

Universidad Nacional Autónoma de México
Facultad de Arquitectura

La cocina reinventada a partir de la
colectivización

Tesis teórica que para obtener el título de arquitecta

Presenta
Gabriela Suárez Morales

Asesores
Arq. Lucía Vivero Correa
Mtro. Francisco de la Isla O'Neill
Arq. Emilio Canek Fernández Herrera

Ciudad Universitaria, CDMX, septiembre 2023





Universidad Nacional
Autónoma de México



UNAM – Dirección General de Bibliotecas
Tesis Digitales
Restricciones de uso

DERECHOS RESERVADOS ©
PROHIBIDA SU REPRODUCCIÓN TOTAL O PARCIAL

Todo el material contenido en esta tesis esta protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor (LFDA) de los Estados Unidos Mexicanos (México).

El uso de imágenes, fragmentos de videos, y demás material que sea objeto de protección de los derechos de autor, será exclusivamente para fines educativos e informativos y deberá citar la fuente donde la obtuvo mencionando el autor o autores. Cualquier uso distinto como el lucro, reproducción, edición o modificación, será perseguido y sancionado por el respectivo titular de los Derechos de Autor.

A todas las mujeres que me han cuidado.



Agradecimientos:

Durante más ocasiones de las que me gustaría admitir pensé que nunca lograría terminar ni este documento ni mis estudios universitarios, es por eso que en estas breves palabras quiero agradecer a todes quienes constantemente me recordaban ya sea de manera conciente o inconciente que lo lograría.

A mi mamá porque además de darme absolutamente todo desde amor, cuidados y porras, también es el mejor ejemplo de resiliencia que la vida me ha dado. A mi papá porque cada vez que tomo una decisión siempre me esperan sus palabras de aliento y comprensión. A mi hermano por su escucha activa, por su consejo y por sembrar en mí tanta curiosidad pero sobre todo por ser mi mejor ejemplo para todo.

A todas mis amistades dentro la Facultad les quiero agradecer tantas cosas que no caben en aquí, Desde trabajar conmigo noches enteras, tolerarme, despertarme y no soltarme. Luisito, Rebe, Awin, Ari y Sara, les quiero infinitamente. A Cris quien con sus palabras y cariño me dió el aliento de seguir mi propio camino, y que también no solo me escucho día y noche hablar sobre este trabajo, también me acompaño literalmente a cada paso.

Por último pero no menos importante quiero agradecerles de todo corazón a Mujeres de la tierra, Chío, Lety, Rosalía, Alma y Gris. Absolutamente nada de este trabajo podría existir si no fuera por ustedes. Todo lo que hacen me lleva a sentir una admiración profunda por cada una de ustedes, Gracias por abrirme las puertas de su cocina y recibirme con tanto cariño cada vez.

Índice

-Introducción.....	8
-Antecedentes de la problemática	
-Planteamiento del problema	
-Pertinencia	
-Hipótesis	
-Objeto de estudio	
-Objetivos	
<i>A. Objetivo principal</i>	
<i>B. Objetivos particulares</i>	
1. Capítulo uno: domesticidades.....	15
<i>Introducción</i>	
1.1 Mujeres a la cocina: división sexual del trabajo	
1.2 El territorio de la cocina	
1.3 La cocina mexicana vs. la cocina de Frankfurt	
1.4 Comunalidad en la cocina	
Conclusiones	
2. Capítulo dos: la cocina colectiva.....	43
Introducción	
2.1 Metodología	
2.2 Cocina de fuego	
2.3 Cocina popular	
Conclusiones	
3. Capítulo tres: La cocina de Mujeres de la tierra.....	67
Introducción	
3.1 ¿Quiénes son Mujeres de la tierra?	
3.2 ¿Qué actividades desarrolla la colectiva?	
3.3 Contexto geográfico y social	
3.4 Radiografía de la cocina	
3.5 Vivencias de la cocina	
Conclusiones	
-Conclusiones generales	98
-Anexos	
-Bibliografía y obras citadas	



Introducción

Este documento es reflejo de un trabajo de investigación que busca visibilizar los rasgos espaciales que caracterizan a las cocinas colectivas del sur de la Ciudad de México, tras reconocer que estos espacios existen por y a pesar de la práctica arquitectónica puesto que fueron creados mediante la autoconstrucción. La intención es plasmar de manera gráfica la caracterización de los diversos tipos de cocinas colectivas de dicha región de la Cuenca de México para así conocer los rasgos que comparten y aquellos que las diferencian, incluyendo los factores sociales, históricos y culturales que han llevado a su origen.

La investigación explora temas de género que ayudan a entender por qué las mujeres hemos sido relegadas al espacio doméstico. Así mismo aborda cuestiones de identidad cultural expresadas en el territorio doméstico como parte de la vida diaria. Dicho trabajo no pretende romantizar los trabajos domésticos realizados dentro de la cocina más bien se busca nombrarlos como lo que son: trabajos no remunerados realizados en un espacio que representa tanto refugio como lugar de opresión.

Por otra parte, más allá de lo simbólico se busca apreciar aquellos diseños autogestivos que tanto el gremio arquitectónico como la academia han mirado con desinterés al no ser elaborados por diseñadores arquitectónicos. La intención de voltear a ver estos diseños que existen a pesar de la inoperancia de los arquitectos es entender cómo las habitantes de los espacios domésticos se las han ingeniado para crear espacios con cualidades arquitectónicas que responden a sus modos de vivir. Este trabajo busca ser un antecedente para la mediación entre los diseños autogestivos y la práctica arquitectónica para que como arquitectas del siglo XXI podamos dejar atrás la noción de la arquitectura como una profesión inhabilitante y convertirla en una práctica que entienda de saberes y diversos estilos de vida.

Antecedentes de la problemática

En 2018 la arquitecta catalana Anna Puigjaner publicó el reportaje fotográfico *Más allá del labour of love*, mediante el cual, se propuso a demostrar que el ámbito de la cocina se extiende más allá de los límites de lo doméstico y se inserta en el espacio urbano convirtiendo a la cocina en un espacio que oscila entre lo público y lo privado (“Más Allá Del Labour of Love,” 2018, 1) Las fotos contemplan cocinas colectivas de diversos países como lo son Japón, Singapur, Canadá y México. Si bien la existencia de cada una de estas cocinas surge a partir de motivaciones diferentes, hay una constante en todas ellas, su fundación se debe a la decisión de un grupo de mujeres de reunirse a cocinar con un propósito en común. Observar estas fotografías nos recuerda que cocinar no es un acto que solo se desarrolla en lo individual sino que tradicionalmente en diversas culturas, esta es una actividad que se desarrolla en grupo.

A nivel personal, estas fotografías me hicieron reflexionar en la serie de testimonios de mis abuelas en donde narraban como a la llegada de la fiesta de pueblo todas las vecinas se reunían en una cocina improvisada para cocinar cantidades bíblicas de mole, arroz y pollo; o cómo ante la eventualidad de un funeral las mujeres allegadas a la familia se reunían en la cocina para preparar comida para el velorio. Irónicamente estas historias y muchas otras me fueron contadas en la cocina mientras las veía a ellas cocinar. Todo lo anterior me llevó a meditar en que ni la cocina de mi departamento ni las cocinas prototípicas que a lo largo de la carrera de arquitectura nos enseñan a diseñar son propicias para albergar historias como las que contaban mis abuelas, lo cual me llevó a preguntarme ¿En qué partes de México aún podemos encontrar cocinas que posibiliten cocinar colectivamente? ¿Quiénes son las mujeres mexicanas que aparecen en el reportaje de Puigjaner? ¿Por qué la espacialidad de las cocinas modernas no propicia la convivencia? ¿Las mujeres solo cocinan juntas en caso de una fiesta o evento familiar?



01. Cocina urbana para niños en Yoshikawa. Puigjaner, 2017

Planteamiento de la problemática

A fin de poder responder las preguntas hechas con anterioridad, se dispuso que esta investigación se centraría en los espacios domésticos, y para poder ahondar de manera profunda en sus características, se definió que se investigaría en particular aquellos que se encuentran en el sur de la Cuenca de México, debido a su proximidad. Al hacer una investigación somera basada en libros de algunas teóricas como Silvia Federici y experiencias empíricas, me encontré con que históricamente las mujeres han sido las encargadas de llevar a cabo las labores domésticas y de cuidado, las cuales pueden llegar a representar una carga de trabajo que resulta excesiva para que una sola persona las realice, en especial si a estas se les añade una jornada laboral de 8 horas fuera del hogar.

Cabe resaltar que en México, las mujeres dedican a los trabajos domésticos alrededor de 24.5 horas más a la semana que los hombres. Y aunque los hombres mexicanos dedican 9.8 horas más a la semana en trabajos para el mercado (que generan ingresos económicos) que las mujeres, según el INEGI al comparar el *tiempo total de trabajo*¹ de ambos géneros resulta que a nivel nacional las mujeres trabajan 6.2 horas a la semana más que los hombres. (INEGI, 2019)

A pesar de que esta información nos presenta el panorama sobre la diferenciación en la carga de trabajo entre hombres y mujeres en México entre 2014 y 2019, las prácticas que producen esta desigualdad existen desde hace décadas

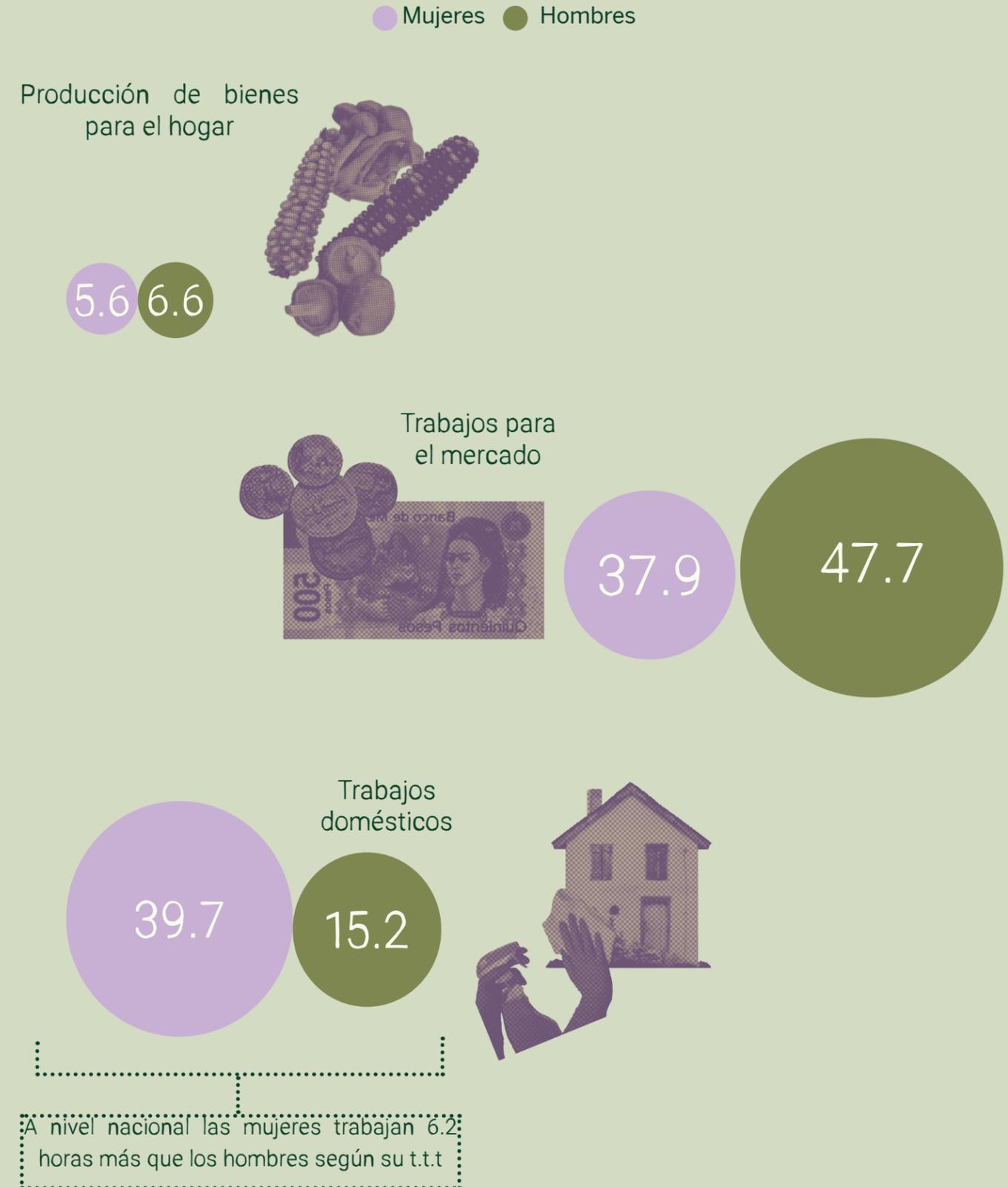
en nuestro país. Como respuesta a este fenómeno, a lo largo de los años diversos grupos de mujeres se han organizado con el propósito de colectivizar estas labores y así aliviar la carga de trabajo para todas. Es decir, aliviar la carga de trabajo que representa una doble jornada laboral es un motivo más que las mujeres tienen para cocinar juntas, además de las celebraciones y reuniones.

Si bien resultaría interesante analizar la totalidad de los espacios domésticos, para efectos de esta investigación, me centrare en aquellos trabajos que se desarrollan en la cocina, por dos razones en específico; la cocina, más allá de tener un uso específico funge también como laboratorio, espacio de convivencia y enseñanza transgeneracional. Por otra parte, la cocina a pesar de ser un espacio concebido para existir en la vivienda unifamiliar, puede salir de ésta y ser adaptada de múltiples maneras.

Al ser una investigación orientada al diseño arquitectónico, ésta tiene como propósito analizar de qué manera la arquitectura hegemónica mediante la concepción típica de los espacios domésticos y la homogeneización que trajo consigo la arquitectura moderna, frena la colectivización de los trabajos domésticos y cómo es que ciertas comunidades de mujeres han hecho frente a las limitantes impuestas por el diseño arquitectónico creando así cocinas colectivas diseñadas comunitariamente a partir de sus necesidades.

1. Según el glosario del INEGI, se entiende el tiempo total de trabajo o t.t.t. como "el tiempo total de horas dedicadas al trabajo remunerado y al trabajo no remunerado. Se calcula sumando el total de horas dedicadas al trabajo remunerado que dedicó la población ocupada, más el total de horas destinadas al trabajo no remunerado de los hogares."

¿Cuántas horas a la semana trabajan l@s mexican@s y en qué labores?



02. Gráfico sobre el ttt de los mexicanos. Elaboración propia, 2023.

Pertinencia

El espacio de la cocina nos muestra una perspectiva particular sobre la adaptabilidad y la resistencia que existe para preservar tradiciones ante las imposiciones de una arquitectura homogeneizante. Como vemos es un espacio donde ocurren constantes transformaciones espaciales autogestivas por lo tanto resulta privilegiado para la experimentación en el diseño de espacios arquitectónicos, sin embargo los arquitectos la suelen pasar por alto (en especial los masculinos) por lo que resulta pertinente analizar el valor que en ella guarda.

Esta investigación pretende enmarcar el valor sociocultural y arquitectónico de las cocinas del sur de la Cuenca de México y exaltar el potencial que en ellas existe para promover las prácticas culinarias comunitarias. De la misma manera se busca recopilar la labor de las comunidades que han logrado colectivizar los trabajos domésticos relacionados con la cocina y que hayan creado espacios desde la autogestión que les permitan llevar a cabo estas actividades, puesto que estos procesos de diseño tienen un valor que la disciplina arquitectónica ha pasado por alto.

La información que arroje la investigación podría sentar precedentes para que en el futuro las arquitectas que deseen acompañar estos procesos de diseño colectivos puedan hacerlo dejando fuera la noción de la arquitectura como profesión inhabilitante.

Hipótesis

Actualmente existen cocinas que poseen una configuración espacial que permite la práctica del cocinar como un acto colectivo y cuya concepción es producto de un proceso de diseño autogestivo. La documentación y difusión tanto de sus características sociales como espaciales podría funcionar como una herramienta para futuros procesos de diseño en los cuales arquitectas puedan participar con las comunidades de mujeres que busquen diseñar su propia cocina colectiva.

Objeto de estudio

Como se ha mencionado anteriormente, esta investigación gira en torno de los lugares que albergan la práctica de cocinar colectivamente. En particular se estudiará la cocina de la colectiva Mujeres de la Tierra conformada por habitantes de la alcaldía Milpa Alta, haciendo un estudio previo de algunos tipos de cocinas colectivas que se encuentran presentes en el sur de la Cuenca de México.

Objetivos

A continuación se describirán los objetivos de esta investigación:

Objetivo general:

Documentar de manera colaborativa la cocina donde trabaja la colectiva Mujeres de la Tierra, integrada por habitantes de la alcaldía Milpa Alta en la Ciudad de México

Objetivos particulares:

1. Analizar la carga simbólica que tiene el espacio de la cocina en una sociedad patriarcal y hegemónica.
2. Caracterizar los diversos tipos de cocinas colectivas que existen en el sur de la Cuenca de México.
3. Hacer una radiografía de los procesos de producción y de la cocina de la colectiva Mujeres de la Tierra, conformada por habitantes de la alcaldía Milpa Alta en la Ciudad de México.



03. Collage. Elaboración propia 2022

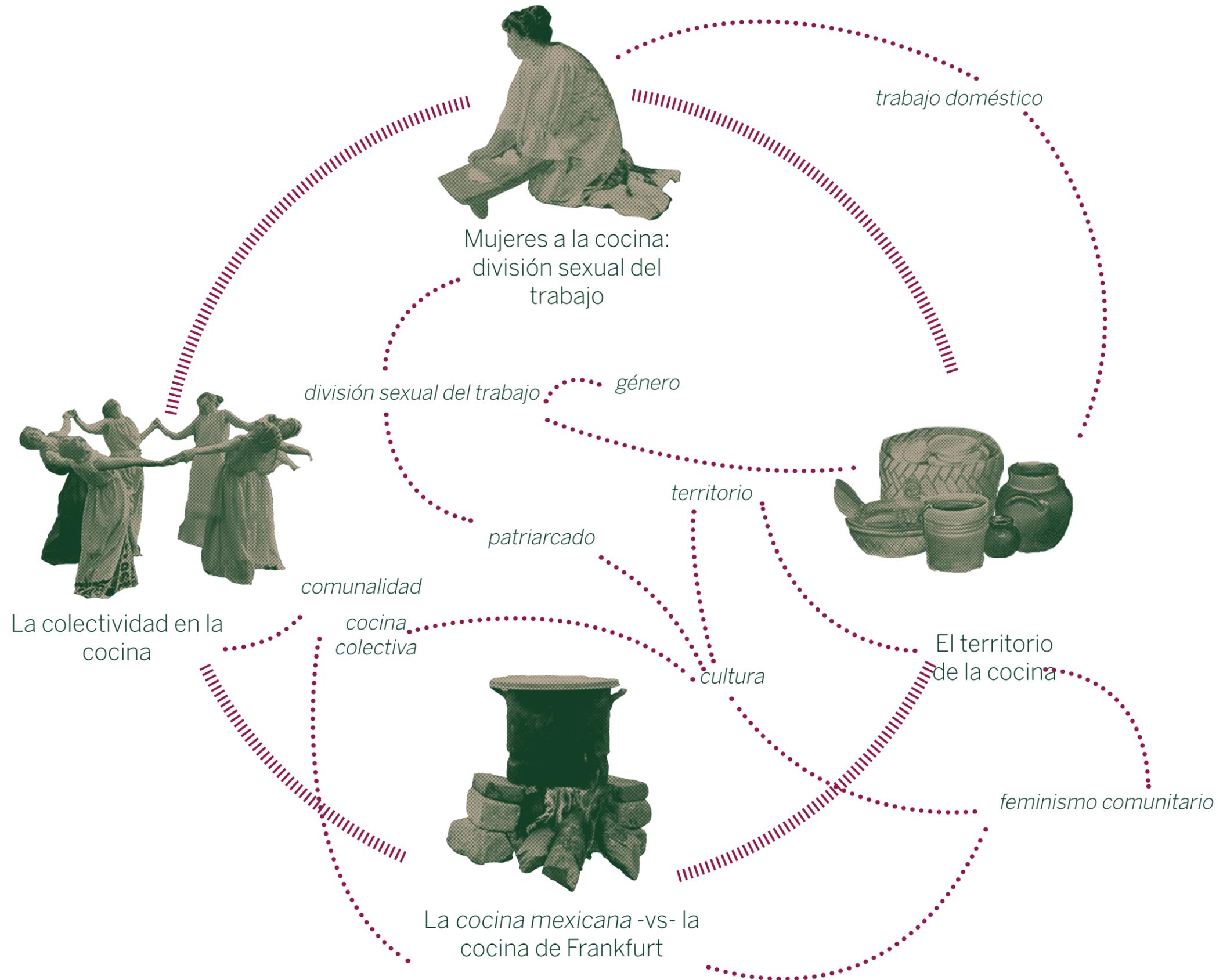
Capítulo uno:
Domesticidades



04.

(Marco teórico)

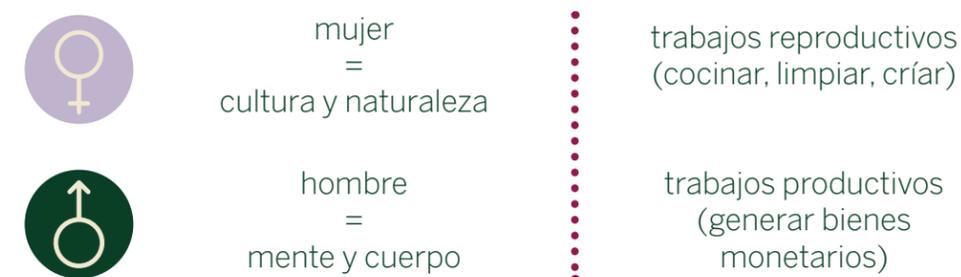
¿Cómo navegar por este marco teórico?



1.1 Mujeres a la cocina: división sexual del trabajo

“Yo rumiaré, en silencio, mi rencor. Se me atribuyen las responsabilidades y las tareas de una criada para todo. He de mantener la casa impecable, la ropa lista, el ritmo de la alimentación infalible. Pero no se me paga un sueldo, no se me concede un día libre a la semana, no puedo cambiar de amo. Debo, por otra parte, contribuir al sostenimiento del hogar y he de desempeñar con eficacia un trabajo en el que el jefe exige y los compañeros conspiran y los subordinados odian. En mis ratos de ocio me transformo en dama de sociedad que ofrece comidas y cenas a los amigos de su marido, que asiste a reuniones, que controla su peso, que renueva su guardarropas, que se desvela y que madruga, que corre el riesgo mensual de la maternidad” (Castellanos, 2013, 15)

En este breve extracto de *Lección de cocina*, Rosario Castellanos relata con certera claridad la vivencia de miles de mujeres que diariamente se enfrentan a las labores que les exige el ser mujer. Intentar trazar el origen de los roles de género que rigen desde hace siglos en las culturas heteropatriarcales y que determinan cómo es el ser hombre o el ser mujer, resulta complicado, sin embargo sabemos que “el género es un constructo social donde los roles de género no se asignan por diferencia de cuerpos sino por un imaginario cultural” (Butler, 2006, 52) y como parte de este imaginario, a cada género se le ha asignado una serie de mandatos que se ven reflejados en la división sexual del trabajo. Algunas teorías de las ciencias sociales sugieren que esta división está relacionada con una dicotomía entre mente y cuerpo o cultura y naturaleza², donde el rol masculino equivale a mente y cultura, mientras que el rol femenino equivale a cuerpo y naturaleza relegando así a las mujeres a la tarea de nutrir de la misma manera que lo hace la madre naturaleza. Otras teorías más convencionales sugieren que la división sexual del trabajo está ligada a la capacidad de procrear, por lo que a las mujeres se les han asignado los trabajos reproductivos (limpiar, cocinar, criar, etc) los cuales están intrínsecamente relacionados al espacio doméstico. Por otro lado a los hombres se les asignan los trabajos productivos, cuya finalidad es la obtención de bienes y recursos monetarios, que por lo general se desarrollan en el ámbito público.



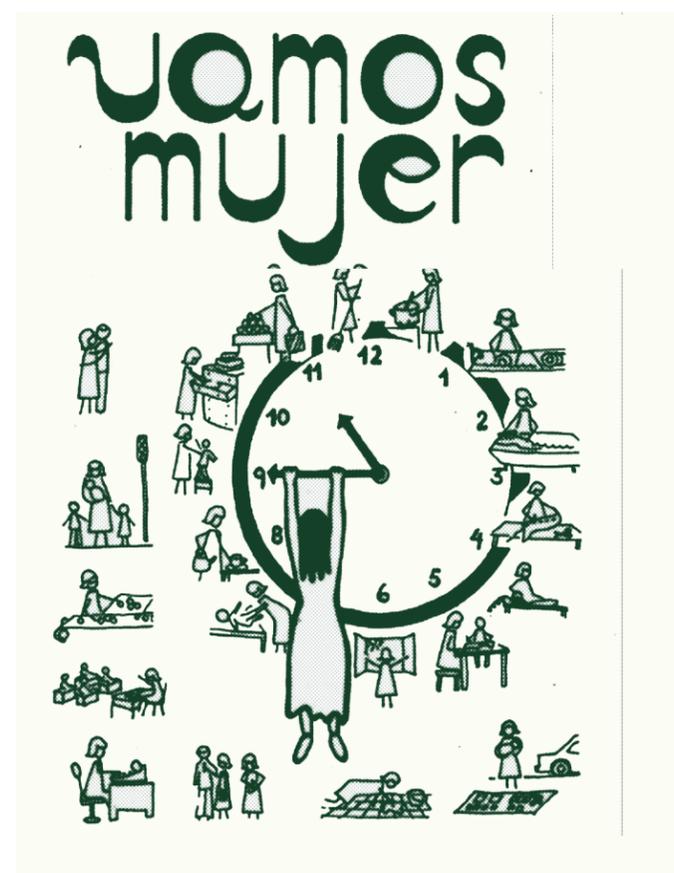
Introducción

Estudiar la espacialidad de la cocina con la finalidad de comprender la carga simbólica que en ella reside, implica respondernos algunas preguntas como ¿Por qué las mujeres somos quienes desde hace siglos nos encargamos de los trabajos domésticos? ¿Es la cocina un mero espacio de servicio? ¿De dónde proviene el modelo de la cocina de la vivienda unifamiliar que hoy conocemos?

A lo largo de este capítulo se buscará dar respuesta a estas preguntas mientras se desarrollan definiciones de conceptos importantes para el entendimiento del tema. Analizar los factores que han llevado a la existencia de la división sexual del trabajo, puede llevarnos a entender porque las mujeres nos hemos convertido en las encargadas de la cocina casi de manera exclusiva, lo cual a su vez ha llevado a que desde el siglo XIX existan mujeres que han buscado revertir esta situación mediante prototipos de cocinas que antepongan la eficiencia las tareas que se desarrollan en estos espacios.

Más allá del estudio espacial de estos prototipos de cocina donde, también se busca analizar aquellos fenómenos culturales que se desarrollan en ella y son inherentes al habitar. ¿Es la manera en la que ordenamos nuestra cocina una expresión cultural? ¿Los artefactos como licuadoras, molcajetes o fogones son simples herramientas o producto de una herencia cultural?

Sí, la cocina es un espacio que resguarda conductas sociales, tradiciones y expresiones culturales que podemos ver reflejadas en su materialidad, es por ello que mediante este capítulo en el que se desarrollará el marco teórico de la investigación se buscará estudiar lo antes mencionado categorizando en dos ejes: el estudio de las normas sociales y el estudio de la espacialidad donde éstas se expresan.



