. En mi trabajo encontré más animales que verduras en los traspatios, quizás porque la mayoría de la gente tenía—o había tenido hasta recientemente—acceso a otro predio para sembrar, o como me dijo una informante, *es patas o plantas*, pues los animales de traspatio que están sueltos se comen las plantas.

Figura 5: Cacerola reciclada en el traspatio como maceta

Además de encontrar la naturaleza en la cocina, la cocina se encuentra en la naturaleza, o al menos en el traspatio, pues parte del labor de la cocina se lleva a cabo ahí donde se crían los marranos, se matan los pollos y se lavan las verduras. Además, ese microcosmo en el traspatio incluye los cuatro elementos de la creación: tierra, aire, fuego y agua.

La relación de la gente con la naturaleza siempre será más grande que la capacidad de los investigadores académicos para comprenderla. En ocasiones, durante mi trabajo de campo, me impresionaba lo absurdo de mi intento por captar la experiencia de un día de observación participativa en un cuadernito o con una cámara. Trataba de medir la importancia de las cosas cuantificándolas. Contaba cuántos cerdos se usaban para una comida, cuántas cajas de jitomate, cuántos kilos de arroz o cuartillos de maíz. Documentaba cuántos días duraba su preparación, cuántas mujeres ayudaban y cuánta gente llegaba a comer. Pero decir que se mataron siete cerdos, que las mujeres trabajaron dos semanas o desde las tres de la mañana, o que llegaron doscientas personas—o cinco mil en Xochimilco—no capta lo esencial.

Sociedad

A pesar de que en *Como agua para chocolate* tanto la naturaleza como la sociedad son distintas a las de Xochimilco, la cocina igualmente se encuentra en la encrucijada de ambas y se perfila como lugar privilegiado para observar y hasta transformar los sucesos. Muchas relaciones sociales se inician y mantienen desde la cocina. El espacio de la cocina sirve tanto para vincular familias como para integrar sus miembros a la comunidad de una manera muy concreta, a través de una especie de comunión colectiva compartiendo la comida en las fiestas.

La cocina de mi vecina en Xochimilco es un espacio privilegiado para aproximarse a los sucesos en el barrio. Sin alejarse de su estufa, donde pasa la mayor parte del día cocinando para su familia y a veces sus compadres y visitas, la señora participa en todo—los cumpleaños, los velorios, las fiestas del barrio—a través del intercambio

de comidas especiales. Cuando muere alguien, por ejemplo, no falta el plato de tamalitos con frijoles adobados que le envían los familiares del difunto. Por otro lado, cuando viene la fiesta de cumpleaños de algún nieto o le toca a alguien de la casa recibir un cristo peregrino, la señora se dedica a hacer mixiotes, atole, o un arroz con leche—aunque sea—para contribuir desde la cocina. Si no se hace la comida siempre exactamente *como debe ser*, al menos se hace *como se puede*. En una fiesta del barrio reciente la señora ofreció la comida para *el cohetero* y sus ayudantes que trajeron los cohetes y *castillos*, recibéndolos en su casa con una comida sencilla pero sabrosa.¹⁴ Sin levantarme de su mesa, me enteraba de los sucesos en el barrio a través de los platos que entraban y salían de su cocina. Sabía cuando alguien mataba un marrano por los *chalecitos*¹⁵ calientes que enviaban, o cuando había romeritos en las chinampas, por el *revoltijo*¹⁶ que alguien preparaba. Y me enteraba cuando estaban maduras las ciruelas del árbol en su patio porque me tenía una canastita en la mesa para llevarle a mis hijos.

Las fiestas sirven para mantener relaciones con otros pueblos a través de las *promesas* que se hacen, por ejemplo para recibir peregrinos con comida o de mandar flores y cohetes al pueblo hermano en su fiesta. En Xochimilco, la fiesta indudablemente forma parte de la vida cotidiana ya que no hay un solo día del año en que no se celebre algún santo o imagen religiosa en alguno de sus barrios o comunidades y que no se escuchen cohetes o música en la calle. Pero aún en lugares que no celebran tantas fiestas, éstas marcan el calendario y la vida social comunal y requieren una extensa organización durante todo el año. Apenas se acaba la fiesta en uno de los cuatro barrios en Ocotepéc, por ejemplo, y la junta directiva coordina los planes para la próxima, apuntando entre otras cosas cuál familia se hará cargo del desayuno de los músicos, o de la comida principal. En Xochimilco la lista de espera para tener el mayor honor y compromiso, el de ser mayordomo del *Niño pa* o el niño del lugar por un año entero, llega hasta más allá del año 2025. Aquí y en otros pueblos, la gente se organiza durante meses y hasta años para cumplir con su responsabilidad, pues tanto el honor de su familia como el de su barrio depende de ello.

El sistema de cargos en comunidades indígenas en México y su relación con las fiestas tradicionales y la cosmovisión ha sido objeto de mucho estudio (Aguirre Beltrán 1991 [1953]; Broda 1971, 1982, 1988, 1991a, 1991b, 1993 y con Báez-Jorge 2001; Cancian 1976; Korsbaek 1996; Medina 1987; Neurath 1993, 2000; Padilla Pineda 2000; Sepúlveda y Herrera 1974; Torres 1994; Villa Rojas 1947). Sin embargo, éstos suelen enfocar el papel de los hombres y los cargos políticos y religiosos. Dada la importancia de la comida para el ciclo ceremonial y la identidad de una comunidad, habría que estudiar la responsabilidad de las mujeres en este proceso, enfocando el papel de las mayordomas de las comidas y las estrategias de adaptación en un medio más urbano y mestizo. La ponencia de Good Eshelman (2001b) parece ser un primer paso en este sentido.

Sin la *retaguardia* —como llamo a las mujeres que trabajan a veces semanas completas preparando comida en el traspatio—no se podría celebrar ninguna boda o fiesta del patrón del barrio o del pueblo. Una señora en Ocotepéc reflexionaba sobre la importancia de la cocina en las fiestas de la comunidad: decía que sin la comida que preparaban las mujeres no sería un evento de la comunidad donde participaban hombres, mujeres y niños, sería *una borrachera de hombres*.

