

MUJERES DE MAÍZ Y FUEGO COCINA Y TRADICIÓN DE TRES COMUNIDADES PURÉPECHA



UNAM
La Universidad
de la Nación

ESCUELA
NACIONAL
DE ESTUDIOS
SUPERIORES
UNIDAD MEXICALTÁN



ESTUDIOS
SOCIALES
Y GESTIÓN
LOCAL

LAJE

Laboratorio de
Antropología Jurídica
y del Estado



MICROHISTORIA Y PROCESOS DE HISTORIA LOCAL

Investigación, escritos y fotografía

Luis Alejandro PÉREZ ORTIZ
Daniela Yanai ORTIZ CHÁVEZ
Irerí OSEGUERA CHÁVEZ
Anís MARTÍNEZ REVUELTAS
Nicolás CANCHOLA DOMÍNGUEZ

Primera edición noviembre 2024.

Diseño y edición:

NICOLÁS CANCHOLA DOMÍNGUEZ

Escuela Nacional de Estudios Superiores, Unidad Morelia
Antigua Carretera a Pátzcuaro 8701, Col. Ex Hacienda de San
José de la Huerta, C.P. 58190, Morelia, Michoacán.

CC BY-NC-SA 4.0

Creative Commons Attribution-NonCommercial-
ShareAlike 4.0 International

Mujeres de maíz y fuego. Cocina y tradición de tres comunidades purépecha
© 2024 por Luis Alejandro PÉREZ ORTIZ, Daniela Yanai ORTIZ CHÁVEZ, Nicolás
CANCHOLA DOMÍNGUEZ, Irerí OSEGUERA CHÁVEZ, Anís MARTÍNEZ REVUELTAS
está licenciado bajo Creative Commons Attribution-NonCommercial-
ShareAlike 4.0 International. Para ver una copia de esta licencia, visite
<https://creativecommons.org/licenses/by-nc-sa/4.0/>



Unam
La Universidad
de la Nación

ESCUELA
NACIONAL
DE ESTUDIOS
SUPERIORES
UNIDAD MORELIA



ESTUDIOS
SOCIALES
Y GESTIÓN
LOCAL

LAJE

Laboratorio de
Antropología Jurídica
y del Estado

ÍNDICE

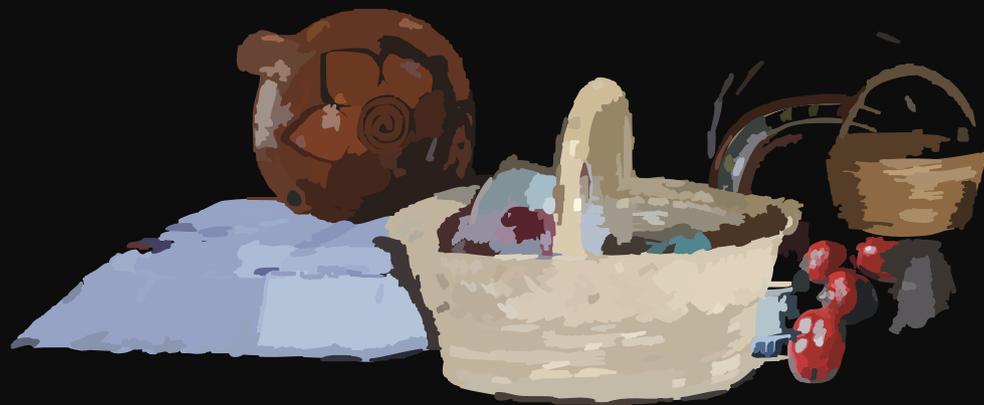
4. INTRODUCCIÓN

10. BARRO, LUMBRE Y HUMO. LAS EMOCIONES EN LA COCINA

18. NIÑAS EN EL FOGÓN, MUJERES DE FUEGO. MACHISMO Y TRANSFORMACIONES EN LA COCINA

26. LA COCINA TRADICIONAL PURÉPECHA

32. EPÍLOGO





“

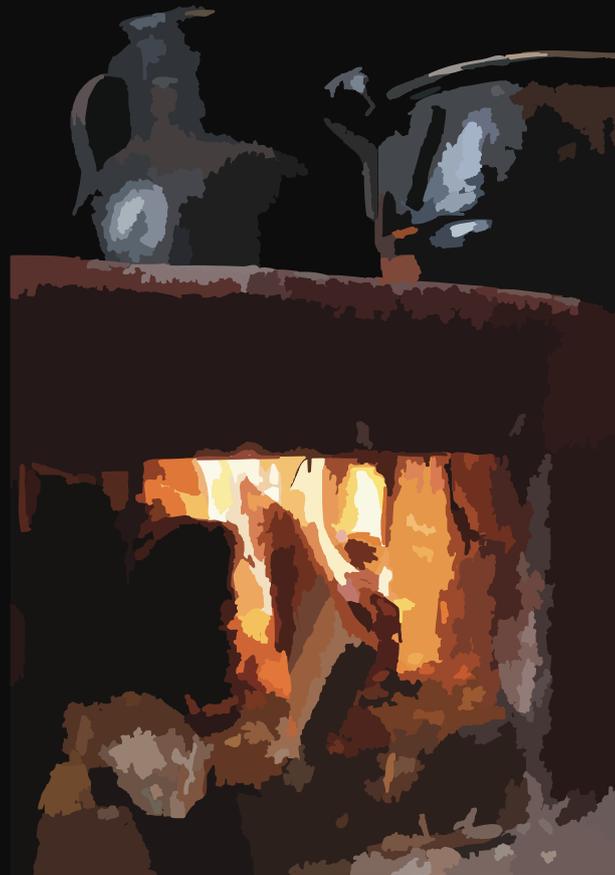
Aunque seamos de la misma familia o de la misma casa, cada quien tiene su sazón.
María del Refugio Vargas, San Felipe de los Herreros

INTRODUCCIÓN



El reconocimiento en el año 2010 de la cocina tradicional mexicana, y particularmente de la **cocina michoacana, como Patrimonio de la Humanidad** por expertos externos e instituciones nacionales e internacionales sumó un nivel al reconocimiento ya existente a nivel comunitario de aquellas mujeres que, **por sus habilidades,** conocimientos y la sazón de sus alimentos, destacaban ya dentro y fuera de sus pueblos.