05. Poster "Vamos mujer" en Revista Nos/ otras, Sin Autora, 1989

2. Christie menciona en "Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana" que esta dicotomía en los roles de género también se ve reflejada en quienes se encargan de la preparación de alimentos, ejemplo: las mujeres quienes son más cercanas a la naturaleza se dedican a elaborar los alimentos provenientes del maíz mientras que los hombres se encargan de los tacos y carnisas que provienen de los animales.

De estas teorías podemos concluir que “el género al ser un constructo social, comprende el ser hombre o el ser mujer como aspectos de la cultura configurados en trabajos, espacios y tiempos concretos e indisociables” (Herrera Flores, 2005, 29).

Como parte de esta investigación resulta vital analizar qué impacto tiene en nuestras vidas dicha asignación de trabajos. ¿Qué implica que las mujeres sean las encargadas de llevar a cabo estos trabajos reproductivos? Hay que partir del hecho de que “el trabajo doméstico es mucho más que la limpieza de la casa. Es servir a los que ganan el salario, física, emocional y sexualmente.” (Federici, 2018, 30) y que tal como lo mencionan numerosas teóricas feministas, entre ellas Silvia Federici estos trabajos son considerados como actos que las mujeres desarrollamos desde el amor (labor de amor) y no como una obligación. Esta perspectiva ha llevado a que estos trabajos sean poco valorados, dejando de lado el tiempo y el esfuerzo que requiere ejecutarlos.

Tal como lo menciona Giglia, estas tareas ingratas, mecánicas y repetitivas, son semi invisibilizadas puesto que el producto de este trabajo no es algo tangible, más bien se presenta como un servicio para alguien más y que en cuanto se agota surge la necesidad de volver a empezar, esencialmente “se cocina para que otros puedan comer y por lo tanto habrá que volver a cocinar, se limpia para que otros puedan ensuciar,” (Giglia, 2012, 30) lo cual nos mantiene inmersas en una jornada de trabajo que no tiene fin.

Sabemos que aunque los roles de género rigen muchos de los aspectos de nuestra vida, estos no han sido determinantes de manera que las mujeres se dediquen exclusivamente al hogar y desde hace varios siglos nos hemos incorporado en todos los nichos de la fuerza laboral. Para muchas feministas del norte global, esta inserción ha significado una victoria, y aunque acceder a un puesto laboral nos hace acreedoras de un salario, “lograr un segundo empleo nunca nos ha liberado del primero. El doble empleo tan solo ha supuesto para las mujeres tener incluso menos tiempo y energía para luchar contra ambos.” (Federici, 2018, 31) Tradicionalmente se ha visto al espacio doméstico como un espacio de refugio, un espacio al cual se puede llegar para guarecerse y descansar posteriormente de una extenuante jornada laboral, como lo describe Semper “un espacio a donde llegar después de la caza y los viajes largos, además de ser un espacio de reunión familiar” (Semper, 120) pero ¿acaso para las mujeres el espacio doméstico tiene la misma connotación? Después de nuestro horario de trabajo fuera de la casa, a dónde llegamos a descansar si en el hogar nos esperan una serie de trabajos por realizar. ¿Qué representa en realidad el territorio de lo doméstico para las mujeres?



06. PosterRed Woman's Workshop, 1975

Típicamente la casa representa...



Pero si la casa es nuestro segundo lugar de trabajo...

¿QUÉ REPRESENTA EN REALIDAD EL TERRITORIO DE LO DOMÉSTICO PARA LAS MUJERES?

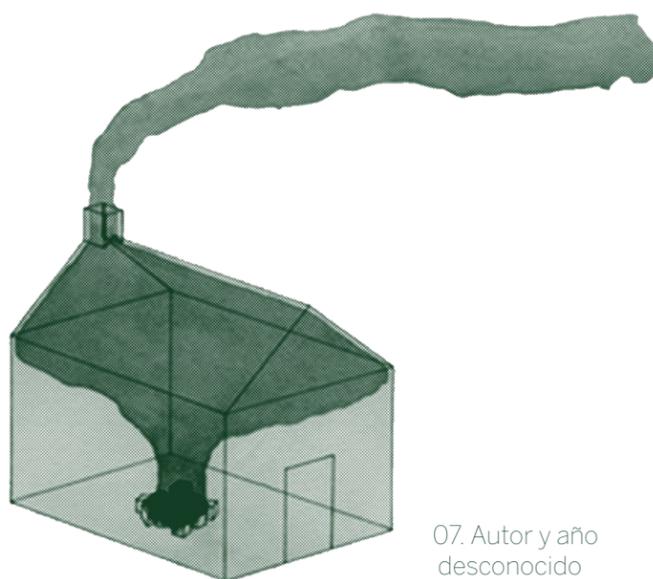
3. Semper, Gottfried. The Four Elements of Architecture and Other Writings, Cambridge University Press, 2010.

1.2 El territorio de la cocina

Invariablemente del contexto geográfico donde nos ubiquemos, la cocina es un espacio vital dentro de cualquier vivienda, principalmente porque absolutamente todos los seres humanos debemos alimentarnos para subsistir, pero la cocina es mucho más que un área de servicio puesto que también representa un espacio de reunión. Dentro de *Los cuatro elementos de la arquitectura*, Gottfried Semper plantea desde un punto de vista antropológico, cuál es el origen de la arquitectura. Para ello propone que las estructuras se dividen en cuatro elementos o categorías: hogar, suelo, techo y cerramiento (Semper, 2010, 30). El arquitecto alemán plantea que la palabra hogar proviene de *hoguera* y es precisamente este elemento el que alberga la luz y el calor y eso le convertiría en un centro social primario, "alrededor del hogar se formaron los primeros grupos, se reunieron las primeras asambleas y se formaron las primeras alianzas [...] A lo largo de todas las fases de la sociedad, la hoguera formó ese foco sagrado alrededor del cual tomó orden y forma. Es el primer y más importante elemento de la arquitectura." (Semper, 2010, 70) Resulta evidente que la cocina es y siempre ha sido un espacio con un alto valor simbólico dentro de lo que llamaremos el territorio doméstico.

Pero, ¿por qué hablar de territorialidad dentro de los espacios domésticos? Si bien comúnmente se entiende por territorio, como una gran extensión de tierra ocupada por un grupo de personas con rasgos culturales similares, este no es necesariamente un contenedor gigante. Podemos considerar como territorio cualquier espacio que haya sido apropiado y valorizado, "el territorio es también objeto de operaciones simbólicas y una especie de pantalla sobre la que los actores sociales (individuales o colectivos) proyectan sus concepciones del mundo. Por eso puede ser considerado como zona de refugio, como medio de subsistencia, [...] como objeto de apego

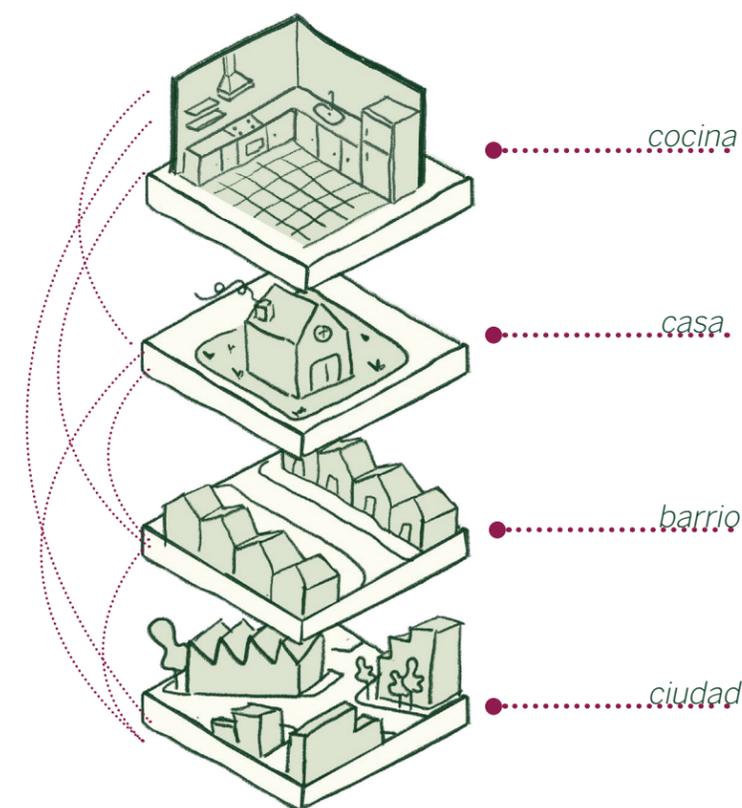
afectivo, como lugar de inscripción de un pasado histórico y de una memoria colectiva." (Giménez, 1996, 28) Y es que precisamente, la cocina es un laboratorio, un espacio de convivencia transgeneracional, un refugio ante las violencias patriarcales, una biblioteca de saberes, y la materialización de la resistencia ante la pérdida de tradiciones. Pero ante todo es un territorio complejo, donde conviven las contradicciones puesto que la cocina también ha sido una herramienta de represión hacia las mujeres y de la colonización de los saberes y las prácticas alimenticias.



07. Autor y año desconocido

Como podemos ver, la cocina guarda una importante relación con las vivencias diarias y la sociabilidad. El antropólogo J.M. Hoerner ha categorizado a este tipo de territorialidades como *territorios próximos o identitarios* los cuales generalmente se configuran como pueblos, barrios y casas, es decir la cocina es un territorio identitario⁴.

Cabe destacar que ningún territorio puede encontrarse aislado ni de manera física ni simbólica. El geógrafo Yves Lacoste propone que el territorio puede ser entendido en diferentes escalas, las cuales él llama nichos territoriales. (Giménez, 1996, 29) Dichos nichos van desde el espacio más íntimo hasta la escala continental, al visualizar estos nichos, resulta importante no imaginarlos como una serie de elementos ordenados de manera jerárquica en el cual uno va insertándose dentro del otro, más bien estos nichos se encuentran unos apilados tras los otros, puesto que cada uno de ellos está intrínsecamente relacionado a otros, lo que significa que estos están unidos mediante un denso entramado de relaciones simbólicas. Mediante esta categorización nos es fácil visualizar a la cocina como un nicho territorial, el cual cuenta con un fuerte nexo entre el resto de los nichos domésticos así como con aquellos que existen fuera de la casa como lo son el barrio, la colonia e inclusive la ciudad.



08. Visualización de los nichos territoriales de Yves Lacoste. Elaboración propia, 2023

4. "Los territorios identitarios se caracterizarían entonces por el papel primordial de la vivencia y del marco natural inmediato, juntamente con la posibilidad de desplazamientos frecuentes, si no cotidianos. Serían a la vez espacios de sociabilidad cuasi-comunitaria y refugios frente a las agresiones externas de todo tipo". (Giménez, 1996, 31)

Gilberto Gimenez postula que el territorio puede ser entendido en tres dimensiones, el territorio, como objeto de representación y apego afectivo, como marco de prácticas culturales y por último, como espacio de inscripción de la cultura. Si bien previamente en este texto se ha entendido cómo es que el territorio de la cocina es precisamente un objeto de representación y apego afectivo, falta precisar cómo es que la cocina actúa en las otras dos dimensiones y es que para ello primero resulta necesario definir qué es la cultura. De acuerdo con la definición de Clifford Gertz, cultura es “la dimensión simbólica expresiva de todas las prácticas sociales inherentes a la vida social.”⁵



Para apoyar esta definición resulta útil retomar la manera en la que Pierre Bourdieu categoriza al capital cultural⁶. Para Bourdieu podemos caracterizar a los bienes culturales en tres categorías; en forma de estado incorporado o habitus⁷, que contempla símbolos, lenguajes tradiciones, prácticas y saberes, por otra parte está la cultura en estado objetivado, que abarca los productos materiales como los son la arquitectura, artefactos, pinturas y cualquier otro bien cultural, y por último contamos con la cultura en estado institucionalizado donde se encuentra todo el conocimiento legitimado por una institución como lo son las academias. Para el estudio de la territorialidad de la cocina se dejará de lado la tercera categoría y nos centraremos en las primeras dos, y notaremos que a resumidas cuentas podemos establecer que la cultura en forma de estado incorporado o habitus abarca todas aquellas expresiones que forman parte del espectro inmaterial, mientras que la cultura en forma de estado objetivado abarca las expresiones tangibles.



5. Clifford Geertz citado por Gilberto Gimenez en Territorio, cultura e identidades. Estudios sobre las Culturas Contemporáneas P.32
 6. Bourdieu define capital cultural como las formas de conocimiento, educación, habilidades, y ventajas que tiene una persona y que le dan un estatus más alto dentro de la sociedad. Bourdieu, P.(1983) Poder, derecho y clases sociales.
 7. El habitus es un conjunto de disposiciones interiorizadas que informa las personas, sentimientos y acciones de la persona y se construye a partir de la interacción del individuo y la sociedad.

Como cultura en estado objetivado dentro de las cocinas, se pueden apreciar todos aquellos artefactos que se encuentran dentro de las cocinas tradicionales del centro del país que son utilizados para la elaboración de diversas recetas tradicionales de la región, ejemplo de ello son los molcajetes, tejates, metates, tortilleros y tlecuiles entre muchos otros. La mayoría de estos artefactos existen desde mucho antes de la colonización del territorio mexicano y tanto su forma como función son resultado de tradiciones culturales y experimentaciones que nos preceden desde hace siglos. Por otra parte, dentro de la misma categoría de cultura objetivada, nos encontramos con la serie de objetos tanto utilitarios como decorativos que residen en las cocinas mexicanas, y es que estos cuentan con una fuerte carga simbólica y cultural. Existen aquellos objetos que evocan recuerdos que pueden cargar consigo mismos enlaces a costumbres y legados familiares. Los objetos de la cocina tienen la capacidad de expresar de manera simbólica los rasgos sociales y culturales en nuestro habitar, ejemplo de ello es la serie de pinturas de alacenas elaboradas por la artista mexicana María Izquierdo, en ellas retrata la cotidianidad de la cocina incluso incluyendo en las pinturas algunos de los objetos que decoraban su propia cocina. Los cuadros de Izquierdo nos recuerdan que mediante los objetos podemos apropiarnos del espacio que habitamos, reflejando nuestra identidad y cargando de simbolismo al territorio.



09. Alacena, María Izquierdo, 1947

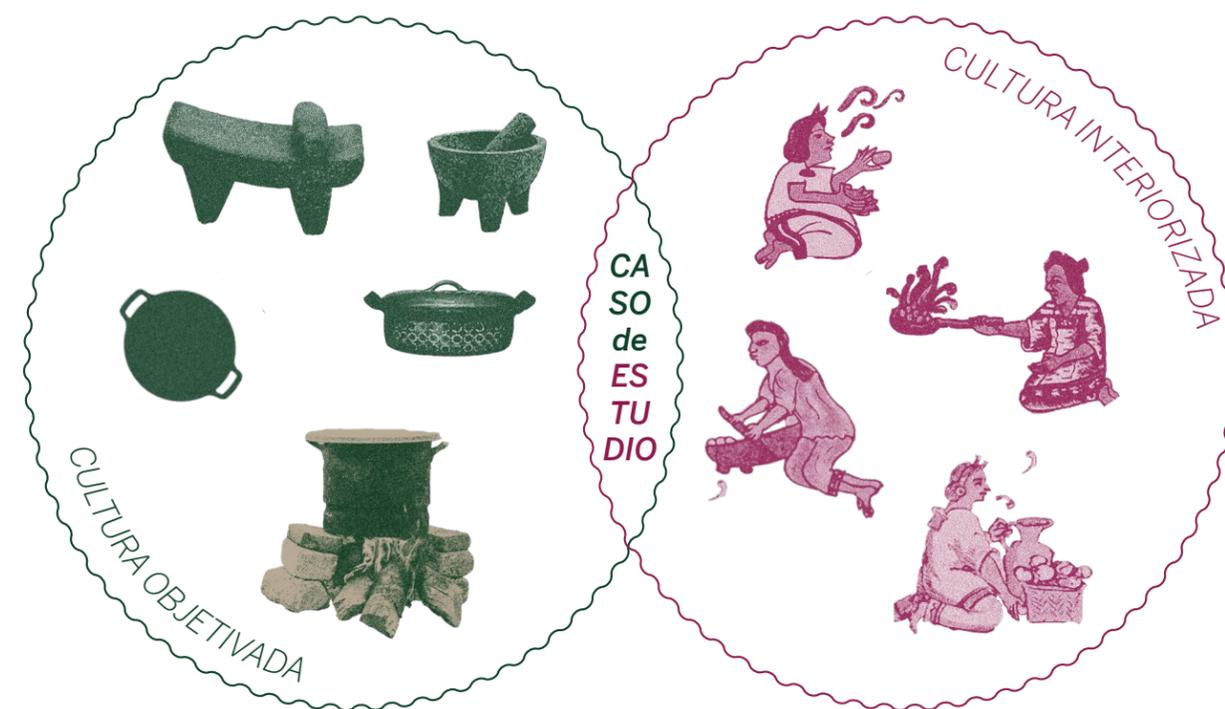
¿Qué bienes culturales encontramos en la cocina?



En relación con los objetos y artefactos encontrados en la cocina, nos encontramos con otra forma de expresión cultural pero esta vez en forma incorporada o de habitus, y ésta es el ordenamiento espacial dentro de la casa. Y es que el poner orden es un hecho cultural, la antropóloga Carla Pasquinelli postula que mediante la cotidianidad establecemos una serie de comportamientos que están estrictamente relacionados con el orden de las cosas en nuestra casa y mediante estos gestos es que nos reconocemos dentro de un espacio. Según la antropóloga “es especialmente en el orden que le damos a nuestro hogar, en donde proyectamos una parte importante de nuestro ser, y en donde intentamos, a través del esfuerzo constante por darle al espacio nuestro orden, plasmar a través de ese espacio y de ese orden, nuestros valores y nuestras visiones del mundo.” (Pasquinelli, 2007, 10) y si bien, el “poner orden” puede parecer algo sencillo o minúsculo, estas prácticas varían enormemente dependiendo de los contextos culturales, por lo que resulta interesante entender como el ordenamiento espacial también varía de cocina en cocina, por ejemplo dentro de las cocinas de fuego nos encontramos con que muchos de los objetos utilitarios usualmente se encuentran colgados en las paredes y aunque esto puede parecer una decisión meramente decorativa, en realidad de acuerdo a diversos testimonios (los cuales se ahondarán en el capítulo tres) el acto de colgar estos objetos tiene un propósito completamente funcional. Así mismo, nos encontramos con que las recetas y los saberes culinarios son otra manifestación cultural en forma de habitus, éstas provienen de una serie de conocimientos que han sido heredados de generación en generación y son resultado de un trabajo comunal.

Al buscar la serie de expresiones culturales que se dan en el territorio de la cocina, resulta interesante reafirmar donde se sitúa el objeto de estudio de esta investigación. Por un lado nos encontramos con el espacio físico de la cocina típica del centro del territorio mexicano el cual contempla todos sus objetos y artefactos, y por el otro lado tenemos la serie de tradiciones, saberes y recetas que se desarrollan en este espacio y con ayuda de los artefactos previamente mencionados. Ahora bien, podemos notar que el campo de análisis de esta investigación se encuentra justo en medio de estos dos, puesto que ninguno de estos dos grupos de expresiones culturales son indivisibles entre sí, “las formas objetivadas solo cobran sentido si pueden ser apropiadas y permanentemente reactivadas por sujetos dotados de capital cultural incorporado” (Giménez, 1996, 33). Es decir, tanto la cocina como los molcajetes, metates o tortilleros carecen de sentido si no existe un sujeto que cuente con el conocimiento o capital cultural que le permita saber cómo accionarlos; y de la misma manera si existe un sujeto que posea todo aquel conocimiento para elaborar recetas típicas de la gastronomía mexicana pero que no cuente ni con los aparatos ni con el espacio adecuado para ejecutarlas, está destinado a perder su capital cultural o bien ser desterritorializado. Como podemos ver, es tan solo lógico que el foco de esta investigación se dirija a todo aquello que pase en el intersticio de estas expresiones culturales.

Habiendo dejado en claro el foco principal de la investigación, resulta pertinente generar las siguientes preguntas, ¿qué pasa cuando no existen bienes culturales objetivados que permitan la constante activación de los saberes culinarios? ¿Por qué y en qué momento el territorio de la cocina se convirtió en un espacio que limita la ejecución del capital cultural interiorizado?



1.3 La cocina mexicana -vs- la cocina de Frankfurt

“Por las noches la cocina brillaba con el fogón encendido y las criadas movían platos, abrían alacenas olorosas a frijol, a maíz, a chocolate y al milagro de los peces y de los panes, como les contaba Tefa mientras calentaba las tortillas. Ellas, sentadas a la mesa enorme escuchaban sus relatos históricos [...] a ella le gustaban mucho las cocinas, en ellas sucedía lo mejor del mundo: los postres, los hechos históricos, las hadas y las brujas que salían de la boca de las criadas.” (Garro, 2016, 321)

Con frecuencia, dentro de los cuentos de Elena Garro podemos encontrarnos inmersas en historias donde se narra la historia de mujeres que hallan refugio, que trabajan o simplemente habitan el espacio de la cocina. Mediante su prosa, Garro nos sitúa en estos espacios que a más de una nos resultan familiares, tal como lo hace en el extracto previamente citado de *Una mujer sin cocina*. La autora nos describe un espacio con los olores particulares de aquellos ingredientes que parecieran imprescindibles en la cocina mexicana, con un fogón y con una gran mesa donde la protagonista de la historia se sienta a disfrutar de la plática y las historias de las diversas mujeres que cocinan ahí. Aunque la cocina que se encuentra en nuestra casa no cuente necesariamente con las características de las ficciones de Garro, todas hemos visitado alguna vez una cocina similar puesto que en sus historias plasma el arquetipo de una típica cocina mexicana. En el imaginario colectivo ésta se asocia frecuentemente a la cocina de fuego o cocina de humo; se le conoce así a aquellas cocinas que cuentan con un fogón o tlecuil y por lo tanto generalmente cuentan con una fuerte conexión con el espacio exterior. Así mismo, en dicho imaginario estos espacios cuentan con dimensiones amplias que permiten que varias mujeres se encuentren cocinando al mismo tiempo y no solo eso, dichas magnitudes incluso permiten que se puedan utilizar artefactos típicos que hemos mencionado con anterioridad. Sin embargo, si pensamos en la cocina de nuestra propia casa, probablemente la descripción de esta típica cocina mexicana parezca idílica puesto que la mayoría de las cocinas actuales de México no cuentan con estas características. Basándonos en el Censo nacional de población y vivienda 2020, tan solo el 12.48% de los hogares censados cuentan con una estufa de leña o carbón; así mismo solo el 3.16% de estos cuentan con una cocina al aire libre o bajo un tejaban. (INEGI, 2021.) Lo que quiere decir que menos del 15% de las cocinas en México cuentan con al menos uno de los dos elementos más característicos de la típica cocina mexicana.

Nos encontramos así con que el 85.96% de las cocinas mexicanas actuales cuentan con estufas de gas o eléctricas, ¿Cómo fue que se llegó a esta estandarización de los cuartos para cocinar en un país donde existen tradiciones y recetas culinarias que requieren de una infraestructura particular como lo es la cocina de fuego? Si bien no existe una respuesta definitiva a esta pregunta, es verdad que en gran medida esta homogeneización se debe a la llegada del Movimiento Moderno a México que “fue más allá de las particularidades nacionales irrumpiendo en los primeros treinta años del siglo XX logrando unificar un único lenguaje en la arquitectura” (Adriá, 2017, 57). lo cual apunta a la posibilidad de que estas cocinas hayan sido concebidas bajo el diseño de la cocina integral .

¿Cómo se ve la típica cocina mexicana?



10. Representación de la clásica cocina mexicana. Andrea Rodríguez, 2019

Según el censo de 2020 en México...



10. Gráfico sobre los tipos de cocinas según el Censo 2020. Elaboración propia, 2023.

Dentro de las primeras manifestaciones de la arquitectura moderna en el país se encuentra la obra de Juan O’Gorman, los postulados y creaciones de José Villagrán, así como las edificaciones diseñadas por el arquitecto Mario Pani (aunque desde luego existen muchos otros representantes del movimiento moderno en el país). Las obras de Pani cuentan con una particularidad: la producción en masa de vivienda social. “Pani concibió conjuntos multifamiliares como ciudades dentro de ciudades, donde materializó los postulados del movimiento moderno con adecuaciones y escalas inimaginables en otros países.” (Canales, 2017, 12) El primero de estos y quizá el más icónico es el Centro Urbano Presidente Alemán, más conocido como CUPA, el cual contiene 1080 viviendas que se dividen entre cinco tipologías diferentes y que cuentan con un área de entre 48 y 76 m².

El conjunto se construyó en tan solo dos años, lo cual significó un reto importante tanto para los trabajadores, desarrolladores, ingenieros y arquitectos. En particular estos últimos entendieron que la clave del éxito sería la estandarización de los espacios al interior de cada vivienda, los cuales se vieron reducidos al mínimo puesto que la propuesta apostaba a el uso y la apropiación de las áreas comunes como conjunto al habitar. Cabe destacar que en un inicio el proyecto además de promover la convivencia o la socialización entre inquilinos también buscaba otorgar

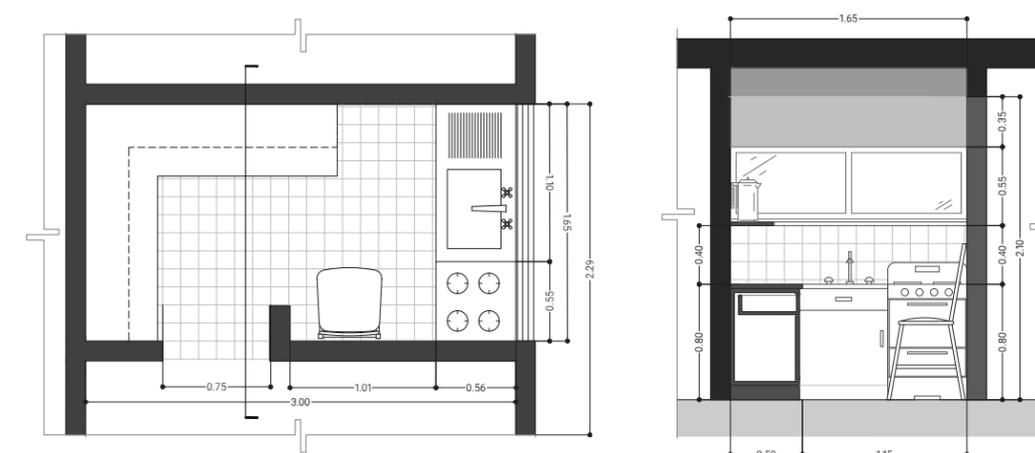


a las amas de casa la posibilidad de eficientar ciertas labores domésticas, por ejemplo de la misma manera en la que en las vecindades los lavaderos eran de libre acceso para todas, los proyectistas se dieron a la tarea de crear una lavandería pública para que todos los inquilinos por igual pudieran acceder a el uso de una lavadora, así mismo en las primeras décadas del conjunto existió una cocina semi familiar que vendía comidas completas a precios accesibles para aquellas familias donde no hubiera tiempo de cocinar.

A pesar de la existencia de 5 tipos diferentes de departamentos dentro del conjunto, en cada uno de ellos se aplicó la misma solución para resolver los espacios de servicios (baño y cocina).