Mapas de cocinas

Hacia el final del año de mi trabajo de campo, les pedí a varias informantes que me dibujaran mapas de sus cocinas, marcando las cosas de mayor importancia para ellas. En mi proyecto piloto en Estados Unidos había resultado que los dibujos que me hicieron las mujeres—en ese caso de sus paisajes en México—me sorprendieron con información

no contemplada que impactó el curso de mi posterior investigación. Aquí sucedió algo parecido, pues me esperaba que señalaran la estufa, la licuadora y el molcajete que usaban diariamente, pero no las flores y las personas que ellas alimentaban en su mesa.

Una señora en Tetecala incluyó a su hija trabajando con ella en la mesa, su tanque de agua afuera de la cocina, una licuadora desproporionalmente grande y sus repisas con los trastos de la cocina (Figura 6). La mesa no tiene sillas, pues en este caso la cocina se representa como lugar de trabajo. La única herramienta es la licuadora, la cual usa varias veces al día y que predomina en su dibujo. Su trastero aporta un elemento estético además de funcional. Estos detalles también eran importantes en las otras cocinas que visité: hasta la señora más humilde tenía algo que adornara e hiciera más alegre su cocina, aunque fuera simplemente el orden de las tazas o las cucharas colgadas de la pared, o quizás la plantita en una olla vieja. La inclusión de su hija en el dibujo marca la cocina como un espacio social que se comparte y es eslabón generacional.

Figura 6: Mapa de una cocina en Tetecala.

Evidentemente, la cocina es mucho más que un lugar de trabajo para satisfacer las necesidades físicas del hambre: es, entre otras cosas, un lugar importante de reunión, de relaciones sociales y, según mis informantes, de amor. La comida juega un papel fundamental, ya que comer se considera un acto social que reúne a la gente, y alimentar a alguien es mostrarle afecto. Muchas de las señoras mayores de edad con quienes hablé me decían que no se podían acostumbrar a comer solas. Además, la cocina es un lugar donde la creatividad de la cocinera se expresa no solamente a través de sus platillos, sino también sus adornos y sus plantas.

Quizás el resultado principal de los mapas de cocinas sea la claridad con que surgió la dualidad de los espacios culinarios (Figura 7). Cuando les pedía a mis informantes que me dibujaran sus cocinas, a menudo me preguntaban: ¿Cuál? ¿La de adentro o la de afuera? ¿La de diario o la de fiesta? No me había puesto a pensar en el hecho de que en la mayoría de las casas que visitaba, convivía una cocina *moderna* con una *tradicional*. Aunque se modernizara con estufa de gas o hasta un refrigerador, por ejemplo, se mantenía *la cocina de humo* para las fiestas y, a veces, hasta para las tortillas de diario. La función social de la cocina y la relación con la naturaleza en estos dos espacios eran distintos en algunos aspectos, pero iguales en otros. Nunca me había fijado que las tortas de papa siempre se hacen en la estufa de gas, pero los tamales y el mole para fiestas se suelen hacer sobre leña en el traspatio o la cocina de humo.

No existe una dicotomía entre los dos espacios, ya que la cocina familiar y cotidiana también usa el traspatio y que las fiestas forman parte de la vida cotidiana, pero parecen existir algunas dualidades. En casi todas las casas la cocina de adentro seguía dependiendo del espacio en el traspatio para ciertas funciones ya que ahí se encuentran el agua y el fogón, y es donde se lavan los alimentos y los trastes de cocina. Por otro lado

Figura 7: Mapa de una cocina en Ocotepes.

algunas casitas muy humildes únicamente tenían cocina afuera y en Tetecala vi varias casas donde las señoras sacaron su estufa de gas al patio por el calor que hacía. Pero en general, se podría decir que la cocina interna se usaba para preparar la comida del diario para la unidad familiar, y la de afuera, en fechas especiales, para una celebración de índole familiar o del barrio. Las tortillas a mano y los frijoles también se hacían afuera en muchos casos.

En las cocinas de Xochimilco, Ocotepes y Tetecala, lo moderno y lo tradicional conviven como en otros ámbitos de la vida cotidiana, produciendo contrastes como cuando las bolsas de plástico se usan para tapar las cazuelas de barro gigantes de arroz en una fiesta. A pesar del uso de plásticos, barriles o tambos—como el que se acostumbra en las fiestas para hacer barbacoa—o cualquier material o contenedor reciclado o de bajo costo, las ollas y cazuelas tradicionales se mantienen al centro de la comida cotidiana y de las fiestas, así como las técnicas basadas en moler y cocer al vapor. Las ollas de barro que se ocupan en las fiestas hace siglos no se han reemplazado con algo más moderno, quizás por la utilidad de su tamaño—ya que el mole se suele hacer para celebraciones como las bodas o los santos donde se sirve a muchas personas—quizás por lo importante y tradicional de este platillo. Además, como en el caso de los frijoles de diario, muchas personas siguen usando barro porque dicen que sabe mejor.

Paradójicamente, el ingreso de capital, producto en parte de la misma urbanización y globalización que cierra espacios productivos locales, en algunos casos facilita el crecimiento de las fiestas de la comunidad por prestarles una base material previsible. Una anciana en Ocotepes me decía que anteriormente, cuando las familias se mantenían del campo, no se hacían fiestas tan grandes, pues nunca se sabía si habría

cosecha o no en un año dado. Ahora que la gente puede ir juntando *poco a poquito*, era más fácil *echarse* un compromiso social como el de *dar una comida* para la fiesta del barrio.¹⁷

Los dólares que envían los miembros de la comunidad que emigran a Estados Unidos también aumentan el presupuesto para las fiestas—o cuando menos ayudan a completarlo. Según el maestro Agustín, uno de los coheteros más respetados en Xochimilco, aunque los mexicanos pierdan [algunas de] sus costumbres cuando se van a Estados Unidos (lo cual mide en términos alimenticios), no por eso dejan de participar en las fiestas de su pueblo. *De Tijuana pa'ya, ya no hay costumbres para los festivales y las fiestas—ya es puro pizza y Kentucky [Fried Chicken]*. Pero esa misma gente, me aseguró, manda *muchos verdes* con la lista de lo que quieren que se compre para la fiesta del barrio o del pueblo: *el castillo, la música, las flores, la misa y la comida*.

