

CAPÍTULO 3

Nosotras cocinamos con la memoria

*Nicolás Roldán-Rueda¹, Lucía Pérez-Volkow²,
Ernestina Santiago Bautista³, Lizbeth Pérez Santiago⁴
y Adriana Magaly Pérez Santiago*

Ernestina Santiago Bautista

La voz que nos abrió su hogar

Mi nombre es Ernestina Santiago Bautista, nací el 25 de enero de 1944 en la población de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Soy una mujer, madre y campesina descendiente de padres zapotecas, tengo dos hijas y un hijo. De la cocina me gustan muchas cosas, pero como ya he probado toda la vida mis platillos, me gusta también conocer nuevos lugares y probar otras comidas. Me gusta experimentar sabores en la cocina oaxaqueña, y es que cada lugar tiene algo que lo caracteriza y es bonito probarlo. Me gusta en las tardes escuchar mis programas de radio favoritos y poder platicar con mis vecinas en nuestro idioma, el zapoteco.

Yo nací acá en el pueblo, y acá me quedé toda la vida, nunca hice por irme. Crecí con mis padres, hermanos y abuelos paternos. Desde los doce años aprendí a hacer tortillas en comal de barro, a sembrar la tierra y a elaborar mecate a partir de las hojas de los agaves, un oficio que solo lo practicó mi papá, el señor Hilario Santiago. Mi madre, la señora Tranquilina Bautista, vendía tortillas en el centro de la ciudad de Oaxaca todos los días. Por eso, entre mi hermana María y yo, nos teníamos que hacer cargo de nuestros

-
- 1 Técnico Titular B. Departamento Sociedad y Cultura. El Colegio de la Frontera Sur, Unidad Chetumal. <hector.roldan@ecosur.mx>.
 - 2 Cocina Colaboratorio. Universidad Nacional Autónoma de México, Insituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad. <lperezv@iies.unam.mx>.
 - 3 Cocinera Tradicional, población de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca
 - 4 Hija de Ernestina. Co fundadora del Proyecto Comunitario Chocolate Tomaltepec, Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. <chocolate.tomaltepec@gmail.com>.



Página anterior: Fuente [Fotografía de Alexis Villafan].
(Santo Domingo Tomaltepec. 2020). Colección Privada

hermanos. Mi madre nos enseñó desde muy pequeñas todo lo que debíamos aprender en la cocina: hacer tortillas, salsas en molcajete o metate, preparar tejate, atole, frijoles con pata de cerdo. Había días especiales, por ejemplo, todos los domingos, ese era el único día que comíamos carne de pollo o cerdo. El domingo siempre ha sido un día especial para nuestra familia, un día para compartir en casa. A veces pienso que aprendí más de mi hermana María, porque mi mamá salía desde temprano y regresaba ya tarde y, como María era la mayor pues era ella la que me iba diciendo cómo hacer las cosas que pedía mamá, hacíamos todo juntas.

Siempre nos quedábamos María y yo en la casa solas, mi mamá salía a vender las tortillas, y mi papá y mi hermano se iban todo el día a trabajar la tierra. Nosotras nos quedábamos preparando la comida para llevarles a ellos. Recuerdo que preparábamos la salsa con tomatillos criollos de los chiquitos que también se cosechaban en nuestra parcela, teníamos un molcajete de piedra que pesaba mucho y en ese preparábamos la salsa. Mi abuela nos ayudaba a preparar tortillas, tlayudas y huevos criollos al comal. No podía faltar el café de olla en las mañanas y el tejate para el resto del día. Nos llevábamos todo en unos tenates que cargábamos en la cabeza. Después de que comíamos todos juntos en el campo, mi papá empezaba de nuevo a trabajar y mis hermanas y yo nos poníamos a buscar árboles de guayaba, nanches, anonas, guajes; hojas de chepiches, chepiles o a atrapar chapulines. De lo que más me gustaba a mí era trepar los árboles. Lo hacía con mucha agilidad y destreza, no me daba miedo. Ahora que estoy recordando esos días, siento bonito. Siempre se extrañan esos tiempos.

Yo la verdad, nunca me imaginé que la vida nos iba a separar tanto de la familia. Acá en el pueblo, la mitad de las personas viven en Los Ángeles, California, todas tenemos familias partidas. Muchos van y regresan, otros van y ya no vuelven, sobre todo los jóvenes. Antes era más fácil ir y venir, ahora si regresan es muy difícil volver a cruzar. Por eso tuvieron que pasar más de 20 años para volver a ver a mi hijo, ahora yo tengo 76 años.

En mi familia soy la cuarta de seis hermanos. De mis seis hermanos, mi hermana María y mi hermano Félix no se casaron, quedaron solteritos, y mi papá y mi mamá antes de morir me encargaron mucho que cuidara de ellos. Yo no había ido al norte a ver a mis hijos en todos estos años porque me quedé con mis hermanos cuando mis papás fallecieron. Primero murió mi papá en 1997 y mi mamá lo alcanzó dos años después en el 99. Cuando fallecieron mis padres, mi esposo estaba en Estados Unidos y mucha de mi familia se comenzaba a ir. Pero mis hijos estaban estudiando, y yo me decía: *Pues si me voy, quién va a cuidar a mis hermanos*. Mis padres antes se habían encargado

de ellos, y no los quise dejar solos. Entonces yo ya no hice por ir, mejor me quedé para cuidarlos.

Mi esposo estuvo en Nueva York casi veinte años, y quería quedarse más. Él iba a ver a mis hijos, porque para entonces ya estaba mi hijo y mi hija. Ella tampoco quiso estudiar más, mi hijo la llamó, le dijo que se fuera a conocer, y hasta ahora volvió, después de 14 años. Ella ya se casó allá, ya no quiso regresar. Ahora vino porque murieron mis hermanos. Mi otra hija no se quiso ir, decía: *“Porque si me voy, me acostumbro y después a ustedes ¿quién los va a cuidar ya cuando estén grandes? Y a mis tíos ¿quién los va a cuidar? No mamá, no me voy, yo mejor voy a estudiar. Primeramente Dios, que pueda estudiar lo que yo quiera”*. Agarró la carrera de licenciada en relaciones internacionales.

Lo que a la fecha más me gusta cocinar son las enchiladas. Aquí en Santo Domingo son muy especiales. Es un trabajo con mucha labor ya que hay que limpiar los chiles secos, después tostarlos junto con las especias y molerlos, anteriormente era aún más trabajoso porque lo hacíamos en metate, pero con el avance de la modernidad ahora lo hago en la licuadora. Aun así, tiene su chiste hacer las enchiladas, seleccionar las cantidades de las especias siempre ha sido uno de mis dones y sazonar todo con manteca blanca de puerco. Pero mi platillo favorito no son las enchiladas, son los frijoles negros. Es que hay muchas formas de prepararlos, se pueden hacer frijoles con hierba de conejo y orejitas de masa que en el pueblo le llamamos orejas de pablo, también se pueden hacer enfrijoladas con chile de árbol seco y hoja de aguacate, frijoles con pata de cerdo, cegueza de frijol, que es la que se hace con maíz molido y hierba de conejo, frijoles refritos o simplemente acompañarlos con queso y chiles de agua con limón y cebolla. Los frijoles se pueden cocinar de un sin fin de maneras.

En todo caso, yo siempre trato de hacer los platillos favoritos de mi familia y de transmitirles el conocimiento tradicional de los platillos, porque no es fácil, para aprender una receta bien, bien, una tiene que cocinarla varias veces. También siempre intento conservar nuestra bella lengua zapoteca, a mí me hace muy feliz poder hablarla. Normalmente cuando cocino siempre prefiero comprar todos los ingredientes aquí en el pueblo, para que esté todo más fresco y sabemos que los productos de aquí son buenos. También es importante que todos en la casa estamos acostumbradas a comer lo que se da en nuestras parcelas como nopales, chepiles y calabaza; son alimentos que nosotras mismas cultivamos y son deliciosos. Ya luego he visto que en otras familias no acostumbran a los pequeños a comer nuestra comida y por eso de grandes ya quieren comer pura comida de fuera.

La cocina y sus cocineras: centro de los cuidados y comunidad de Santo Domingo Tomaltepec

Acá en el pueblo pasa como en casi todos los lugares, la comida ha sido –y es– un trabajo que siempre hacemos las mujeres. Lo hemos aprendido de nuestras madres, tías y abuelas y ahora se lo enseñamos a nuestras hijas ... cuando se dejan. Cocinamos todos los días para la familia, a veces un caldito, frijoles, lo que tengamos a la mano. También cocinamos para ocasiones especiales como bodas, cumpleaños, bautizos, funerales y fiestas del pueblo, y ahí es cuando preparamos platillos más elaborados como mole negro, mole verde o chichilo. Cada familia, y a veces hasta cada mujer, tiene sus propias recetas, su única sazón, pero de manera general los platillos del pueblo tienen sabores parecidos, solo cambian algunos ingredientes o cantidades. A algunas personas les gusta usar mucho la hoja de aguacate, a otras el epazote, a otras la yerba de conejo; hay familias que comen mucho picante y otras que no, y así cada platillo va cambiando de casa en casa.