En la delimitación de **qué es la cocina tradicional** han intervenido los especialistas de muchas disciplinas, ya que la cocina tradicional desborda las **cazuelas** y los **fogones** para expandirse por toda la vivienda, la comunidad y el territorio purépecha, e incluso más allá. **Las mujeres y los hombres** que encarnan y han naturalizado esta historia se enfrentan a una compleja situación cuando se les pregunta qué es y qué hace a su cocina tradicional.



¿CÓMO DEFINIR ALGO QUE SOMOS Y VIVIMOS COTIDIANAMENTE?

El reconocimiento externo crea nuevos espacios y diversifica las formas en las que la cocina purépecha es probada. En la actualidad, a la intimidad de la vida cotidiana, las ceremonias, las fiestas y celebraciones en los pueblos se han sumado los encuentros organizados por las instituciones, las cocinas abiertas como restaurantes en las comunidades, las exposiciones dentro y fuera del país y muchos otros eventos.

“

*Sí, yo nunca, no tuve una **infancia de niña**, yo desde chiquita empecé a hacerme **responsable de la cocina**.*

Esperanza Galván Hernández, Zacán

SU RECONOCIMIENTO en cualquier nivel conlleva **grandes compromisos y responsabilidades** para las cocineras. En su labor recae alimentar a los asistentes de la fiesta, la faena o a sus parientes. En su labor recae también el **reconocimiento de su familia, y ahora el de su comunidad**, su cultura y su estado. Esto es, desde luego, un privilegio, pero también una importante responsabilidad, que va desde cumplir con los de casa en una celebración hasta llenar las expectativas de los comensales.

La **cocina tradicional purépecha** es un conocimiento complejo y diverso que parece un **intrincado arte**, que como tal debe desarrollarse a base de **tiempo, paciencia y talento** para llegar a controlar y transformar los **cuatro elementos**.

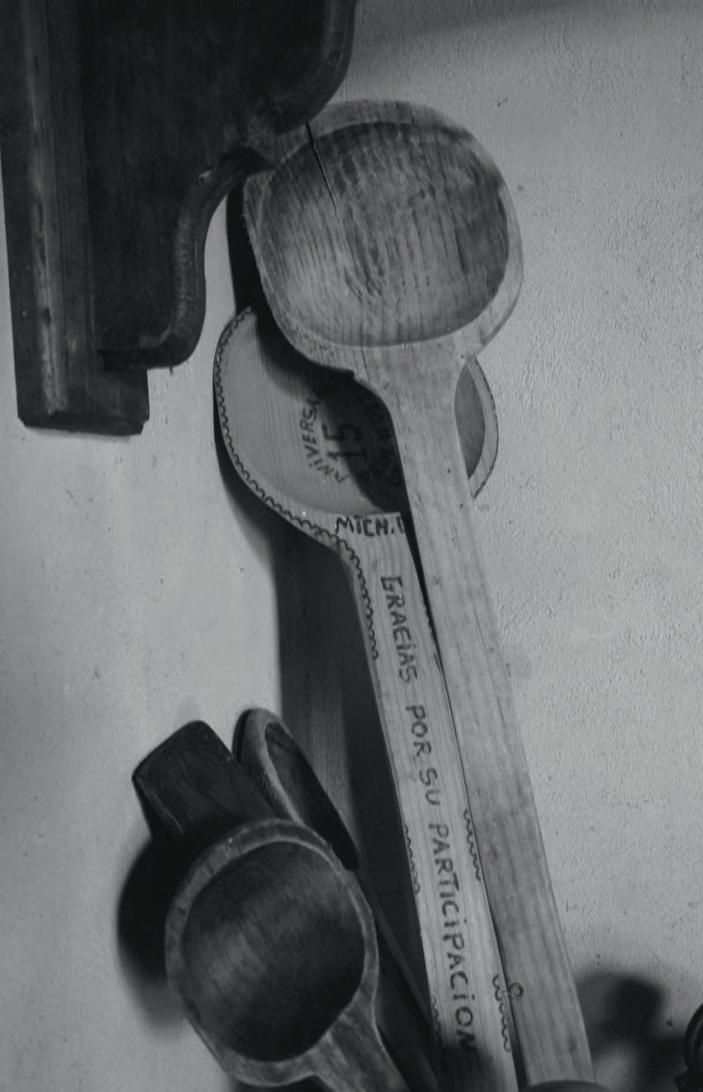


“

Es diferente, pues aunque sean lo mismo, los mismos condimentos, lo mismo todo, el sazón es diferente de cada quien.

Albertina Chávez Galván, Zacán





“

La auténtica tiene que llevar el color. Que tenga buen color, porque dicen que de la vista nace el amor. Entonces, si no tiene un buen color al verlo, nada más dicen: **“no, no está bueno”**. Tienen que ser las dos cosas, que se vea que está bien y que tenga buen sabor.

María del Refugio Vargas, San Felipe de los Herreros

“

*Si una lo hace bien, todas lo hacemos bien.
Si una lo hace mal, pues ahí sí todas perdemos.
Susana Segundo Huacuz, Santa Fe de la Laguna*



BARRO, LUMBRE Y HUMO LAS EMOCIONES EN LA COCINA





Las **emociones acompañan la acción de cocinar** en tanto que cocinar **es crear, ser y transmitir**. La labor de las cocineras está envuelta por **emociones y sensaciones** de todo tipo. Los afectos que surgen en la cocina tienen, incluso, un componente heredado, puesto que las prácticas en la cocina y las recetas son **transmitidas entre generaciones** y pueden estar de alguna forma empapadas por sentimientos que hubo antes. **No se cocina sola y no se cocina nada más para una misma**; las cocineras alimentan a sus familias, sus comunidades, espectadores, fanáticos y desconocidos. Cada contexto implica diferencias en las sensaciones y emociones que atraviesan a las cocineras durante su labor y, sin embargo, **la valoración y el disfrute de cocinar y alimentar a otros permanecen**. Cocinar acompaña la historia de vida de estas mujeres, atravesándola en circunstancias de todo tipo y permaneciendo, según sea, desde lo triste y lo bonito.