Ya se sabe que las remesas contribuyen sustancialmente a la sobrevivencia de muchas familias, poniendo comida en muchas mesas mexicanas todos los días. También queda claro que para muchos mexicanos desterrados, el vínculo con su comunidad se mantiene en gran parte a través de su contribución económica a las fiestas, siendo ésta una forma de mantener su estatus e identidad a pesar de la lejanía en que se encuentran de su tierra.¹⁸

Este aspecto de las estrategias de adaptación en la cocina requiere de un estudio sistemático que no formó parte de esta primera aproximación al tema. Sería interesante ver cómo—en el contexto actual de globalización y transnacionalismo—se extiende mas allá de la frontera la red social de las mujeres que preparan las comidas para las fiestas claves de los pueblos y los barrios.

El traspatio

El traspatio en Xochimilco, Ocotepc y Tetecala es un espacio productivo, de trabajo, social y estético importante. Aparte de preparar la comida de diario parcialmente en el traspatio, en ocasiones de celebraciones especiales este espacio se llena de señoras, sus grandes cazuelas y ollas de barro. En Xochimilco y Ocotepc y en menor grado Tetecala, como en otros pueblos que guardan tradiciones en la comida a pesar de su progresiva incorporación a la vida urbana, el patio se transforma en espacio de trabajo colectivo femenino donde se juntan las comadres, tías, abuelitas y vecinas a pelar tamarindo o limpiar el chile para las fiestas del lugar. Aquí se tejen y mantienen las redes de reciprocidad dentro de una comunidad y entre ésta y otras comunidades vecinas, así como se transmite la cultura de una generación a otra.

Al centro de muchas de estas tradiciones está lo que mis informantes en los tres lugares llamaban su *tlecuil* o *decuil* con su nombre en náhuatl. Este, según me decían ellas, consistía en su forma más sencilla de tres piedras en la tierra, leña y un comal, se encontraba en el traspatio de casi todas las casas. En una casa de adobe tradicional de una señora campesina, estaba en el interior. El tlecuil se sigue usando para cocer los tamales, el arroz y el mole cuando hay fiesta y en algunos hogares también para las tortillas y los frijoles de cada día.¹⁹

En mi trabajo preliminar con las mujeres inmigradas me llamó la atención la importancia que tenía para ellas sus traspatios. Una tenía un horno para hacer cabrito, además de las plantas de su tierra que tenía cultivadas. En Xochimilco y Ocotepc, a pesar de la presión sobre los terrenos causadas por la urbanización, el tlecuil o la cocina de humo se mantiene en el traspatio. Una señora hasta la construyó sobre el techo de una nueva construcción al tragarse ésta su traspatio. El caso que más me impresionó fue el de una señora que se instaló a la orilla de un campo en las afueras de Tetecala. Vivía en una pequeña casita muy precaria y humilde pero se las había arreglado para poner un fogón muy sólido: se fabricó un tlecuil llenando de cemento una vieja llanta gigante de

tractor, el cual servía como mesa y estufa. Entre eso, las gallinas y las plantitas de chile que tenía sembradas alrededor, recreaba cierta sensación de hogar para ella y los nietos que la acompañaban.

Existen varios trabajos importantes de geografía cultural sobre el traspatio, comenzando con el de los jardines caribeños de Kimber (1966, 1978) y la teoría de Anderson sobre el origen de la agricultura (1967). Luego están el trabajo de Westmacott sobre jardines y traspacios afro-americanos del sur de Estados Unidos (1992). Más recientemente, la investigación de WinklerPrins (2001) en el Brasil subraya la importancia del traspatio para los inmigrantes entre otras cosas porque ayuda a absorber el estrés emocional. Este último trabajo, igual que el de Keys en Guatemala (1999) examina cuestiones de género y reportan sobre la importancia de las actividades de la mujer en este espacio para la identidad cultural. En su tesis doctoral sobre etnicidad y cambio en los traspacios de inmigrantes yucatecos en Quintana Roo, Greenberg (1996) señala que el traspatio es un lugar de conservación de plantas tradicionales que se cultivan precisamente por su uso en la comida tradicional. Este trabajo pretende contribuir a estos avances, pero enfocando directamente la preparación de la comida tradicional en el traspatio en comunidades urbanas y semi-urbanas en México. Pareciera que tal es la importancia del traspatio para crear o mantener una sensación de estar en casa y para las fiestas relacionadas al ciclo festivo y al calendario agrícola, que está entre lo primero que establece la mujer inmigrante y lo último que se pierde con presiones urbanas.

Adaptación y resistencia

La preparación de la comida requiere que la cocinera se adapte constantemente a los cambios, tanto en la naturaleza como en la sociedad. La mujer ajusta sus menús y recetas de acuerdo a la disponibilidad de ingredientes, el tipo de ollas y combustible, y, además, de acuerdo a los cambios en su propia vida y en las exigencias de las personas que la rodean. A veces, cuando no tiene hojas de maíz para hacer mixiotes, usa papel aluminio. Una de mis informantes aludía a la importancia de la capacidad de adaptación de la cocinera, así como a los límites culturales en que dicha capacidad se desarrolla:

La cocina quiere curiosidad. Tiene que ser ingeniosa una. Si no tienes lo necesario tienes que ingeniártelas para reemplazarlo con algo que le dé el mismo sabor. Es significativo que busca el mismo sabor y no algo nuevo, como podría esperarse en otras culturas como la norteamericana.

Cuando falta algún ingrediente, tanto en la realidad actual mexicana como en el texto de Laura Esquivel, la cocinera tiene que salir adelante como pueda. Tita sustituye los faisanes con codornices en una receta con pétalos de rosas. Entre las sustituciones más comunes en México hoy está el pollo en lugar del guajolote o pavo para el mole. Como bien dice el texto, *la necesidad es la madre de todas las invenciones* (Esquivel 1989: 241). A pesar del peso de la tradición, representada en la novela por el miedo que le tiene Tita al fantasma de su madre si no sigue la receta al pie de la letra, la verdad es que una cocinera siempre se está adaptando a las circunstancias y caminando en el filo de la navaja entre la tradición y la innovación. De hecho, la comida *tradicional* mexicana actual se basa en una combinación de ingredientes prehispánicos como son el maíz, el chile y el frijol y de otros productos de procedencia europea como el queso, la cebolla y la manteca que llegaron a América con la conquista española (Butzer 1995).²⁰