Santo Domingo Tomaltepec es una comunidad ubicada en los Valles Centrales de Oaxaca. Todas las personas que lo visitan pueden distinguir de inmediato el olor a pan caliente que inunda a todo el pueblo, ya que la mayoría de los habitantes se dedican a elaborar pan tradicional en hornos de barro y leña. La comunidad aún se rige por usos y costumbres por lo que se conserva el tequio o servicio que cada uno de los habitantes tiene la obligación de aportar cada año de manera aleatoria. El pueblo está ubicado a un costado de las montañas que llegan a la Sierra Norte. Compartimos límite con Tlalixtac de Cabrera, Santa María del Tule y Teotitlán del Valle. El pueblo goza de un paisaje verde en temporadas lluviosas que afortunadamente cada año llegan sin falta. Las personas también se dedican a la crianza de ganado –alimentándolos con alfalfa y sorgo o zacate que se siembra acá en el pueblo y que normalmente durante secas se riega con agua de las presas de la comunidad (La Rosita y La Mina). En el pueblo también hay personas dedicadas a la talabartería, en donde se crean diversos artículos de piel animal específicamente de bovinos. Este es un oficio que no tiene mucho aquí, llegó hace unos 60 años, mucha gente sigue mejorando sus técnicas e innovando en productos.

La festividad del pueblo es en honor a Santo Domingo de Guzmán y se celebra cada 4 de agosto. El pueblo se llena de alegría y júbilo, se organizan las mayordomías donde participa toda la comunidad y entre todos cooperamos una cierta cantidad de dinero para comprar todo lo necesario para festejar. En estas fiestas o celebraciones, nos juntamos varias mujeres para cocinar, solas jamás nos daríamos abasto, juntas es que preparamos la comida y bebida para todos

los invitados. Tengo muchos recuerdos cocinando para celebraciones. Hace algunos años mi hermana María –que en paz descanse– y yo, formábamos parte de un grupo religioso que se dedicaba a realizar rezos en misas, velorios, posadas, fiestas patronales y demás festejos que requerían nuestra presencia. Recuerdo que juntas organizábamos la fiesta en honor a la virgen del Rosario, esta es otra celebración importante en Santo Domingo. Cada 7 de octubre la seguimos festejando con una misa y comida para convivir con la comunidad. La fiesta se realiza en el atrio de la iglesia del pueblo y todas las personas son bienvenidas, llegan de su voluntad a acompañarnos.

Aquí en el pueblo se acostumbra que la gente que acude a alguna fiesta lleva algo de “guelaguetza” (en dizdà –zapoteco–: ofrenda, presente) para apoyar con los gastos, en dinero o en especie como refrescos, azúcar, maíz, cacao, chiles secos, huevos, lo que cada quien pueda. Para esa fiesta, en mi época, todas las mujeres que formábamos el grupo sabíamos cocinar muy bien y preparábamos mole con arroz, higaditos, enchiladas, atole con espuma, chocolate de agua con pan de yema, chichilo, amarillo de res y no podía faltar la hoja de poleo, también conocida como flor de borracho. Recuerdo muy bien esas fechas porque siempre preparábamos hasta con dos meses de anticipación todos los ingredientes porque había muchas especies que teníamos que tostar o limpiar. En estos días, viene mucha gente de visita por las fiestas y aquí en el pueblo la gente es muy hospitalaria y se pone feliz de compartir su hogar, y su comida, es muy común que ofrezcan tortillas con salsa y chapulines.

Mi hermana María era una de las mejores cocineras tradicionales de Santo Domingo. La buscaban mucho para hacer comida en las fiestas del pueblo y para pedirle consejos de qué platillos serían los adecuados para preparar en una boda, quince años, mayordomías. Tenía una sazón muy especial y era muy asertiva en las cantidades a preparar, así como en la cantidad de ingredientes. Mi hermano Félix, que también en paz descansa, fue uno de los mejores panaderos en el pueblo. Tenía mucho conocimiento en cómo hornear el pan en horno de barro usando leña, que es complicado porque hay que saber controlar la temperatura muy bien. Casi toda su vida la dedicó a la panadería. Sus hornos se encendían prácticamente todos los días del año y el gusto que daba pasar cerca de ahí de lo bien que olía, yo siempre me sentí muy orgullosa de él y de todo su trabajo.

La cocina tiene un lugar muy importante en todas las casas del pueblo. Es bonito estar ahí. Casi todas las mujeres tenemos un fogón de leña donde hacemos nuestro nixtamal y las tortillas. El fogón está junto a un patio con nuestras flores y algunas plantas que usamos para cocinar o como medicina. Algunas también tenemos una estufa de gas que usamos para recalentar la

comida o cuando vamos a cocinar para pocas personas. Muchas casas también tienen una habitación donde se guardan los trastes grandes que se usan cuando son las fiestas familiares y cocinamos para más de 50 personas, hasta tenemos ollas especiales con las que hacemos mole negro para 200 personas. Cuando son las fiestas de Santo Domingo todas debemos llevar nuestras ollas para darnos abasto porque cocinamos para mucha gente. Cocinar es una tradición acá en el pueblo, todos los momentos de reunión están acompañados de platillos y bebidas que nosotras preparamos. Algunos platillos se hacen solo en algunas temporadas del año, como la sopa de chepiles o el yerbatole, porque se ocupan ingredientes que no más crecen con las lluvias. Algunas veces podemos comprar los ingredientes en el mercado de Oaxaca, pero no es lo mismo, no sabe igual comprado, sabe mejor cuando lo traemos de nuestra milpa o de la huerta.

De mercados y marketas:

La cocina como territorio sin fronteras de Santo Domingo Tomaltepec

Me sorprende que ahora se puedan comprar todos los ingredientes para nuestras comidas, antes no era así, tocaba sembrarlos. Quizá por eso se han ido modificando algunos platillos tradicionales en la comunidad, ya le podemos meter ingredientes de fuera o ponerle más de lo que antes había poco. Ahora una va al mercado de aquí cerquita y encuentra de todo, sin tener que ir hasta la central de abastos de Oaxaca. En todas partes hay una gran diversidad que antes no se veía por estos lados. Quizá sea también por la cercanía que tenemos con la ciudad, finalmente ya sea en transporte o en particular en menos de una hora ya estás en Oaxaca centro. Y luego la mayoría de la gente del pueblo ya hasta tiene su auto o motocicleta particular. Bien rápido una llega a donde quiera. En el pueblo la gente se mueve en bici, pero aquí cerquita no más, para hacer un mandado o llevar un recado, ya no se usan para ir muy lejos. Las carretas también ya se ven poco, ya no van distancias largas, solo para llevar la alfalfa o sus cultivos y pues pa' que salir en bici o carreta, si ya hay particular, más rápido. Es más, quite usted que una encuentra de todo en los mercados de aquí, si ahora hasta en el norte una consigue de todo, hasta pasando esa frontera venden toditito. Mi hijo que vive en Los Ángeles ya puede comprar lo que se ocupa para hacer nuestras recetas.

Ahora también hasta tenemos la facilidad de mandarle a nuestros familiares que están en el norte la comida que preparamos. Así ellos no siempre tienen que estar comprando de todo. Cuando sabemos que alguien del pueblo va para allá —porque en Los Ángeles vive la mitad del pueblo—, siempre mandamos

algo como tortillas, tasajo, queso, chocolate, mezcal, las tlayudas o el asiento, que este sí que sabe mejor cuando va directo del pueblo que cuando se compra. Hay un señor de aquí que trabaja de eso, reúne los pedidos y viaja a la frontera y de ahí ya se pasa. Cuando son las fiestas de Santo Domingo, también mandamos mucha comida, porque allá lo celebran como si estuvieran acá en el pueblo, hacen la novena y todo. Gracias a dios esas tradiciones aún no se han perdido y lo bueno es que la gente se acompaña allá.

Como decía, ahora en muchas partes, como en Los Ángeles, ya se consigue todo, venden epazote, la panela, la canela, toditito lo que es de por acá, lo venden allá. Y es que hay una *marketa* de aquí de Oaxaca, así le dicen al mercado, al súper, pero allá pura *marketa* dicen. Venden rabanitos, lechuga criolla, venden chepiches, guajes, lo del caldo de guías, flores de calabaza, las tortillas, la carne que le decimos aquí el tasajo, la cecina, el chorizo, manteca, asiento para hacer embarradas de grasa, para las memelitas, el queso, el quesillo, hasta chocolate, todo, todo venden. Así que cuando mi hijo quiere algo de por acá de Oaxaca ya se va a la *marketa* a comprar, de todo se surte, ya lo tiene ahí en el refri para toda la semana. Yo no sé si sale más caro en Los Ángeles o en Oaxaca, porque allá es puro dólar, yo solo veo que se consigue de todo.