Lo triste, los sentires brumosos de la cocina, tienen que ver con sentimientos de angustia o miedo de que la comida quede mal o enferme a las personas. También tiene que ver con el estrés de andar a la carrera, con el desgaste físico después de años moviendo el cazo. La cocina requiere de mucha atención, es delicada y demanda cierto cuidado. Además, en el caso de las mujeres y las niñas, la labor cocinera se cultiva desde muy corta edad y comúnmente comienza por un mandato familiar. La labor cocinera adjudica a las mujeres la gran responsabilidad de alimentar a los otros desde temprana edad.

Algunas cocineras, desde que son reconocidas como talentosas cuando niñas o cuando adultas, dejan de vivir la fiesta o el baile en la comunidad de la misma manera que el resto. Como la labor cocinera permanece a lo largo de la vida, la responsabilidad de cocinar para otros puede convertirse en forma de afrontar o transitar, desde la ocupación y la labor, dificultades y sucesos en la historia de quien cocina. Así, la práctica se envuelve con lo sentido desde la amargura, la preocupación y el cuidado.



El encariñamiento con la labor y los reconocimientos de las capacidades de una cocinera empapan afectivamente, incluso, el proceso de la construcción de un patrimonio propio o la realización de un sueño que se veía lejano para las cocineras. El esfuerzo físico duro se puede abordar desde el disfrute y la realización, al grado de sentir la falta cuando no hay compromisos grandes de cocinar. Los compromisos grandes causan emociones fuertes en las cocineras, principalmente llega la satisfacción al terminar de alimentar a todos.



La **compañía** de la familia, personas de la comunidad, aliados y extraños que intencionan las labores cocineras brinda una sensación de satisfacción y respaldo después de los años. Brota también **lo bonito y lo cálido**. Es **satisfactorio** terminar de cocinar y servir a cien, trescientas, quinientas o mil personas. Es **honorable** el compromiso de cocinar para tantos en fiestas, encuentros y concursos. Este compromiso que asume una cocinera tiene que ver con el autorreconocimiento de su **talento y capacidades** y el reconocimiento social de que la cocinera forma parte de su comunidad y siente responsabilidades por ella y sus miembros. Los años de **experiencia** en la cocina permiten que aflore el **cariño** por el espacio de la cocina, por el **barro** y la loza de casa; o en el restaurante, por el **olor** de la **leña**, la **pala grande** y la **cazuela**.

“

*Por eso, yo si me voy a **comprometer**, pues voy a estar ahí y lo voy a entregar y voy a servir y ya, hasta que todos tengan. Aunque no nos paguen, pero tenemos que; si es un compromiso, pues me tengo que estar ahí hasta que se sirva a la **última persona**.*