En *Como agua para chocolate*, Chenchu nos muestra un ejemplo cómico de la resistencia cultural en cuanto a las preferencias culinarias cuando se imagina los horrores que ha de estar sufriendo Tita tan lejos de la cocina mexicana: *Imaginaba la comida de un manicomio y gringo, para acabarla de amolar, como lo peor del mundo*. (Esquivel: 134)

A pesar de los cambios—en el uso del suelo, los mercados, los estilos de vida,

y el tiempo y la disposición de la mujer en la cocina—existe cierta resistencia cultural que impone límites en cuanto al sabor de la comida y los platillos que se deben o no servir en ocasiones especiales y de la vida cotidiana. Los tamales de frijol, comida sagrada del México prehispánico, se siguen haciendo en muchos lugares *con su hojita de maíz torcida y empujada hacia adentro como ombligo*.²¹ A pesar de que ya se usa polvo de hornear o *Royal* en lugar del agua de la cascarita del tomate para que *esponjen*, y que se le pone manteca para que estén *suavecitos y sabrosos*, siguen siendo un platillo para celebrar momentos especiales en el valle de México. El paladar mexicano se resiste a abandonar las delicias tradicionales a pesar de los consejos de los médicos modernos que luchan por lograr cambios alimenticios como la eliminación de la manteca y la reducción de maíz. Decía una marchanta que vende chiles rellenos en crema y otros platillos típicos en Tetecala los martes de plaza: ¡*Acá los mexicanos somos muy exigentes en el sabor! ¡En otras partes con que sea nutritivo, aquí que sea sabroso!*

Conclusiones tentativas

La intención de este trabajo fue demostrar que la cocina es un espacio privilegiado para la reproducción cultural y tierra fértil para explorar las relaciones sociedad/naturaleza. En las tradiciones culinarias se pueden encontrar manifestaciones de resistencia cultural específicas de cada región, así como estrategias de adaptación y resistencia propias de las mujeres.

Las costumbres o tradiciones en la cocina no son producto de una simple inercia cultural, ya que no se hace el milagro de la comida sola.²² La comida se hace gracias a las mujeres quienes, con manos hábiles, su ingenio y energía la saben reinventar respetando los límites culturales y a pesar de todos los desafíos. Si algunos pueblos y hogares mexicanos mantienen tradiciones en la comida que sobreviven los cambios en el ambiente social y natural año tras año, es precisamente porque los sujetos a cargo de producirlos se han sabido adaptar a ellos, guardando los aspectos esenciales y cambiando los dispensables.

En las tres comunidades donde trabajé, a pesar de cambios políticos, religiosos y del uso del suelo, las celebraciones colectivas en comunidad y en familia tienen orígenes en una antigua cosmovisión y siguen ligadas a la naturaleza y la fertilidad. Aunque hayan tenido que cambiar sus estrategias para la procuración de los alimentos y la acumulación de un excedente que permite celebrar las fiestas con comida, la preparación de la comida de diario y de fiesta sigue alimentando la sensación de estar en su casa.

Muchos cambios en el entorno se reflejan y resienten en la cocina, cuando menos en los lugares donde la gente consume productos frescos de su región, como es el caso de Xochimilco, Ocotepc y Tetecala. La cocinera trata de mantener, en el interior de la casa, la continuidad y armonía que ya se han perdido fuera de ésta. Para desarrollar sus estrategias de adaptación, utiliza su reserva de conocimiento cultural así como sus redes sociales de apoyo. En una cultura donde las tradiciones regionales en la comida forman parte importante de la identidad cultural, éstos sirven para recrear tiempos pasados a los que la nostalgia de la gente asigna cada vez más importancia. En la medida que se cierran los espacios reales—que el traspatio se divide a causa de la herencia, que ya no se pueden criar marranos en casa porque los vecinos se quejan, y que el campo se va abandonando o vendiendo—la comida del lugar, como manifestación cultural concreta de la relación con la naturaleza, toma cada vez más espacio simbólico. Y si no se puede comer *como debe ser* todos los días, se come bien cuando menos en las fiestas.

Cuando las exigencias de la vida y las presiones económicas ya no permiten que en todos los hogares se mantengan las tradiciones culinarias en la vida cotidiana, en comunidades semi-urbanas como Xochimilco y Ocotepc, en la periferia de una

ciudad, las fiestas crecen: éstas se convierten en una ceremonia colectiva, quizás en parte como respuesta a la necesidad de resaltar una relación con la naturaleza y la tierra que ya la expansión urbana se tragó. Hasta en Tetecala—a más de una hora de la ciudad de Cuernavaca—la señora que había organizado la comida principal en la fiesta de la Candelaria durante más de veinte años se quejaba de que cada vez llegaba más gente que no era del pueblo y se hacía más difícil cubrir el gasto de la comida entre los vecinos del barrio.

A veces ni con el esfuerzo colectivo, los fondos de los miembros de la comunidad más distantes en términos geográficos, ni la presión social para celebrar las cosas *como debe ser, alcanza para preparar tanto mole*. Cuando la fiesta ya ha crecido con tanta gente que quiere participar en el ritual de *la comida tradicional mexicana*—las cocineras se las arreglan para hacer lo que la comida mexicana siempre ha sabido hacer, alcanzar en tiempos de pobreza. Entonces la comida típica de diario—como la sopa *seca o aguada*, los antojitos de maíz, o las carnicas *en verde para que rindan*—acaba sirviendo la función casi sacramental de comunión colectiva.

A veces parece que todo ha cambiado: *la tierra ya está maltratada* y no se puede vivir de ella. *Ya ni el maíz tiene sabor*. La cocina, sin embargo, está en buenas manos. Ahí, se sigue preparando *la sopita, el guisado, los frijoles*. Siempre hay para un taquito *aunque sea*. Y si ya no hay milpa en el trapatio ni para levantarle el ánimo a la cocinera, pues cuando menos están *las plantitas* en maceta.

Notas

¹ Aún así, sí existe algo de comida regional y étnica en Estados Unidos (Shortridge y Shortridge 1997, Pillsbury 1998), además de la comida chatarra (Schlosser 2001.)

² Así me lo reportó Don Miguel Morayta, historiador de la Escuela de Antropología e Historia, Región Morelos, 12 de marzo del 2001.