Yo duré muchos años sin ver a mi hijo porque se fue al norte. Cuando lo volví a ver llevaba como veinte años que no lo veía, lo fui a visitar junto con una hermana, recuerdo mucho que apenas llegamos, mi hijo me dijo que quería que le preparara yerbatole, después de veinte años y lo primero que me pidió fue un yerbatole —el yerbatole es un atole al que le ponemos elote macizo y elote tierno, con el macizo lo licuamos y con el otro cocemos los elotes y luego se mezclan. Se le pone epazote, canela, panela y hay quienes le ponen chile.

Esa vez fui pal norte porque era el cumpleaños de mi hijo, entonces como se acostumbra a celebrar acá en el pueblo, pues igual le hicimos allá, él invitó a sus amigos, y preparamos el yerbatole y preparamos comida de acá, comida oaxaqueña que le decimos, cociné con una hermana que vive allá y que también hace rato no veía. Hicimos amarillo de res, mi hijo me pidió que le hiciera esa comida, fue el segundo platillo que más extrañaba. El amarillo es como un molito, así espeso y se le puede poner pollo, res o puerco, él quería de res. Me acuerdo que preparamos bastante, y me preocupaba que no se fuera a acabar, pero al día de su cumpleaños sí llegaron muchos de sus amigos.

Ese día mi hijo se fue a comprar los elotes, cuando volvió, llegó con dos costales así grandotes de elote, *No mijo, compraste mucho, mucho elote* le dije; *No mama dice, Yo quiero que me cocines mucho, porque yo quiero yerbatole* y ahí me puse con él a quitarles las hojas, a limpiarlos bien, bien y ponerlos a cocer. Dos tambitos puse a cocer, me acuerdo, como ahí tiene su parrilla de

gas, entonces ya puse uno acá y otro acá ... eran muchos elotes, yo no sabía qué íbamos a hacer con tanto atole y luego con todos los elotes. Fue un momento muy especial porque lo cocinamos juntos.

Pusimos a cocer la mitad, y ya la otra mitad me ayudó él a desgranar, los dos solos, y ya que acabamos de desgranar, él ya se puso a molerlo en la licuadora, entonces conforme lo estaba moliendo yo estaba cuele y cuele y cuele. Hasta que terminamos. Fueron como más de cien elotes, porque venían llenos esos costales. Estaba lindo ese elote, allá venden elote mexicano, pero también elote del otro y él me dijo que había comprado elote mexicano, y estaban, así como están los de acá, se notaba la diferencia, eran de bolita, el maicito pues, de bolita.

¡Cómo les encantó la comida! Comieron y decían ¡Qué rico! ¿Cómo se llama esta comida? Yo les decía, *Pues sí, así se llama esta comida, comida oaxaqueña, amarillo de res*. Y todos comieron. Después de que acabaron de comer estuvieron un buen rato y dice mi hijo *Ahora sí mamá, calentemos el atole, que van a probar el atole que hizo usted* y ya se puso a calentar el atole y los elotes, y ya calentamos ... Pero mire, empecé a servir y yo decía a mi hijo ¿Será que sí les va a gustar? y me dice *Sí mamá, usted sirva* y ya empecé a servir y él empezó a repartir y a repartir y a repartir ... ¡Cómo les gusto el atole! ¡Les encantó!, dijeron ¡Ay qué rico! ¿Cómo se prepara?, me preguntaron ¿Cómo lo hace usted? Es que está bien rico y se acabó, se acabó, tantito nomás quedó. Acá en Oaxaca acostumbramos a dar comida para llevar después de las fiestas, y ya a cada invitado se le da una cubeta con comida, puede ser de la misma o una especial que se preparó para compartir. Tomaron tanto del yerbatole, que ni alcanzó para darles comida para llevar.

Casi veinte años que mi hijo no probaba el yerbatole y se acordaba del sabor. De todo, todo, se acordaba del sabor del amarillo. Ya después preparamos también las enchiladas, las albóndigas, los chiles rellenos, hizado de pollo que se preparara con tomate y cebollita y se le pone su harina, le decimos hizado y aparte es el guisado de puerco. A mí eso me da mucho gusto, que a pesar del tiempo todavía se acuerda de los sabores de acá del pueblo, pues, de la comida que hacemos acá.

También cuando fue el cumpleaños de mi hija, la que vivía allá, que es el 9 de agosto, ella me mandó llevar. Le preparé pollito enchilado, con su chile guajillo y su hoja de aguacate. Su vecino ahí donde vive mi hija tiene un árbol de aguacate grandote y nos compartió de sus hojas. Ellos no las ocupan y me dijeron que cuando yo quisiera las puedo ir a traer. Estuve ahí solo veinte días y ya luego me tuve que regresar porque era el cumpleaños de mi hermana Mari, el 31 de agosto y también había que prepararle su comida especial, en ese entonces ella todavía seguía con nosotros.

Cocinar como resistencia al olvido, sabores que acortan distancias, reviven recuerdos, fortalecen saberes y comunidad

Y es que cuando una prueba la comida del pueblo, es muy especial, se vienen siempre muchos recuerdos. Cada platillo está lleno de historias ¡y las que faltan! Porque cada persona tiene su platillo favorito, entonces cuando se prepara siempre nos acordamos de alguien, o nos acordamos de las fiestas. Por ejemplo, para nosotras es muy importante el Día de Muertos. Esos días recordamos a nuestros seres queridos que ya han fallecido. Preparamos con un mes de anticipación los ingredientes de los platillos tradicionales para la ofrenda y los que eran los platillos favoritos de nuestros difuntos. Compramos frutas, pan de yema, hacemos chocolate de agua y atole de maíz crudo con espuma que también le llamamos pinole. El Día de Muertos es una de las fechas más importantes para mí. Es el día que siento muy fuerte la presencia de mis seres amados, me llenan mi espíritu. De nuevo siento que estoy completa, que mi familia está completa. Me gustan los sabores a chocolate y pan de esos días, el olor de las flores y de todo lo que les cocinamos. Me alegran mucho. Todo lo que les cocinamos significa mucho para mí.

Tenemos la tradición de siempre cocinar, siempre festejar, poder estar juntas. Nosotras, por ejemplo, cuando eran los cumpleaños de mi hermanita María, que en paz descansa, siempre cada año venían a felicitarla ¡y cómo venía de gente! Venían sus comadres, sus ahijadas, la familia. Se llenaba todo de flores, le traían arreglos, ramos, regalos, cada año venían, y le digo a mi hija, *voy a preparar para hacer algo de comida, porque ya ves que siempre van a felicitarla*. Luego hasta ponen el celular para ver a todas las personas que están lejos, pues entonces ya más la felicitan, hablaban con ella ... para esas fiestas hacíamos molito con arroz.

Lo malo es que hay recetas que ya casi no se preparan, o solo por algunas personas. Mis hijas ya es muy poco lo que aprendieron, sobre todo una, la otra todavía le gusta cocinar y me pregunta. Y a mi hijo, pues a él le gusta cocinar, pero allá (en Estados Unidos) no tiene tiempo. Cuando tiene un antojo me llama o llama a alguna de sus tías o primas para preparar algo. Por eso también es que se van perdiendo las recetas y hasta algunos ingredientes. Me acuerdo de un chile que era como el chile agua, como el jalapeño, pero ese ya no está, es un chile que le decía mi abuelita Cecilia en idioma, *guiintabich –guiin* en zapoteco es chile – pero ya no veo ese chile, mi mamá lo compraba en la tienda y también a una señora que vendía pescado y queso de por acá. La señora y el señor vendían mucho ese chile, pero ya no se ve, ya no lo veo. Quién sabe por qué desapareció, porque mi mamá mucho lo acostumbró, en los frijoles.

Cuando la gente lo deja de usar, lo deja de comprar y ya no lo quieren sembrar ... se asaba como el chile de agua y lo hacía mi mamá en rajitas y lo ponía al frijol. Mi mamá le ponía unos gajitos de ajo y se lo revolvió ... bien rico comíamos antes ... ¡Qué íbamos a comer carne a diario! Antes solo comíamos los domingos, los domingos nada más se comía carne y en las fiestas... de resto eran frijoles, chapulines, salsa y tortillas.

Las cosas han cambiado mucho, y así como una deja de ver algunos alimentos, semillas, platillos, también se pierden algunas tradiciones, como casi todas tienen que ver con las comidas de acá pues hay cosas que ya no se ven y ya no probamos. Ahora con la pandemia la gente no se reunía, no se pudieron festejar las fiestas del pueblo, las bodas, los bautizos, los funerales, ya no se hicieron como antes que llegaba mucha gente. Muchas familias no pudimos despedir a nuestros muertos como se acostumbra, porque nuestra tradición es que todo el pueblo acompaña a la familia y se hace comida para todos, se siente una acompañada y eso es importante. Pero no, ahora en la pandemia fue muy difícil porque estábamos solas despidiendo a nuestros familiares y eso es muy difícil. Una pérdida así es un gran dolor.