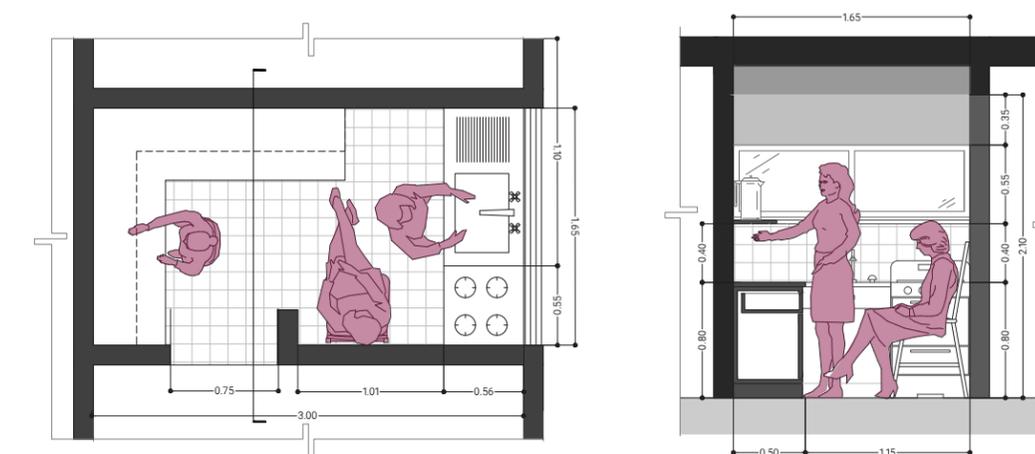
11. Mario Pani, Centro Urbano Presidente Alemán en la Ciudad de México, Guillermo Zamora, 1949.

En el caso de la cocina se proyectó que en cada una de las tipologías ésta contaría con una tarja, una estufa de cuatro hornillas con horno integrado y por último un área de guardado bajo cubierta con encimeras que funcionarían como áreas de trabajo. Encontramos que en la tipología A y B de las viviendas las cocinas cuentan con un área de 3.50m² y 4.50m² respectivamente, ambas con un pasillo de circulación de apenas 1 metro de ancho. A pesar de que estas tipologías de departamento son las más pequeñas, no muestran una diferencia significativa con los departamentos de mayor metraje, como lo es la tipología D⁸, la cual contempla departamentos de 81.5m² con cocinas de 5m².



12. Planta y corte de cocina en departamento tipo D del CUPA

Estas estrechas cocinas exigieron a sus habitantes un cambio en sus hábitos y rutinas alimenticias, quizá el más notorio es que esta cocina tan solo permitiría que una persona cocinará dentro de ella a diferencia de lo que se vive en las cocinas de fuego. La implementación de estos prototipos de cocina en las más de 1000 nuevas viviendas propuso al gremio de la arquitectura en México que este modelo era no solo funcional sino también práctico, económico y fácil de reproducir lo cual abrió la posibilidad de instalar estos prototipos en cualquier edificación nueva tan solo generando algunas modificaciones.



13. Planta y corte de cocina en uso dentro del departamento tipo D del CUPA .

8. Para ver el desglose de áreas y planta de los departamentos de tipología D, ver tabla 01 en los anexos

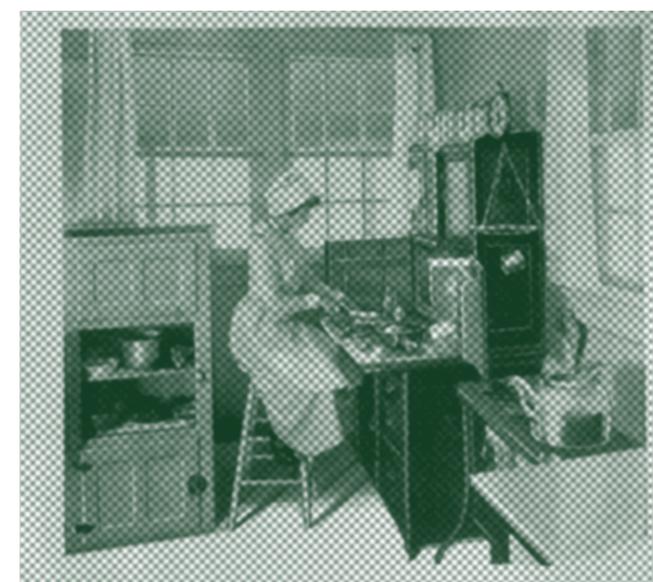
Aunque Pani fue un pionero en cuanto se trata de la construcción en masa de viviendas populares, el arquitecto y urbanista alemán Ernst May ya había pasado por el mismo reto en su país. Desde 1925 hasta 1930 May fue el encargado de la urbanización de la ciudad de Frankfurt, que en particular se enfocó en la construcción de conjuntos habitacionales destinados a la clase obrera. Desde el principio estas viviendas se concibieron como unidades cómodas pero con dimensiones reducidas. Se calcula que a lo largo de los cinco años que Ernst May fungió como Consejero municipal de Urbanismo en Frankfurt se desarrollaron alrededor de 15,000 viviendas, es decir casi 14 veces la cantidad de residencias que Pani diseñó para el CUPA. May, quien estaba fascinado por la idea de mejorar la productividad mediante la gestión del uso del tiempo, entendía que la casa debería ser tan funcional como una máquina y para ello se dedicó a estandarizar las partes que componen a una vivienda generando así núcleos de servicios. Para lograr este cometido, May invitó a la arquitecta austriaca Margarete Schütte-Lihotzky a participar de sus proyectos, en especial le interesaba que Lihotzky fuera quien se encargará de la estandarización de los espacios dedicados a los cuidados domésticos, puesto que ella tenía vasta experiencia al haber trabajado con Adolf Loos en la Secretaría de Vivienda de Viena.



14-15. Siedlung Römerstadt, Ernst-May-Gesellschaft, 1928

Fue entonces que Margarete Schütte-Lihotzky se dió a la tarea de diseñar prototipos de estos espacios, sin embargo aquel que más destacó fue la cocina. Más allá de la homogeneización de estos espacios, a Lihotzky le interesaba buscar diseñar espacios que efficientaran las acciones que se desarrollan en las cocinas para que de esta manera las mujeres contaran con mayor tiempo para sí mismas. Incidentalmente, la economista doméstica Christine Frederick previamente habían realizado propuestas de cocinas integradas las cuales incluían muebles y artefactos, el diseño de esta nueva cocina integrada, se debe al análisis que Frederick desarrolló sobre el diseño de las cocinas dentro de los buques y tras un análisis de éstas detalló que “las cocinas para mujeres diseñadas por hombres son irracionales y maximizan el trabajo, por lo tanto recluyen a las mujeres en un ciclo de fatiga, mientras que las cocinas para hombres diseñadas por hombres son altamente racionales y no los sobrecargan de trabajo” (Jerram, 2006, 534)

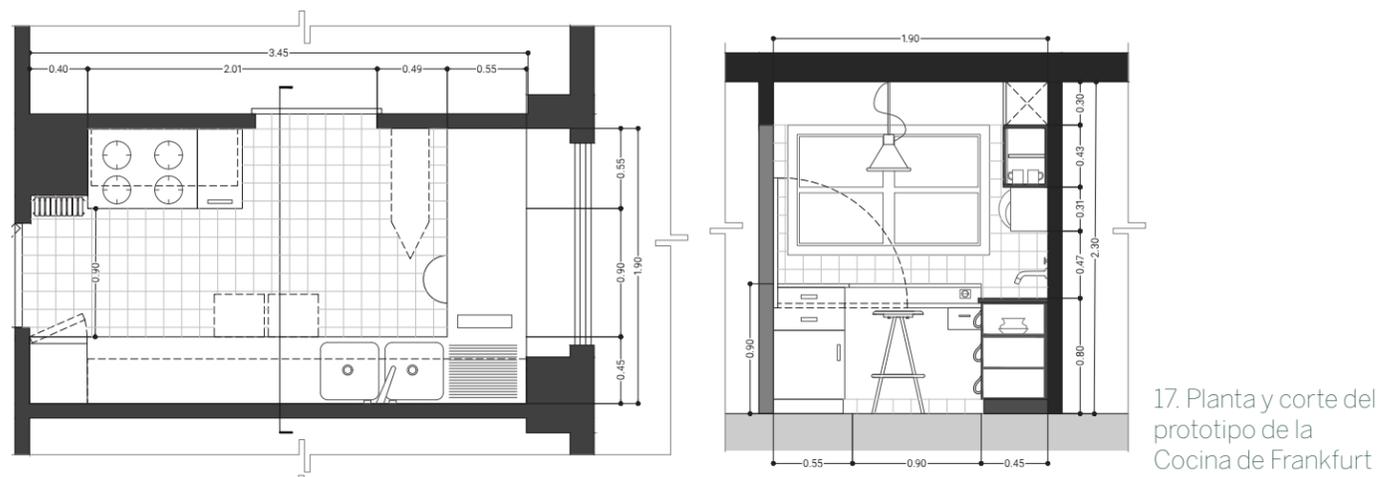
Basada en este antecedente estadounidense y sus propios principios tayloristas⁹, Lihotzky se dedicó a diseñar una cocina cuyo diseño fuera mucho más racional y por ende funcional y para ello se basó en los talleres mecánicos. De esta manera el nuevo prototipo se ubicaría en un cuarto propio dentro de la vivienda, alejado de las áreas de convivencia puesto que para la arquitecta resultaba importante visualizar este espacio como el lugar de trabajo de las mujeres así como el taller mecánico o la fábrica era el de los hombres que en cuanto terminan con su jornada laboral lo dejan atrás. Por otra parte el acomodo de mobiliario dentro de la cocina tendría un acomodo racional tal como el de una línea de producción dentro de una fábrica, visualizando así el acto de cocinar como una labor sistemática, para Lihotzky este acomodo implicaba reducir las distancias que las mujeres recorrían mientras trabajaban.



16. Mrs Christine Frederick in the Applecroft Experiment Kitchen. The Hoosier Manufacturing Co. 1915

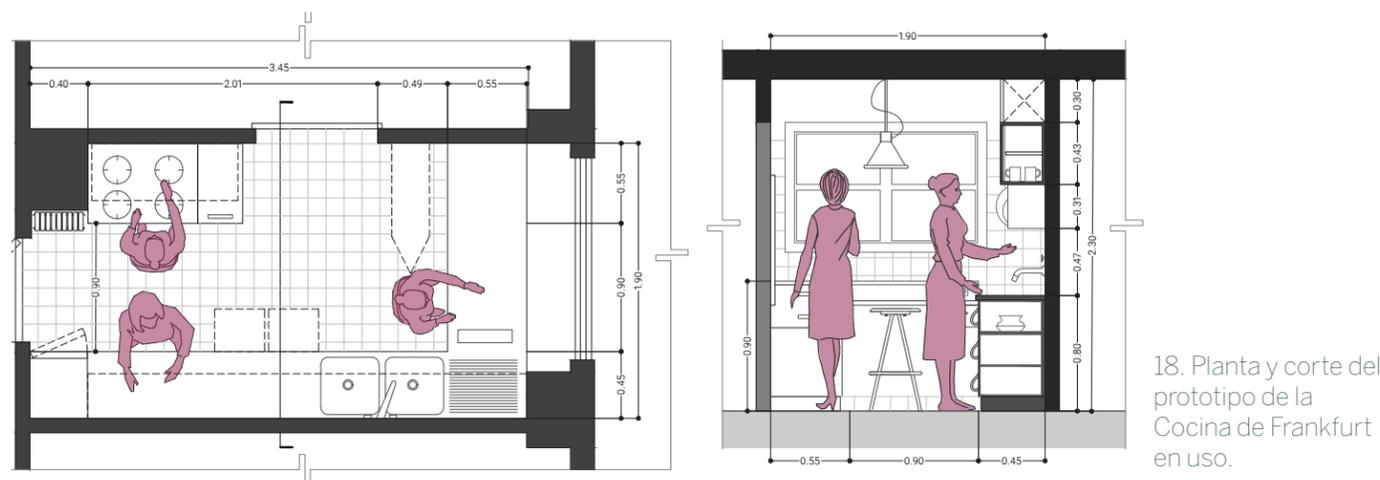
9. El taylorismo es un conjunto de criterios organizativos que busca la máxima prosperidad para propietarios y empleados mediante un mínimo consumo de esfuerzo humano y un uso efectivo de los insumos del capital invertido.

Por último, todas las superficies de trabajo tenían una función doble como áreas de guardado debajo de ellas lo cual también permitió efficientar el uso del espacio. A este prototipo pronto se le conocería como La Cocina de Frankfurt puesto que su implementación tuvo lugar por primera vez en el conjunto habitacional Siedlung Römerstadt en Frankfurt, en él que en una primera etapa se instalaron 8000 de estas cocinas.



17. Planta y corte del prototipo de la Cocina de Frankfurt

Si bien la cocina de Lihotzky fue diseñada pensando en las mujeres de la clase obrera, ésta no fue bien recibida en un principio puesto que los “planeadores, diseñadores y expertos de Frankfurt abandonaron las configuraciones espaciales tradicionales de la clase obrera alemana que combinan el espacio social de la familia y el lugar de trabajo de las mujeres en lo que es conocido como Wohnküche (cocina-comedor). Y en su lugar dividieron con un muro el lugar de trabajo de las mujeres de su espacio de recreación y convivencia doméstica.” (Jerram, 2006, 541) Esto llevó a que inevitablemente las mujeres fueran segregadas de su contexto social y familiar, confinándolas a desarrollar actividades que inicialmente tenían una naturaleza social, dejando en claro que “esta segregación espacial se entiende cada vez más y más como un acto de agresión contra las mujeres de la clase obrera que un acto de liberación”. (Jerram, 2006, 548)



18. Planta y corte del prototipo de la Cocina de Frankfurt en uso.

Podemos ver entonces que el rechazo a este prototipo se debe en gran medida a que su diseño no contempló ni las tradiciones ni los valores espaciales de las costumbres alemanas pero no solo eso, al estar inspirada en los ideales capitalistas de las norteamericanas Christine Frederick y Catharine Beecher quienes veían en estas nuevas concepciones de cocinas una oportunidad de efficientar el trabajo en la cocina de manera tal que la productividad de las mujeres sirviera de manera más eficaz las necesidades del capitalismo, como lo describe Leif Jerram, “las amas de casa se convirtieron en ciudadanos productivos del Estado y no deudoras sociales.” (Jerram, 2006, 550) Así mismo la cocina integrada que vislumbraban Frederick y Beecher más que ser un espacio que se acomodaba a las necesidades de proyectos que buscaban democratizar el acceso a viviendas dignas era una oportunidad de ofrecer una cocina que al final del día era como un lienzo en blanco para que las mujeres de ahora en adelante se convirtieran en consumidoras y llenaran su cocina de electrodomésticos y una serie de herramientas modernas que desplazaban a aquellas que era tradicionales y que se usaban con anterioridad pero que de pronto ya no tenían cabida en estos nuevos espacios domésticos.

Aunque la visión de Margarete Schütte-Lihotzky al crear la cocina de Frankfurt era estandarizar los costos de la misma para que todas las viviendas de interés social pudieran contar con una, así como liberar a la mujer del yugo del trabajo doméstico, su implementación en masa tuvo repercusiones que ni ella misma pudo prever. Y es que este suceso en la historia de la arquitectura moderna nos permite entender cómo es que la homogeneización de la cocina mediante la implementación de prototipos universales tiene un impacto en las prácticas sociales, alimentarias y gastronómicas en diversas culturas del mundo. Tan solo basta imaginar lo impráctico que resultaría cocinar pasta, hacer salchichas o preparar tamales en una cocina integral. Básicamente, los prototipos arquitectónicos no solo han promovido la desterritorialización, también nos han privado del goce de cocinar juntas.



19. Mujer sentada en su Cocina Frankfurt. Año desconocido



20. Familia en cocina de Sardeña, 1946

1.4 Comunalidad, un modo de habitar la cocina

¿Por qué cocinar en compañía de otras es tan importante? Si bien cocinar en solitario no representa un impedimento para llevar a cabo la preparación de alimentos, esta actividad es desde su origen una práctica inherentemente colectiva, si tomamos como ejemplo la cocina mexicana tan solo basta mirar las imágenes que contiene el código florentino (o cualquier otro de la época para ese efecto) y en ellos podremos encontrar escenas en las que se encuentran varias mujeres junto al fogón, ya sea preparando tortillas, espumando el chocolate caliente o usando el metate mientras platican entre ellas. Incluso encontramos otras escenas en las que se puede observar a otras personas comiendo y platicando en el mismo espacio donde estas mujeres cocinan. Estas imágenes más allá de confirmarnos que el fogón o el lugar donde se preparan los alimentos siempre ha sido un espacio de reunión, también nos confirma que cocinar es un acto de convivencia transgeneracional, que la cocina es un geosímbolo¹⁰ ya sea fuera o dentro de la casa y esta permite la convivencia de todos los que a ella lleguen, esencialmente que “el espacio de la cocina sirve tanto para vincular familias como para integrar a sus miembros a la comunidad de una manera muy concreta, a través de una especie de comunión colectiva compartiendo la comida.” (Christie, 2002, 31)

Por otro lado nos encontramos con que la imposibilidad de cocinar junto con otras mujeres al mismo tiempo en el mismo espacio físico, nos arranca la posibilidad de colectivizar esta labor. Como hemos mencionado con anterioridad, las mujeres nos enfrentamos a dobles jornadas laborales y como resistencia a éstas, grupos de mujeres de diferentes regiones han encontrado en la posibilidad de repartir la carga de las labores domésticas una puerta de entrada para encontrar tiempo para ellas mismas, de descanso y de recreación. Pero colectivizar tareas no significa que simplemente se divida una labor en fracciones iguales y que a cada individuo se le asigne una, y es que para entender de qué va esta forma de compartir las labores domésticas primero habría que entender cuál es su origen. La colectivización de los trabajos es una práctica común en aquellas comunidades que rigen sus estructuras de organización social en la comunalidad, que puede ser definida como:

“un concepto vivencial que permite la comprensión integral, total, natural y común de hacer la vida; es una conducta fincada en el respeto a la diversidad que genera un conocimiento específico y hace de su ser un modo de vida fundado en principios de respeto, reciprocidad y una labor que permite la sobrevivencia del mundo de forma total, como el de cada de sus instancias y elementos que consigue bienestar y goce.”

(Martínez Luna, 2015, 100)

10. Según Gilberto Gimenez un geosímbolo es un territorio o espacialidad cargado de afectividad y de significados que en su expresión más fuerte se convierte en territorio-santuario

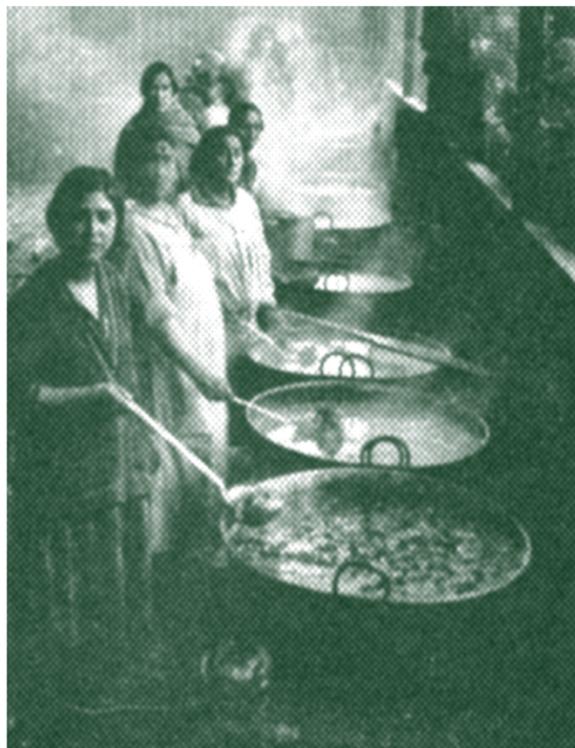
Como podemos ver a través de esta definición, la comunalidad no es solo una forma de organización social, es también un estilo de vida mediante el cual se busca cuestionar las estructuras bajo las que se rigen las sociedades modernas para que a partir de este cuestionamiento se activen nuevas formas de vivir. Es evidente que al ser un estilo de vida, la comunalidad no puede afectar únicamente la repartición de trabajos de una comunidad. Según algunos teóricos como Martínez Luna, la comunalidad tiene cuatro pilares que son: la naturaleza o territorio, la sociedad que habita en este, los trabajos que realizan estos individuos y el goce o recompensa que traen consigo estos trabajos. (Martínez Luna, 2015, 111) En cada uno de estos momentos resulta vital cuestionarse ¿cómo es que nos relacionamos con los otros que habitan el mismo territorio que nosotros? ¿cómo nos relacionamos con el territorio mismo?

Al momento de hacer frente a estos cuestionamientos, las feministas comunitarias han planteado que existe la “necesidad de construir una teoría social, no sólo con el fin de conocer las causas de la opresión sino también que proponga acciones de transformación del orden patriarcal, colonial, capitalista” y también para plantear una propuesta de vida en este nuevo orden basado en la reciprocidad no sólo entre humanos, también hacía la naturaleza y en entorno que nos rodea. (Martínez, 2019,27) A diferencia de las feministas europeas o estadounidenses, las feministas comunitarias se han propuesto dejar en un segundo plano la construcción de la teoría para entrar de lleno a la acción, y no es que la teoría no importe más bien ésta se va construyendo en medida en que se dan las transformaciones dentro de sus comunidades.

En Latinoamérica contamos con grandes ejemplos de comunidades de mujeres que han puesto en acción proyectos de cocinas colectivas basadas en los principios de la comunalidad.



21. Ilustración de Laura Pérez, 2018



22. Ollas populares para alimentar incesantes. Memoria Chilena 1932

Tanto en Chile como en Perú nos encontramos con una iniciativa llamada *Ollas populares* que si bien son organizaciones domésticas, tienen un impacto tremendo en el territorio. Dicha iniciativa surge en Chile en la década de los años 30, ante la crisis del salitre¹¹, la cual fue una crisis económica que como cualquier otra generó desempleo y con ello repercusiones en el bienestar de la población. Ante la notoria falta de alimento en muchos hogares chilenos, comenzaron a generarse organizaciones familiares o vecinales que de manera conjunta reunían insumos para así poder cocinar en grandes cantidades y distribuir los guisados entre aquellos integrantes de su comunidad que no contaran con sustento. Posteriormente, a finales de los setenta e inicios de los ochenta, la idea se popularizó una vez más en diversas regiones del país ante la situación que se vivía durante la Dictadura de Pinochet. Una vez más, ante la llegada de la pandemia por COVID-19 las ollas populares se activaron de nuevo, las mujeres respondieron ante la inactividad de sus gobiernos, tomaron la batuta y demostraron que a partir de una fuerte problemática social es posible generar una oportunidad de sociabilidad, solidaridad y organización colectiva.

Actualmente no existen registros oficiales, sin embargo en 2020 se contabilizaron cerca de 250 ollas populares tan solo en el área de Santiago, es decir en la capital del país y su zona metropolitana alrededor de 250 casas habitación transformaron sus cocheras, patios, jardines u otros espacios que antes fueron privados para abrirle la puerta a su comunidad en medio de una crisis que nos exigía mantenernos tan lejos como se pudiera estar los unos de los otros.

11. Entre 1929 y 1932 Chile atravesó por una de sus peores crisis económicas debido a que la industria del salitre, cobre y trigo se vieron fuertemente afectadas. El declive de éstas trajo consigo números muy altos de desempleo y una alta inflación de los precios.

En Perú, la iniciativa aparece en la década de los años setenta bajo el nombre de *Ollas comunes*, también a causa de los estragos de la Dictadura Militar y al igual que en Chile y fue también “encabezado por grupos de mujeres que pasaron de tener la típica invisibilidad social y política a tener la oportunidad de jugar un rol en una organización pública fuera de lo privado de la familia.” (Bustamante Vargas, 2021, 50) De la misma manera que su vecino del sur, ante la crisis por la pandemia, las Ollas comunes se reactivaron pero con una peculiaridad, en esta ocasión la Municipalidad de Lima se dió a la tarea de cuantificar las cocinas que necesitaran apoyo y las ubicó en un mapa de acceso libre para que cualquier persona pudiera acercarse a donar los insumos necesarios. Así mismo se puede encontrar una guía de réplica para aquellas comunidades que deseen organizarse. Al día de hoy, la página de la Municipalidad reporta que existen 1873 Ollas comunes. Además de todo, las mujeres peruanas vieron una oportunidad en esta organización social y aprendieron que más allá de la distribución de comida, las "cocinas comunitarias funcionan como estructuras para desarrollar conciencia crítica, un sentimiento de pertinencia, una mejora para la salud y obtener un ingreso. Las cocinas comunitarias peruanas tienen un claro propósito de empoderar mujeres mediante la obtención de derechos sociales y esta es la razón primordial para su éxito." (Puigjaner, 2019)

Estas muestras de organización social que de forma consciente o inconsciente se guían bajo los principios de la colectividad nos recuerda que somos las mujeres las primeras que respondemos ante las crisis y estamos dispuestas a llenar aquellos vacíos que ni el Estado ni las instituciones tienen la disposición de saciar. Tanto colectivizar las labores domésticas como politizar la cocina representan en sí un acto de resistencia y en él, las mujeres son las protagonistas.



23-24 Comedor popular en Lima, Anna Puigjaner 2018

Conclusiones

Como arquitectas tendemos a centrarnos en los aspectos físicos de las edificaciones (ya sea para su estudio o construcción), sin embargo al adentrarnos a estudiar las espacialidades domésticas podemos constatar que éstas cuentan con una compleja trama de vivencias, tradiciones y expresiones culturales que a la vez están atravesadas por las convenciones sociales de las personas que en ellas habitan. No tomar en cuenta estos aspectos inherentes del habitar puede dar como resultado un cambio en las dinámicas de la vida cotidiana de quienes habitan los espacios domésticos. El ejercicio de diseñar espacios residenciales resulta un reto importante para quienes practican la arquitectura en gran medida por todos los factores antes mencionados, sin embargo ante la llegada del movimiento moderno arquitectónico en el siglo XX comenzó a popularizarse el planteamiento de prototipos o modelos que resolvieran ciertos tipos de espacios, en especial los de servicio como baños, cuartos de lavado o cocinas. La popularidad y propagación de estos modelos tuvo un alto impacto en la práctica arquitectónica, tan solo basta mirar nuestras propias viviendas para comprobarlo.

Sin embargo, los modelos para espacios de servicio (o cualquier otro prototipo arquitectónico) excluyen las particularidades de los diversos modos de habitar que existen en el mundo y aunque no sea su motivo principal, la existencia de estos termina por alinear a diferentes culturas bajo un presupuesto estándar universal de confort. No obstante, no toda creación de prototipos arquitectónicos tiene como misión facilitarle la vida a los arquitectos, los prototipos también se emplean con la intención de proveer al mayor número de personas con la infraestructura que necesitan al costo más bajo cuando de vivienda social se trata, como en el caso de Margarete Schütte-Lihotzky con la Cocina de Frankfurt. Incluso la arquitecta austriaca se planteó mejorar la vida de las trabajadoras del hogar eficientando el espacio de la cocina para reducir sus tiempos de trabajo y aunque en un inicio ésta tuvo una buena intención, su diseño se basó en los ideales de Lihotzky y no en las costumbres de las mujeres de la clase trabajadora quienes en realidad utilizarían estas cocinas. Como diseñadoras también necesitamos entender las complejidades de las estructuras sociales en las que vivimos y cómo diseñar espacios de servicio no solo deben ser eficientes, también deben tomar en cuenta que tanto promueven o desalientan el cambio en las prácticas sociales y su desarrollo. Es verdad que en cada exploración que contempla prototipos se han ganado cosas interesantes y resultados que en muchas ocasiones han generado una mejora en la calidad de vida y por eso mismo no hay que desecharlas.

Los prototipos arquitectónicos resultan conflictivos cuando se imponen de manera desmedida en un proyecto tras otro, sin que los diseñadores encargados se cuestionen qué elementos pueden adaptarse al contexto de la obra y cuáles pueden ser modificados para integrarse a las prácticas de los futuros habitantes. Al diseñar espacios domésticos y en especial cocinas nunca hay que dejar de lado las tradiciones ni los diversos modos de vida en los que se desarrollan los trabajos de cuidado.