³ El NiñoPa es la figura de un niño Jesús tallado en madera con siglos de historia. Véase el trabajo etnográfico de Orta Hernández (1991). *El NiñoPa...sagrado infante, sincretizado desde hace casi 500 años, con Huitzilopochtli niño. Su nombre tiene dos significaciones: Niño Padre, o Niño del lugar. Elaborado con manos indígenas en madera de colorín, el culto del NiñoPa original dio inicio en una capellanía de Xochimilco, fundada por un cacique indio llamado Martín Cortés Alvarado, apoderado El Viejo. Desde entonces, se le continúa adorando por ser un Niño Dios muy milagroso, cuya fiesta principal es el 2 de febrero, Día de la Candelaria, cuando cambia de mayordomo que lo ha de cuidar en su casa todo un año.* (Exhibición el Museo de Culturas Populares, Coyoacán, Ciudad de México, 11/24/00.)

⁴ Agradezco los comentarios anónimos sobre la primera versión de este artículo que fueron muy útiles para mi trabajo de tesis además de para esta revisión y a los editores de JLAG por permitirme la oportunidad de compartir los avances de este trabajo aún no acabado. Quiero reconocer también el apoyo de mis asesores en México durante mi trabajo de campo: Catherine Good Eshelman en la Escuela Nacional de Antropología e Historia (ENAH), Margarita Velázquez Gutiérrez del Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias (CRIM) de la Universidad Autónoma de México (UNAM) y Juan Carlos Gómez Rojas del Departamento de Postgrado en Geografía en la UNAM. En la Universidad de Texas en Austin, agradezco el apoyo de Gregory Knapp, Karl Butzer y William Doolittle. Mil gracias también a Tita Valencia, Martha Perez y Oscar Maldonado, que me hicieron el favor de revisar este trabajo a última hora y dejando a un lado sus propias urgencias. Obviamente, yo soy la responsable de cualquier error o disparate que

pueda contener. Invito comentarios y recomendaciones de los lectores.

⁵ Agradezco a todas las personas en Xochimilco, Ocotepc y Tetecala que colaboraron con este trabajo y cuyas palabras presento aquí (con letras itálicas). No quise citarlos individualmente por razones de privacidad.

⁶ El libro de Bondi (2002) contiene una serie de artículos sobre estos temas desde la perspectiva de la geografía humana.

⁷ Zarigüeya (en inglés possum)

⁸ Tres jóvenes en particular me apoyaron como asistentes de investigación: Yazmín Flores Romero en Ocotepc, Martha Domínguez Nájera en Tetecala y José Torres Medina en Xochimilco. Agradezco su generosidad y trabajo.

⁹ Quiero agradecerle a Alejandro Romero Fuentes en Ocotepc por su interés en esta investigación y por presentarme a su familia cuando se preparaban para la dar la comida de todos los barrios.

¹⁰ Le agradezco a Juan Carlos Gómez Rojas por insistir en que visitara Tetecala y por presentarme a sus conocidos en el pueblo. Gracias a Doña Jóse, la Señora Eustoquia Fuentes Rodríguez, por su infinita generosidad y esfuerzo por ayudar con este trabajo, y a Doña Esperanza Cuevas por su paciencia y compañía.

¹¹ En las tres comunidades donde se desarrolló esta investigación no existe el aislamiento social común en los Estados Unidos, ya que tanto la familia como la comunidad incorporan a las personas que las componen en sus actividades. Aún una anciana sin familia es visitada e invitada por sus vecinos y desarrolla una vida social aunque sea en el mercado.

¹² *Mandilón* se dice en referencia al mandil o delantal que muchas mujeres en Xochimilco usan todo el tiempo—casi como uniforme— encima de su ropa y con el cual protegen su vestido durante el trabajo en la cocina. El decirle mandilón a un hombre es peyorativo, a pesar de que algunos hombres, particularmente los más jóvenes, saben preparar *aunque sea unos frijolitos o unas botanas picosas*.

¹³ Un plato hecho al vapor y envuelto en hojas de maíz como un tamal, pero con carne de pollo o conejo y sin masa. Tradicionalmente se hacen con magüey como la barbacoa pero en porciones individuales.

¹⁴ Los cohetes, al igual que la comida, son un ingrediente fundamental en toda celebración tradicional en las tres comunidades de esta investigación. *Es un complemento que si no lo llevan a la fiesta, no es fiesta—como una posada sin cacahuates o la feria del mole sin mole*, dice el Maestro Agustín, uno de los coheteros preferidos en Xochimilco.

¹⁵ El pellejo del puerco frito, como el chicharrón pero con más grasa.

¹⁶ Romeritos (una planta nativa) hechos en *mole*.

¹⁷ Ver Orta Hernández sobre cómo el cambio en los patrones de acumulación capitalistas

afectan la mayordomía del Niño pa en el medio urbano de Xochimilco (1991).

¹⁸ En su trabajo sobre el impacto de la modernización en un pueblo totonaco, Cora Govers (1997) señala la importancia que tiene para los hombres que emigraron a la ciudad de México el regresar cada año para participar en el trabajo agrícola de la milpa y de esa manera asegurar su identidad y participación en los rituales y las fiestas del pueblo.

¹⁹ Helbling (2000) y Hernández Cortés (1999) hablan del *tlecuil* o *decuil* tradicional en Morelos y dicen que es el lugar central donde se reúne la familia a tomar los alimentos. Helbling dice que *el corazón del hogar morelense es, sin duda, el sitio ocupado por el decuil* (33). Tradicionalmente, dicen, este fue construido por la mujer. Generalmente, mis informantes no se referían (con pocas excepciones) a un decuil hecho de adobe ni de forma tradicional. Considero significativo, sin embargo, que mantenía su nombre en náhuatl, que se mantiene como corazón ya no solo de la casa si no, en ocasiones, de la comunidad. Además, sigue siendo un espacio femenino y, contribuye uno de los elementos esenciales al *traspatio*, el fuego.

²⁰ Para una amplia investigación e discusión sobre la relación entre la identidad nacional mexicana y la comida tradicional mexicana, véase el trabajo de Pilchner (1998).

²¹ Según me decía el Dr. Sergio Cordero Espinoza, un aficionado de las tradiciones mexicanas que había elaborado una propuesta para hacer una feria del tamal en Xochimilco, solamente los tamales de frijol se envuelven de esa manera, ya que su ombligo representa la conexión de las personas con la madre tierra sustentada por los alimentos sagrados maíz y frijol.