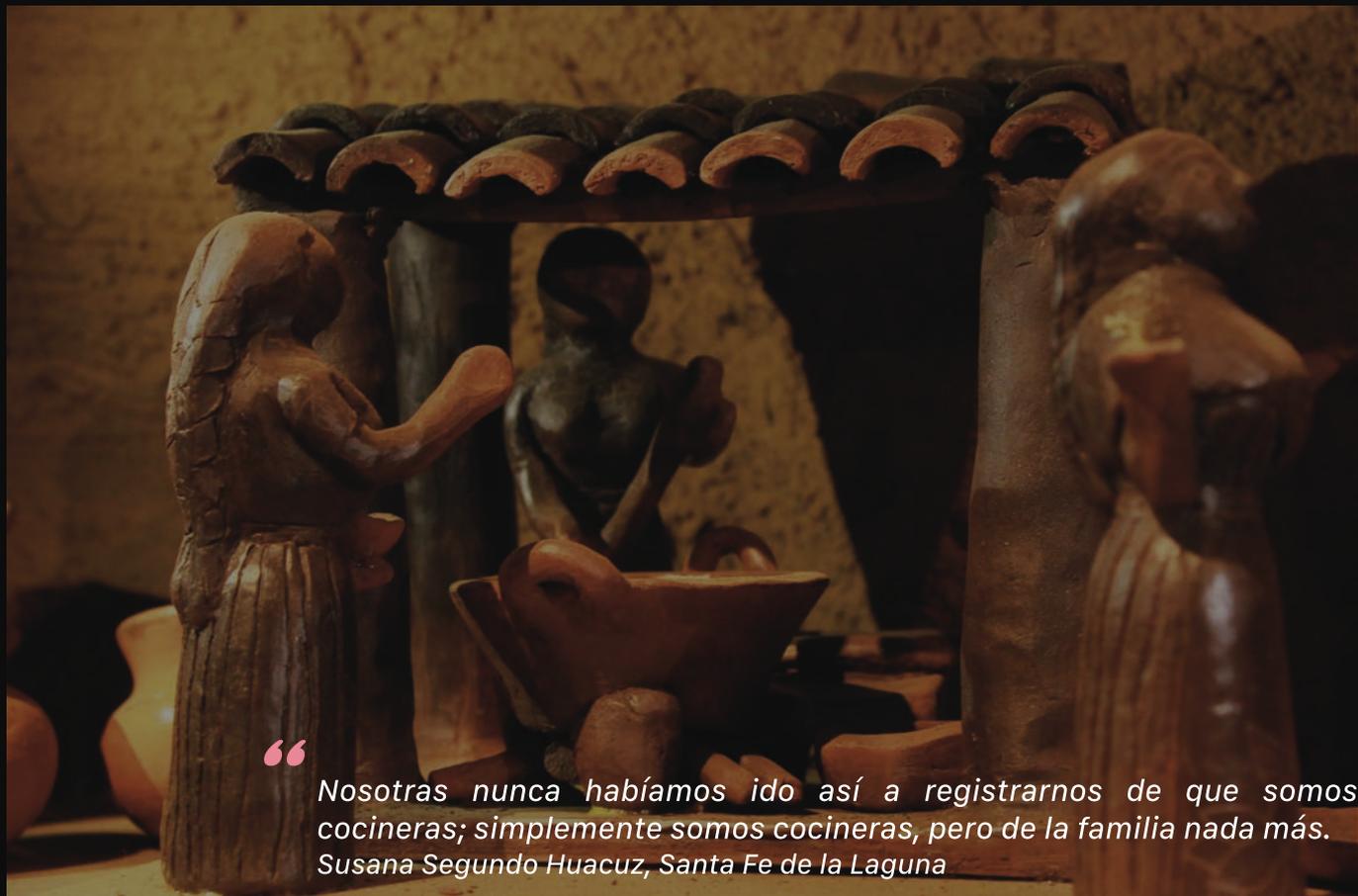
Albertina Chávez Galván, Zacán

“



Pues me gusta y hasta me siento mal cuando no tengo compromisos, porque extraño el cazo, extraño las cazuelas para hacer cantidades grandes grandes.
María del Refugio Vargas, San Felipe de los Herreros





“

*Nosotras nunca habíamos ido así a registrarnos de que somos cocineras; simplemente somos cocineras, pero de la familia nada más.
Susana Segundo Huacuz, Santa Fe de la Laguna*

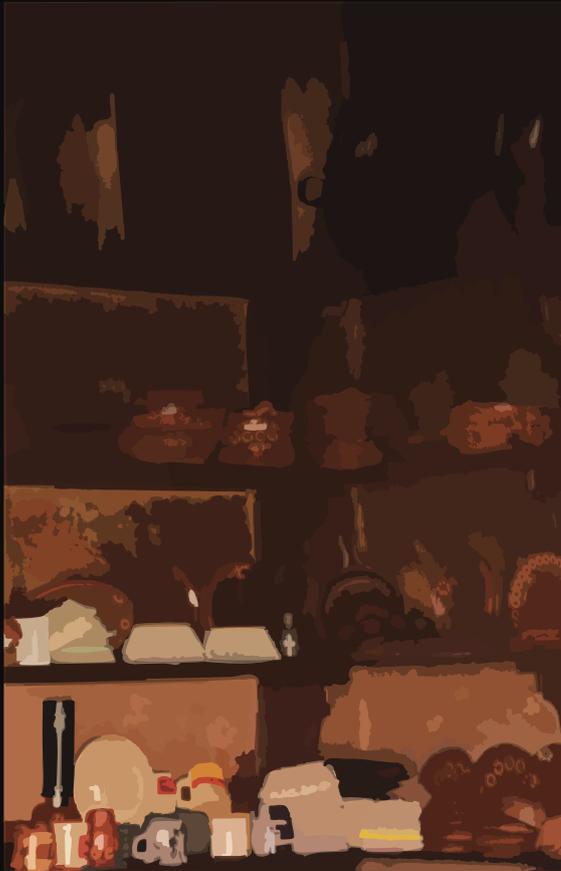


"Mi cocina es mi alma, mi corazón."

Maestra Cocinera Rosalva Morales Bartolo

**NIÑAS EN EL FOGÓN, MUJERES DE FUEGO
MACHISMO Y TRANSFORMACIONES
EN LA COCINA**

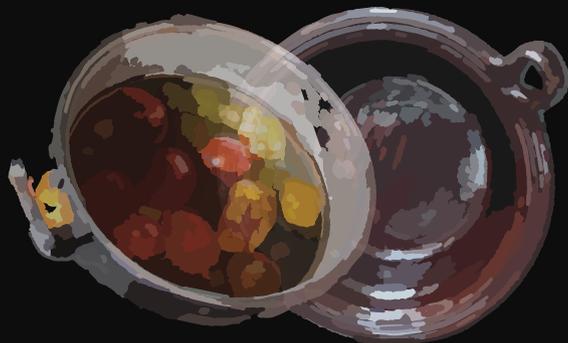




Durante mucho tiempo, la mayoría de las mujeres en las comunidades purépechas han tenido sus primeros acercamientos en las labores de la cocina desde muy pequeñas, "porque aquí en la comunidad siempre cuando nace una mujer, pues siempre la meten en la cocina." El conocimiento sobre la cocina y la ritualidad que le acompaña se ha transmitido de generación en generación: sus madres, sus tías y abuelas son quienes se han encargado de enseñarles todo alrededor de esta labor, lo que les ha permitido mantener sus prácticas y tradiciones. Desde muy pequeñas, a las mujeres se les ha instruido para ser madres y esposas, teniendo que hacerse cargo de los cuidados del hogar y de su familia, lo cual las orilló a dejar de lado la escuela y el tiempo de juegos.

Los **hombres, al contrario**, siendo educados para ser “los jefes del hogar” y tener que salir a trabajar para mantener sus hogares, no se involucraban en la crianza de los hijos, ni en las labores domésticas, mucho menos **en la cocina**. Esto hacía que las mujeres no tuvieran el tiempo suficiente para poder trabajar fuera de casa y hacer cosas distintas. Es decir, el machismo ha mantenido una división injusta en los trabajos del hogar, al mismo tiempo que **no ha permitido que las mujeres piensen en las posibilidades de otros caminos**.

Sin embargo, desde que las mujeres han logrado **salir de casa** y trabajar, han **transformado las dinámicas en sus familias**. Para las señoras Cuca, Albertina, Esperanza, Susana y María del Rosario generar ingresos para su familia a partir de su trabajo como cocineras, les ha brindado **nuevas oportunidades y experiencias**. La integración de algunas de ellas al proyecto de cocineras tradicionales que organizan las instituciones públicas, como la Secretaría de Turismo (SECTUR), les ha permitido asistir a talleres y cursos donde han podido **abordar y cuestionar los roles de género y la división de labores**; han podido también **identificar el machismo** en sus **comunidades**, criticando y opinando cada vez en más espacios sobre aquello que no les parece.



Aunque muchas son criticadas por romper con la forma en la que por mucho tiempo se distribuyeron las tareas, ellas han demostrado la capacidad que tienen para sacar adelante sus hogares y familias; Lo que ha logrado que tengan un respeto y reconocimiento especial en sus comunidades.