LA **COCINA** ES...

UN LABORATORIO
ESPACIO DE CONVIVENCIA
TRANSGENERACIONAL
REFUGIO

TAMBIÉN ES...
ESPACIO DE REPRESIÓN Y DE
VIOLENCIAS



“HAN SIDO LAS MUJERES QUIÉNES
LA HAN DOTADO DE SENTIDO EN
UNA SOCIEDAD QUE LAS CREÍA
SUBALTERNAS”¹²

12. Villoro, J. El vértigo horizontal. p. 81 (2018)

Capítulo dos:
La cocina colectiva



25.

Introducción

Ahora que se cuenta con los conceptos, términos y contexto histórico necesario para ahondar en el tema de las cocinas colectivas en el sur de la Cuenca de México, nos adentraremos en el análisis de dos tipologías de cocinas colectivas en esta región: la cocina de fuego y la cocina popular.

No obstante, antes de dar inicio al estudio de estas cocinas al inicio de este capítulo se detallará qué metodologías se adoptaron para:

- Limitar a tan solo dos las cocinas a estudiar
- Encontrar autoras que hablan y hayan investigado previamente sobre el tema
- Sintetizar la información obtenida en función de contribuir las herramientas necesarias para la siguiente parte de la investigación.

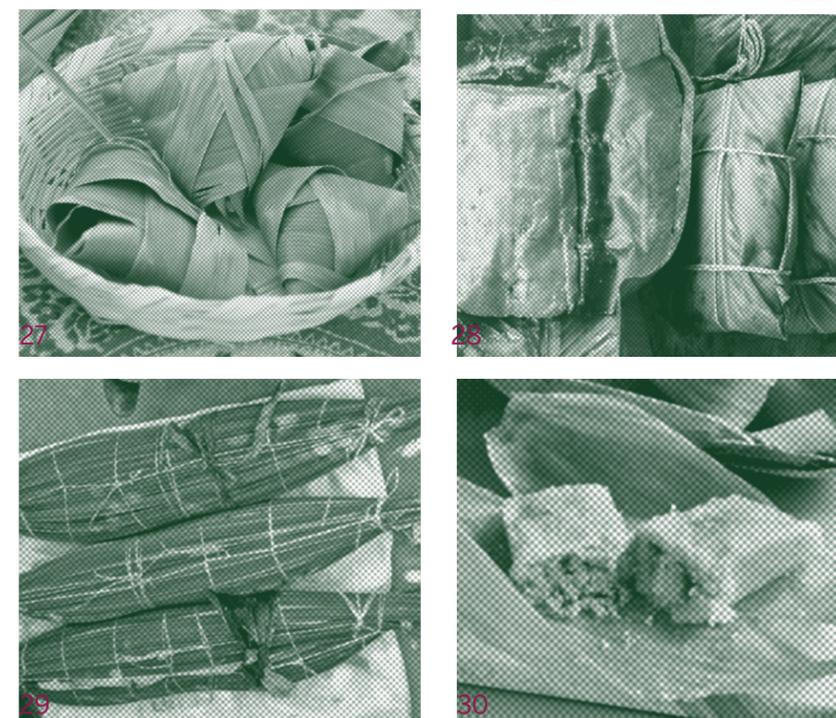
La información que este capítulo contiene, buscar enmarcar que en el contexto mexicano también existen y han existido iniciativas colectivas en las cocinas y que éstas se han asentado en una tipología de cocina que tras varios siglos aún hace reminiscencia a las tradiciones de quienes habitaran el territorio que hoy conocemos como México antes de que este fuera invadido.



26 Ilustración sobre el territorio doméstico, Elaboración propia 2023

2.1 Metodología: ¿Cómo? ¿Dónde?

Ya hemos establecido que el estereotipo de la típica cocina mexicana se puede encontrar en diversos puntos del territorio mexicano y por eso mismo es que la encontramos en referencias literarias, pinturas, litografías y búsquedas de internet. Sin embargo, la gastronomía mexicana varía enormemente dependiendo de la región en la que nos encontremos, un claro ejemplo son los tamales. Los tamales son un producto de maíz que se consume en todo el país sin embargo tanto su preparación como presentación presenta modificaciones dependiendo de donde se prepare. Por ejemplo, en los estados de Chiapas, Oaxaca, Veracruz y Michoacán estos se envuelven en una hoja de plátano. En los últimos dos la forma incluso varía, en Michoacán los tamales son de forma triangular mientras que en Veracruz son rectangulares pero en proporciones mucho más grandes. En los estados de Sinaloa y Sonora se utiliza una variación de maíz diferente lo cual le da un sabor más dulce que el de los tamales de la Ciudad de México. Este es tan solo uno de los muchos ejemplos de las variaciones con las que cuenta la gastronomía mexicana, al saber esto es imposible no pensar en las variaciones que también se presentarán en las cocinas desde el espacio de trabajo, las herramientas, utensilios y hasta métodos de cocción.



27 corundas michoacanas (tamales), 28 tamal oaxaqueño, 29 zacahuil veracruzano (tamal), 30 tamal de elote (Sinaloa)

Ante la variedad de cocinas en el territorio mexicano, resulta imprescindible para esta investigación delimitar el espacio geográfico en el que ésta se enfocará. Dado que la naturaleza de ésta es cualitativa, se buscará que las cocinas que se caractericen a lo largo de las exploraciones puedan ser visitadas y por lo tanto la primera restricción será estudiar exclusivamente aquellas cocinas que se encuentren dentro de la Ciudad de México o a no más de 80 km de ésta.

Al establecer este margen, la búsqueda¹³ de artículos e investigaciones que hablaran del tema de estudio fue mucho más fácil de delimitar y tras analizar diversas bases de datos se analizaron tres investigaciones diferentes llevadas a cabo en la Ciudad de México. En primera instancia nos encontramos ante el artículo llamado *De la mística femenina a la génesis de una utopía realizable: una mirada de género en la colonia Pedregal de Santo Domingo en México D.F* (2016) María del Socorro Pérez Rincón Fernández se remonta a la década de los años setenta durante la cual se dio de manera veloz la invasión al territorio que hoy corresponde al Pedregal de Santo Domingo. Además de detallar los eventos de la fundación de la colonia, este texto narra que una de los primeros asentamientos de este sitio fue una cocina colaborativa que tenía el fin de alimentar a aquellas personas que se encontraban construyendo su propia casa. Tal como lo menciona la autora en estas cocinas se ven reflejados los principios de un feminismo práctico de las clases populares. (Pérez Rincón, 2016, 6) Si bien estas cocinas fueron estructuras temporales y no se pueden acceder para su estudio cualitativo, éstas son muestra de una idea de cuidados comunales que retomaremos posteriormente. Por otra parte, la doctora en Sociología Esperanza Tuñón narra en su artículo *De la sombra del fogón a la luz del actuar colectivo: la experiencia de las cocinas populares* (1991) el programa social fundado por mujeres y subsidiado por el gobierno mexicano, dando como resultado el programa de Cocinas populares. Este programa surge como una estrategia para hacer frente a los estragos que generó la serie de crisis económicas que afectaron a México en la década de los años ochenta. Este artículo habla de la existencia de una organización colectiva mexicana que tiene como análogo a las cocinas colectivas sudamericanas que se han estudiado con anterioridad en este documento. Hoy en día a este programa se le conoce como Comedores Sociales para el Bienestar y a pesar de sus múltiples transformaciones ha logrado sobrevivir a diversas administraciones gubernamentales y sigue en búsqueda de cumplir la misma misión bajo la que fue fundado.

Finalmente el artículo *Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Género Adaptación y Resistencia* (2001) de María Elisa Christie me introdujo a las cocinas de humo del sur de la Cuenca de México. Christie realizó una investigación sobre la vida cotidiana y el trabajo en las cocinas de zonas semi rurales de Xochimilco y la frontera entre la Ciudad de México y el estado de Morelos. Este texto resulta de suma importancia para la investigación puesto que explica las dinámicas de dos tipos de cocinas colectivas: la cocina colectiva para fiestas y la cocina colectiva



13. En la tabla 3 dentro de los anexos se puede encontrar un desglose de las búsquedas realizadas

de la vida diaria. Un hallazgo dentro de este texto es la descripción espacial tan detallada de las cocinas de humo. Así mismo gracias a la investigación de Christie se añadieron dos restricciones más para delimitar el área de estudio de la investigación, siendo estas estudiar las cocinas que se encuentren en zonas semi urbanas de la Ciudad de México y que cuenten con tradiciones culturales de tradiciones prehispánicas.

Estas últimas dos limitaciones se establecieron ya que diversos elementos que podemos encontrar en la imagen de la típica cocina mexicana, de hecho provienen de la tradición prehispánica. Así mismo gracias a la investigación de Christie podemos trazar una importante relación entre las cocinas de humo y la autoproducción de alimentos, por lo que se le considerará zona semi urbana a aquellas alcaldías en las que dentro de su territorio existan áreas de conservación natural y áreas designadas para la agricultura.¹⁴

¿Cómo se delimitó el área de estudio?



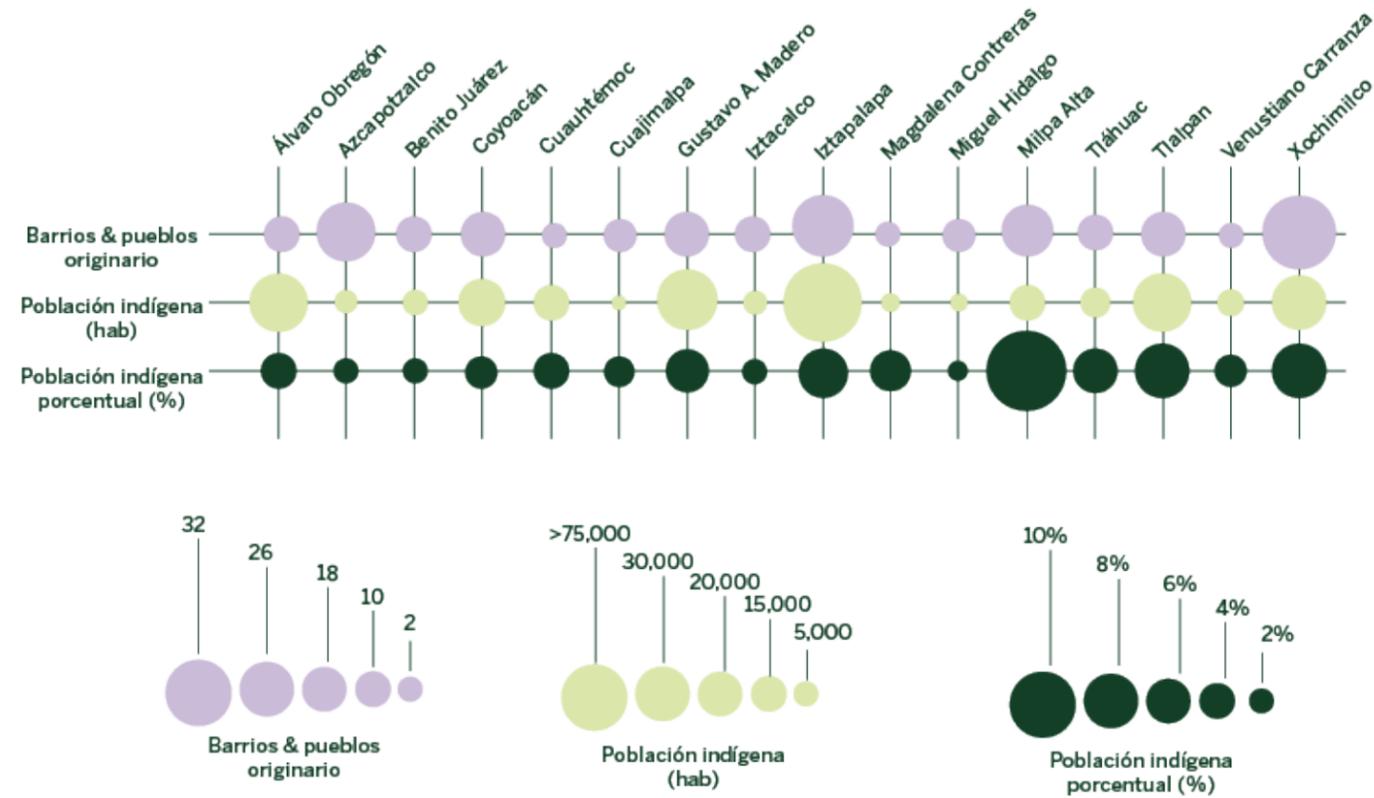
Para poder encontrar aquellas áreas de la Ciudad de México que cumplen con los parámetros establecidos se tabularon una serie de datos publicados por el INEGI y el Gobierno de la Ciudad de México. En la ciudad existen pueblos y barrios “que descienden de poblaciones asentadas desde antes de la colonización y el establecimiento de las fronteras actuales, estos conservan sus instituciones sociales, económicas, culturales y políticas” (CDHCM, 2020, 8) y se les conoce como pueblos y barrios originarios. Bajo la presunción de que en estos territorios podemos encontrar comunidades que cuidan y preservan sus tradiciones se identificaron aquellas alcaldías que cuentan con el mayor número de estos, siendo: Xochimilco (32), Iztapalapa (26), Azcapotzalco (25) y Tlalpan (18).¹⁵

Aunque existen alcaldías con un número alto de barrios y pueblos originarios, muchos de los pobladores nativos han sido desplazados por diversas series de factores, por ello se ha decidido identificar en qué alcaldías podemos encontrar la mayor cantidad de habitantes que se autodenominan como indígenas.

14. Generalmente al definir un área como semi-urbana se toma en cuenta que la densidad poblacional no supere los 1500 hab/m², sin embargo en este caso ese criterio no fue aplicado debido que la densidad habitacional de la CDMX es de 6163.3 hab/m² y la única alcaldía que cumple con dicho parametro es Milpa Alta con tan solo 511.9 hab/m²

15. Consultar mapa # en los anexos

De acuerdo con el Censo de población y vivienda 2020, Iztapalapa cuenta con 80,930 habitantes indígenas, seguido por la Gustavo A. Madero (38,630 hab), Tlalpan (31,617 hab), Xochimilco (23,654) y Álvaro Obregón (21,203 hab). Cabe mencionar que la división territorial de la ciudad junto con la densidad poblacional es bastante desigual por lo que los datos anteriores fueron contrastados contra la población total de cada alcaldía, encontrando así que las alcaldías con la mayor población indígena porcentual son Milpa Alta (9.85%), Xochimilco (5.34), Tlalpan (4.51%), Iztapalapa (4.40%) y Tláhuac (3.46%).

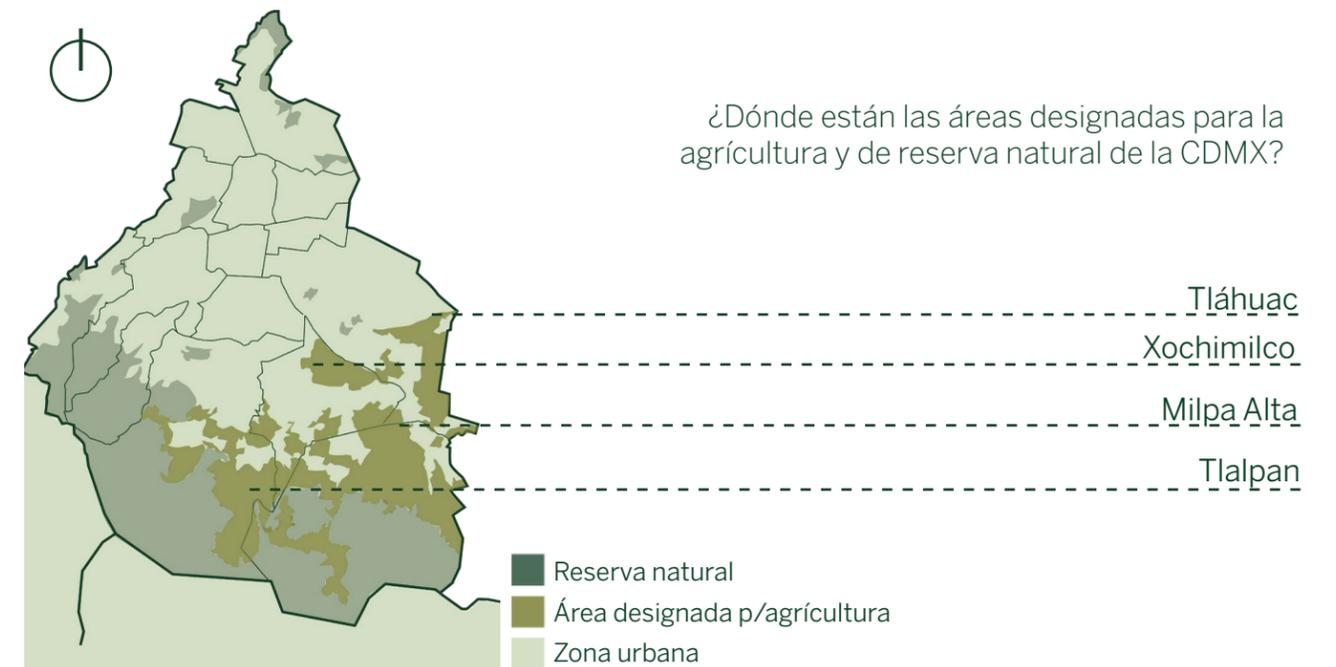


31 Gráfica sobre población indígena y pueblos originarios de la Ciudad de México. Elaboración propia 2023

Podemos observar que las alcaldías donde puede existir una tendencia a la preservación de tradiciones culturales de origen indígena son Iztapalapa, Xochimilco, Tlalpan, Milpa Alta, Tláhuac y Gustavo A. Madero, sin embargo no todas ellas cumplen con el último criterio.

En el siguiente mapa (fig. 29) se puede observar que el sur de la ciudad de México cuenta con una amplia zona reserva natural inmediatamente seguida por un área designada para la agricultura¹⁶. De esta manera, de la selección anterior se descartaron la alcaldía Iztapalapa y Gustavo A. Madero para formar parte del área de estudio.

16. Datos obtenidos del Anuario estadístico y geográfico de la Ciudad de México. 2017.

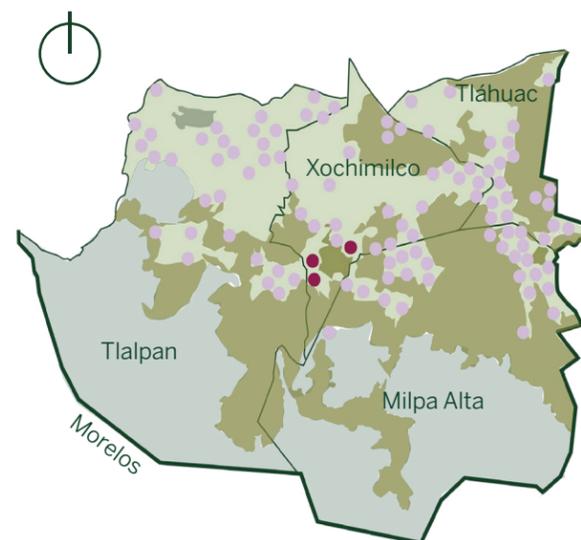


32 Mapa de áreas de preservación natural y áreas designadas para la agricultura dentro de la CDMX, elaboración propia.

Tras este análisis encontramos que algunas de las cocinas de humo estudiadas por Christie se encuentran dentro del perímetro de estudio así como 114 cocinas comunitarias que forman parte del programa Comedores Sociales para el Bienestar de la Ciudad de México, por otra parte las cocinas del estudio de Esperanza Tuñón no entran en dicho perímetro, sin embargo este análisis territorial y demográfico nos permite vislumbrar que existen rasgos culturales e identitarios que se comparten entre las usuarias de las cocinas estudiadas.

Con el objetivo de poder caracterizar algunas de las cocinas comunitarias que encontramos al sur de la Cuenca de México y mediante toda la información recabada, podemos establecer que los criterios que se contemplan para considerar a una cocina como comunitaria son los siguientes:

1. En ella cocinan más de 3 mujeres
2. Cocinan para su familia y personas más allá de su núcleo familiar
3. Funcionan de manera autogestiva o semi autogestiva



33 Mapa con cocinas comunitarias y cocinas de humo

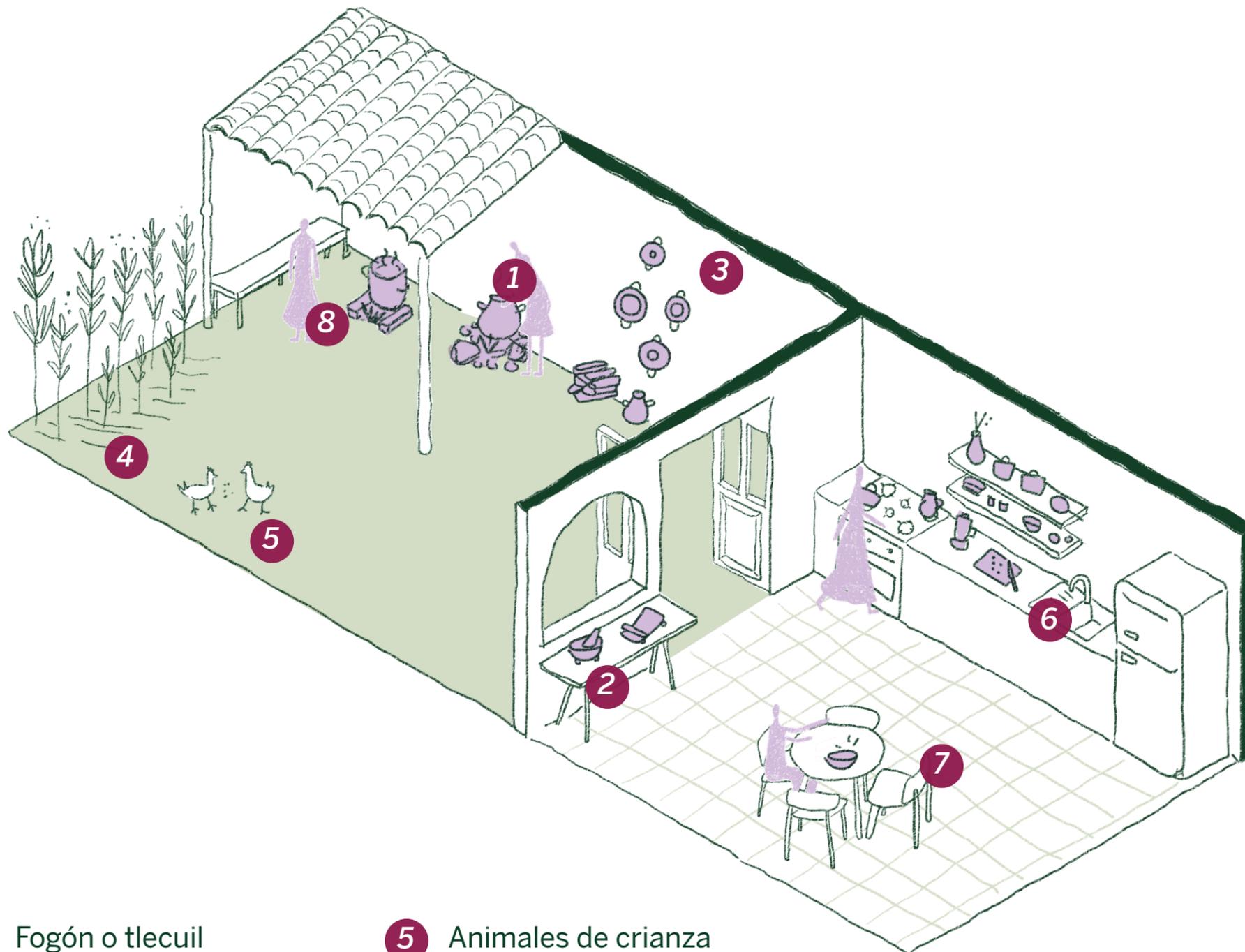
Sin embargo dentro de este grupo existen condiciones que las diferencian y por ello se han formado dos clasificaciones: las cocinas de humo y las cocinas populares.



La primera categoría que se abordará es la cocina de humo; así llamaremos a aquellas cocinas que cuenten con al menos alguna de las siguientes características:

- +Cuenta con un fogón.
- +Se localiza en un espacio residencial.
- +Tiene acceso a un traspatio.
- +Se utilizan herramientas modernas (licuadoras, microondas, etc..) junto con herramientas que forman parte de la herencia prehispánica en la cocina mexicana.
- +Es un espacio semi-privado que permite la convivencia de vecinas y otros integrantes de la comunidad cercana.

Las cocinas de humo son la materialización de la confluencia entre las tradiciones culinarias prehispánicas y su adaptación a las costumbres occidentales de aquellos que colonizaron el territorio que hoy conocemos como México. Si bien trazar el origen exacto de la cocina de humo es difícil (si no es que imposible), sabemos que ésta tiene su origen en las civilizaciones prehispánicas. En el Códice Florentino podemos encontrar una serie de escenas acompañadas de las crónicas de Bernardino de Sahagun mediante las cuales descubrimos que hay utensilios que se utilizan al día de hoy y han sido utilizados desde hace siglos, como lo son el molcajete, el metate o el tlecuil. Y es verdad que hay características de la cocina prehispánica que al día de hoy ya no reproducimos por ejemplo es notorio como la cercanía con el suelo se ha ido perdiendo, en muchas de estas imágenes e incluso en algunas fotografías del s. XIX podemos observar a mujeres sentadas en un petate ya sea echando tortillas al comal o moliendo semillas en el metate. Pero esto es solo una muestra de la adaptabilidad que la cocina de humo posee, como lo menciona Broda, al estudiar la cocina es necesario "concebir las formas culturales.



- 1 Fogón o tlecuil
- 2 Metates y molcajetes
- 3 Objetos utilitarios
- 4 Milpa propia
- 5 Animales de crianza
- 6 Cocina contemporánea
- 7 Mesa de trabajo
- 8 Familiares, vecinas, invitadas

37 Ilustración sobre el territorio doméstico, Elaboración propia 2023

17. La palabra tlecuil proviene de...
18. Nos referiremos como cocina contemporánea

indígenas no como la continuidad directa e ininterrumpida del pasado prehispánico, sino que hay que visualizarlas en un proceso creativo de reelaboración constante que, a la vez, se sustenta en raíces muy remotas." (Broda y Baez-Jorge, 2001, 19) Esta reelaboración o constante evolución de la que habla Broda es precisamente lo que le ha permitido a la cocina de humo existir hasta nuestros días. Aquellos hogares que son lo suficientemente afortunados para contar con el espacio necesario para tener una de estas, generalmente también cuentan con una cocina moderna o contemporánea y el cocinar se divide entre ambos espacios que en realidad generan una simbiosis entre lo tradicional y lo moderno así como entre el exterior y el interior. Al final del día podríamos decir que las usuarias de la cocina de humo la renuevan constantemente en busca de la funcionalidad mediante la improvisación, reutilización de materiales y toda su creatividad.

Al observar la cocina de humo y analizar por separado los elementos que la componen podemos identificar que el núcleo de toda cocina de esta índole será el fogón. El tlecuil¹⁷ como también se le conoce al fogón (al menos en el centro del país) es la razón por la que se les llama cocinas de humo a esta tipología, puesto que por lo general este se prende por la mañana y permanece encendido durante todo el día. Este elemento puede tener diversas presentaciones, la más antigua y quizá la más básica se trata de tres piedras apiladas de tal manera que puedan albergar el fuego avivado por el ocote. Otras variaciones incluyen el uso de estructuras de concreto colado o de tabiques que cuentan con una rejilla donde se apoyan las ollas y cazuelas. El tlecuil siempre se encuentra al exterior de la casa, por lo general resguardado por un tejaban o techito.