²² ...y la comida se hizo, es el nombre de una serie de recetarios populares que editó el gobierno mexicano en 1985 (con CONASUPO, IMSS, DDF, y el ISSSTE)

Referencias

Aguirre Beltrán, G. 1991 [1953] *Formas de gobierno indígena*. Obra Antropológica IV. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.

Ahrentzen, S. 1997. The Meaning of Home Workplaces for Women. En *Thresholds in Feminist Geography: Difference, Methodology, Representation*. J. P. Jones, H. Nast y S. Roberts (eds.), pp. 77-92. Oxford: Rowman and Littlefield Publishers, Inc.

Almeida Salles, V. 1988. Mujer y grupo doméstico campesino: notas de trabajo. En Aranda Bezaury, J. (ed.), pp. 3-23. *Las mujeres en el campo*. Oaxaca: Universidad Autónoma Benito Juárez de Oaxaca.

Arizpe S., L. 1989. *La Mujer en el Desarrollo de México y de América Latina*. México: UNAM, Centro Regional de Investigaciones Multidisciplinarias.

Barbieri, T. 1984. *Mujeres y vida cotidiana: estudios exploratorios en sectores medios y obreros de la Ciudad de México*. México: FCU/SEP 80.

Bondi, L., et al. 2002. *Subjectivities, Knowledges, and Feminist Geographies*. Lanham, Maryland: Rowman and Littlefield Publishers, Inc.

Bonfil Batalla, G. 1982. *El Maíz*. Ciudad de México: Museo Nacional de Culturas Populares/SEP.

Bordo, S. 1986. The Cartesian masculinization of thought. *Signs* 11: 239-56.

Broda, J. y F. Báez-Jorge. 2001. *Cosmovisión, ritual e identidad de los pueblos indígenas de México*. México: Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

Broda, J. 1971. Las fiestas aztecas de los dioses de la lluvia: una reconstrucción según las fuentes del siglo XVI. *Revista Española de Antropología* 6:245-327.

_____. 1982. Astronomy, Cosmology, and Ideology in Pre-Hispanic Mesoamerica. En *Ethnoastronomy and Archaeoastronomy in the American Tropics*, (eds.) Anthony Aveni y G. Urton, pp. 81-109. New York: New York Academy of Sciences.

_____. 1988. Templo Mayor as Ritual Space. En *The Great Temple of Tenochtitlan: Center and Periphery in the Aztec World*. Johanna Broda et al. (eds.), pp. 61-123. Berkeley: University of California Press.

_____. 1991a Cosmovisión y observación de la naturaleza: el ejemplo del culto de los cerros. En *Arqueoastronomía y etnoastronomía en Mesoamérica*, J. Broda, S. Iwaniszewski y L. Maupome (eds.), pp. 461-500. Ciudad de México: Universidad Nacional Autónoma de México, Instituto de Investigaciones Históricas.

_____. 1991b The Sacred Landscape of the Aztec Calendar Festivals: Myth, Nature, and Society. En *To Change Place: Aztec Ceremonial Landscapes*, (ed.) David Carrasco, pp. 74-120. Boulder: University of Colorado Press.

_____. 1993. Astronomical Knowledge, Calendrics, and Sacred Geography in Ancient Mesoamerica. En *Astronomy and Culture* (eds.) Clive L. N. Ruggles y Nicholas J. Saunders, pp. 253-95. Boulder: University of Colorado Press.

Butler, J. 1990. *Gender trouble: feminism and subversion of identity*. London, Routledge.

_____. 1993. *Bodies that matter: on the discursive limits of "sex"*. London, Routledge.

Buttimer, A. 1980. Home, Reach, and the Sense of Place. En *The Human Experience of Space and Place*, A. Buttimer y D. Seamon, (eds.), pp. 166-187. London: Croom Helm.

Butzer, K. W. 1995. Biological Transfer, Agricultural Change, and Environmental Implications of 1492. En *Crop Science of America. International Germplasm Transfer: Past and Present*. CSSA Special Publication 23.

Cancian, F. 1976. *Economía y prestigio en una comunidad maya: el sistema religioso de cargos en Zinacantán*. Ciudad de México: Instituto Nacional Indigenista y Secretaría de Educación Pública.

Csordas, T.J. (ed.) 1994. *Embodiment and experience: The existential ground of culture and self*. Cambridge Studies in Medical Anthropology. Cambridge: Cambridge University Press.

- Counihan, C. y P. Esterik (eds.). 1997. *Food and Culture: A Reader*. New York: Routledge.
- Curtin, D. W. y L. Heldke (eds.) 1992. *Cooking, eating, thinking: transformative philosophies of food*. Bloomington: Indiana University Press.
- de Certeau, L. G. y P. Mayol. 1998. *The Practice of Everyday Life: Volume 2, Living and Cooking*. Translated Edition, University of Minnesota Press.
- Domosh, M. 1998. Geography and Gender: home again? *Progress in Human Geography*, 22(2): 276-282.
- Dwyer, D. y J. Bruce (eds.) 1988. *A home divided: Women and income in the Third World*. Stanford:Stanford University Press.
- Echevería, M. y L. E. Arroyo. 2000. *Recetario del Maíz*. Cocina Indígena y Popular, 10. Ciudad de México: Dirección General de Culturas Populares/CONACULTA.
- Esquivel, L. 1989. *Como Agua para Chocolate*. Ciudad de México: Editorial Planeta.
- Friedman, J. 1992. *Empowerment: The Politics of Alternative Development*. Cambridge: Blackwell.
- González de la Rocha, M. 1986. *Los recursos de la pobreza: familias de bajos ingresos de Guadalajara*. Guadalajara: El Colegio de Jalisco/CIESAS/SPP.
- Good Eshelman, C. 2001a El Ritual de la Reproducción de la Cultura: Ceremonias Agrícolas, Los Muertos, y la Expresión Estética entre los Nahuas de Guerrero. En *Cosmovisión, Ritual e Identidad de los Pueblos Indígenas de México*, J. Broda y J. Felix Páez (eds.), pp. 239-297. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- _____. 2001b Ofrendar, Alimentar y Nutrir: Los Usos de la Comida en la Vida Ritual Nahua. Ponencia en la XXVI Mesa Redonda, Sociedad Mexicana de Antropología. Zacatecas, 3 de agosto 2001.
- Govers, C. 1997. Agriculture, Cosmology and the Gendered Division of Labour in a Totonac Highland Village (Mexico). En *Gender and Land Use: Diversity in Environmental Practices*. M. de Brujin, I. van Halsema y H. van den Homberg (eds.), pp. 27-47. Amsterdam: Thela Publishers.
- Greenberg, L. 1996. You are what you eat: Ethnicity and change in Yucatec immigrant house-lots, Quintana Roo, Mexico. Unpublished Ph. D. dissertation, Department of Geography, University of Wisconsin.
- Harding, S. 1986. *The Science Question in Feminism*. Ithaca: Cornell University Press.
- _____. 1991. *Whose Science? Whose Knowledge? Thinking from Women's Lives*. Ithaca, NY: Cornell University Press.
- Heidegger, M. 1971. *Poetry, Language, Thought*. New York: Harper and Row Publishers, Inc.