Esa cercanía y ese acompañarnos se perdió en este tiempo, hasta yo dejé de hablar zapoteco, ya no tenía con quién porque las personas mayores con las que hablaba mi idioma pues ya no las veía tanto como antes por la pandemia, nos daba miedo enfermarnos. Las fiestas y la comida era algo que nos unía, nos dejaba compartir, nos encontrábamos. Incluso los que están lejos –como mi hijo– siempre están pendientes de cómo está el pueblo, y hasta nos mandan dinerito para cuando son las fiestas de Santo Domingo, en agosto, pero también para año nuevo, para los cumpleaños y se compra carne para festejar a Santo Domingo, y hacíamos el molito, comprábamos unas cervecitas para festejar a nuestro santo.

Para mí la situación más triste que vivimos en Santo Domingo es la pérdida de nuestro idioma, el zapoteco. Ya somos pocas personas las que lo hablamos, casi puras adultas mayores, como yo, nosotras sí nos podemos comunicar en esta bella lengua, nos saludamos como antes, platicamos, nos contamos cómo están nuestras familias. Pero los jóvenes ya no quieren aprender, ya solo quieren estar en el internet, ya no quieren ir al campo, ni tampoco quieren seguir en la talabartería, puro estar en la pantalla. Ya son pocos los hombres que se quieren dedicar a los oficios tradicionales, como es el caso de mis hijos, y por eso se van.

Para nosotras, poder cuidar de nuestra familia, de las amistades que vienen a visitarnos, estar pendientes de los hijos que están lejos, es muy importante. Ahora es más fácil porque podemos mandar cosas y podemos hablar y vernos

por la cámara, pero antes era muy difícil, no se sabía nada de los familiares que se iban hasta mucho tiempo después. Eso ha cambiado, podemos estar más en contacto, pero lo que no podemos es cocinarles sus platillos, cuidarlos como si estuvieran en casa. Por eso cada vez que tenemos la oportunidad de vernos tratamos de cocinarles lo que más les gusta, para que no se olviden de los sabores del pueblo, para darles el gusto. Esos momentos también nos permiten recordar a las personas que ya fallecieron, contar las historias del pueblo, ponerlos al día de lo que pasa acá, así ellos aunque no estén, pues saben que está pasando, y con eso, si algún día regresan, van a saber más o menos las cosas que pasan en el pueblo, pero sobre todo que no se acostumbren del todo a comer afuera, que siempre recuerden los platillos de acá.

También pasa que en muchas casas han tenido familiares que salieron del pueblo a vivir en otros lados y luego traen nuevas recetas o ingredientes y entonces se van haciendo nuevos platillos. Porque si cambian algunas cosas entre pueblos, no es lo mismo, por ejemplo, el pan de yema de acá, que el que hacen en Oaxaca o en Tlalixtac, mucha gente prefiere venir a comprarlo acá para venderlo en otros lados. Entonces, algunas cosas sí van cambiando, pero otras no saben igual si se cambian los ingredientes.

Por lo mismo, mucho de lo que nosotras cocinamos no lo podemos poner en una receta. Siempre la gente nos pregunta la receta. *¿Cuántos gramos lleva de ajonjolí? ¿Cuántos minutos lo tuesto?* Pero así no funciona. Hay que saber qué es lo que la receta te pide. Si te pide más agua, más sal, menos dulce, más color, menos fuego. La tienes que ir probando, tienes que saber cómo se tiene que ver, cómo debe de saber, su olor, la textura. Ya nosotras le sabemos. Rápido te podemos decir, porque podemos ver si al yerbatole le falta espesar, probamos si el mole está muy picoso, y escuchamos si le falta tostar al cacao. Aparte de que un mismo platillo nunca tiene solo una receta. Siempre tiene muchas, depende de para quién se cocina, o cuándo se cocina, de quién la cocina, porque los ingredientes pueden variar un poco o mucho. Nosotras cocinamos con la memoria, no con recetarios. Recordamos lo que nos enseñaron y nos siguen enseñando nuestras mamás, hermanas, suegras, las mujeres del pueblo. Tenemos la memoria de a qué sabe, y aparte tenemos muchos recuerdos de cada comida, de las veces que la hemos cocinado, porque no te creas, a veces también nos hemos equivocado, y ahí sí nunca se te olvida cómo hacerlo bien.

Cocinar es importante para nosotras en el pueblo, convivimos con nuestras familias mientras cocinamos y mientras comemos, así es como nos acompañamos en momentos felices y en momentos difíciles. La pandemia ha sido muy difícil por eso, ya no podíamos ni comer juntas. Espero que esto ya pase

pronto y podamos volver a reunirnos y compartir con las personas cercanas como antes lo hacíamos, sin miedo, sin esa enfermedad. Para nosotras convivir acá en el pueblo nos alegra, en esas reuniones es que nos enteramos cómo está nuestra familia, si están bien, si necesitan algo, así es como entre todas nos apoyamos aquí, porque al final acá todos somos familia.

De sabores, relatos y recetas, a saberes, reflexiones y aprendizajes

El relato de Ernestina es resultado de momentos compartidos con ella y su familia alrededor del fogón y la mesa, entre cacao y maíz, risas y lágrimas. Sus historias siempre están impregnadas de emociones que, como piezas de un rompecabezas y entre ires y venires, nos han compartido una vida llena de sacrificios, cuidados y cariños, algunos frutos de la imposición y otros como la esencia de su vida. Siempre acompañada de alguna de sus hijas, su esposo o Juanita –la interminable compañía–, nos hizo escuchar las historias familiares y del pueblo, de recetas y secretos culinarios, de anécdotas y enseñanzas.

Durante nuestra estancia en Santo Domingo Tomaltepec, los días transcurrieron entre el asombro y la certeza de la importancia que tienen los recuerdos, experiencias y anhelos de mujeres que han dejado su vida por cuidar y defender otras vidas –la propia y la de al lado–, el territorio, las semillas, los valores y relaciones a nivel familiar y comunitario, por reivindicar desde sus hogueras y fogones los sabores de la vida y de lo cotidiano como cimiento de la historia que se construye en pequeños espacios y en cortos tiempos, en los “micro-espacios de la cotidianidad” (Zemelman, 2006: 47), algunas veces como parte de la trama de relaciones y acuerdos familiares y comunitarios, en los que algunos roles se heredan, otras veces como si los cuidados y las tareas que implica fuesen parte de sus motivaciones y del sentido de sus propias vidas, ¿Qué sería de nuestras vidas, sin la posibilidad de servir, cuidar y proteger a nuestras familias?, se preguntaba Ernestina mientras cuidaba el fogón del yerbatole, en este caso, para consentirnos y compartirnos parte de su historia.

En ese sentido, es importante reconocer que en la cocina tienen lugar “duras pugnas entre lo culto y lo natural, entre el deseo y la realidad, entre el gusto y la necesidad” (González, 1998: 245), subordinación y dominación, tradicionalismo e innovación, entre otras. Por lo tanto, observar lo que allí sucede permite comprender

...las expresiones simbólicas de representación de roles, de satisfacción de necesidades, de materialización de los deseos y logros de un grupo social específico, así como del resquebrajamiento de un sinfín de sueños;

y desde su materialidad, es el lugar ideal para estudiar las relaciones entre los espacios, los sujetos, los objetos, las actividades, así como de las dinámicas llevadas a cabo en sus ámbitos. (Arana, 2012: 36).

En esta sección de análisis nos interesa construir un diálogo entre lo teórico y la voz de Ernestina, que, a decir verdad, representa la voz de muchas mujeres en diferentes geografías y contextos. Para esto, analizamos en primer lugar algunos elementos en los que diferentes escenarios ofrecen posibilidades para la transformación del territorio, nos detenemos en la cocina, el mercado y la *marketa*, como algunos de los territorios que van marcando el relato de Ernestina. Luego, abordamos el papel de la cocina como eje central en la construcción de la memoria individual y colectiva, vínculo que nos permite resaltar el papel de las cocinas y las cocineras en la reivindicación de las relaciones comunitarias, la identidad y la memoria, para, finalmente, recuperar algunas reflexiones en torno al lugar de la cocina en la configuración de roles y actividades cotidianas que están en manos de muchas mujeres alrededor del mundo, algunas veces por decisión propia y otras por imposición, pero que se manifiestan de muchas formas a través de la cocina –y su vínculo con lo doméstico– y los cuidados.

La cocina como espacio doméstico: entre cuidados e imposiciones

Históricamente en diversas partes del mundo, el trabajo doméstico ha sido normativamente asignado como responsabilidad de las mujeres. La labor de alimentar a la familia es una de las complejas prácticas que involucra el trabajo doméstico y en muchos contextos rurales implica desde cultivar, hasta planear, comprar, almacenar, lavar, preparar y guardar los alimentos (Meah, 2014). Mujeres en todo el mundo pasan la mayor parte de su día asegurando servir platos saludables y que gusten a sus familias, y así lo hacen día con día, porque comer es una necesidad vital. Así es y ha sido el caso de las mujeres de Santo Domingo Tomaltepec. Ernestina es una de ellas y con frecuencia su historia de vida se cuenta desde la cocina.