Ya que el elemento más importante de este tipo de cocinas se encuentra en el exterior, es importante hablar de la notable relación que existe entre los espacios interiores y exteriores. Debido a que usualmente mientras el fogón está prendido para la cocción de alimentos que requieren una prolongada exposición al fuego (como garbanzos, frijoles y el mismo maíz), al interior, en la cocina contemporánea¹⁸ se está llevando a cabo la preparación de otro tipo de alimentos y la capacidad de poder oscilar entre ambos espacios para la supervisión de cada guiso se convierte en algo imprescindible.

Por otra parte en el exterior de la cocina específicamente en el traspatio ocurren otras actividades, en ocasiones se puede contar con una pequeña milpa si es que el espacio es suficiente o incluso en la mayoría de los casos podemos encontrarnos con pequeños huertos o árboles frutales de los cuales las mujeres obtienen hierbas aromáticas o frutos que utilizarán en sus recetas. Incluso si el espacio lo permite hay familias que en este traspatio tienen algunas aves de corral como son las gallinas. Cabe mencionar que no todas las cocinas de humo cuentan con los elementos mencionados anteriormente sin embargo el traspatio siempre tiene un papel protagonista dentro de la dinámica de estas cocinas.

Como hemos visto con anterioridad, los utensilios que se utilizan dentro de las cocinas también cuentan con su propia relevancia y los que se utilizan en estos espacios no son la excepción y aquí nos encontramos con el molcajete y el metate. Dichos artefactos no son indispensables en la cocina de humo sin embargo podemos encontrarlos casi sin excepción en ellas, si somos cien por ciento pragmáticas podemos sustituir el uso de estos instrumentos por el de la licuadora o un molino pero como muchas de las usuarias de este tipo de cocinas menciona “usar el molcajete para hacer salsa le da un sabor diferente” es decir, su uso es parte de la identidad cultural de quienes habitan estos espacios.

Podemos notar también que en estas cocinas normalmente los utensilios tales como ollas, comales, jarras o canastos son colgados en las paredes y si bien pareciera que esta es una decisión meramente decorativa, en realidad las mujeres que cocinan aquí mencionan que contar con los objetos colgados es sumamente funcional puesto que les permite localizar rápidamente los utensilios que necesiten así como su fácil acceso. Esto no quiere decir que no exista una preocupación por los elementos decorativos en las cocinas si bien dentro de cada cocina variara qué elementos podemos encontrar, es una realidad que en este tipo de cocinas podemos ver expresadas las personalidades de las mujeres que aquí cocinan mediante los objetos que vemos colgados en las paredes o en las repisas.



En el fotoreportaje de Xanath Mirell Hernández llamado La cocina de humo: un portal en el tiempo, podemos ver retratada la cocina de humo de su abuela en donde no solo existen ollas y cacerolas, también se observan ilustraciones que alguna vez fueron utilizadas como parte de una actividad escolar pero la nana, la jefa de esta cocina decidió utilizarlas para decorar su espacio. Menciona Hernández que “no existe lugar alguno dentro de la casa que revele la historia de mi herencia histórica mejor que este; incluso las hojas utilizadas para iniciar el fuego del brasero dan pistas claras del contexto en el que crecí” (Hernández, 2020), es decir los objetos, utensilios y decoraciones que viven en estas cocinas no solo son reflejo de la personalidad de una persona también narran historias y dinámicas familiares, es un recuerdo de que la cocina verdaderamente es el corazón del territorio doméstico.

Así como la cocina es un espacio de convivencia intrafamiliar, una característica de las cocinas de humo es que cuenta con un origen social. Prender y cocinar en tlecuil implica cocinar grandes cantidades de comida que dependiendo del tamaño del núcleo familiar puede ser exclusivamente para este pero por lo general estas grandes cantidades de comida también son para compartir con la comunidad cercana. Es normal encontrar a más de una mujer (ya sean familiares o no) cocinando en la misma cocina sobre todo si se trata de preparar un platillo especial. Debido a que las dimensiones de estas cocinas por lo general son más amplias que las de una cocina integral, dentro de ellas existe un desayunador que la mayoría del tiempo funge como una mesa de trabajo en donde comúnmente podemos ver a varias mujeres picando o pelando verduras, haciendo tamales, sirviendo la comida o simplemente platicando. La existencia de esta mesa abre la posibilidad de visualizar a la cocina como un taller o como un pequeño comedor depende de quien lo vea, pero lo certero es que ésta la asienta como un espacio de reunión. Christie menciona que mientras desarrollaba su investigación en una cocina de Xochimilco conoció a una mujer que “sin alejarse de su estufa, donde pasa la mayor parte del día cocinando para su familia y a veces para sus compadres y visitas, la señora participa en todo -los cumpleaños, los velorios, las fiestas del barrio- a través del intercambio de comidas especiales.” (Christie, 2002, 31) Esta breve crónica de la cocina deja entrever que de repente la cocina no solo acoge a quienes habitan en el hogar que la contiene, en muchas ocasiones vecinos, amigos o compadres llegan a convivir en la cocina, es decir la experiencia comunal va más allá de lo laboral.

Si bien no existen dos cocinas de humo que sean iguales, al extraer sus características más puntuales, reconocemos en ellas un espacio que de cierta manera nos resulta familiar y que de alguna manera u otra podemos reconocer en nuestros propios espacios domésticos. La cocina de humo al igual que cualquier otra, tiene el potencial de ser un espacio de reunión y además de preservar tradiciones y prácticas culturales.





Dentro de la siguiente categoría de cocinas colectivas, nos encontramos con lo que llamaremos cocinas populares. En este grupo se englobarían aquellas cocinas que:

- +surgen ante una eventualidad que afecta a una comunidad (p.e.crisis económica)
- +mujeres de distintos núcleos familiares se juntan para cocinar
- +existen en lugares que originalmente tenían otro uso y han sido adaptadas para ser cocinas
- +funcionan de manera autogestiva y en ocasiones con apoyos gubernamentales

El ejemplo más evidente de este tipo de cocinas en nuestra área de estudio corresponde a las cocinas comunitarias que forman parte del programa gubernamental Cocinas para el desarrollo social. La existencia de estas cocinas es un legado del esfuerzo que realizaron un grupo de mujeres en los años ochenta, similar al de las mujeres chilenas y peruanas que se han organizado para poder erigir Ollas comunes.

En 1982 durante el gobierno del entonces presidente José López Portillo se desató una crisis económica que trajo consigo una devaluación de la moneda nacional. Esta crisis como cualquier otra desató una serie de consecuencias que tuvo un alto impacto en la sociedad mexicana, en especial para aquellas con ingresos más bajos. Ante la subida de los precios que causa la inestabilidad económica uno de los principales sectores que deja entrever la gravedad del asunto es el alimenticio, a las familias se dificulta con mayor frecuencia obtener alimento al mismo precio que lo hacían antes y generalmente son las mujeres quienes se las ingenian para lidiar con estos contratiempos. Esperanza Tuñón narra cómo es que ante este escenario grupos de mujeres de sectores populares se dedicaron a diseñar organizaciones colectivas que tenían como meta el abastecimiento y consumo de comida, en un inicio las integrantes de estos grupos comenzaron a reunir ingredientes e insumos de sus propios hogares, y las comidas que surgían de esta práctica en ocasiones se vendía a bajos costos para personas que así lo necesitaran o bien, el alimento se destinaba para los integrantes de sus familias.

Esta actividad que se realizaba de manera colectiva tenía una doble función, alimentar a los dependientes de estas mujeres y generar un ingreso extra para sus familias. Eventualmente el Estado decidió interceder en estas prácticas y para poder subsidiar los costos de los alimentos y tener un mayor alcance se inició un programa de cocinas populares, dirigido por la compañía paraestatal del gobierno mexicano, CONASUPO junto con el DIF que consiguieron un apoyo monetario de parte de la UNICEF mediante un convenio. En dicho acuerdo se establecía que cualquiera que decidiera formar un grupo vecinal para dirigir su propia cocina comunitaria podría hacerlo y el programa les apoyaría para adaptar un espacio de su vivienda en una cocina comunitaria. La instalación o adaptación de las cocinas estaba asegurada por la UNICEF mientras que la CONASUPO se encargaba del abasto de insumos tanto perecederos como frescos. Así mismo se aseguraba que las socias tendrían una serie de capacitaciones dedicadas a la administración de recursos y la orientación nutricional.

En el 2009 ante los estragos de la crisis económica del 2008, la Secretaría de Desarrollo Social del Distrito Federal reactivó el programa ahora nombrandolo Comedores Sociales. El programa se dividió en dos modalidades, la primera es la de comedores comunitarios que siguió utilizando la misma estructura que en la década de los ochenta cobrando \$11 por cada comida; la segunda modalidad se llama comedores públicos y en ella el Instituto de Asistencia e Integración Social (IASIS) tomó el control tanto de la preparación como de la distribución de los alimentos.



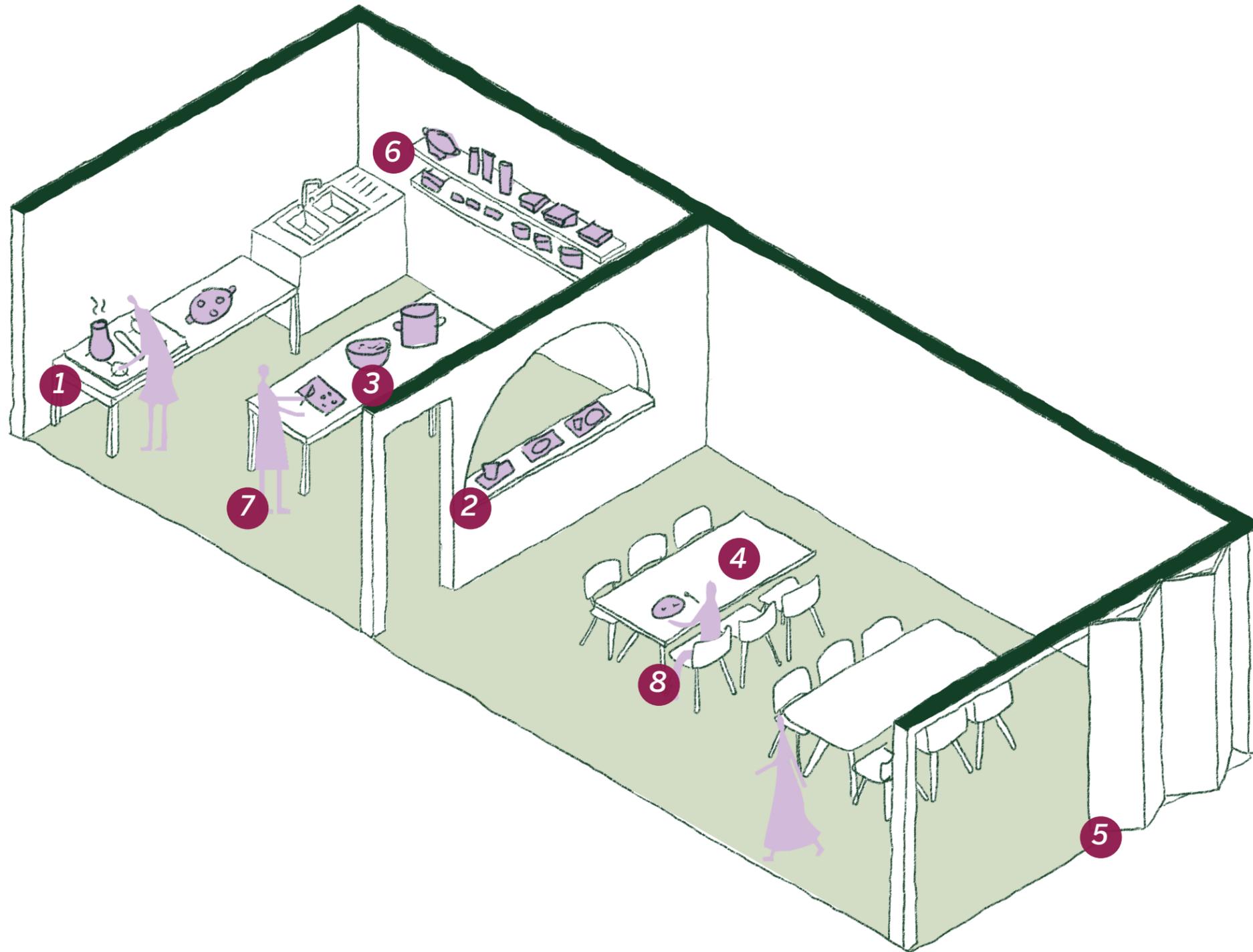
46-47 Cocina popular, Ciudad de México. Puigjaner, 2017

Ante la popularidad del programa, en el 2017 la Asamblea Legislativa de la Ciudad de México aprobó la Ley de Comedores Sociales en la Constitución Política de la Ciudad de México. En dicha ley se contempla que toda persona que habite en la ciudad tiene derecho a acceder una alimentación nutritiva, diaria y de calidad y por eso mismo cualquier habitante de la misma puede acceder a los beneficios que otorgan estos comedores. A su vez el gobierno de la Ciudad de México está obligado a contemplar dentro de su presupuesto los recursos que este programa necesite para funcionar.

Al día de hoy existen 415 comedores comunitarios dirigidos por grupos vecinales que se encargan en su totalidad del funcionamiento de los comedores, desde la preparación de alimentos hasta lavar los trastes. Dentro de la zona de estudio previamente delimitada encontramos que la alcaldía Milpa Alta cuenta con 26 comedores populares, Xochimilco con 27, Tlalpan con 36, y Tláhuac con 21. Resulta asombroso ver que aquella organización autogestiva que se dió hace 41 años y fue resultado del ingenio de mujeres que debían proveer de alimento a sus familias, ha evolucionado de tal manera que hoy las cocinas populares además de representar un punto de encuentro entre vecinas, también simboliza un lugar de ayuda mutua donde puede construirse comunidad y que encima de todo ha logrado asegurarse un lugar dentro de las dinámicas de la ciudad mediante una ley que las ampara.

Cada cocina popular funciona de manera diferente, sin embargo todas contemplan un espacio de comedor para aquellos comensales que decidan consumir sus alimentos en el lugar. A raíz de la pandemia de Covid-19 muchas de las cocinas transformaron sus instalaciones y retiraron el comedor a fin de evitar contagios. Sin embargo la conexión de las cocinas con la calle es una constante puesto que ésta es necesaria para la distribución de los alimentos, inclusive en aquellas cocinas donde se cuenta con espacio para hacerlo se añadió mobiliario exterior; tal es el caso del comedor comunitario Manos Amigues. Este comedor abrió sus puertas en el 2021 y tiene como primordial propósito brindar un espacio seguro para la comunidad LGBTQ+ que se encuentre en una situación de vulnerabilidad alimenticia, sin embargo el comedor como todos los demás se encuentra abierto al público en general y tal como lo menciona le voluntarie Rudy Arkadia “se va construyendo una comunidad más allá del espectro LGBTQ+. Nos reunimos aquí para un acto sagrado, alimentarnos; y a través de esto, se van formando lazos más íntimos y personales” (González, 2023). Su meta es apoyar a la comunidad mediante la comida pero también a través del arte por lo que esta conexión con lo urbano es primordial para ellos.

A diferencia de las cocinas de humo que involuntariamente atraen a la esfera de lo público dentro del territorio doméstico, las cocinas populares de cierta manera hacen lo contrario y como resultado de esta mezcla surge un espacio de cuidados colectivos que si bien puede llegar impersonal como cualquier otro lugar que existe en la esfera de lo urbano, también tiene la capacidad de ser un espacio que promueve interacciones más íntimas.



- 1 Muebles de cocina transformados
- 2 Comunicación entre espacios
- 3 Área de trabajo
- 4 Comedor
- 5 Conexión con la calle
- 6 Insumos no perecederos
- 7 Vecinas
- 8 Consumidores

48 Ilustración sobre el territorio doméstico. Elaboración propia 2023

Como hemos mencionado con anterioridad, una característica importante de las cocinas populares es que existen en lugares que originalmente tenían otro uso y han sido adaptadas para ser cocinas. En la mayoría de los casos se pueden encontrar a estas cocinas insertas en el espacio que alguna vez correspondió a la cochera de una casa, puesto que al ser un área libre es fácil de adaptar a otro uso y además cuenta con un acceso directo a la calle sin afectar al acceso del resto de la casa (en el caso de que la cocina popular se encuentre adosada a una residencia). En algunos otros casos incluso podemos encontrarlas situadas en locales comerciales de edificios residenciales. Aunque sabemos que todas ellas son diferentes puesto que tienen que adaptarse a condiciones únicas, podemos encontrar una serie de rasgos que las comparten. Por lo general en ellas encontramos un gran número de insumos no perecederos que son parte de donaciones o de los subsidios que el Estado otorga, por lo que resulta importante contar con un área de guardado de buen tamaño. En cuanto al mobiliario que puede verse en estas cocinas encontramos que también son piezas que han sido adaptadas o bien creadas a partir del ingenio de las mujeres que ahí laboran. Debido a que en estas cocinas se otorgan en promedio 144 comidas al día, el equipo dentro de la cocina es regularmente más grande que en las cocinas de humo y por ende necesitan áreas de trabajo mucho más extensas. Así mismo el hecho de que se tengan que preparar tantas porciones de comida por día, frena el uso de herramientas tradicionales como el molcajete o el metate y es por ello que a diferencia de la cocina de humo, en esta tipología no es común encontrarlas.

Es verdad que en las cocinas populares no podemos encontrar de forma tan clara la reproducción de tradiciones culinarias como en la cocina de humo, sin embargo la riqueza de éstas radica en la capacidad de adaptación con la que cuentan las mujeres que dirigen estos espacios y en las conexiones que generan a nivel barrial actuando como un puente entre el territorio doméstico y el urbano.



Conclusión

Explorar a profundidad algunos de los tipos de cocinas colectivas dentro del área de estudio nos permite entender qué necesidades espaciales tienen y con qué equipo trabajan; pero más allá de todas estas características este análisis nos permite entender cómo funcionan las cocinas colectivas en el territorio y que el impacto social que estas tienen es difícil de equiparar con otros espacios.

Con regularidad en la práctica arquitectónica se habla de diseñar espacios híbridos en donde la división entre lo público y lo privado se disuelve, sin embargo con la misma frecuencia se tiende a olvidar que los arquitectos no podemos diseñar las dinámicas sociales que ocurrirán dentro de estos espacios y que son precisamente éstas las que le dan el carácter de híbrido a un lugar. Lo que sí se puede aportar desde el diseño arquitectónico son espacios que permitan la versatilidad y que se adapten a las prácticas y conductas de los grupos de personas que los habiten. Tras el análisis de las cocinas colectivas podemos notar que estos son espacios que promueven y albergan estos fenómenos sociales, así pues comprobamos la pertinencia que tiene el estudio de estos espacios que se han formado de manera autogestiva en donde las usuarias han transformado sus moradas para convertirlas en espacialidades que de hecho sí se adaptan a sus necesidades, práctica de la que sin duda podemos aprender como arquitectas.

Esta exploración de las cocinas colectivas nos permite comprender que la colectividad no se encuentra exclusivamente en aquellas comunidades que han adaptado la comunalidad como estilo de vida. El análisis de la cocina de fuego nos muestra que también podemos encontrarla en la cotidianidad ya que no podemos negar

que en el contexto mexicano la cultura del cuidado está fuertemente asociada a la alimentación; cualquiera que haya sido cuidado por un tercero ante una eventualidad (enfermedad, pérdida de un familiar, una celebración) puede constatar que ha consumido alimentos que han sido preparados por alguien más y eso en sí es una muestra de comunidad.

Por otra parte, gracias al estudio de las cocinas populares podemos entender qué pasa cuando estos cuidados que regularmente ocurren dentro de un núcleo familiar o amistoso se expresan en la escala vecinal o barrial en la que no necesariamente las cuidadoras conocen a quienes reciben dichos cuidados. La realidad es que estas dinámicas por lo regular surgen ante un evento que vulnera a la población en general (crisis económicas o pandemias) y primordialmente buscan atender a aquellos segmentos de la población que previamente estaban siendo atravesados por una desigualdad y se ven perjudicados de una manera más profunda por estos eventos. Las mujeres, en su rol de cuidadoras históricas son quienes en general activan sus redes y herramientas para proveer de ciertos cuidados, en especial aquellos relacionados con la seguridad alimentaria. Encima de todo, lo que las cocinas populares nos muestran es que esta atención se le brinda por igual a todos porque “la comida reúne, compartir taco no discrimina” (González, 2021)

Tras absorber toda esta información, no queda más que preguntarnos si es que existe un tipo de cocina en la Ciudad de México que reúna las cualidades de la cocina de humo y de las cocinas populares. ¿Bajo qué contexto existiría esta cocina? ¿A quienes les extiende cuidados? ¿Quiénes podrían conformar esta colectividad? ¿Cómo sería el espacio que la albergue?

Capítulo tres:
La cocina de Mujeres de la Tierra



50.

*“Comer maíz es nuestra rebeldía,
pero cuidarlo, defenderlo, sembrarlo
y enseñarle a otros a que también lo
hagan es nuestra revolución.”*

-Mujeres de la tierra



Introducción

Conocer algunas tipologías de cocinas colectivas que existen dentro de la Ciudad de México es un ejercicio interesante, sin embargo hacer un ejercicio en donde se engloban las características principales de una categoría es solo un punto de partida para eventualmente acercarnos a conocer colectivas que trabajan en estos espacios y eso es precisamente de lo que trata este capítulo.

En el sur de la Ciudad de México, específicamente en la alcaldía Milpa Alta podemos encontrar a la colectiva Mujeres de la tierra que es un grupo de mujeres que bien podríamos decir que encarna la posibilidad de mezclar una cocina de humo con una cocina popular. Ante la oportunidad de poder trabajar de la mano con ellas para conocer cuál es su historia, la importancia de su labor, sus procesos de producción y la cocina dónde trabajan será posible comprender a fondo que simboliza una cocina colectiva más allá de la idealización.

3.1. ¿Quiénes son Mujeres de la Tierra?

Era marzo del 2020, las noticias ya hablaban de lo que estaba por llegar sin embargo existía una sensación de incredulidad, en ese momento no creíamos que una pandemia ocasionada por un virus que tan solo se puede describir como similar a la gripe común tendría un impacto tan fuerte en nuestras vidas. A medida que los contagios fueron expandiéndose y las medidas de prevención dejaron de parecer exageradas, escuelas, oficinas, restaurantes y negocios fueron cerrando sus puertas de manera temporal con la esperanza de que este cierre no durará más allá de dos semanas. Sin embargo, como todos sabemos esa no fue la realidad y aunque en México afortunadamente nunca existieron medidas tan restrictivas que no permitieran el libre tránsito por la ciudad, una buena parte de la sociedad comenzó a verse seriamente afectada por estos cierres.

Según la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo (ENOE) del primer trimestre del 2021 (tras 10 meses del comienzo de la pandemia), alrededor de 1.6 millones de mexicanos perdieron sus empleos, de los cuales el 84% fueron mujeres¹⁷. Este fenómeno exacerbó la brecha de desigualdad económica y laboral que existe entre hombres y mujeres en México.

Gris y Lety quienes son hermanas y viven desde hace más de veinte años en la alcaldía Milpa Alta fueron parte del millón 363 mil 287 mujeres que perdieron su trabajo a raíz de la pandemia.



52 Ilustración
Elaboración propia

17. Datos obtenidos de la Encuesta Nacional de Ocupación y Empleo enero-marzo 2021.

Sus esposos también perdieron sus trabajos lo cual les dificultó por completo cubrir las necesidades de sus hijos y cubrir los gastos de la casa. Ante esta situación buscaron diversas soluciones, desde trabajar en un puesto que vendía barbacoa en la calle hasta vender nopales de su propia nopalera en otras partes de la ciudad, no obstante para ese momento había poca gente en la calle y casi nadie quería cruzar palabra con algún desconocido.

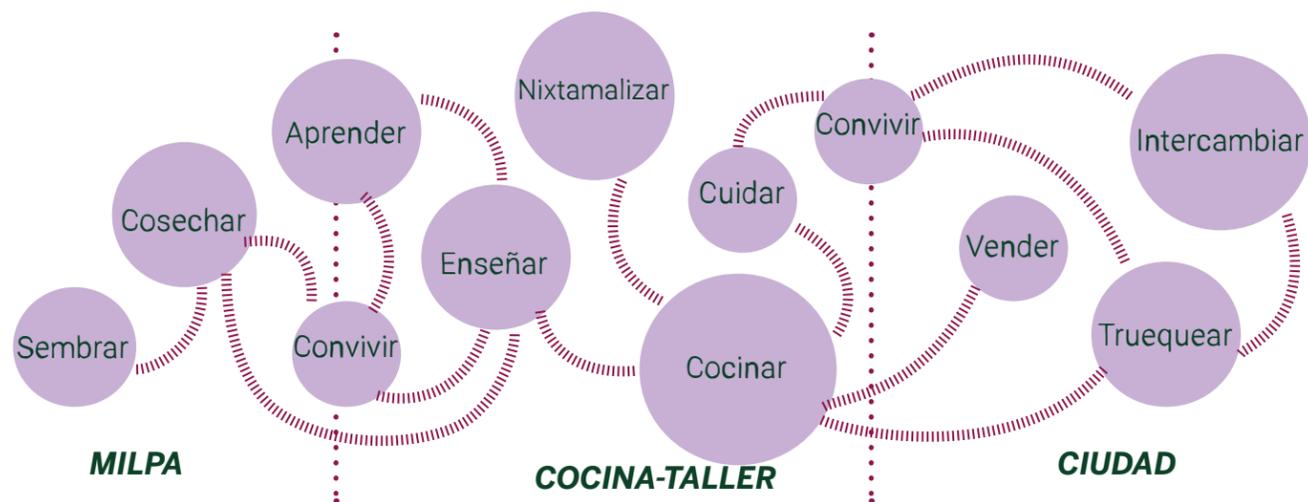
De la misma manera que la pandemia trajo consigo una ola de desempleo también sacó a relucir un problema que en México tiene un tamaño relevante, la violencia intrafamiliar. Cerca de encontrar refugio dentro de sus casas durante la pandemia, miles de mujeres en la ciudad se encontraron con la realidad de que su hogar más que un refugio, era un espacio donde se encontraban en potencial riesgo de ser violentadas. Desafortunadamente tanto Lety como Gris se enfrentaron a esta realidad cayendo en cuenta que ante los problemas económicos y la incertidumbre que trajo consigo misma la pandemia, las peleas en casa con sus esposos empezaron a incrementarse.

Entre los múltiples intentos por encontrar una manera de subsidiar los gastos familiares y personales, Gris comenzó a vender tortillas y tlacoyos en distintas colonias de la ciudad sin embargo en ese momento no resultó con mucho éxito. Al platicar con el resto de sus hermanas, Chío, Alma y Rosalía surgió la idea de que juntas trabajaran el maíz, desde cosecharlo hasta cocinarlo, al final del día todas saben hacerlo desde que son niñas y de la misma manera podrían repartirse el trabajo de las entregas; así pues fue como nació la colectiva Mujeres de la Tierra, mujeres de la periferia. Basto solo un poco de tiempo para que las integrantes de la nueva colectiva cayeran en cuenta que juntarse a trabajar el maíz no sólo significaría formar una alianza laboral, esta nueva colectiva ha sido una herramienta para ganar su autonomía económica que a la vez les permitió abandonar a sus agresores.