Por otra parte, que sus hijas y nietas tengan la posibilidad de asistir a la escuela les ha permitido pensar en otras posibilidades, cuestionando y modificando las cosas en sus comunidades, lo que también ha logrado que los hombres y niños se involucren más en la casa y se interesen en colaborar y trabajar en la cocina. Al mismo tiempo, ellas se encuentran cada vez más dispuestas a transmitirle a los hombres sus conocimientos sobre la cocina tradicional.



El camino que queda para erradicar el machismo es largo, aún existen hombres que se niegan a cambiar las formas en las que por mucho tiempo se han distribuido las tareas, pero las mujeres alzan la voz cada vez más y se hacen escuchar, expresando opiniones, pensamientos y deseos, de modo que pueden negarse y cuestionar aquello que no les gusta o no les parece.

“

*Vengan a sacar el cazo, **hombres**; vengan a sacar la olla de tamales; ahí sí les hablamos a los hombres y ellos pues van. Eso es lo que ocupamos, que nos **ayuden** a preparar la parangua, pues ocupamos el cazo y la pala.*

Albertina Chávez Galván, Zacán



“

Pues siempre he dicho yo, verdad, esto que uno aprende donde hay mucha familia. Porque pues hay mucho que hacer y a fuerzas tiene uno que enseñarse a lo que tu mamá te dicte.

Esperanza Galván Hernández, Zacán



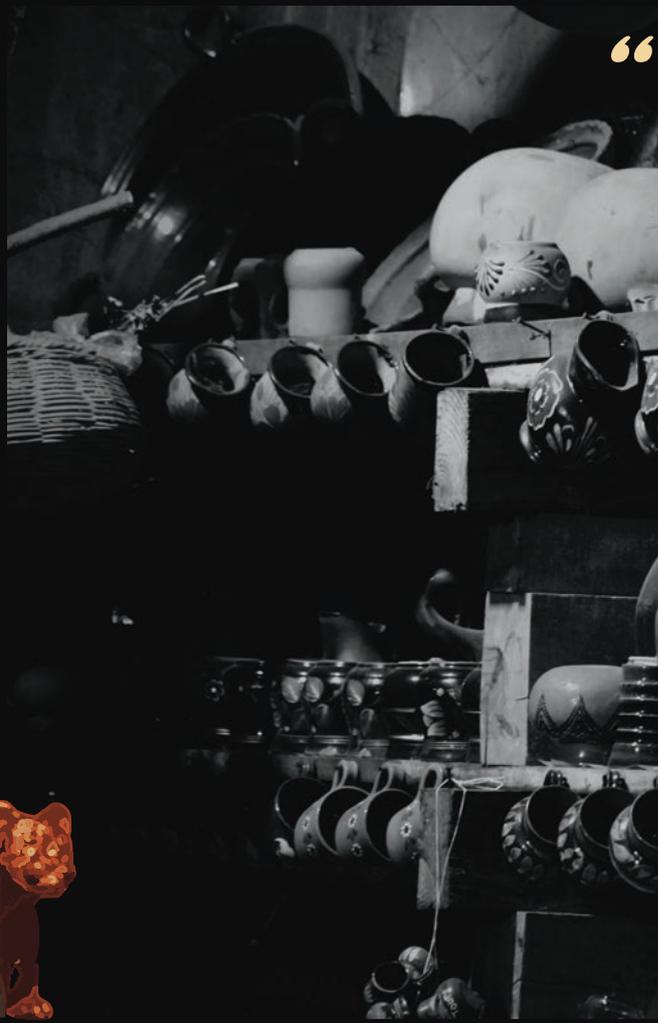


“

*Yo, este, pues digo, yo tengo el derecho también de decir lo que no me guste.
Susana Segundo Huacuz, Santa Fe de la Laguna*

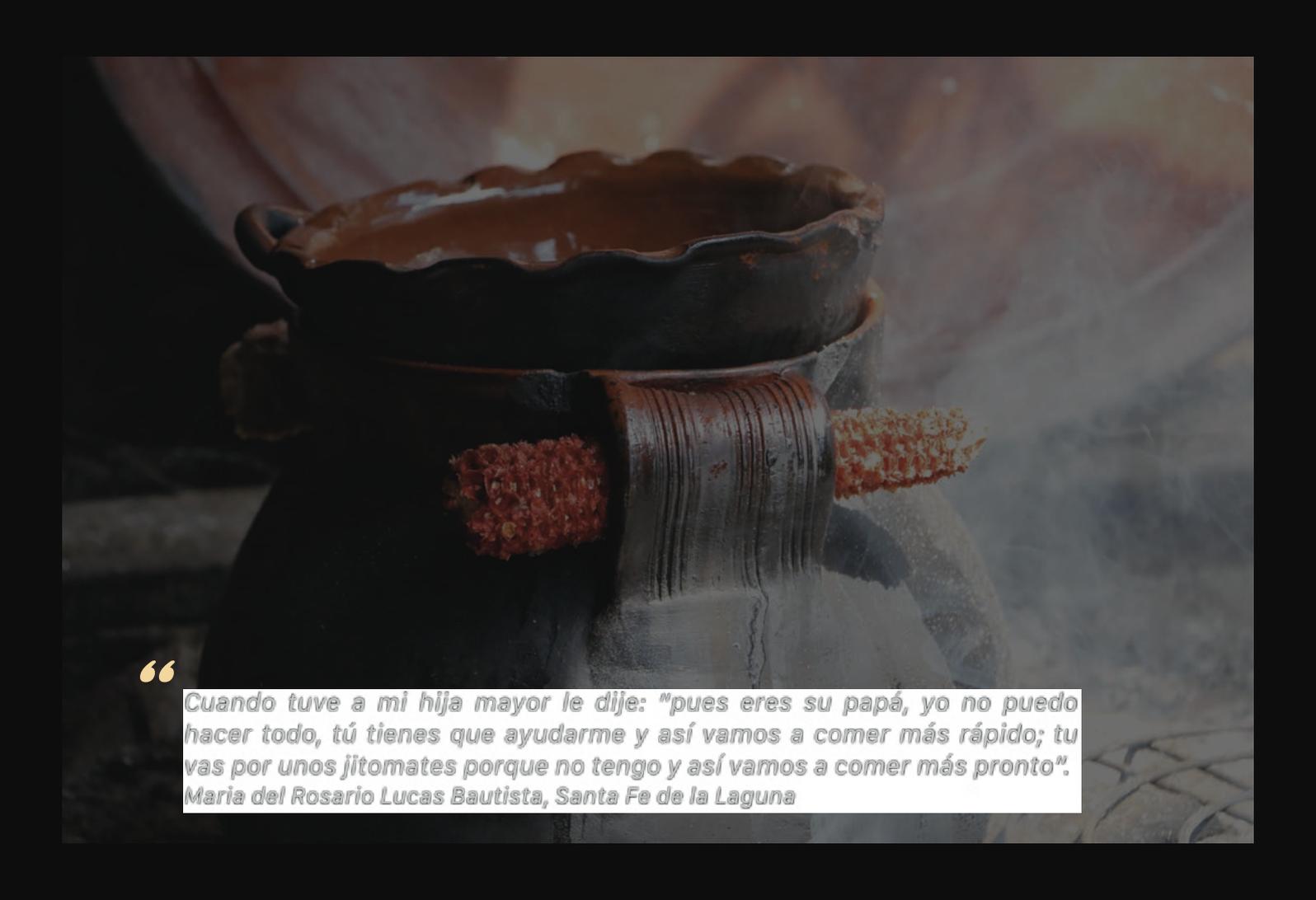
Nuestras mamás, ellas sufrieron más por el machismo; nosotras tratamos de cambiar un poco, porque nosotras decíamos: **"las mujeres cuando nos organizamos, ya no queremos vivir así". Nosotras queremos vivir diferente a como vivieron nuestros papás.**