Ernestina, como muchas otras mujeres de Santo Domingo, no eligió aprender a cocinar y hacerlo para su familia como parte de sus obligaciones. Esta situación compartida por tantas mujeres ha hecho que la cocina sea también un espacio opresor, ya que en muchos casos representa un trabajo impuesto, no reconocido, no remunerado, que las pone en desventaja frente a los hombres y a menudo ni siquiera es apreciado socialmente. Al mismo tiempo, se configura como un espacio de creatividad, expresión y desde el que se ejercen formas de poder y dominio a través de su saber. Los primeros movimientos feministas

sugerían sacar a las mujeres de la cocina para permitir que se desarrollaran profesional y personalmente en otras áreas. La cocina se entendía como el espacio opresor, esclavizante, personificado en los platos sucios que se limpian para volver a ensuciarse y así indefinidamente (Christensen, 2001), casi como la piedra que Sísifo tenía que llevar cuesta arriba de una montaña para, antes de llegar a la cima, tirarla y luego volverla a subir por toda la eternidad.

La voz y parte de la historia de Ernestina hablan del esfuerzo y sacrificios que, desde la cocina, ha hecho en diferentes etapas de la vida. De niña, junto con María, tenían la responsabilidad de alimentar a sus padres y hermano; de adulta, se le otorgó la misma obligación, pero ahora con sus hijos; y junto a esas imposiciones se fue tejiendo un vínculo estrecho con su comunidad a través de las festividades del pueblo.

A las mujeres como Ernestina se las ha visto como reproductoras de vida y se les ha hecho responsables del cuidado, la educación, la alimentación, el vestido, entre otros cuidados y funciones que giran en el ámbito de lo privado (Meah, 2014). Imposiciones que giran en torno a espacios domésticos en los que la cocina adquiere un sentido que transita entre el cuidado, el amor, la opresión y el hartazgo cotidiano. Sin embargo, reducir su análisis a esta perspectiva nos distanciaría de la comprensión de las complejas realidades que se construyen desde las vidas de mujeres que han cocinado toda su vida —en el campo y en la ciudad.

El saber cocinar y alimentarse con los recursos que se tienen al alcance (económicos y materiales) es una necesidad como seres vivos, que recae generalmente en las mujeres que integran el grupo familiar o doméstico. Por otra parte, a pesar de que muchas mujeres no han tenido la opción de trabajar fuera de la cocina, este espacio ha estado cargado de significados y valores asociados al cuidado, el proteger y compartir, además de la posibilidad de transmitir, tanto en platillos como en sus prácticas asociadas, saberes, conocimientos y habilidades que han ido adquiriendo a lo largo del tiempo y de generaciones. Por lo tanto, “al ser [las cocinas] fuente de orgullo [para las mujeres] y el locus de una rica tradición cultural...[y] al mismo tiempo, una prisión que atrapa a las mujeres en labores interminables y las obliga a realizar un trabajo considerado sin prestigio o valor” (Weismantel, 2008: 14) se torna necesario comprender la complejidad involucrada en el análisis que realizamos.

Tampoco pretendemos enaltecer el sacrificio que el dedicarse a las labores domésticas no permitió a muchas mujeres desarrollarse en otras áreas, pues para muchas mujeres, como Ernestina, la cocina se volvió su espacio de trabajo, dominio, celebración, orgullo y afirmación de sus talentos por ella misma, su misma familia y la comunidad entera. En ese sentido, entende-

mos la cocina y el cocinar como sustento de la reproducción de la vida, del trabajo reproductivo, como mencionan Lagarde (2015) y Federici (2013), lo que permite repensar las condiciones de desigualdad que se dan en espacios y relaciones cotidianas.

Rompiendo con la convención de entender al espacio doméstico únicamente como un sitio privado con cocinas de cuatro paredes, en Santo Domingo, como en muchas comunidades rurales, la cocina representa un espacio de cohesión social y el cocinar una actividad flexible que se desarrolla tanto en el ámbito público comunitario, como en el privado. La mayoría de las casas tienen más de una cocina: abiertas, cerradas y hasta móviles (en caso necesario, las cocineras toman sus enormes cazuelas y las llevan a donde se requiera su sazón). Ernestina no sólo cocina para su familia, sino también es una reconocida cocinera en su comunidad, como lo fue su hermana María. Sus habilidades trascienden las paredes de su casa y se vuelven parte fundamental de las tradiciones de la comunidad. Las cocineras tradicionales son reconocidas por tener los conocimientos y las habilidades para conservar las tradiciones gastronómicas y culturales en los eventos y festividades de Santo Domingo. Como ella misma lo dice, no puede haber festividades sin su correspondiente comida y no puede haber comida sin cocineras. Y no cocinan solas, porque *no se darían abasto*, cocinar es también una actividad colectiva entre las mujeres de la comunidad.

Con frecuencia son las mujeres las encargadas no solo de la reproducción de elementos culturales, sino, desde sus conocimientos y prácticas cotidianas, las responsables de moldear dichos elementos en función de sus necesidades, recursos, memorias y conocimientos. Al respecto, recae en las nuevas generaciones de hombres y mujeres, la posibilidad de recuperar y compartir los saberes y sabores de sus madres y abuelas, más allá de aquellas preparaciones que se posicionan en esferas gastronómicas que reducen las preparaciones regionales a unos cuantos platillos (Aguilar, 2014). Quizá, es aquí donde se traza una delgada línea entre la cocina tradicional y aquella que busca posicionarse en restaurantes y ferias y tiene que ver con la forma en que se aproximan a la cocina y al sentido socialmente atribuido. Mientras que quienes pretenden innovar en grandes cocinas industriales *gourmet* buscan afirmarse a través de sus preparaciones, para Ernestina, como para muchas mujeres, la comida pasa primero por la reproducción de la vida, antes que por un afán de mercantilización y promoción de la alimentación y la cocina.

La situación descrita plantea grandes retos para las nuevas generaciones, tomando en cuenta que se enfrentan a diversas oportunidades profesionales y personales que muchas veces impiden tener el tiempo para hacer platillos complejos que pueden requerir en ocasiones varios días de trabajo, lo que los llevará a tener que decidir qué platillos y tradiciones podrán seguir recreando,

con el agravante de la homogeneización de las dietas, la pérdida de conocimientos e idioma, tanto en las preparaciones como en los usos de las plantas útiles y de los vínculos en el territorio, la memoria y las personas.

Adicionalmente, el papel de las mujeres también cobra importancia si tenemos en cuenta que como resultado de la migración en Oaxaca, como en la mayoría de los estados del sur de México, la incidencia de la jefatura femenina en los hogares es significativa y se manifiesta entre otras cosas, a través de la necesidad –responsabilidad– de proveer a la familia y asumir mayores obligaciones dentro de la comunidad (Curiel, 2021). Así fue el caso de Ernestina, quien tuvo a su cargo la responsabilidad de cuidar a su familia durante la ausencia de su esposo y después por la pérdida de sus padres.

De manera particular, quisiéramos ahondar en los cuidados que imparten las mujeres. Ernestina no se fue para cuidar de sus hermanos y de sus hijos que estaban estudiando. Ahora su hija no quiere irse porque no sabe quién cuidaría de su madre o quién lo haría tan bien como lo hace ella. Los cuidados son una manifestación de amor, cariño que se ve reflejado en la memoria, pero que en términos más amplios son el sostén de la reproducción social y cultural. Ernestina recuerda lo que cocinó en diferentes fiestas y celebraciones porque ella logra concretizar a través de la cocina mucho de su sentir. La comida y su cocinar son entonces una parte importante de sus recuerdos, lo que marca eventos, celebraciones, reencuentros.

Memorias y resistencias: una estrecha relación atravesada por la cocina

La circularidad y la repetición en las labores domésticas puede dejar la impresión de que nada concreto se deja detrás y todo el trabajo se esfuma (Woolf, 1977; Christensen, 2001). Las mujeres cocinan por días para un evento especial, las personas comen, se termina la reunión y las mujeres recogen todo. Sin embargo, es justamente este carácter cíclico, repetitivo y cotidiano del cocinar y el comer lo que permite construir recuerdos y memorias en torno a los sabores, el compartir y los cuidados que se transmiten en cada preparación. Ernestina nos comparte su asombro cuando nos cuenta el reencuentro con su hijo, *Cuando lo volví a ver llevaba como 20 años que no lo veía, lo fui a visitar junto con una hermana, recuerdo mucho que apenas llegamos, mi hijo me dijo que quería que le preparara yerbatole, después de 20 años y lo primero que me pidió fue un yerbatole.*

La comida es un vehículo para la memoria (Holtzman, 2006), es un elemento multidimensional que detona recuerdos y sensaciones con ayuda de las propiedades organolépticas de los alimentos y las reacciones físicas que

producen en nuestros sentidos corporales (Holtzman, 2006; Parveen, 2016). No es lo mismo sentarse a recordar el sabor del yerbatole que poder probarlo después de veinte años.