- Helbling, G. 2000. *Morelos hecho a mano*. Cuernavaca: Instituto de Cultura de Morelos.
- Hernández Cortés, E. 1999. *Recetario nahua de Morelos*. Ciudad de México: Dirección General de Culturas Populares del Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.
- Keller, E. F. 1985. *Reflections on Gender and Science*. New Haven: Yale University Press.
- Keiger, D. 1998. Matters of Taste. *Johns Hopkins Magazine* (November): 12-16.
- Keys, E. 1999. Kaqchikel Gardens: Women, Children, and Multiple Roles of Gardens Among the Maya of Highland Guatemala. *Yearbook, Conference of Latin Americanist Geographers* 25: 89-100.
- Kimber, C. T. 1966. Dooryard Gardens of Martinique. *Yearbook, Association of Pacific Coast Geographers* 28: 97-118.
- _____. 1978. A folk context for plant domestication: or the dooryard garden revisited. *Anthropological Journal of Canada* 16(4): 2-11.
- Korsbaek, L. 1996. *Introducción al sistema de cargos*. Toluca: Universidad Autónoma del Estado de México.
- Long-Solís, J. 1986. *Capsicum y Cultura: la Historia del Chilli*. Sección de Obras de Antropología. México: Fondo de Cultura Económica.
- Loyd, B. 1975. Woman's place – man's place. *Landscape* 30, 10-13.
- _____. 1981 Women, home, and status. En *Housing and identity*, Duncan, J. (ed.), pp. 181-197. London: Croom Helm.
- McNetting, R. 1993. *Smallholders, Householders: Farm Families and the Ecology of Intensive, Sustainable Agriculture*. Stanford: Stanford University Press.
- Medina, A. 1987. Los que tiene el don de ver: los sistemas de cargos y los hombres de conocimiento en los Altos de Chiapas. En *Historia de la religión en Mesoamérica y areas afines*. Vol. I: Coloquio, pp.153-175. Universidad Nacional Autónoma de México: Instituto de Investigaciones Antropológicas.
- Merchant, C. 1980 *The Death of Nature: Women, Ecology, and the Scientific Revolution*. New York: Harper and Row.
- _____. 1990. The Realm of Social Relations: Production, Reproduction, and Gender in Environmental Transformations. En *The Earth as Transformed by Human Action: Global and Regional Changes in the Biosphere over the Past 300 Years* (ed.) B. L. Turner, pp. 673-684. Cambridge: Cambridge University Press.
- Massey, D. 1995. Masculinity, dualisms and high technology. *Transactions of the Institute of British Geographers* 20, 487-99.
- Mintz, S. W. 1985. *Sweetness and Power: the place of sugar in modern history*. New York: Viking

Penguin Inc.

_____. 1996 *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture, and the Past*. Boston: Beacon Press.

_____. 1999 La comida como un campo de combate ideológico. Ponencia, VIII Congreso de Antropología. Homenaje a la Xeración Nós, Santiago de Compostela.

Monk, J. and Hanson, S. 1982. On not excluding half of the human in human geography. *The Professional Geographer* 34: 11-23.

Moser, C. 1989. Gender Planning in the Third World: Meeting Practical and Strategic Planning Needs. *World Development* 17, 11: 1799-1825.

Nast, H. J. 1994. Opening remarks on 'Women in the Field'. *The Professional Geographer* 46 (1): 54-66

Neurath, J. 1993. Sistemas de cargos y cosmovisión: la jerarquía de los centros ceremoniales tukipa en la comunidad huichola Tiapurie (Santa Catarina Cuexcomatitán). Ponencia en la XXIII Mesa Redonda of the Sociedad Mexicana de Antropología. Villahermosa, Tabasco.

_____. 2000. Tukipa ceremonial centers in the community of Tuapurie (Santa Catarina Cuexcomatitlan): Cargo systems, landscape, and cosmovision (North American Indians, Mexico, Huichol). *Journal of the Southwest* 42 (1): 81-110.

Oberhauser, A. 1995. Gender and household economic strategies in rural Appalachia. *Gender, Place and Culture* 2: 51-70.

_____. 1997. The home as 'field': households and homework in rural Appalachia. En *Thresholds in feminist geography*. Jonrd, J. P. III, Nast, H. J. y Roberts, S. M. (eds.), pp. 165-182. New York: Rowman & Littlefield

Orta Hernández, M. 1991. Análisis de una mayordomía en el medio urbano: Xochimilco, D.F. (Mayordomía del Niñopan). Tesis para el título de licenciada en Antropología Social, Dirección General de Cultural Populares: Ciudad de México.

Ortner, S. 1974. Is Female to Male as Nature Is to Culture? En *Woman, Culture, and Society*. Rosaldo, M. Z. y L. Lamphere (eds.), pp. 67-89. Stanford: Stanford University Press.

_____. 1995. Resistance and the Problem of Ethnographic Refusal. En *Recapturing Anthropology: in Working in the Present*. Richard G. Fox (ed.), pp. 163-90. Santa Fe: School of American Research Press.

Padilla Pineda, M. 2000. *Ciclo festivo y orden ceremonial: el sistema de cargos religiosos en San Pedro Ocumicho*. Zamora, Michoacan: El Colegio de Michoacán.