Mujeres de la tierra considera que una de las misiones primordiales de la colectiva es generar redes entre mujeres, ya sea que busquen reflexionar sobre la importancia de la tierra, valorar la alimentación originaria e inclusive escapar de la violencia patriarcal. Para comprobar lo anterior, tan solo basta con contactarlas a través de sus redes sociales, puesto que ya sea para comprar productos de maíz, hacer un trueque o conocer más sobre su proyecto, la respuesta que se obtiene siempre es de un interés genuino de saber quien se encuentra del otro lado de la pantalla. Al día de hoy, poco más de tres años después de su fundación, las pioneras de este proyecto lo definen como una colectiva conformada por niñas y mujeres indígenas y migrantes que habitan Milpa Alta a quienes les une el saber cocinar, sembrar y trabajar la tierra así como toda aquella sabiduría ancestral que las mujeres que las han precedido se han dedicado a conservar.

¿Qué actividades hacen Mujeres de la Tierra?

Como se ha mencionado con anterioridad, las integrantes de la colectiva trabajan el maíz desde su siembra hasta su venta, y cada una de estas etapas se desarrolla en su propia temporalidad y espacio que pueden ser identificados como: la milpa, la cocina y el espacio urbano. A pesar de que cada uno de estos territorios no se encuentra físicamente uno al lado del otro, los trabajos que realiza la colectiva en ellos y los trayectos que realizan para trasladarse de uno a otro crean lazos intangibles pero llenos de simbolismo.



La milpa

El espacio abierto se transforma a la merced de quien lo recorre, ya sean seres humanos, animales o el mismo clima y la milpa no es la excepción. A pesar de ser un espacio cambiante, ésta cuenta con una fuerte carga emocional y simbólica. Tal como lo mencionan las mujeres de la colectiva, desde que son niñas sus padres les enseñaron a trabajar y cuidar la tierra lo que forma parte de sus saberes heredados y que a la vez han comenzado a transmitir a la siguiente generación. El maíz que se siembra es de temporal¹⁸ para lo que en los últimos dos años han lanzado una convocatoria abierta a todo público que quiera integrarse a la siembra colectiva a la cual tuvo la fortuna de asistir. Las tierras en las que se siembra el maíz pertenecen a una de las integrantes de la colectiva que es originaria de Milpa Alta y amablemente la presta. Cabe mencionar que como parte de la defensa del territorio, en esta alcaldía las tierras son de carácter comunal, es decir de los doce pueblos que la constituyen, nueve de estos son copropietarios de éstas. Más adelante se ahondará sobre el tema puesto que esta característica del territorio es un factor primordial en el funcionamiento de la colectiva.

Cuidar la tierra no solo implica no utilizar pesticidas, entre muchas otras cosas también es importante buscar evitar el desgaste de los suelos y precisamente formar un ecosistema completo mediante la agricultura de policultivo puede ayudar a cumplir este propósito.

18. La agricultura de temporal es un sistema de siembra que se guía según las lluvias de la temporada.

En este caso se siembra una combinación de maíz, frijol y calabaza que se le conoce como la *tríada mesoamericana*. Además de beneficiar al suelo, esta combinación otorga una diversidad en la alimentación y es resultado del entendimiento de las sociedades prehispánicas sobre la agricultura. Antes de comenzar con la siembra Chío nos recuerda la sabiduría de su abuela y que a cada paso, debemos echar tres semillas; una para la tuza que habita la milpa, otra para el pájaro y otra para nosotros. Si bien esta puede parecer una mera tradición familiar, en realidad nos habla de los principios de comunalidad por los que se guían estas prácticas, puesto que contempla al ecosistema de manera integral. Al finalizar la jornada, Rosalía, Alma y Lety llegan al terreno con una gran cazuela de comida que se pasaron cocinando toda la mañana para agradecer a todos los voluntarios de la siembra. Antes de terminar el día, las Mujeres de la tierra nos recuerdan que la siembra es tan solo el primer paso de un proceso que durará meses y que habrá que regresar a desyerbar, echar montón y eventualmente recolectar la mazorca. Una vez que se haya recolectado la cosecha, se seleccionarán las mazorcas de mejor calidad para desgranarlas y así recolectar las semillas para la siembra del siguiente año.

El trabajo en la milpa no es sencillo, y tampoco es rápido. Este toma su tiempo y que su resultado sea el esperado depende de muchos factores que no necesariamente dependen de quienes lo realizan. Cuidar la milpa es un trabajo de todo el año, pero tal como lo mencionan las Mujeres de la tierra, “la satisfacción de regresar en unos meses y poder tomar con tu manos una mazorca del maíz que tu sembraste no tiene precio.”



53 Siembra colectiva con Mujeres de la tierra, autora anónima, 2023

La cocina-taller

Este es el espacio donde el maíz se transforma y este proceso inicia con la nixtamalización, que es un método de procesamiento del maíz cuyo origen es prehispánico. Una vez que se desgranaron las mazorcas con la olotera los granos de maíz se cubren con una solución de agua y cal, posteriormente los granos se ponen a hervir al fuego del tlecuil hasta que la cáscara u hollejo se desprenda de las semillas, luego se les deja remojando por al menos doce horas y tras enjuagarlos bien el maíz finalmente puede ser molido ya sea en el metate o en un molino para obtener la masa. Todo este proceso tiene como intención alterar la estructura del grano, así como sus propiedades tanto funcionales como nutricionales, ya que tras el proceso de cocción con la cal se aumenta el contenido de calcio del maíz y molerlo resulta más sencillo.

Una vez que se cuenta con la masa, en el taller se preparan todos los alimentos que la colectiva vende como tamales, gorditas, tlacoyos, pan de elote, salsas y atoles entre muchos otros. Así mismo resulta que en la cocina no solo se preparan alimentos, en muchas ocasiones también se recibe a las visitas aquí e inclusive se han llevado a cabo talleres en este mismo espacio. Las Mujeres de la tierra se reúnen a cocinar al menos tres veces por semana en este taller que por ahora es un espacio rentado pero que han logrado adaptar a sus necesidades espaciales y que más adelante analizaremos.

El espacio urbano

Como hemos aprendido, el impacto de las cocinas colectivas difícilmente se limita al espacio donde se producen los alimentos y el caso de la cocina de Mujeres de la tierra no es la excepción. A pesar de haberse fundado en pleno año 2020 en medio de la pandemia por COVID, la cocina-taller de la colectiva siempre ha encontrado la manera de hacerse presente en la ciudad. Para movilizar sus productos a lo largo de diferentes zonas de la ciudad, ellas salen a repartir pedidos dos veces a la semana y mencionan que a donde sea que las lleve el metro ellas pueden llegar. Así mismo, constantemente han tenido la oportunidad de participar en eventos y bazares ubicados en diferentes puntos de la ciudad como la Colonia Juárez, en el Museo Carrillo Gil y en el Parque Ecológico Xochimilco, entre muchos otros.

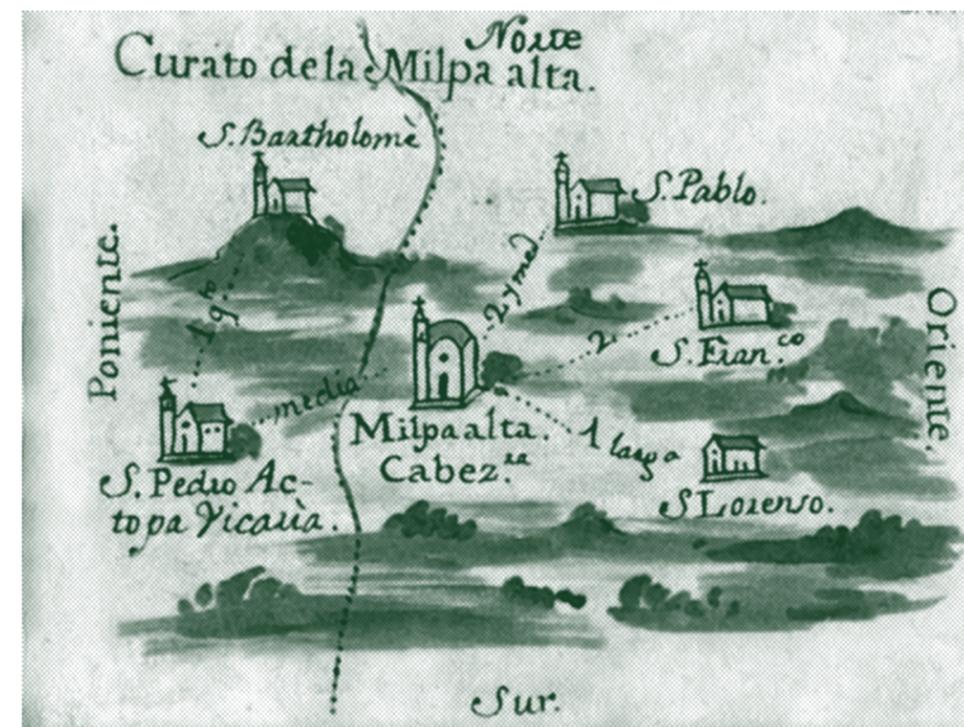
Si bien la alcaldía Milpa Alta se encuentra dentro de los límites de la Ciudad de México tal pareciera que la infraestructura urbana no ha alcanzado a llegar a ella. Si no se cuenta con automóvil el acceso a esta zona de la ciudad mediante transporte público es limitado así como tardado, sin embargo esto no ha sido una limitante para que la colectiva extienda sus redes.

Mujeres de la tierra ha logrado que la cocina salga de sus cuatro paredes, se extienda más allá de su barrio, y se propague en la ciudad. A lo largo de este constante andar por la ciudad, les ha dado la oportunidad de crear amistades, alianzas y redes con mujeres que incluso podemos llegar a encontrar platicando, cocinando y aprendiendo de la colectiva dentro de la cocina-taller en Milpa Alta.

Contexto geográfico y social

Entender el contexto en el que se fundó la colectiva de Mujeres de la tierra nos puede permitir entender algunos de los factores que llevaron a su creación así como la importancia de su labor al trabajar y cuidar la tierra. Como se ha mencionado antes, Milpa Alta es una alcaldía que pareciera estar fuera de la Ciudad de México, tanto por sus paisajes como por la notoria diferencia en la infraestructura urbana. Su historia es compleja y también muestra de resistencia.

Se dice que en tiempos prehispánicos a esta zona se le conocía como Malacachtepec Momoxco que según algunas traducciones puede significar “lugar rodeado de cerros” o bien “entre el cerro del malacate, en el momoxtle”, donde momoxtle se traduce como oratorio o altar. En esta zona no se han encontrado vestigios arqueológicos que correspondan al de un centro ceremonial, sin embargo se cree que existía un culto a los cerros asentado en una cosmovisión que le daba una gran importancia al contexto natural. También se sabe que Milpa Alta formaba parte del reino de Xochimilco que fue conquistado por los mexicas, sin embargo ante la llegada de los españoles los momoxcas se sometieron a los españoles a cambio de conservar sus tierras, los invasores accedieron no sin antes cambiar el nombre de cada uno de los doce pueblos de Milpa Alta y añadirles al principio el nombre de un santo patrono. Durante la época colonial la venta de pulque y de leña eran las principales actividades económicas de la zona, así mismo se desarrolló un fuerte sincretismo entre los símbolos religiosos momoxcas y europeos lo cual produjo un fuerte arraigo a las fiestas religiosas que se celebran al día de hoy en el territorio.



54 Mapa de los pueblos de Milpa Alta en la colonia. Autor desconocido

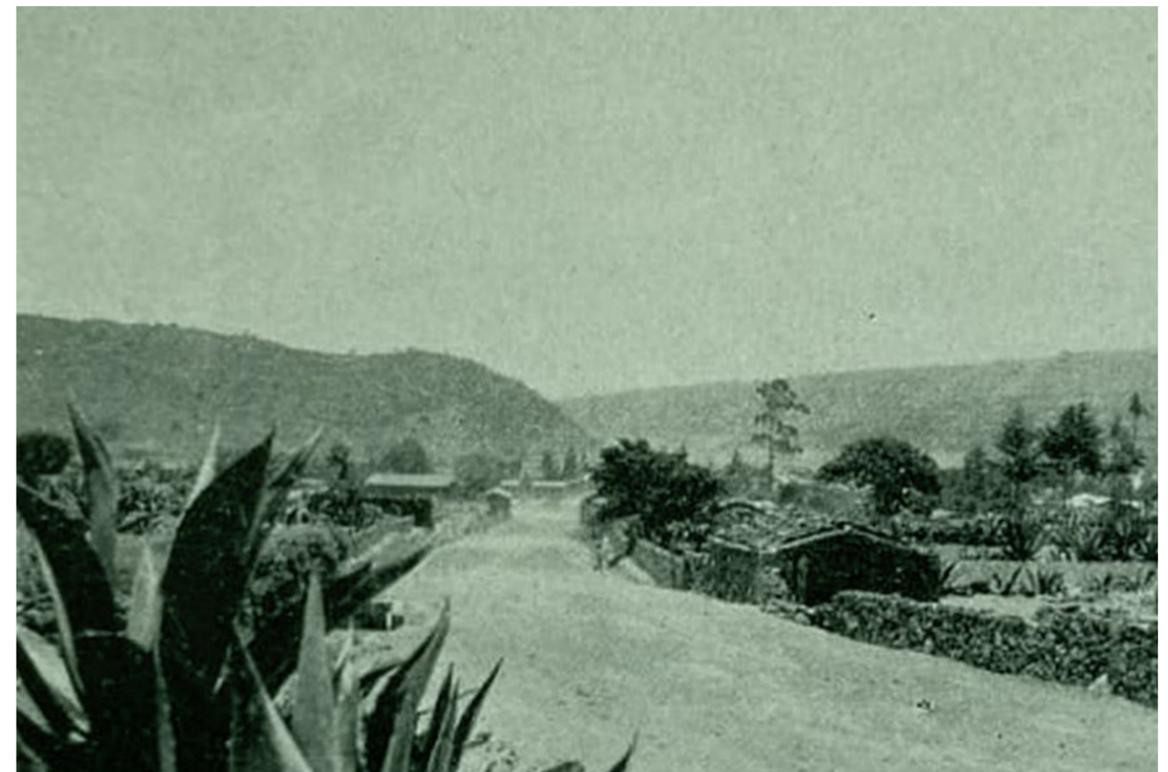
Pasada la guerra de independencia y a inicios del siglo XX, la población de Milpa Alta rondaba alrededor de los 15 mil habitantes, una buena parte de la población se dedicaba a cultivar maíz, frijol y haba así como a la elaboración del pulque y su materia prima. La inmensa mayoría de los habitantes conservaban sus tradiciones y hablaban náhuatl, lo cual generó una homogeneidad cultural y provocó que los cargos del gobierno estuvieran ocupados en su mayoría por indígenas nativos. A pesar de su lejanía con la zona centro de la ciudad, Milpa Alta nunca ha sido una sociedad cerrada y en ese tiempo muchos de los habitantes de la zona trabajaban en Xochimilco y en las haciendas de Xico y Coapa, así mismo se tenía una relación importante con Tepoztlán que se encontraba a seis horas de caminata.

Ante la llegada de la Revolución mexicana, Emiliano Zapata encontró que Milpa Alta sería un lugar estratégico para establecer el cuartel de San Pablo Oztotepec y al hacerlo convocó a los habitantes de la zona a que se unieran a la lucha y muchos de ellos se le unieron. Sin embargo la época de la Revolución tuvo estragos significativos en la comunidad puesto que múltiples batallas se desarrollaron en la zona y en un enfrentamiento entre carrancistas y zapatistas, los primeros incendiaron todos los poblados de la región lo cual conllevó a un desplazamiento masivo de los habitantes originarios. Ideológicamente la llegada del zapatismo a la zona también tuvo un fuerte impacto, tanto así que incluso el antiguo cuartel zapatista hoy en día es un museo y existe una fuerte convicción por proteger las tierras comunales. Tras el final de la guerra de revolución como resultado de las exigencias de los campesinos y mediante la Reforma agraria desde 1915 se han solicitado alrededor de 26,500 hectáreas como bienes comunales para los habitantes de Milpa Alta. A partir de entonces muchos de los habitantes que habían salido de la zona fueron regresando y la reconstrucción de los pueblos se fue dando poco a poco.

A partir de la década de los años treinta se inició con la urbanización de la zona, sin embargo desde entonces ésta se ha dado de una manera desigual al del resto de la ciudad y la infraestructura urbana no siempre ha sido otorgada por el Estado forzando a los habitantes a trabajar comunalmente por ella. A pesar de los cambios que fue sufriendo la zona, su carácter rural ha perdurado e incluso en la década de los años sesenta el gobierno impulsó la cosecha de nopal en la zona a tal grado que al día de hoy es el producto que más se siembra en la alcaldía. Es importante resaltar que aunque los habitantes de Milpa Alta hayan ganado diversas batallas en el pasado respecto de su territorio, esto no significa que estén libres de presiones externas que buscan cambiar los programas de desarrollo territorial y reducir poco a poco las zonas de conservación natural y las destinadas a la agricultura. Los milpaltenses resisten diariamente al asedio de las autoridades que buscan arrancarles sus recursos.



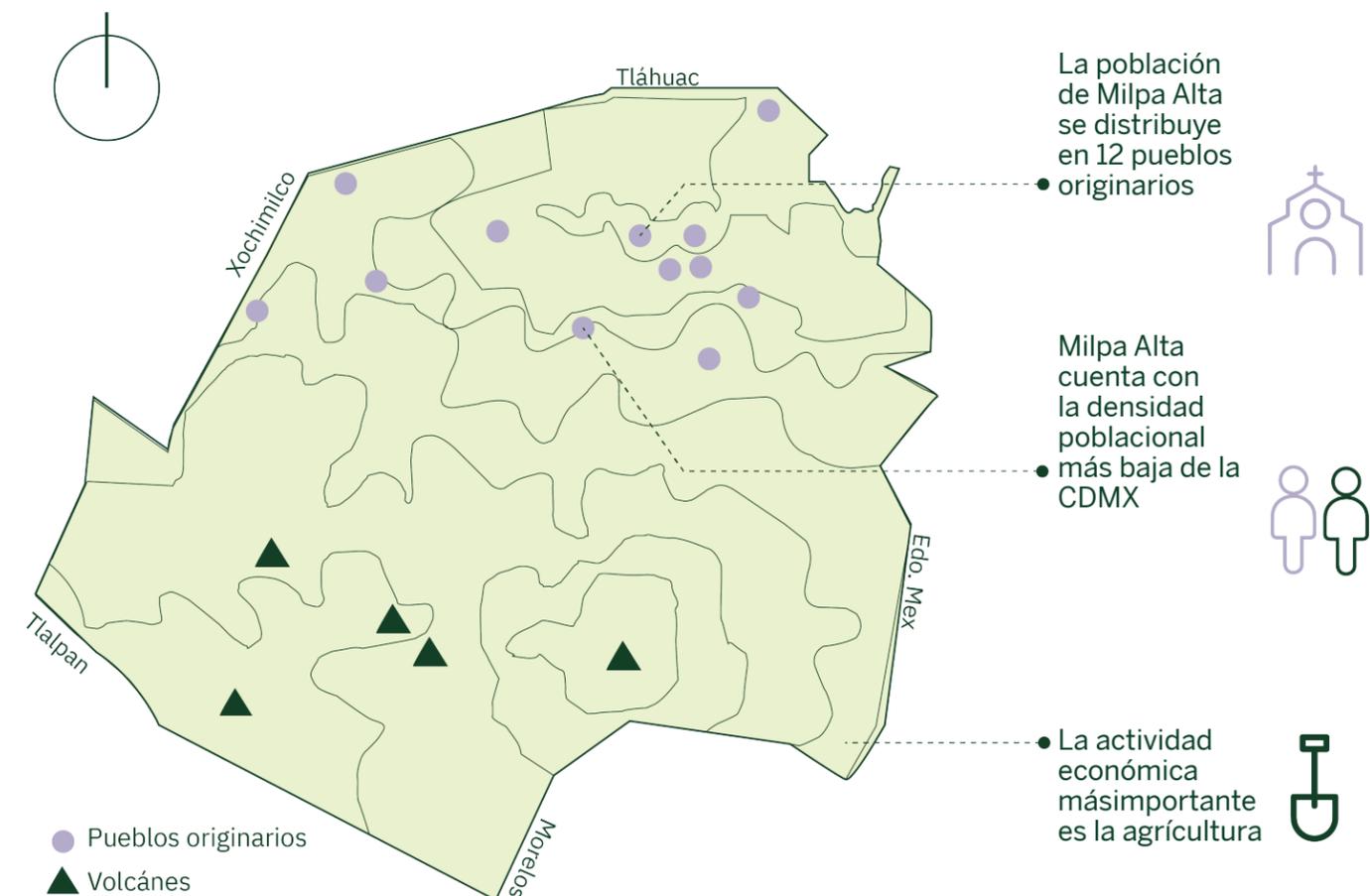
55 Vista aérea general de Milpa Alta con el Cerro Teutli de fondo. 1929, Autor desconocido



56 Avances de la carretera de San Mateo Xalpa, Xochimilco a Milpa Alta. Carlos Villasana, 1943

Como podemos aprender de su historia, Milpa Alta es una región de la Cuenca de México donde la presencia de población indígena es más notoria que en otras partes de la ciudad; sin embargo según el censo de población y vivienda del 2020, en la actualidad de los 152 685 habitantes con los que cuenta la alcaldía, solo el 9.8% se autodenomina indígena y sólo el 3.3% habla una lengua indígena (dentro de las cuales predominan el Náhuatl, Otomí y Mixteco). Esto no quiere decir que las tradiciones con origen prehispánico se hayan perdido, se calcula que los milpaltenses realizan cerca de 700 celebraciones en un año, y la mayoría de éstas son fiestas patronales las cuales son resultado del sincretismo entre culturas que mencionamos antes, mientras que la otra parte de estas está relacionada con el ciclo agrícola del maíz que se empalman con otras celebraciones religiosas.

Adicionalmente, una característica relevante de la zona y quizá la más representativa es su vocación de tierra agrícola. Milpa Alta es la segunda alcaldía más grande de la ciudad con una superficie de 298.2 km² que representa el 20% del territorio de la ciudad, sin embargo ésta es la menos densamente poblada con 511.9 habitantes por km². Estos datos nos dejan entrever que la mayor

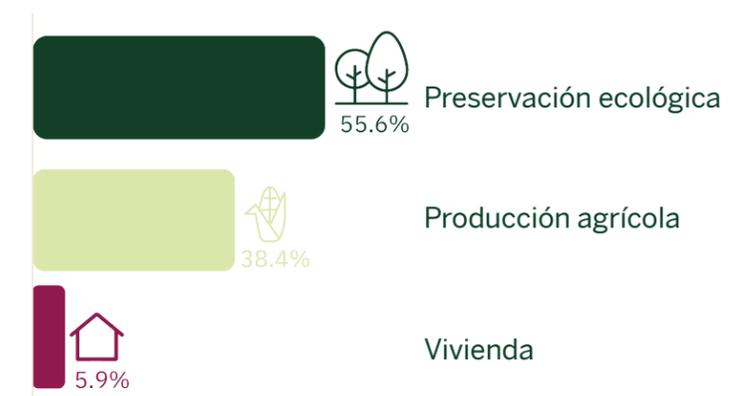


57. Distribución territorial de Milpa Alta. Elaboración propia, 2023 ¹⁹

19. Datos obtenidos del anuario 2017 de la Ciudad de México, INEGI

parte del territorio no está destinado a la vivienda sino todo lo contrario, con 55% destinado a la preservación ecológica (bosque), el 38.4% a la producción agrícola y tan solo el 5.9% a la vivienda. Como se mencionó con anterioridad el nopal es el cultivo con mayor presencia en la alcaldía, sin embargo también podemos encontrar maíz (amarillo, blanco, pinto y azul), avena forrajera, ebo y cártamo; en cuanto a los cultivos perennes destacan en orden de importancia: nopal, pastos cultivados, romero, alfalfa verde y manzano.

¿Cómo se distribuye el territorio en Milpa Alta?



Aunque la agricultura es un elemento representativo de este territorio, solo el 12% de la población de Milpa Alta se dedica a ésta actividad y de acuerdo al Censo agropecuario 2022 de este porcentaje solo el 18.6% son mujeres. A pesar de que la tendencia a nivel nacional es que exista un mayor número de hombres que mujeres trabajando en el campo, esta cifra es indicativo de algo más grande. Milpa Alta es la tercera alcaldía de la ciudad de México donde se concentra el mayor número de mujeres no económicamente activas.¹⁹ De acuerdo a los datos del último censo el 40% de las mujeres de la zona que no tienen un trabajo remunerado se encuentran en esta situación puesto que son personas dedicadas a los quehaceres de su hogar. Estos datos nos permiten visualizar una de las maneras en las que se manifiestan los roles de género en la región.

No contar con un trabajo que sea remunerado económicamente exacerba las desigualdades de género y abre la puerta a la violencia económica y patrimonial. Además de estos tipos de violencia, el Sistema Nacional de Seguridad Pública reporta que en la primera mitad del 2023 las denuncias con mayor ocurrencia en Milpa Alta están relacionadas a la violencia familiar. En general, la violencia machista es un problema que tiene un alto impacto en todo el país y esta información nos permite ver que esta alcaldía tampoco puede evadirla.

Como podemos ver, Milpa Alta es una alcaldía con características tanto demográficas como geográficas que la hacen única dentro de la Ciudad de México y tienen un impacto en las dinámicas sociales y modos de habitar de sus pobladores.

Mujeres de la Tierra es una colectiva que surge a partir de su contexto y también responde a él al hacer uso de las tierras comunales para trabajar y preservar las tradiciones gastronómicas que involucran al maíz, construyendo puentes entre grupos de mujeres de la periferia y también actuando como una red de apoyo para aquellas mujeres que buscan huír de la violencia patriarcal.

A pesar de que realizan sus trabajos en diversos espacios geográficos, la cocina-taller es siempre el punto de reunión, el lugar a donde se puede descansar antes de regresar al hogar y que no solo es lugar de reunión social, también da pie a la reunión política. Aquí se analizarán aquellos aspectos que la componen dentro de sus cuatro paredes.