La íntima relación que mujeres como Ernestina crean con su cocinar da lugar a que las memorias asociadas a los alimentos vengan de la mano de la memoria de quienes los prepararon, generalmente madres, abuelas o tías. En Santo Domingo, como en muchos otros lugares, los conocimientos en torno a la cocina se dan a partir de la tradición oral proveniente de las mujeres, y es que sus recetas no se plasman en recetarios, ya que un mismo platillo puede cambiar en función de la temporada, los comensales, el motivo, la salud, entre otras. De allí que las preparaciones y sus variantes, usos y significados puedan ser entendidas como un repositorio de memorias de sus autoras (Christensen, 2001; Meah y Jackson, 2016). Por lo mismo, usar y conservar determinados platillos e ingredientes fortalece la memoria y los vínculos entre diferentes generaciones, incluyendo a quienes han fallecido (Abarca 2006; Parveen 2016). Por eso mismo, Ernestina dice que una solo aprende bien una receta hasta que la cocina muchas veces y que ellas reconocen los sabores, colores, texturas que su receta les va pidiendo.

Al respecto, llama la atención cómo en diferentes pasajes del relato, Ernestina va trayendo a familiares y amistades con quienes la comida, la cocina y el compartir emergen como el punto de encuentro en la memoria. Ernestina recuerda a su hermana María como una excelente cocinera, a su hermano Félix y sus habilidades en la panadería, a su hijo y el reencuentro con el yerbatole, el cumpleaños de su hija, a las otras mujeres del pueblo con quienes cocina para las fiestas, entre otras.

La añoranza como una forma de memoria se fundamenta en un pasado perdido (como cuando los ingredientes se producían en la misma comunidad), recuerdos de la niñez (bajar frutas de árboles, cargar un molcajete pesado) y en momentos de la familia (cocinar mole en el cumpleaños de su hermana). Estos recuerdos, como nos los comparte Ernestina, muchas veces están íntimamente ligados a recuerdos de comidas. La comida que antes se consumía, en particular la comida tradicional, puede producir un sentido de pertenencia y de identidad que se mantiene y se recrea cada vez que se consume (Holtzman, 2006), ya sea en una celebración familiar, en la fiesta del pueblo, o en las reuniones de migrantes, en donde la comida y el compartir se manifiestan a través de elementos físicos y simbólicos, representado en lo que Counihan (2012) denomina “la comida como voz”. Perder el chile *guiintabich*, no solo es perder su semilla, el sabor, la textura, sino para Ernestina, la posibilidad de volver a cocinar la salsa de los frijoles como la hacía su mamá.

La comida y el cocinar no solo ayudan a la formación de memorias personales, sino también ayudan a la formación de la memoria comunitaria. Esta memoria comunitaria se configura en torno a los espacios de encuentro que pueden ser cotidianos o de celebración. Algunos espacios cotidianos son el molino, la tienda, la puerta de la casa siempre abierta, la iglesia, el centro del pueblo, buscar una yerba de olor en la casa vecina. Por otra parte, están los espacios relacionados a celebraciones como bodas, cumpleaños, festejos religiosos. Hay, también, espacios asociados a las ausencias, como de quienes están en Estados Unidos o de las y los difuntos. Al respecto, coyunturas como la de la Covid-19 dieron lugar al distanciamiento y a la transformación de la vida social y comunitaria de las comunidades, incluso, como lo relata Ernestina, impidiendo comunicarse en su idioma, el zapoteco, o acompañarse en momentos de profundo dolor, como es despedir a un ser amado.

En ese sentido, los espacios que anteceden a los platillos (como los mercados, *marketas*, milpas, traspacios y huertas) y donde se transforma la comida (la cocina, los fogones) se convierten en un mecanismo cotidiano para compartir y expresar deseos, gustos y resistencias (De Certau, 1999). Más allá de la memoria personal y colectiva, el trabajo de las mujeres en la cocina les permite conservar –y eventualmente transformar– espacios físicos y de poder en sus hogares y en la comunidad. Como menciona Ernestina, la cocina es un espacio vital para ella, es el lugar donde tiene sus utensilios, donde puede consentir a su familia, donde están sus flores, donde la visitan personas queridas. De allí que la cocina sea considerada como uno de “los mecanismos de sociabilidad más potentes y regulares” (González, 1998: 245), ya que habilita el encuentro de mundos y realidades entre quienes participan en los procesos, ya sea desde la recolección y obtención de los ingredientes, la preparación de los alimentos hasta las labores de limpieza del espacio doméstico.

La convivencia alrededor del cocinar permite la configuración de espacios de poder enmarcados en las relaciones familiares y comunitarias, las instituciones, las normas, los acuerdos y las formas en que se expresan el trabajo, el cuidado, el afecto, el conocimiento, la identidad, la innovación (Lagarde, 2015; Curiel, 2021). En el caso de Ernestina, es el cocinar una de las formas en las que ella ha podido participar en espacios comunitarios, transmitir y compartir conocimientos con otras mujeres, recibir reconocimiento y admiración de su familia y su comunidad, defender su identidad, su territorio y sus afectos, algunas veces incluso desde las distancias que imponen los procesos migratorios de la comunidad.

Al mismo tiempo, el cocinar permite identificar cambios y procesos socio-culturales, identitarios y materiales (ingredientes, utensilios, tecnologías). Las

cocinas son un espacio flexible y móvil, ya sea en estufas o fogones, entre cuatro paredes o al aire libre en el patio de la casa, en Santo Domingo o en Los Ángeles. Este dinamismo es lo que permite una gran configuración de espacios.

En el ejemplo del yerbatole, Ernestina describe que ella cocina esta receta junto con su hijo en Los Ángeles. La cocina de su hijo pasa a estar bajo el mando de Ernestina y él se convierte en su aprendiz. Porque ese día, ella no solo le regala la posibilidad de volver a probar su añorada bebida, sino que, al cocinar juntas, ella le regala los conocimientos, las técnicas y la experiencia necesaria para que él pueda recrear el yerbatole a su antojo. En su relato, ella hace evidente que cocinan juntas ya sea desgranando, moliendo o colando el maíz. El yerbatole se convirtió en un vehículo para compartir parte del territorio de Santo Domingo, de su cultura, identidad e historia. La comida se convirtió en un lenguaje en común (Haider y Oudenhov, 2018), porque todos los invitados pudieron probarla y todos la disfrutaron de manera conjunta.

Al mismo tiempo, este tipo de espacios y momentos permiten afianzar los lazos entre las personas, conocer las novedades del pueblo, dar razones que vienen de otros lugares, enviar saludos, evocando la relación tiempo-espacio que comentamos en el apartado anterior. El molino, por ejemplo, forma parte de la comunidad y se transforma en un sitio de encuentro entre las distintas mujeres que cocinan día a día. Este espacio adquirió una relevancia mayor durante la época de la Covid-19, porque, al cancelarse todo evento público, resultó uno de los pocos puntos de encuentro de muchas mujeres durante las restricciones de la pandemia.

Por otro lado, si bien esta narrativa se cuenta desde la voz de Ernestina, sus reflexiones, experiencias, preocupaciones y proyecciones, son compartidas por mujeres –y hombres– que desde contextos rurales se enfrentan a problemáticas estructurales como la migración, la pérdida conocimientos, la homogeneización e industrialización de las dietas, el crecimiento urbano, entre otras. Indagar en estas memorias, permite explorar los vínculos y la importancia de los conocimientos colectivos-comunitarios que van dando sentido e identidad al lugar.

Cocinas, mercados y marketas como territorio

Al hablar del territorio surgen elementos que permiten indagar en procesos y dimensiones espaciales y simbólicas que tienen lugar alrededor de la alimentación. Se trata de un diálogo constante entre el entorno, las acciones y espacios donde se compran, recolectan, preparan y consumen alimentos. Las mujeres,

como Ernestina, desarrollan una diversidad de trabajos que transcurren en el espacio físico de la cocina, pero también en el del traspatio, la milpa, el molino, el monte y el mercado, al mismo tiempo que adquieren significado frente a espacios ajenos y distantes. En ese sentido, pensar la cocina como un territorio con características particulares, permite interpretar lo que allí sucede como un eje central de los repertorios culturales y familiares, como un escenario social en el que se ponen en juego múltiples tramas de la vida individual y familiar. Estados de ánimo, alegrías, tristezas, frustraciones, enojos, ilusiones, se materializan a través de la comida, como lo ilustra Laura Esquivel, mientras nos cuenta las historias de Tita y Nacha en la novela *“Como agua para chocolate”*.