María del Rosario Lucas Bautista, Santa Fe de la Laguna



LA COCINA TRADICIONAL PURÉPECHA





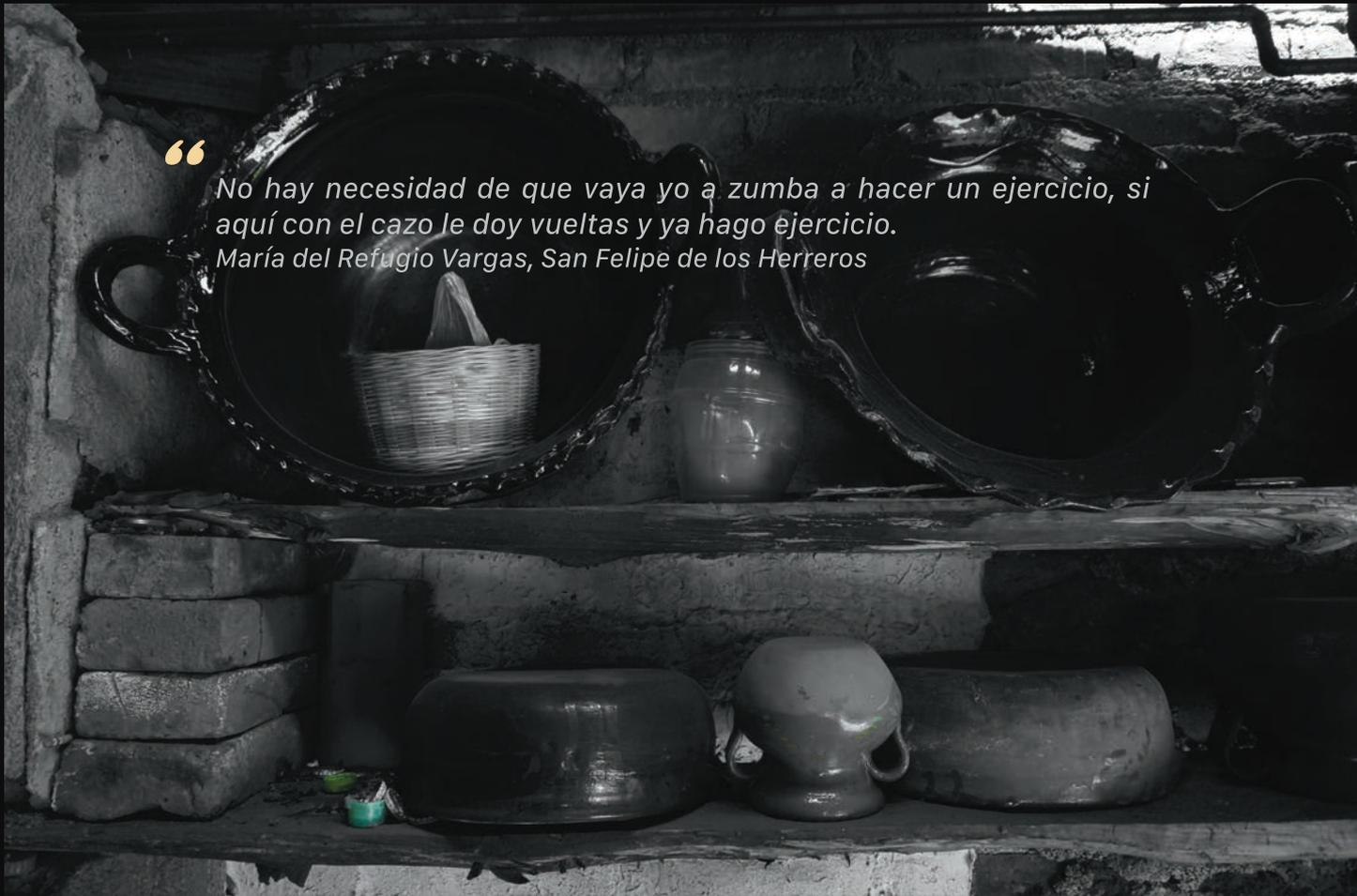
“

Cuando tuve a mi hija mayor le dije: "pues eres su papá, yo no puedo hacer todo, tú tienes que ayudarme y así vamos a comer más rápido; tu vas por unos jitomates porque no tengo y así vamos a comer más pronto".