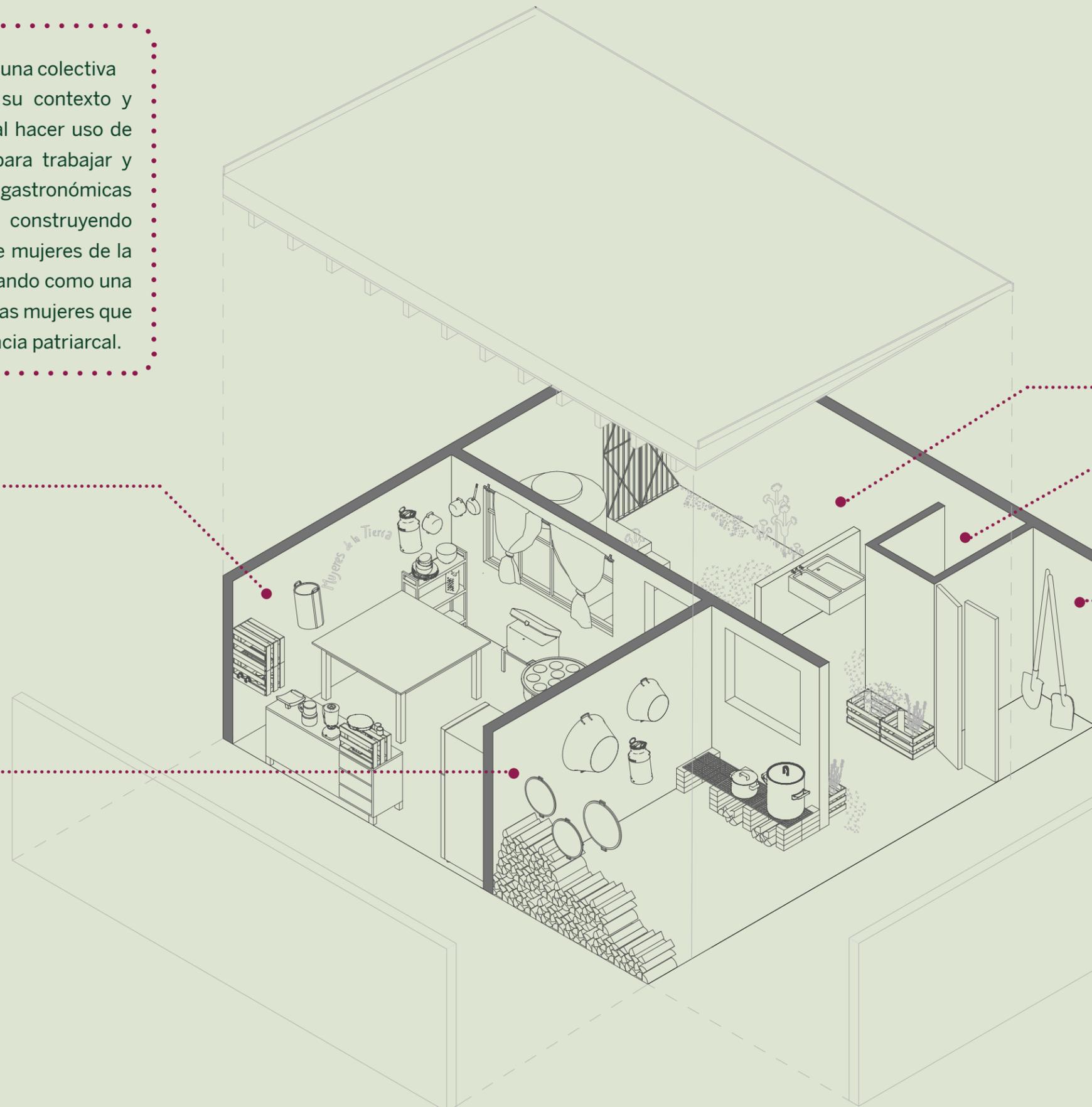
cocina moderna

traspatio

baño seco

bodega

cocina de humo

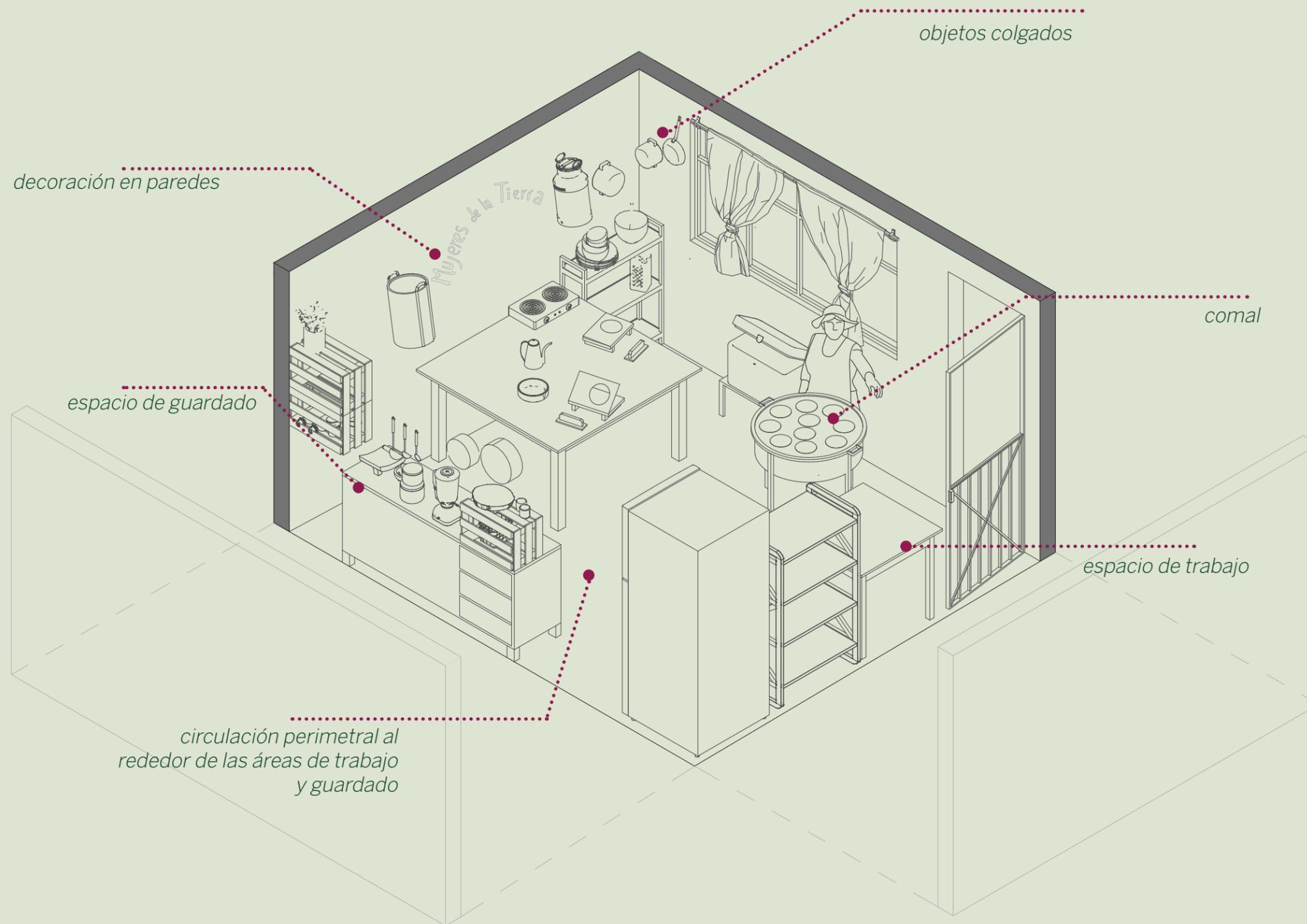


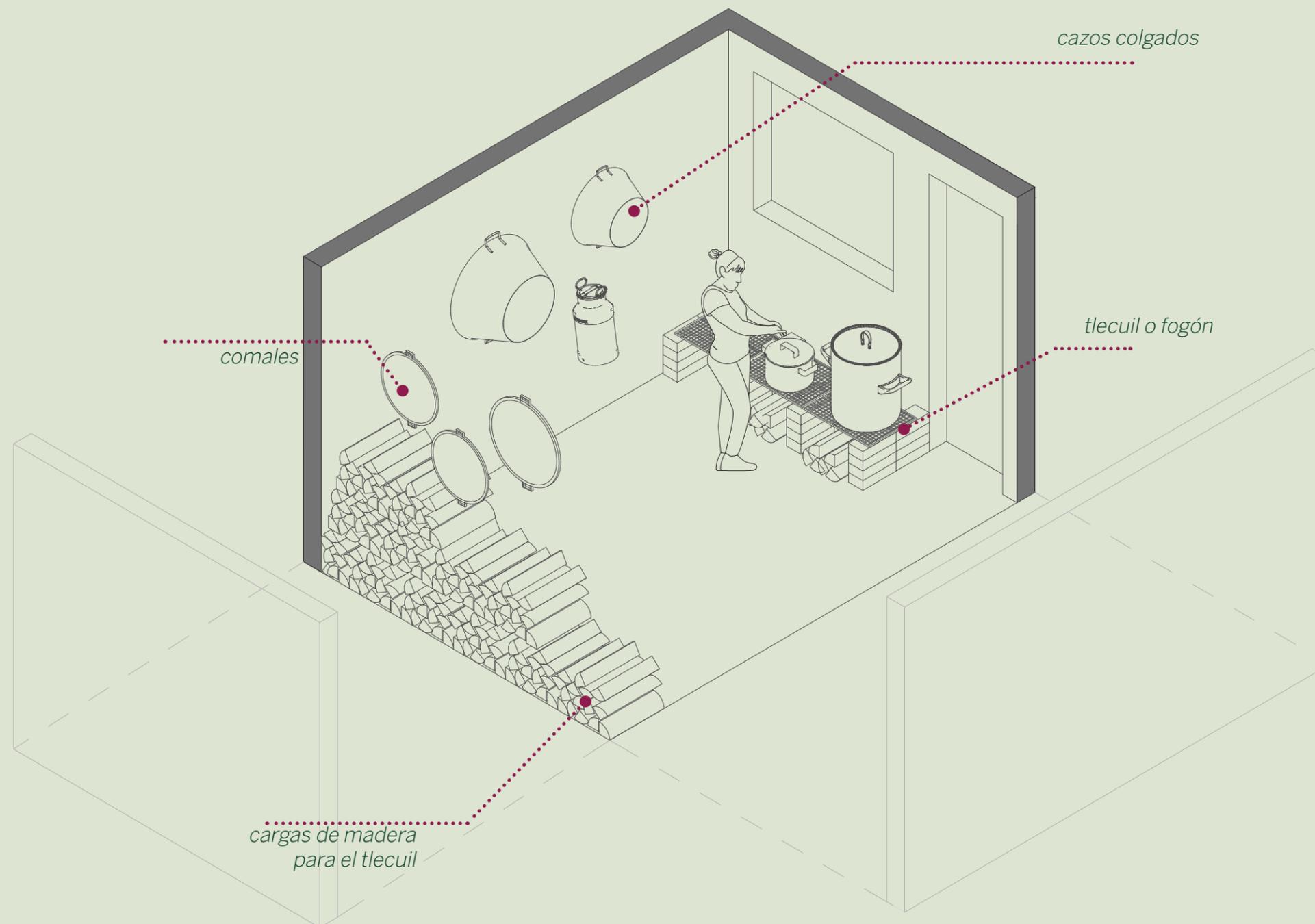
La cocina-taller de Mujeres de la tierra se compone de tres núcleos esenciales: la cocina moderna, la cocina de humo y el traspatio. Cada uno de estos espacios está en constante interacción con los otros dos. Si bien en cada uno suceden cosas diferentes el trabajo en conjunto y la convivencia son dos aspectos que se viven en estas tres áreas.

Cocina moderna

Son las cinco de la mañana, Lety y Alma acaban de regresar del molino con la masa recién preparada, antes de comenzar a cocinar, de manera sincronizada casi como una coreografía se aseguran de limpiar toda su área de trabajo. Una vez que la mesa de trabajo que se encuentra al centro del taller está limpia vierten toda la masa con la que se disponen a preparar gorditas, tlacoyos y tamales. Conforme avanza la mañana el resto de las integrantes de la colectiva se van uniendo para realizar la tarea que le corresponde a ese día, y es que así funciona la dinámica de trabajo colectivo en este grupo de mujeres; todas saben hacer cada uno de los trabajos que se necesitan hacer y se los van rotando cada cierto tiempo. De esta manera a todas les toca hacer de todo, evitando que a alguna de ellas se le cargue el trabajo.

En la cocina moderna se preparan casi todos los alimentos, aquí encontramos las áreas de trabajo que se dividen en dos, una mesa lateral que se utiliza para poner los utensilios que no están en uso o para enfriar las tortillas y una mesa central donde se amasa la masa, se preparan los tamales, las tortillas y las gorditas. Alrededor de esta mesa se crea una circulación que queda confinada entre ésta y las áreas de guardado de platos y utensilios. En esta mesa también se preparan las salsas con el molcajete y se muelen semillas en el metate. Por otra parte, aquí también se encuentran un par de electrodomésticos como una parrilla eléctrica y una licuadora con la que se prepara el atole u otros guisados que sirven de relleno para los tamales y gorditas. Siempre cercano a esta pieza de mobiliario que pareciera el corazón de la cocina, se encuentra el comal que genera muchísimo calor pero pareciera no molestarle a las cocineras. En las cuatro paredes que rodean al espacio encontramos colgados utensilios como sartenes, ollas, oloterías y canastas. También a manera de decoración se pueden ver fotos e ilustraciones inspiradas en el trabajo de la colectiva. De repente entre el olor de las tortillas en el comal y los chiles que se están moliendo en el molcajete se combina el olor a la madera quemada que nos hace saber que en el espacio vecino, el tlecuil ha sido encendido.

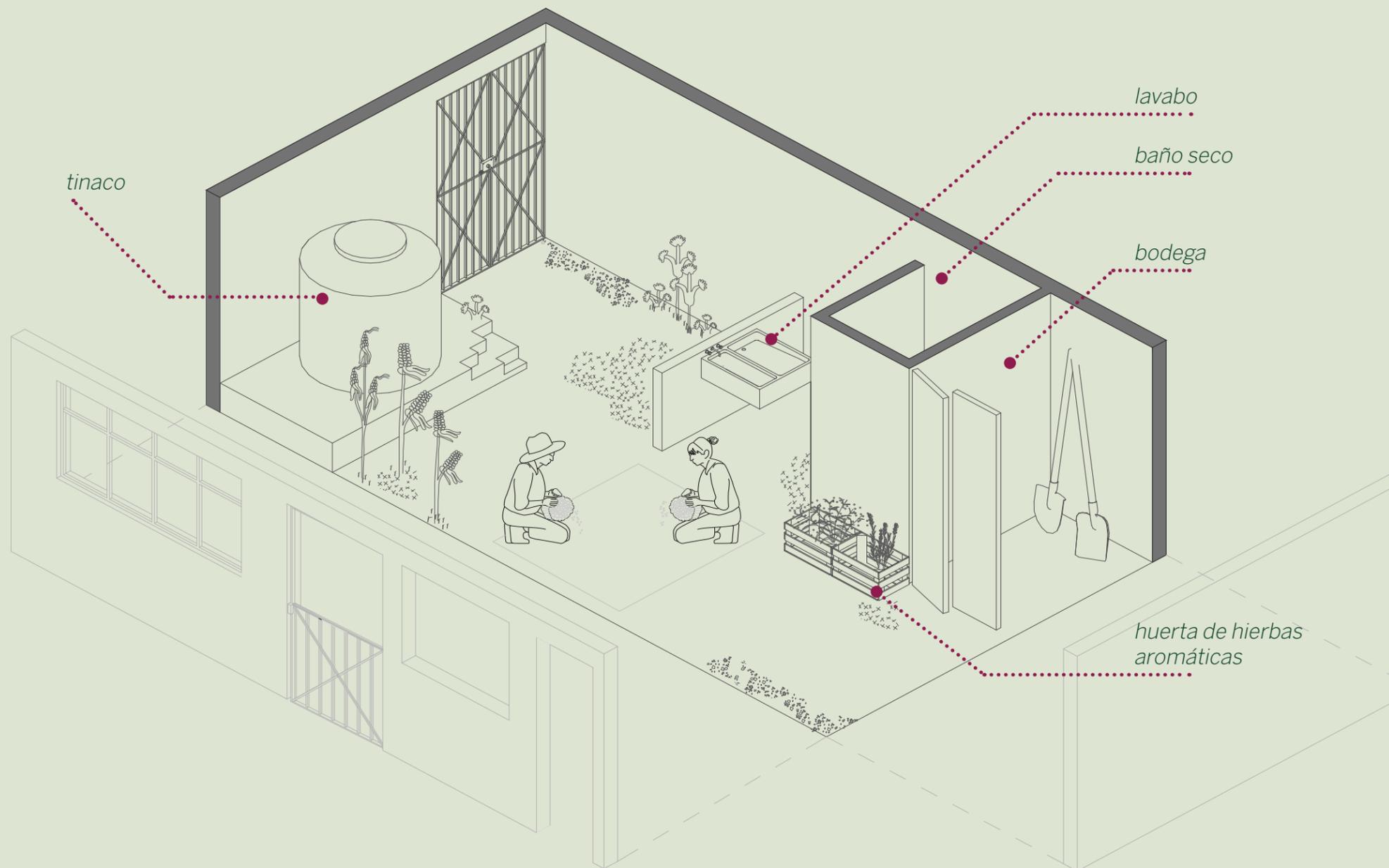




Cocina de humo

Mientras en la cocina moderna se cocina, en la cocina de humo están ocurriendo otros procesos que por lo general son más largos pero de alta importancia para el funcionamiento de la cocina. Usualmente en este espacio podemos encontrar vaporeras repletas de maíz que está siendo remojado, como parte del proceso de nixtamalización. Por otra parte en este espacio se encuentran los tlecuiles o fogones, en el caso de la cocina-taller de Mujeres de la tierra se cuenta con tres que aunque casi no se utilicen simultáneamente, la mayoría del tiempo hay uno encendido. Estos tlecuiles están hechos de blocks de concreto macizo y su fuego se alimenta de madera, por lo que en este espacio también se almacenan entre tres y cinco cargas de madera que se utilizan en un transcurso de dos meses. La mayoría de los guisos se cuecen al fuego del tlecuil, también se cocinan aquellos alimentos que requieren una cocción prolongada como los frijoles, garbanzos o habas y desde luego los tamales también se cocinan aquí. Debido a que el fogón casi siempre está encendido este también se utiliza para calentar los alimentos que se llegan a consumir mientras las mujeres cocinan cuando reciben visitas.

A diferencia de la cocina moderna, este espacio no es tan transitado puesto que una vez que se prende el fogón no se necesita de mucha supervisión, es quizá por eso que en este espacio se almacenan algunos de los utensilios de mayores dimensiones como los cazos, las vaporeras y los comales. Las paredes de este espacio son resguardan y atestiguan las cientos de horas el fuego del tlecuil y el hollín que las ha pintado de negro es muestra de ello. Ninguna cocina de humo es igual a otra, sin embargo es imprescindible que en todas exista una buena ventilación para evitar intoxicaciones, es por ello que este espacio cuenta con dos grandes vanos que corresponden a la ventana y a la puerta que dan hacia el siguiente espacio: el traspatio.



Traspatio

Este es quizá el espacio más infravalorado puesto que en muchos espacios habitacionales no se cuenta con uno (lo más cercano es una zotehuela), por lo que por lo regular se piensa que este espacio es prescindible, sin embargo los traspacios son espacios que dotan de versatilidad a la cocina. Es importante recordar que este espacio es un espacio de servicio y por lo regular no tiene el mismo nivel de mantenimiento de un jardín, sin embargo al igual que en un jardín, en estos espacios también podemos ver reflejada la personalidad de las personas que habitan la cocina.

En la cocina-taller de Mujeres de la Tierra, el traspatio es el receptor y también la conexión entre las dos cocinas, es decir que además de ser un espacio de servicio, también funge como un nodo importante dentro del espacio. Aquí podemos encontrar el tinaco que surte de agua al taller, el lavabo donde se lavan todos los trastes y utensilios, un baño seco y al fondo una pequeña bodega que resguarda las herramientas de trabajo en el campo y otros artículos para los eventos a los que son invitadas. Así mismo en este espacio hay diversas macetas y huacales en donde se han sembrado algunas hierbas para cocinar como lavanda, epazote y orégano.

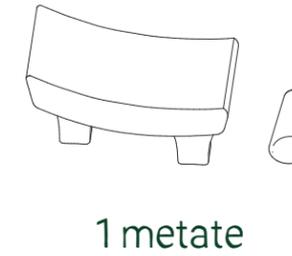
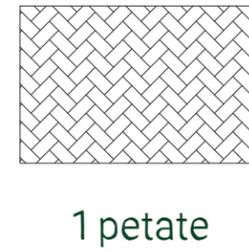
Probablemente una de las cosas más valiosas con las que cuenta este traspatio es su versatilidad, puesto que aquí se puede poner un petate para desgranar el maíz, las infancias pueden jugar en él mientras sus mamás trabajan, las mascotas toman el sol y se sacan las sillas para cuando llegan las visitas, se organiza algún taller o plática, y hasta para echarse un pulque después de la siembra. En este caso a pesar de estar al aire libre, el traspatio se convierte en un punto de reunión que pareciera que el calor del fogón y los aromas de la cocina abrazan a quienes se reúnen en él.



Aquí podemos ver reunidos tan solo algunos de los muchos utensilios que se utilizan en el día a día en la cocina de Mujeres de la tierra. Evidentemente la mayoría de ellos son ollas, sartenes y vaporeras de todas formas y tamaños. Por otra parte destacan ciertos artículos como el metate que se utiliza para moler semillas, el molcajete que se utiliza para moler los shalitos y por supuesto para hacer salsa; si bien las salsas se pueden preparar en la licuadora Lety menciona que ellas prefieren hacerlas con este instrumento puesto que el sabor y la textura son diferentes. También se pueden observar las oloter

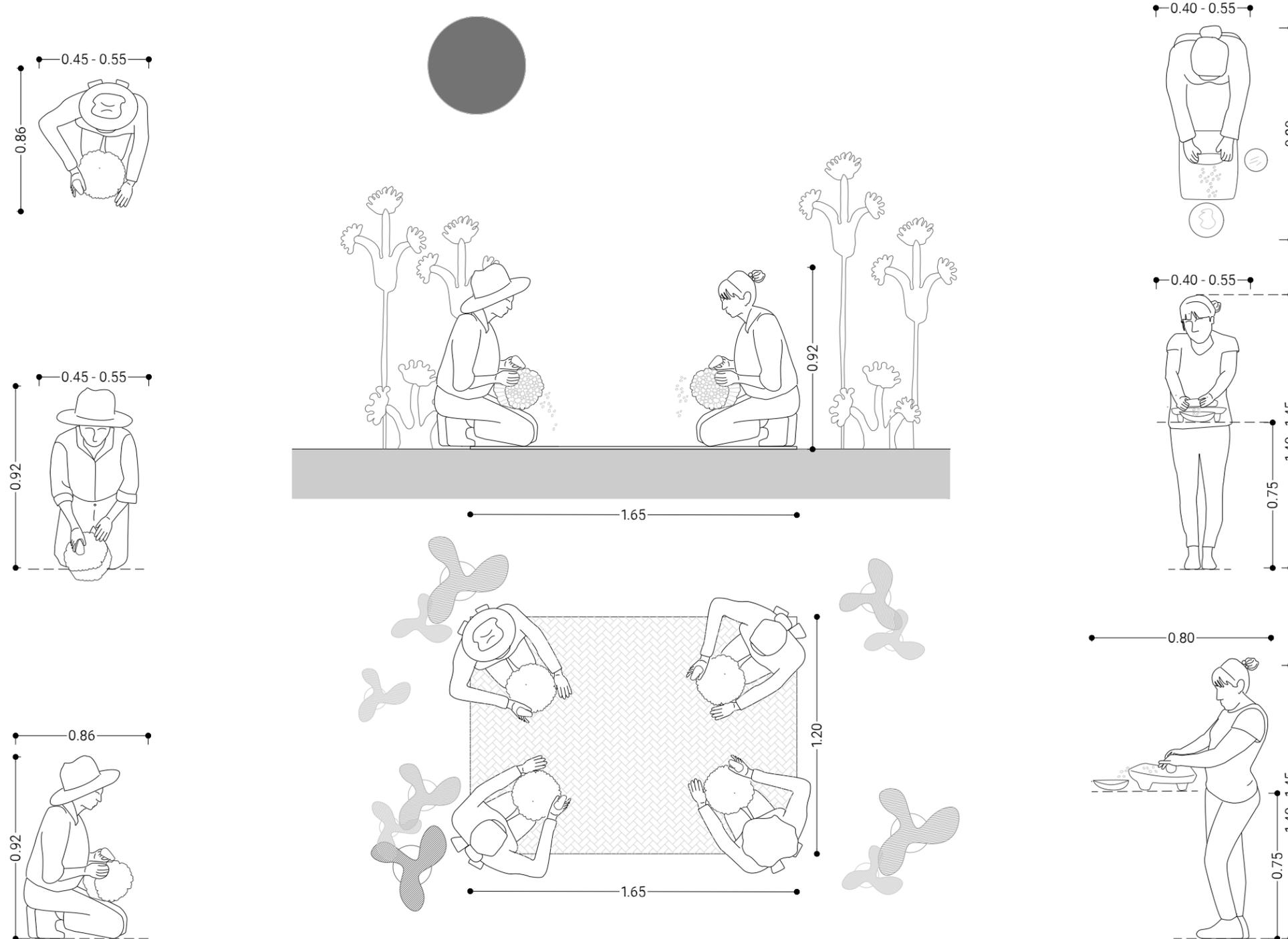
que sirven para desgranar las mazorcas y las mismas integrantes de la colectiva van armando con los olotes. Así mismo podemos encontrar los tortilleros que utiliza la colectiva y que a cierto nivel no son tan populares como las prensas para tortillas pero resultan más efectivos para producir tortillas más homogéneas y más rápido. Cabe destacar que no por ser una cocina que preserve tradiciones, en ésta no se utilicen electrodomésticos puesto que la cocina de Mujeres de la tierra al igual que cualquier otra, se adapta, actualiza y crece.

¿Qué se necesita para hacer masa?



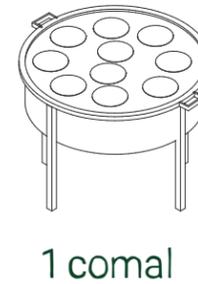
Transformar el maíz a la masa con la que se preparan nuestros alimentos es un largo proceso que requiere de **desgranar**, **nixtamalizar** y **moler** el maíz. En estos diagramas se analiza el primer y el último paso, moliendo el maíz con metate y no en un molino.

Desgranar el maíz es una actividad que se hace al aire libre y en conjunto y tiene una importante carga emocional puesto que es el resultado del trabajo que se hizo en la milpa.