Adicionalmente, los territorios, se deben entender a partir de la relación espacio-tiempo y de las interrelaciones que allí tienen lugar entre mujeres, hombres y con el mundo natural. “Es decir, la interrelación genera escenarios de sinergia y de complementariedad, tanto para el mundo de los hombres-mujeres, como para la reproducción de los otros mundos que circundan al mundo humano” (Escobar, 2014: 10). En ese sentido, así como los ríos, montañas, presas representan formas de vida en determinados lugares, la cocina se inserta en este entramado de espacios animados que, si bien están cargados de elementos materiales (como los ingredientes que proveen), es su parte simbólica una de las más importantes.

La cocina, entonces, tiene un significado simbólico como el corazón del hogar, pero también tiene un carácter y un vínculo temporal con lugares y relaciones en los que el pasado, el presente y el futuro pueden converger de muchas formas y se manifiestan a través de conocimientos colectivos. Además de la “sazón”, que tiene un carácter personal, la cocina que realizan las mujeres en Santo Domingo se puede entender como conocimiento tradicional del territorio, conocimientos que no son propiedad de cocineras como Ernestina o María, sino que son recreadas en espacios comunitarios y se convierten en legados y referentes identitarios y colectivos. La tradición oral se expresa entonces a través de la memoria de las cocineras que pueden recuperar y transmitir sus conocimientos y habilidades a nuevas generaciones –igual que ocurre con narraciones, tradiciones textiles, relatos, que no tienen una atribución individual (Aguilar, 2014).

Del entendimiento de las cocinas como un territorio íntimo, doméstico y cotidiano se desprenden otros territorios más amplios, que vinculan los conocimientos y saberes bioculturales de cada región, es decir, que se articula una estrecha relación entre la naturaleza y rasgos identitarios que permiten la pertenencia –o no– a determinados lugares. El quehacer de las cocineras

pasa de lo íntimo del calor del fogón a sus patios, sus milpas, los mercados o *marketas* que frecuentan y todo ello es parte del territorio.

En el relato de Ernestina, como en muchos otros diálogos e intercambios con cocineras tradicionales, figuran múltiples espacios atravesados por símbolos y significados, que lejos de ser exclusivos de comunidades rurales como lo explica Garine (2016), configuran y reconfiguran en el territorio múltiples vínculos y relaciones. Reflejo de esto es la posibilidad de elaborar platillos lejos del pueblo, celebrar las fiestas de Santo Domingo viviendo en Los Ángeles, enviar dinero para las celebraciones del pueblo, cocinar para personas que físicamente ya no están en el lugar. El papel que juega la *marketa* como espacio de encuentro y memoria de la vida en el pueblo permite ampliar el espectro del territorio, uno sin fronteras físicas, quizá en la misma lógica que propone Haesbaert (2013) al referirse a los procesos de reterritorialización.

Vale la pena reflexionar entonces sobre el papel de la cocina, el cuidado y las mujeres para las personas que dejan el lugar, como lo hizo el esposo, hijo e hija de Ernestina y muchas otras personas de Santo Domingo y otras geografías y contextos. ¿Qué se llevan al irse? ¿Qué añoran de su lugar de origen? ¿Cómo puede ser la comida una fuente para seguir conectando con esas nostalgias? Ahora es posible ver un pedacito del territorio de Santo Domingo en el escaparate de una *marketa* de otro país. En Los Ángeles, personas como el hijo y la hija de Ernestina, así como otros migrantes del pueblo ven esos escaparates con maíz blanco mexicano y pueden recordarlos en la milpa o en el patio de la casa, oler la canela en rama, sentir el sabor del yerbatole, recordar el molino, el cacao y el chocolate. El lugar puede cambiar, incluso algunos ingredientes, pero el significado y los recuerdos que evocan los ingredientes se pueden mantener intactos, pues son los recuerdos y sus significaciones lo que permite resignificar el territorio y encontrar nuevas formas de habitarlo. Entonces la *marketa* se vuelve un espacio que permite que quienes son de Santo Domingo y ahora viven en Los Ángeles, puedan sentir más fuerte esa cercanía, una manera que han creado para conectar con su lugar de origen, con sus sabores y su identidad. Inclusive, el saber que ciertos ingredientes están en la *marketa*, les da esa tranquilidad de poder recrear sus platillos tradicionales. El hijo de Ernestina sabe que su mamá podrá cocinarle casi cualquier platillo de Santo Domingo a pesar de estar en otro país; Ernestina sabe que, si su hijo quiere cocinar, podrá encontrar los ingredientes en la *marketa*. La *marketa* se vuelve un lugar en el que se refuerzan lazos, redes e identidades entre fronteras, se habla del territorio y el paisaje, de la familia que está en el pueblo, de los mensajes que vienen de allá, de las noticias de las familias que, a pesar de

la distancia, continúan unidas, se reviven esas sensaciones y nostalgias. Por teléfono se mantiene contacto con las personas y en la *marketa* con el territorio.

La posibilidad de comprar los alimentos, ya sea en el mercado de Oaxaca, o en una *marketa* de Los Ángeles también marca diferencias importantes entre el pueblo donde creció Ernestina y lo que hoy es Santo Domingo. A ella le causa impresión que ahora se puedan comprar los alimentos, cuando antes tenerlos involucraba cultivarlos. Parte de estos cambios es también el hecho de que ahora el mercado va dictando cuáles ingredientes se venden y cuáles no y de ahí que algunos se pierdan, como el caso del *guintabich*.

Hablar de que *la mitad de las personas viven en Los Ángeles* ya forma parte de la identidad de Santo Domingo. Un territorio donde, además del zapoteco, las tortillas a la leña y el mole habitan movilidades que implican irse, extrañar, cuidar, añorar y esperar los reencuentros y las noticias. Muchas historias familiares en este y otros pueblos se escriben según la fecha en la que algún familiar se fue al norte, cuándo regresaron, cuándo se volvieron a ver. Ahora se habla zapoteco, español y también algunos lo hacen en inglés. A su vez, esto es parte de la identidad de Los Ángeles y en esta diáspora se hace comunidad, se crean redes de apoyo mutuo, se comparten dos realidades. En estos movimientos hay cosas que se van perdiendo y otras que se reinventan, como recetas, ingredientes, recuerdos y memorias.

Son este tipo de movilidades que van entre lo físico (ingredientes, sabores, olores, lugares, utensilios) y lo simbólico (lo que evocan dichos ingredientes y sus preparaciones) las que permiten reivindicar el territorio de origen, al tiempo que se afianzan otras territorialidades, alimentadas principalmente por la identidad de quienes las construyen. En ese sentido, “el territorio no se ve tanto en términos de “propiedad” sino [...], de apropiación efectiva mediante prácticas culturales, agrícolas, ecológicas, económicas, rituales, etc. Como tal, el territorio no tiene “fronteras” fijas, sino entramados porosos con otros territorios” (Escobar, 2014: 90). Por lo tanto,

...el territorio es una categoría densa que presupone un espacio geográfico que es apropiado, y ese proceso de apropiación –territorialización– crea las condiciones para las identidades –territorialidades– las cuales están inscritas en procesos, siendo por tanto dinámicas y cambiantes, materializando en cada momento un determinado orden, una determinada configuración territorial, una topología social. (Porto, 2002: 230).

Finalmente, entender la cocina, el mercado y la *marketa* como territorio, permite tener un espectro más amplio para comprender la trama de relaciones y vínculos que allí tienen lugar. Algunos más evidentes que otros, pero que

en conjunto se sostienen en múltiples territorios dinamizados por diversos actores sociales.

Recuperar historias para alimentar el camino

La narrativa de Ernestina resuena con las voces de muchas mujeres que han dedicado su vida al cuidado de su familia. Su historia se entrelaza con la de familias y lugares en los que la comida marca tiempos y ritmos, habilita espacios de convivencia a nivel familiar, comunitario y entre mujeres. Describe situaciones cotidianas, domésticas y comunitarias, así como realidades, distancias, anhelos y memorias que se van contando a través de las recetas y los lugares compartidos.

Recuperar estas voces y memorias, no solo permite mantener vivas las recetas y conocimientos, sino que permite comprender procesos socio-históricos y culturales que se manifiestan a través de las vidas, necesidades, preocupaciones y anhelos de quienes desde siempre se han encargado de sostener vínculos familiares y comunitarios. Son la posibilidad de conocer el territorio y sus transformaciones como un correlato de la historia que tiene la función de alumbramiento, pero no del pasado, sino del futuro, y que a su vez, nos permita entender el presente –los presentes– (Zemelman, 2006).

En este recorrido por la historia que se cuenta desde fogones, comales, milpas y molinos, es imprescindible continuar recuperando las voces de mujeres que, como Ernestina, han visto pasar ante sus ojos grandes cambios, de los cuales han sido ellas participantes activas desde sus labores y prácticas cotidianas y también desde las formas en que se manifiestan los vínculos y defensa de tradiciones, territorios y memorias.