Maria del Rosario Lucas Bautista, Santa Fe de la Laguna

“

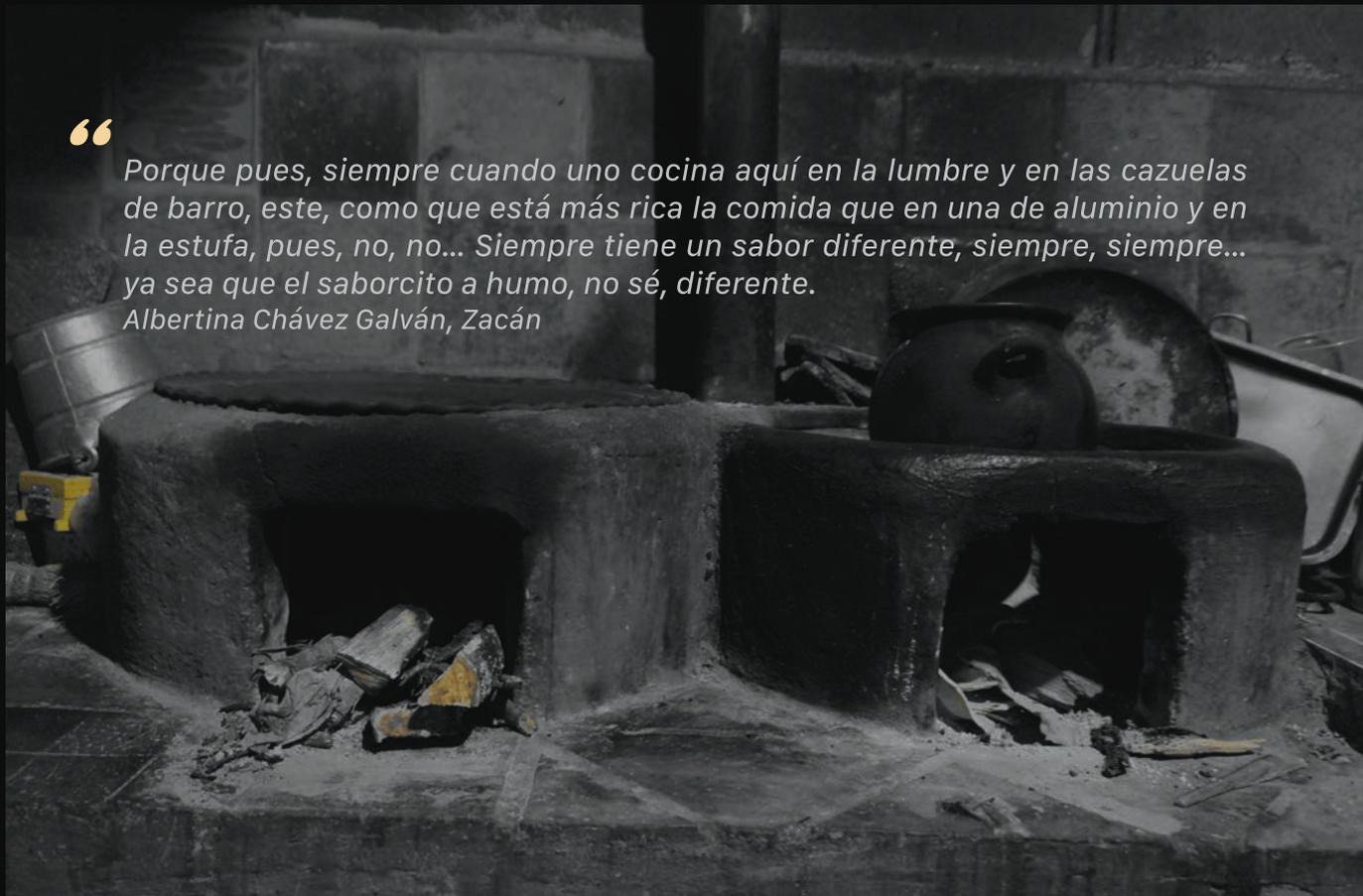
*No hay necesidad de que vaya yo a zumba a hacer un ejercicio, si aquí con el cazo le doy vueltas y ya hago ejercicio.
María del Refugio Vargas, San Felipe de los Herreros*