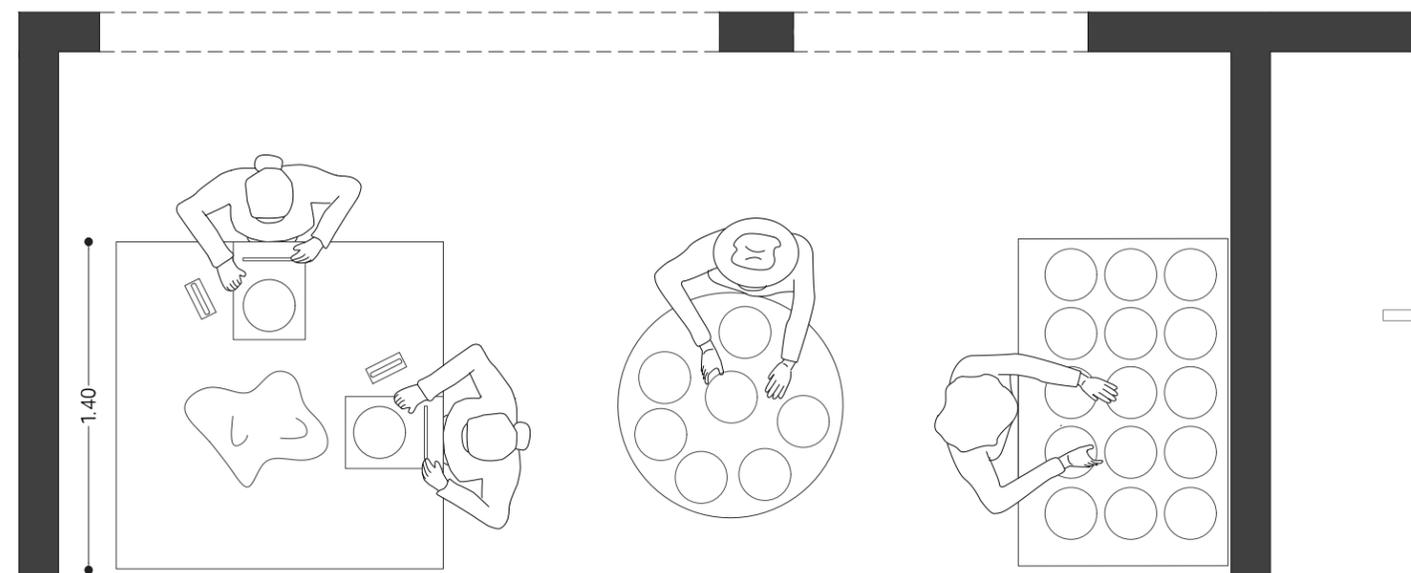
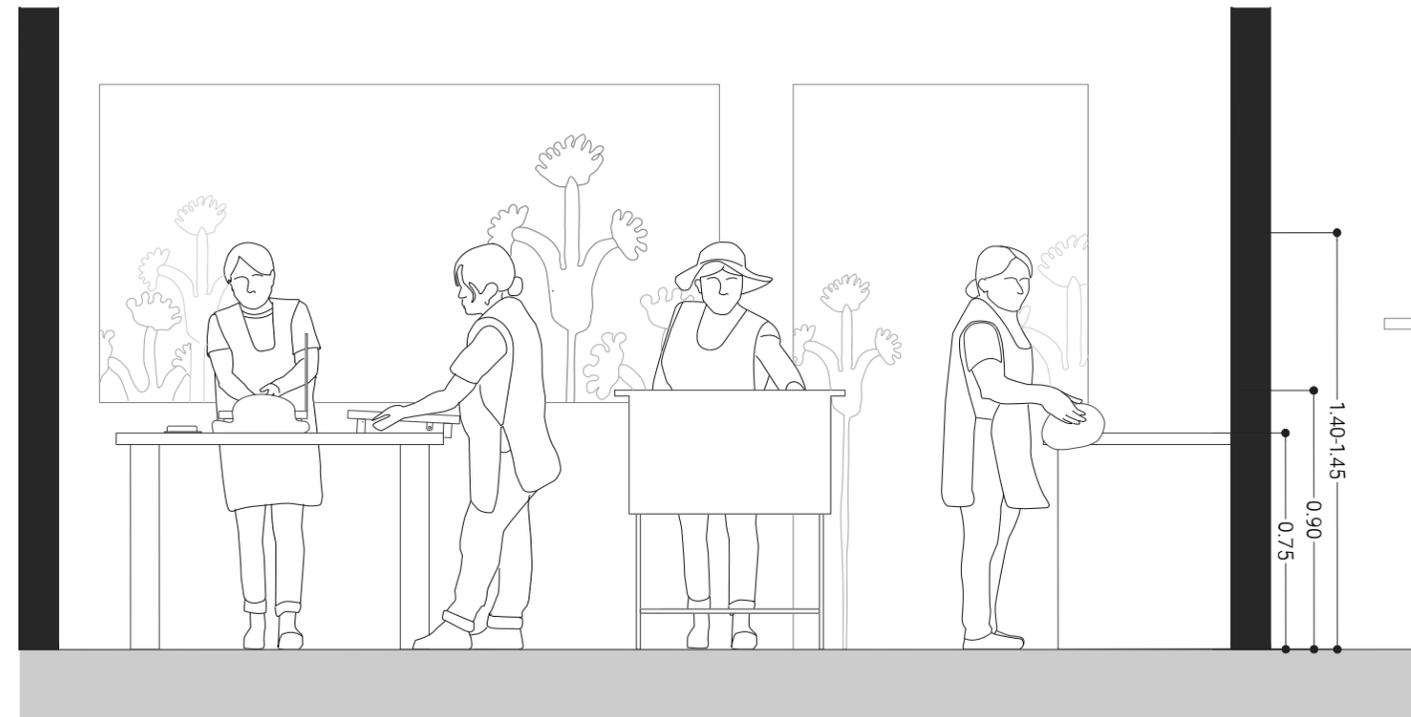
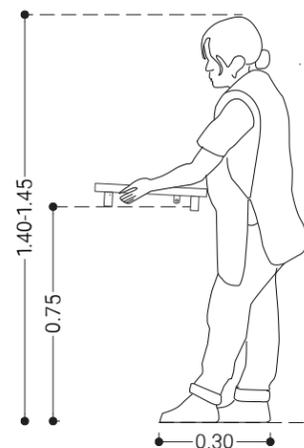
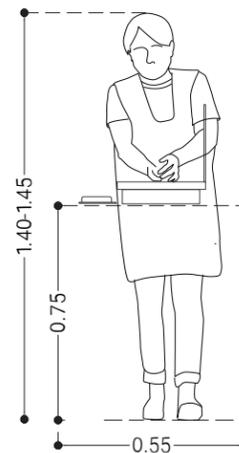
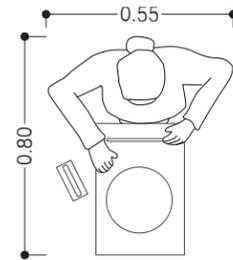


Cabe resaltar que el maíz se muele en su mayoría en molinos puesto que es mucho más rápido, sin embargo el metate bastante utilizado para moler otro tipo de semillas.

¿Qué se necesita para echar tortilla?



Idealmente echar tortilla es un trabajo que se puede hacer en grupo, ya sea con una o dos mujeres utilizando los tortillero, una mujer en el comal volteando las tortillas y otra retirandolas del comal y dejandolas orear para que no se peguen. Realizar este trabajo en conjunto además de hacerlo más rápido, genera un espacio de convivencia al calor del comal.



Para el uso adecuado del tortillero es imprescindible contar con una mesa o superficie de trabajo que se adapte a la altura de quien prepare las tortillas. Así mismo, es preferible que esta superficie sea lo suficientemente espaciosa para colocar la masa al frente de la herramienta.

3.4 Vivencias de la cocina

Previamente en este documento se han retomado fragmentos de las narrativas tanto de Elena Garro como de Rosario Castellanos, puesto que en ellas encontramos una narrativa fiel de la vivencia dentro de las cocinas. Resulta que al igual que en las cocinas de los relatos de estas escritoras mexicanas, en la cocina-taller de Mujeres de la tierra se van hilando historias mediante la vivencia de las mujeres que en ella habitan. Un factor que resulta determinante para la construcción de estas historias es la serie de redes que la colectiva ha ido tejiendo a lo largo y ancho de la ciudad lo que da como resultado que el fogón alrededor del cual se reúnen Mujeres de la tierra, se convierta en un centro social donde constantemente se generan alianzas, se refuerzan amistades y se transmite conocimiento. El taller de la colectiva comprueba que la visión de Semper que enuncia que la cocina es un elemento primario de la arquitectura alrededor del cual se genera orden y forma (Semper, 2010, 70) sigue siendo vigente y que incluso ante el hecho de que esta cocina en particular se encuentre fuera del espacio doméstico no hace más que enriquecer las dinámicas sociales que en ella se generan.

La posibilidad de recibir visitas de mujeres y colectividades diversas genera que las asambleas y reuniones que se desenvuelven en esta cocina colectiva tengan diferentes propósitos. Tan solo en el último año, además de recibir a conocidas y amigas también en este espacio se han desarrollado talleres de bordado en foto, cerámica, preparación de tortillas, hasta pláticas sobre salud sexual y



hasta visitas por parte de alumnos de diversas universidades tanto nacionales como extranjeras; cabe mencionar que en su mayoría estas intervenciones son resultado del trueque e intercambio de saberes que constantemente promueve la colectiva.

En esta cocina colectiva que materialmente se ha ido construyendo de poco a poco y mediante la visión de las mujeres que en ella trabajan, la espacialidad otorga la posibilidad para la reunión y la convivencia que no se interpone con la funcionalidad del área de trabajo puesto que este taller concibe ambas atmósferas como espacios simbióticos que no necesitan negar el uno al otro, más bien se retribuyen entre sí. De la misma manera que el traspatio a veces funge como la piso de una asamblea también se revela como un espacio apto para los cuidados donde las infancias juegan mientras sus mamás, tías y vecinas resignifican y transforman la cocina.

Este espacio más que un lugar de trabajo, puede ser entendido por sus habitantes como un refugio fuera de casa donde cada objeto que se encuentra en ella tiene una historia, un significado o un recuerdo atado a ellos, es decir, este espacio contiene una carga emocional que varía para cada una de las integrantes de la colectiva pero que es mucho más grande de lo que podamos imaginar. En las imágenes que acompañan estas palabras podemos ver una serie de ilustraciones que retratan a las integrantes de Mujeres de la tierra junto con su objeto favorito dentro de la cocina, objetos que más allá de la funcionalidad reflejan la esencia de quienes son estas mujeres.



Conclusión

Dice Valeria Mata que “en todo lugar donde esté presente la comida hay relaciones sociales y se construyen memorias” (Mata, 2022, 34) y es precisamente la cocina de Mujeres de la tierra la perfecta encarnación de esto. Tras analizar esta radiografía de la cocina de la colectiva podemos atestiguar que ésta no tendría razón de ser en ningún otro lugar así como que cada colectividad es única y responde a su contexto. Así mismo comprobamos que la cocina, la hoguera, el tlecuil o como queramos llamarle tiene la capacidad de ser un centro de reunión donde se generan relaciones e intercambios de alto valor y que gracias a las constantes transformaciones por las que ésta ha atravesado a lo largo de las décadas ya no solo tiene un impacto dentro de la esfera de lo doméstico. Cuando se erige una cocina fuera de los límites de la casa nos encontramos con la posibilidad de que esta se extienda a lo largo del barrio cada vez más hasta llegar a la escala urbana.

La cocina-taller de Mujeres de la tierra, al igual que cualquier otra es perfectible, sin embargo es un espacio que es producto del entendimiento de las necesidades espaciales de las mujeres que la habitan; la configuración espacial es producto tangible de su habitar al contrario de muchos espacios domésticos que representan restricciones a los modos de vivir.



Conclusiones generales

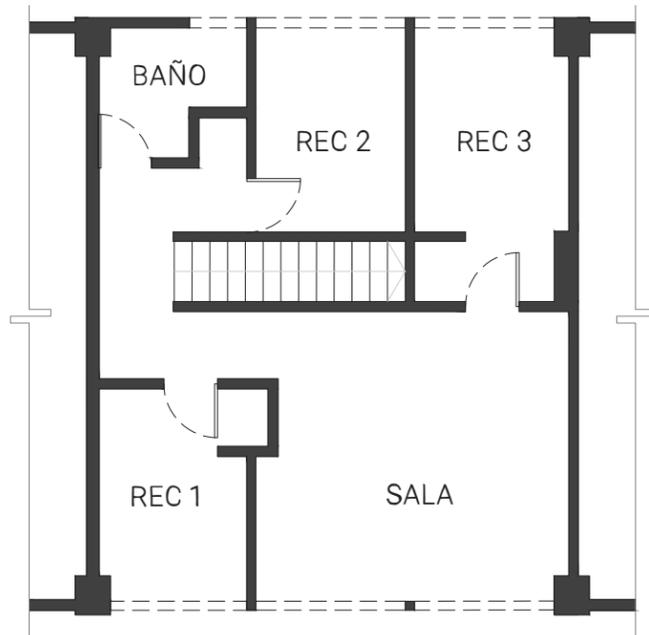
Pareciera que desde que somos niñas somos entrenadas para la llegada del inevitable momento en el que nos convirtamos en las cuidadoras oficiales de una casa. Barrer, lavar, o cocinar, no nos parecen trabajos extraordinarios puesto que los hacemos desde muy pequeñas y nos es difícil asignarles un valor. De manera casi contradictoria, al llegar a nuestro lugar de estudio se nos asegura que las mujeres del siglo XXI no pertenecemos al hogar y que lo mínimo que podemos hacer para retribuir la lucha de las mujeres que nos precedieron es salir a la fuerza laboral. A medida que crecemos recibimos de manera incesante ambos mensajes, sí una mujer debe salir al campo laboral y ganar su propio dinero, pero ante todo no debe olvidarse que tiene una responsabilidad como cuidadora. No es sorpresa que cuando llegamos a una cierta edad rechazamos con toda firmeza la importancia de aquellos trabajos de cuidado que seguramente alguna otra mujer hizo por nosotras en el pasado, incluso si escuchamos que existe alguna mujer que disfruta de hacer estos trabajos, inmediatamente dudamos. Creemos que aquellas mujeres que ven con agrado estos trabajos, aún no son tocadas por el halo del feminismo, las miramos con condescendencia y esperamos que estén de nuestro lado. Sin embargo si de vez en cuando prestamos atención y miramos más de cerca algunas historias, encontraremos que existen mujeres que no merecen ser miradas con esta condescendencia, al contrario nos muestran sus historias mediante las cuales damos fe que existen otras vías para la liberarnos de la opresión patriarcal más allá de las que nos enseñó capitalismo disfrazado de feminismo.

Bien lo dice Chío de Mujeres de la tierra, “ni el trabajo del campo ni el de la cocina son trabajos para perdedores” sin embargo al estar insertas en lo que algunas teóricas consideran como la cuarta ola del feminismo creemos que todo trabajo doméstico es represión. No obstante, algo que los feminismos del norte global no contemplan es que en el contexto latinoamericano la cocina no es equivalente a una cárcel, y cuando se asume que las mujeres no tienen sobre decisión sobre estar en la cocina se les resta autonomía. Las integrantes de Mujeres de la tierra, reclaman su autonomía y mediante aquellas labores que les fueron enseñadas como un mandato de la feminidad, han logrado crear herramientas que les han ayudado forjar tanto su libertad económica como patrimonial así como crear redes de apoyo que se extienden cada día más. Estas mujeres no son las únicas que lo hacen, existen muchos otros esfuerzos comunales allá afuera y también será necesario que ellas a su modo visibilicen sus historias. Cabe aclarar que desafortunadamente muchas de estas mujeres siguen sufriendo de violencias; incluso constantemente se desacredita a los feminismos comunitarios por las mismas violencias que ejerce el capital, sin embargo dichos esfuerzos comunales son una manera de resistir a las opresiones del capitalismo. Hacer de los trabajos domésticos acciones organizadas y concretas hacía el bien común así como entender a la alimentación como un trabajo colectivo es resultado de politizar la comida y bajo este entendimiento de los cuidados, la cocina deja de representar un lugar de opresión.



Departamentos tipo D- CUPA	
Espacio	Área
Cocina	5 m ²
Área de convivencia	35.5 m ²
Recámaras	25.4 m ²
Baños	5.6 m ²
Circulaciones	10 m ²
Área total:	81.5 m ²

Tabla 01. Desgloce de áreas de departamento tipo D del Centro Urbano Presidente Alemán

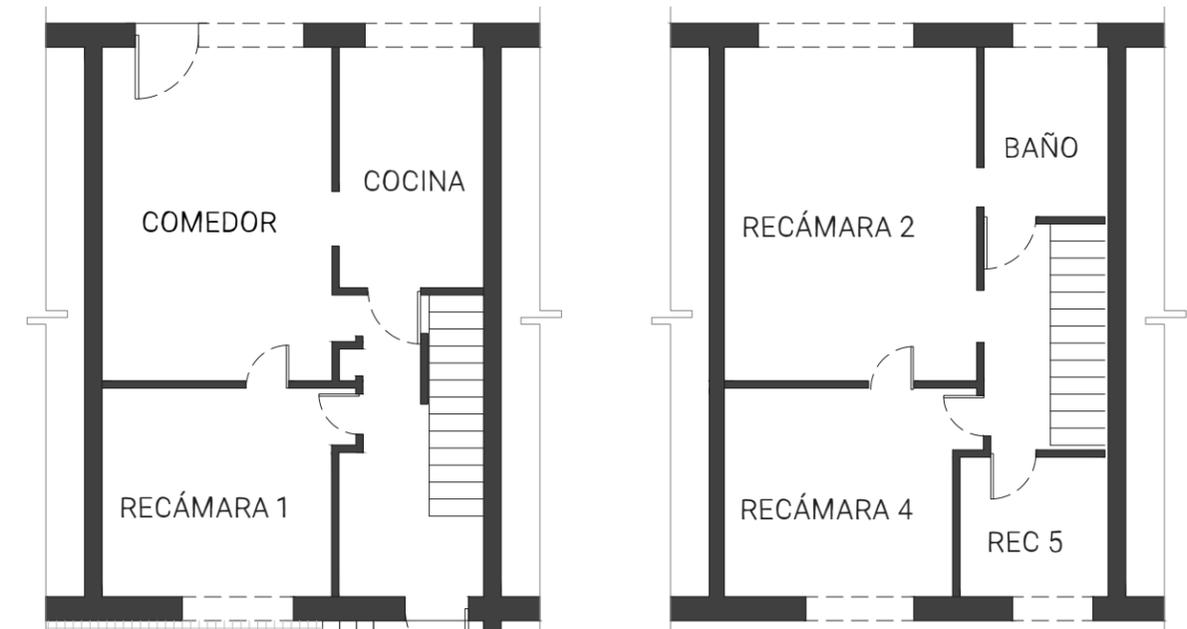
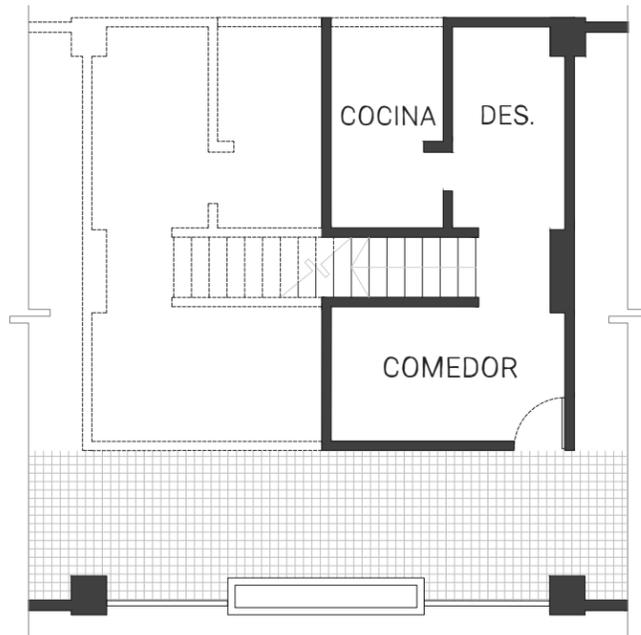


Plano 01. Planta tipo correspondiente a los departamentos tipo D del Centro Urbano Presidente Alemán.

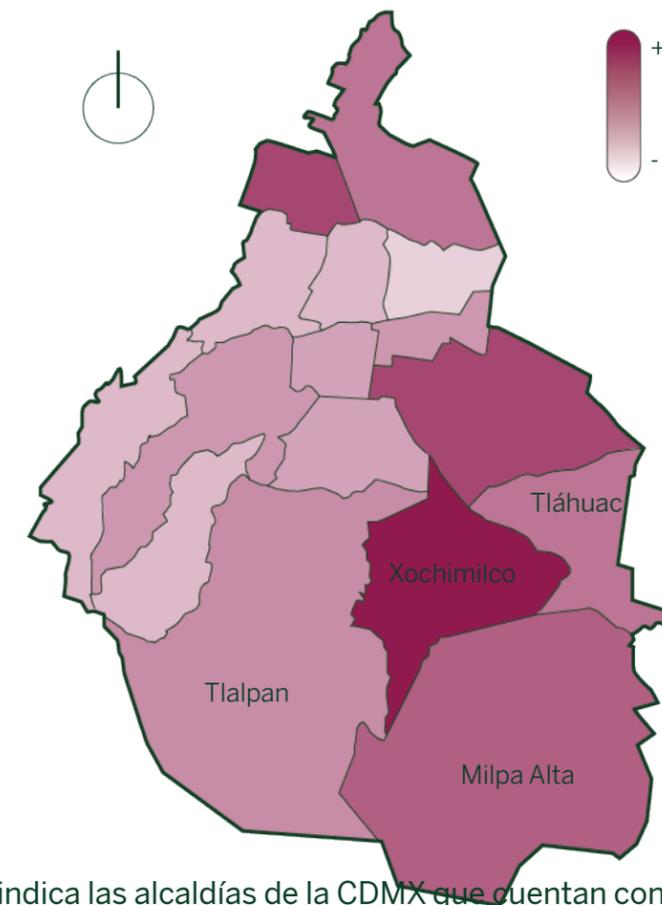
Viviendas Siedlung Römerstadt

Espacio	Área
Cocina	7.7 m ²
Área de convivencia	17 m ²
Recámaras	48 m ²
Baños	4.2 m ²
Circulaciones	11.8 m ²
Área total:	88.7 m ²

Tabla 02. Desgloce de áreas de casa tipo del Siedlung Römerstadt



Plano 02. Planta tipo correspondiente a la casa tipo del Siedlung Römerstadt



Mapa 01. Mapa que indica las alcaldías de la CDMX que cuentan con mayor número de barrios originarios

+Adriá, M. (2017). *El primer multifamiliar moderno: Centro Urbano Presidente Alemán* (J. J. Kochen, Ed.; 1st ed.). Fundación ICA.

+Bustamante Vargas, J. (2021, Abril). *Doméstica colectiva : mujeres y el derecho a reunión ; hacia una configuración híbrida de los espacios para el cuidado colectivo [Tesis (Arquitecta y Magíster en Arquitectura)--Pontificia Universidad Católica de Chile]*. Santiago de Chile, Chile. Retrieved Enero, 2023, from <https://repositorio.uc.cl/handle/11534/62778>

+ Broda, J., & Baez-Jorge, F. (2001). *Cosmovision, ritual e identidad de los pueblos indigenas de México*. Consejo Nacional para la Cultura y las Artes.

+Butler, J. (2006). *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity* (10th ed.). Routledge.

+Canales, F. (2017). *Vivienda colectiva en México: el derecho a la arquitectura*. GG.

+Castellanos, R. (2013). *Álbum de familia*. Grupo Planeta - México.

+ CDHCM (Ed.). (2020, septiembre 1). *Lo que debes saber sobre los pueblos y barrios originarios* (8th ed.). Comisión de Derechos Humanos de la CDMX. <https://piensadh.cdHCM.org.mx/>

+ Christie, M. E. (2002). *Naturaleza y Sociedad Desde la Perspectiva de la Cocina Tradicional Mexicana: Género, Adaptación y Resistencia*. *Journal of Latin American Geography*, 1(1), 17-42. Retrieved septiembre 19, 2022, from <https://www.jstor.org/stable/25765026>

+Federici, S. (2018). *El patriarcado del salario : críticas feministas al marxismo* (M. A. Catalán Altuna, Trans.; 1st ed.). Traficantes de sueños.

+Garro, E. (2016). *Cuentos completos de Elena Garro* (1st ed.). Alfaguara.

+Giglia, A. (2012). *El habitar y la cultura. Perspectivas teóricas y de investigación* (1st ed.). Anthropos Editorial.

+Giménez, G. (1996). *Territorio, cultura e identidades*. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, 11(4), 9-30.

+ Gomezcesar, I. (2010, November 20). *Jornada del Campo*. La Jornada. <https://www.jornada.com.mx/2010/11/20/milpa.html>

+ González, G. (2021, Octubre 27). *Manos Amigues, el primer comedor comunitario LGBT en México*. Agencia Presentes. Retrieved Julio 8, 2023, from <https://agenciapresentes.org/2021/10/27/manos-amigues-el-primer-comedor-comunitario-lgbt-en-mexico/>

+ Hernández, L., & Elipe, M. (2021, noviembre 17). *Mujeres de la tierra: resistir desde la raíz*. Alharaca. Recuperado el 12 de septiembre de 2023, de <https://www.alharaca.sv/actualidad/mujeres-de-la-tierra-resistir-desde-la-raiz/>

+Herrera Flores, J. (2005). *De habitaciones propias y otros espacios negados (Una teoría crítica de las opresiones patriarcales)*. Cuadernos Deusto de Derechos Humanos, (33).

+INEGI(Ed.) (2007) *Censo agropecuario 2007 Características principales del cultivo de nopal en el Distrito Federal Caso Milpa Alta*. Consultado el 5 de junio, 2023 en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/cagf/2022/doc/CA2022_ROCDM.pdf

+INEGI (2018). *Anuario estadístico y geográfico de la Ciudad de México 2017*. Consultado el 5 de junio 2023 en <https://www.inegi.org.mx/app/biblioteca/ficha.html?upc=702825094683>

+INEGI. (2019). *Encuesta Nacional sobre Uso del Tiempo. México*. Consultado el 6 de junio 2023, en <https://www.inegi.org.mx/programas/enut/2019/>

+INEGI (Ed.). (2021). *Censo de Población y Vivienda 2020*. en Cuestionario ampliado-vivienda. México. Consultado el 11 de abril , 2023, de <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Tabulados>

+INEGI(Ed.) (2021) *Panorama sociodemográfico de Ciudad de México Censo de Población y Vivienda 2020*. Consultado el 5 de junio, 2023 en <https://www.inegi.org.mx/programas/ccpv/2020/#Tabulados>

+INEGI(Ed.) (2022) *Censo agropecuario 2022*. Consultado el 5 de junio, 2023 en https://www.inegi.org.mx/contenidos/programas/cagf/2022/doc/CA2022_ROCDM.pdf

+Jerram, L. (2006). *Kitchen sink dramas: women, modernity and space in Weimar Germany*. *Cultural Geographies*, 13(4), 538-556. Recuperado el 13 de abril 2023, de <https://journals.sagepub.com/doi/abs/10.1191/1474474006cgj374oa>

+ Jiménez, L., Rivera, D., & Orozco, J. C. (2021, febrero 28). *Luz Jiménez, la mujer nahua que vemos en monumentos y murales*. El Universal. <https://www.eluniversal.com.mx/opinion/mochilazo-en-el-tiempo/luz-jimenez-la-mujer-nahua-que-vemos-en-monumentos-y-murales/>

+Martínez, S. (2019, abril 30). *Feminismo Comunitario. Una propuesta teórica y política desde Abya Yala*. *Servicios Sociales y Política Social*, 36(119), 21-33. <https://www.serviciosocialesypoliticassocia.com/-41#:~:text=El%20feminismo%20comunitario%20es%20un,sus%20planteos%20pol%C3%ADticos%20y%20te%C3%B3ricos>.

+Martínez Luna, J. (2015). *Conocimiento y comunalidad*. *Bajo el volcán*, 15(23), 99-112.
Más allá del "labour of love". (2018, abril 1). *Revista ARQ*, 2018(98), 7-11. 10.4067/S0717-69962018000100007

+ Martínez Morales, Ma. de Luz. (2017). *Pueblos originarios de Milpa Alta: defensa y transformación del territorio*. Universidad Autónoma Metropolitana.

+ Mata, V. (2022, abril). *Paseos por el supermercado*. *Revista de la Universidad, Comida*(883), 34-39.

+ Orchardson, E. (2021, marzo 23). *¿Qué es la nixtamalización?* – CIMMYT. CIMMYT. Recuperado el 12 de septiembre de 2023, de <https://www.cimmyt.org/es/noticias/que-es-la-nixtamalizacion/>

+Pasquinelli, C. (2007). *El Vertigo del Orden. La relación entre el yo y la casa*. Libros de la Araucaria.

Puigjaner, A. (2019, February 11). *Overgrowth - Anna Puigjaner - Bringing the Kitchen Out of the House*. e-flux Architecture. from <https://www.e-flux.com/architecture/overgrowth/221624/bringing-the-kitchen-out-of-the-house/>

+Semper, G. (2010). *The Four Elements of Architecture and Other Writings* (H. F. Mallgrave & W. Herrmann, Trans.). Cambridge University Press .

+ Tuñón, E. (2015, agosto 19). *De la sombra del fogón a la luz del actuar colectivo: la experiencia de las cocinas populares*. *Revista Mexicana de Ciencias Políticas y Sociales*, 36(145), 89-99. <https://www.revistas.unam.mx/index.php/rmcpys/article/view/51661>

+ Wachter, M. M. (2006). *Nahuas de Milpa Alta*. Comisión Nacional para el Desarrollo de los Pueblos Indígenas.

Crédito de fotografías y collages:

Imágenes 01,51,57, 58 , autora Amanda Hernández Flores, 2023

Imágen 00, autora Linda Cristina Contreras Zamudio, 2023

Collages 04,25,50, autora Gabriela Suárez Morales, 2023

Gabriela Suárez Morales
2023