Estos cambios se pueden rastrear en el uso de herramientas y tecnologías (del metate a la licuadora, fogones a estufas de gas), la movilidad (la ciudad como fuente de empleo para el pueblo), la migración (familias divididas, fronteras), la pérdida de oficios y conocimientos (panadería, talabartería, milpa), las distancias (la ciudad que antes quedaba lejos, ahora parece “comerse” lentamente al pueblo y con él algunos espacios, prácticas y vínculos comunitarios, a la vez que la facilidad de comunicarse y enviar y recibir presentes aliviana la partida de familiares), y, por supuesto, la alimentación (los ingredientes y las preparaciones que se esconden en cada casa, cada cocina y cada mujer frente a la homogeneización de las dietas, la industrialización de los productos, la pérdida de conocimientos y procesos).

Finalmente, entendemos a las cocinas y a quienes allí han construido memorias y sabores, como protagonistas de vidas e historias que suelen pasar

desapercibidas e invisibilizadas, que transcurren en las lateralidades de la historia, pero que, a pesar del tiempo y la distancia, constituyen un gran acervo de conocimiento e inspiración para acercarnos, por algún medio, a la posibilidad de imaginar otros mundos posibles y deseables.

Lectura, conversaciones, alegrías y nostalgias de la narrativa

Fuimos una mañana a casa de Ernestina a leer la narrativa que escribimos juntas. Nos acompañaron sus dos hijas, Lizbeth y Magaly, su esposo Nabor y su sobrina Juanita. Nos sentamos a la mesa que da al patio, con vista a las flores, maíces, hierbas de olor y ropa recién tendida. En la misma mesa donde nos conocimos, donde tostamos y pelamos cacao, donde desgranamos elotes para preparar yerbatole y escuchamos historias de *marketas* y Los Ángeles. Comimos juntas amarillo de res con verduras, el mismo platillo que Ernestina ofreció a los amigos de su hijo el día que celebraron su cumpleaños en Los Ángeles después de veinte años de no verse.

Ernestina: Escuchar la historia me hace sentir a la vez muy contenta y a la vez un poco triste, por mis hermanos. Recordamos lo que convivimos, dónde fuimos, que íbamos a las bodas, a las festividades del patrón, del 12 y del 4 de agosto, Semana Santa, también compartimos cuando hacíamos el rezo, salíamos con el santo en la procesión. Me hicieron recordar muchos momentos, me gusta como lo leyeron.

Liz (hija): A mí me gustó el relato de quién es mi mamá, dónde vive, cómo son sus días, sobre todo también lo de cómo se describe el pueblo, porque realmente así es, toda la gente que llega al pueblo dice que huele a pan, huele a chocolate. Ya con su nariz se ubican en las panaderías. Está muy completa.

Maggie (hija): A mí me gustó mucho porque no nada más habla sobre la historia de ella, sino de su familia, de los hermanos que ya no están, de las cosas que le gustaba hacer con ellos. Eso, de principio a fin, lo sentí en su historia. A mí me gustó, quedó muy bonito. Además, nosotras venimos de una familia que le gusta contar historias, sobre todo a mi abuelito, porque a él le tocó cuando se peleaban el territorio Tlalixtac y Santo Domingo. Hubo un tiempo que Tlalixtac y el pueblo se peleaban por el cerro, había infinidad de historias de esos días y esta historia me hizo recordar esos momentos y la tradición de contar historias.

Nabor (espos): Está bonita la historia

Juanita (prima): Está bonita la historia de mi tía

La lectura de la narrativa se dio entre sonrisas cómplices de haber participado en alguna escena, entre nostalgias y recuerdos de quienes ya no están. Terminando, surgieron más recuerdos, nos compartieron las escasas fotos que tienen de esos tiempos, donde pudimos ponerle rostros a las personas de las que tanto hablaban. Fotos antiguas y con manchas blancas, pero, quizás después de esta lectura, menos borrosas. Al terminar la visita, no sentimos que termináramos algo, sino que comenzaba. Nos fuimos con muchas visitas pendientes para pasar más tiempo juntas, conocer las fiestas del pueblo, la familia, probar los mangos del árbol, pero sobre todo reivindicar y recuperar las memorias, las voces y los recuerdos de vidas que lo han dejado todo por cuidar otras vidas.

Agradecimientos:

A toda la familia de Ernestina, por abrirnos sus cocinas, compartir sus sabores y confiarnos sus historias. En Santo Domingo Tomaltepec, tuvimos la oportunidad de compartir momentos, platillos y saberes con otras cocineras tradicionales como Inés Ramírez Martínez, Felicitas Martínez, Carmen Leticia Santiago Martínez, Juanita Martínez Miguel, Marcela Cortés Ramírez y Virginia García Canseco. Ellas también forman parte e inspiraron este trabajo. A todas las personas que desde otras dimensiones hacen parte de los recuerdos de mujeres como Ernestina y que dan vida a este y muchos otros relatos que mantienen viva la memoria. A Cocina Colaboratorio y todo nuestro equipo de trabajo por permitirnos acercarnos a las vidas de mujeres que desde sus hogares comparten conocimientos, secretos y experiencias.

Agradecimientos Institucionales: Al programa UNAM-PAPIIT (IV200120) por el proyecto “Cocina Colaboratorio: un prototipo para la construcción transdisciplinaria multiactoral de sistemas agroalimentarios más justos y sustentables”; a la CONABIO a través del Proyecto de Agrobiodiversidad Mexicana/GEF; y al PRONAI para la sustentabilidad en sistemas socioecológicos (319065) por el proyecto “Construcción transdisciplinaria de sistemas socioecológicos interculturales agroalimentarios más justos, sustentables y resilientes”.

Referencias:

- Abarca, M. E. (2006) *Voices in the kitchen: Views of food and the world from working-class Mexican and Mexican American women*. Texas: A&M University Press.
- Aguilar, P. P. (2014) Cultura y alimentación. aspectos fundamentales para una visión comprensiva de la alimentación humana. *Anales de Antropología*, 48(1),

- 11-31. <[https://doi.org/10.1016/s0185-1225\(14\)70487-4](https://doi.org/10.1016/s0185-1225(14)70487-4)>.
- Arana, L. G. (2012) Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas. *Apuntes*, 25(1), 36-49.
- Christensen, P. (2001) “Mac and gravy”. En: Inness, Sherrie A. (Ed.), *Pilaf, Pozole and Pad Thai: American women and ethnic food* (pp. 17-39). Massachusetts: Press Amherst.
- Counihan, C. (2012) “Gendering Food”. En: Jeffrey M. Pilcher (Ed.), *The Oxford Handbook of Food History* (pp. 99-116). Oxford: Oxford University Press,
- Curiel, C. (2021) Hacia una antropología feminista de la relación de las mujeres y las cocinas: una propuesta desde Oaxaca. *Boletín Colegio de Etnólogos y Antropólogos Sociales A.C.* marzo 2021.
- Escobar, A. (2014) *Sentipensar con la tierra*. Medellín, Colombia: UNAULA.
- Federici, S. (2013) *Revolución en punto cero. Trabajo doméstico, reproducción y lucha feminista*, Madrid: Traficantes de Sueños.
- Garine, I. (2016) *Antropología de la alimentación*. México: Universidad de Guadalajara.
- González T. I. (1998) *La dimensión social de las cocinas desde la Antropología de la alimentación*, España: Universidad de Sevilla.
- Haesbaert, R. (2013) Del mito de la desterritorialización a la multiterritorialidad. *Cultura y representaciones sociales*, 8(15), 9-42.
- Haider, L. J., y Van Oudenhoven, F. (2018) Food as a daily art: Ideas for its use as a method in development practice. *Ecology and Society*, 23(3).
- Holtzman, J. D. (2006) Food and Memory. *Annual Review of Anthropology*, 35(1), 361-378. <<https://doi.org/10.1146/annurev.anthro.35.081705.123220>>.
- Meah, A. (2014) Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. *Progress in Human Geography*, 38(5), 671-690.
- y Jackson, P. (2016) Re-imagining the kitchen as a site of memory. *Social & Cultural Geography*, 17(4), 511-532. <<https://doi.org/10.1080/14649365.2015.1089587>>.
- Lagarde, M. (2015) *Los cautiverios de las mujeres. Madresposas, monjas, putas, presas y locas* (2ª ed.). México: Siglo XXI.
- Parveen, R. (2016) Food to remember: Culinary practice and diasporic identity. *Oral History*, 44(1), 47-56.
- Porto, C. (2002) “Da geografia ás geografias. Um mundo em busca de novas territorialidades”. En: Ceceña, A. y Sader, E. (Comps.) *La guerra infinita: hegemonía y terror mundial* (pp. 217-256). Buenos Aires: CLACSO.
- Weismantel, M. J. (2008) “Foreword. At a Kitchen Table”. En: Christie, M. *Kitchen-Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico*. Texas: University of Texas Press.
- Woolf, V. (1977) *A room of one's own*. London: Grafton.
- Zemelman, H. (2006) *El conocimiento como desafío posible*. México: IPECAL-IPN.