Pilchner, J. M. 1998. *Que Vivan los Tamales: Food and the Making of Mexican Identity*. Albuquerque: University of New Mexico Press.

Pillsbury, Richard. 1998. *No Foreign Food: The American Diet in Time and Place*. Boulder: Westview Press.

Seamon, D. y R. Mugerauer (eds.) 1985. *Dwelling, Place, and Environment*. Dordrecht: Martinus Nijhoff Publishers.

Sepúlveda y Herrera, M. T. 1974. *Los cargos políticos y religiosos en la region del Lago de Pátzcuaro*. México: Instituto Nacional de Antropología.

Reinhardt, N. 1988. *Our Daily Bread: the Peasant Question and Family Farming in the Colombian Andes*. Berkeley: University of California Press.

Richardson, M. 1982. Being-in-the-market versus being in the plaza: material culture and the construction of social reality in Spanish America. *American Ethnologist* 9(2): 421-436.

_____. (ed.) 1984. *Place: experience and symbol*. Geoscience and Man, Vol. 24.

_____. 1990 *Cry Lonesome and other accounts of the anthropologist's project*. Albany: State University of New York Press.

Rocheleau, D., and B. Thomas-Slayter. 1995 *Gender, Environment, and Development in Kenya: a Grassroots Perspective*. Boulder: Lynne Rienner Publishers.

Rocheleau, D., B. Thomas-Slayter and D. Edmunds. 1995 Gendered Resource Mapping: focusing on women's spaces in the landscape. *Cultural Survival Quarterly*: 62-68.

Rocheleau, D., B. Thomas-Slayter y E. Wangari (eds.) 1996. *Feminist Political Ecology: Global Issues and Local Experiences*. New York: Routledge.

Rose, G. (1996). Geography as a Science of Observation: the Landscape, the Gaze, and Masculinity. En *Human Geography: An Essential Anthology*. J. Agnew, D. N. Livingstone y A. Rogers (eds.), pp. 341-350. Oxford and Cambridge: Blackwell Publishers.

Schlosser, E. 2001. *Fast Food Nation: the Dark Side of the All-American Meal*. New York: Houghton Mifflin, 2001.

Schroeder, K. 1990. Señora Camino's Kitchen: Cuisine as Strategy in the Sierra de Piura. Unpublished M.A. thesis, Department of Geography, University of Texas at Austin.

_____. 2002. Mapping the landscape of gender: Latin Americanist scholarship on women. En *Latin America in the 21st Century: Challenges and Solutions*. G. Knapp (ed.), pp. 149-170. Austin: University of Texas Press.

Scott, J. C. 1985. *Weapons of the Weak: Everyday Forms of Peasant Resistance*. New Haven: Yale University Press.

_____. 1990. *Domination and the Arts of Resistance*. New Haven: Yale University Press.

Scott, J. C., Benedict J. and Tria Kerkvliet. 1986. Special Issue on "Everyday Forms of

Resistance in South-East Asia" *Journal of Peasant Studies* (January): 13:2.

Seager, J. 1992. Women deserve spatial consideration: a survey of the state of geography. En *The knowledge explosion: Generations of feminist scholarship*, C. Kramarae y D. Spender (eds.), pp. 213-224. New York: Teachers College Press: Columbia University.

Seamon, D. and R. Mugerauer (eds.) 1985. *Dwelling, Place and Environment*. Dordrecht: Martinus Nijhoff Publishers.

Simoons, F. 1994 *Eat not this flesh: food avoidances from prehistory to the present*. (2nd edition) Madison: University of Wisconsin Press.

Shortridge and Shortridge. *The Taste of American Place: A Reader on Regional and Ethnic Foods*. Lanham, Maryland: Rowman and Littlefield Publishers, Inc., 1997

Spradley, J.P. 1979. *The ethnographic interview*. New York: Holt, Rinehart and Winston.

Sundberg, J. 1999. Conservation encounters: NGOs, local people, and changing cultural landscapes. Unpublished Ph. D. dissertation, Department of Geography, The University of Texas at Austin.

Torres, G. 1994. Los sistemas de cargo y la cosmovisión: el caso de los mixes de Santa María Alotepec, Estado de Oaxaca. Ponencia presentada en la XXIII Mesa Redonda de la Sociedad Mexicana de Antropología, Villahermosa, Tabasco.

Tuan, Y. F. 1984. In place, Out of place. En *Place: Experience and Symbol*. Geoscience and Man, 24: 3-10.

Velázquez Gutiérrez, M. 2000. Social Sustainability: Gender and Household Relations in Two Forestry Communities in Quintana Roo, Mexico. Unpublished Ph. D. dissertation, University of London.

Villa Rojas, A. 1947. Kinship and Nagualism in a Tzeltal Community, Southeastern Mexico. *American Anthropologist* 49: 578-87.

Warman, A. 1988. *La historia de un bastardo: maíz y capitalismo*. México: Instituto de Investigaciones Sociales, UNAM: Fondo de Cultura Económica.

Weismantel, M. 1989a. The children cry for bread: hegemony and transformation of consumption. En *The social economy of consumption*. B. Orlove y H. Rutz (eds.), pp. 105-124. Society for Economic Anthropology Publications. VI.

_____. 1989b. Cooking houses and sleeping houses: the Zumbagua Household as constitute process. En *The Household Economy: Reconsidering the domestic mode of production*. R. Wilk (ed.), pp. 55-72. Boulder: Westview Press.

_____. 1989c. *Food, gender and poverty in the Ecuadorian Andes*. Philadelphia: University of Pennsylvania Press.

_____. 1991 Maize beer and Andean social transformations: Drunken Indians,

bread babies and chosen women. *Modern Language Notes* 106: 861-879.

_____. 1999. Tasty Meals and Bitter Gifts: Consumption and Production in the Ecuadorian Andes. En *Changing Food Habits: Case Studies from Africa, South America, and Europe. Food in History and Culture*, Vol. 2. C. Lenz. (ed.), pp. 135-154. Amsterdam: Harwood Academic Publishers.

Westmacott, R. 1992. *African-American Gardens and Yards in the Rural South*. Knoxville: The University of Tennessee Press.

WinklerPrins, A. 2001. House-lot gardens in Santarem, Para, Brazil: Linking the urban with the rural. Ponencia presentada en la Asociación de Estudios Latinoamericanos (LASA), Washington, D.C.