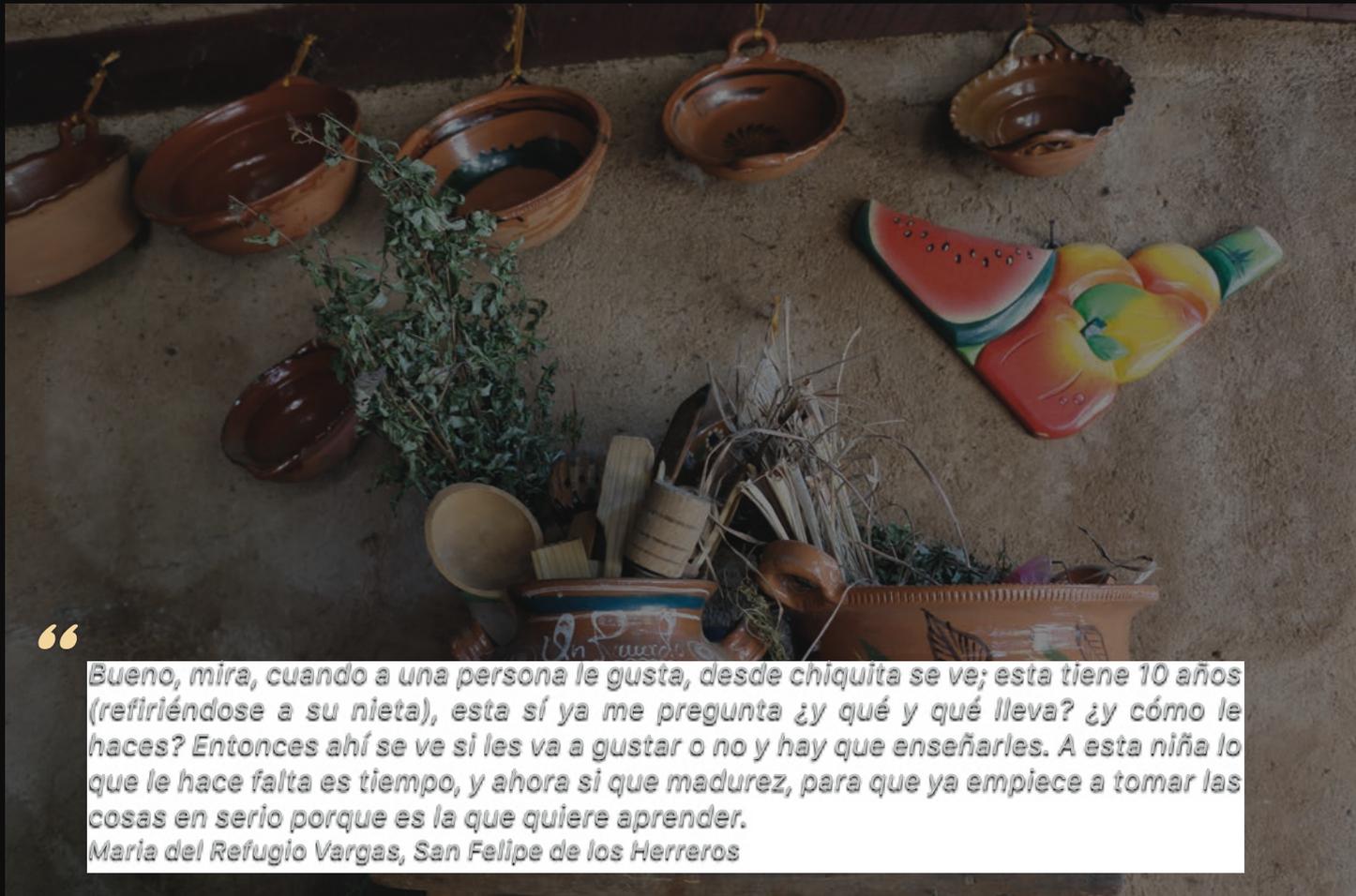


“

Porque pues, siempre cuando uno cocina aquí en la lumbre y en las cazuelas de barro, este, como que está más rica la comida que en una de aluminio y en la estufa, pues, no, no... Siempre tiene un sabor diferente, siempre, siempre... ya sea que el saborcito a humo, no sé, diferente.

Albertina Chávez Galván, Zacán





“

Bueno, mira, cuando a una persona le gusta, desde chiquita se ve; esta tiene 10 años (refiriéndose a su nieta), esta sí ya me pregunta ¿y qué y qué lleva? ¿y cómo le haces? Entonces ahí se ve si les va a gustar o no y hay que enseñarles. A esta niña lo que le hace falta es tiempo, y ahora sí que madurez, para que ya empiece a tomar las cosas en serio porque es la que quiere aprender.
Maria del Refugio Vargas, San Felipe de los Herreros

“

Ni tampoco me gusta que me digan, porque digo, este es mi sazón y yo sé lo que le voy a echar, y si me sale bien y si me sale mal, pues es mi problema.

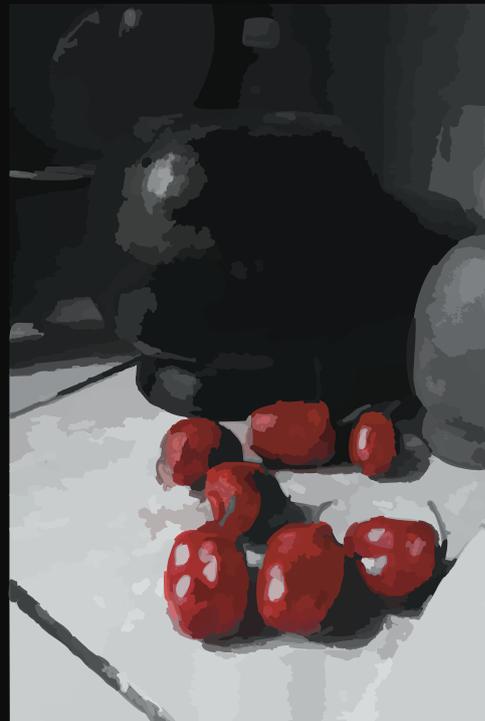
Albertina Chávez Galván, Zacán



EPÍLOGO

La cocina tradicional purépecha se distingue por la **ritualidad y prácticas que le acompañan**, mismas que le otorgan una **identidad** que la vuelve **única e irrepetible**. Al visitar a las cocineras en sus comunidades, nos encontramos con las particularidades de su región, de la flora y la fauna que les rodea, inmersas en sus recetas, y cómo éstas influyen en la **identidad que le otorgan a sus platillos**.

La tradición, cariño y lucha por mantener sus prácticas vivas **se encuentran dentro de la cocina**, convirtiendo el espacio cotidiano en un lugar lleno de olores y sabores que reflejan la historia y espíritu de sus **comunidades**.





El valor que se le da a la **cocina tradicional** se encuentra inmerso en quiénes **conservan y transmiten los aprendizajes** de esta labor. Las mujeres del maíz y el fuego, guardianas de estos saberes se encuentran en una travesía por mantener viva la llama de sus tradiciones. En **Zacán, Santa Fé de la Laguna** y San Felipe de los Herreros así como en muchas comunidades purépechas, la cocina tradicional es parte esencial de la **identidad y los usos y costumbres de sus pueblos**.

MUJERES COCINERAS PURÉPECHA



María del Refugio Vargas (Doña Cuca)
SAN FELIPE DE LOS HERREROS



Esperanza Galván Hernández
ZACÁN



Albertina Chávez Galván
ZACÁN



María del Rosario Lucas Bautista
SANTA FE DE LA LAGUNA



Susana Segundo Huacuz
SANTA FE DE LA LAGUNA



Unam
La Universidad
de la Nación

ESCUELA
NACIONAL
de ESTUDIOS
SUPERIORES
UNIDAD MORELIA



ESTUDIOS
SOCIALES
y GESTIÓN
LOCAL

LAJE

Laboratorio de
Antropología Jurídica
y del Estado