

M^A ÁNGELES
ALCÁNTARA SÁNCHEZ
MARISA
BELAUSTEGUIGOITIA

UNAM (Universidad Nacional Autónoma de México)
gelenjeleton@riseup.net
UNAM (Universidad Nacional Autónoma de México)
maribela@pumas.iingen.unam.mx

Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Saberes y sinsabores de mujeres en prisión. Recetario de cocina

THE RAW, THE COOKED AND THE FINELY SLICED: RECIPES FROM WOMEN IN PRISON

ABSTRACT

The raw, the cooked and the finely sliced: Recipes from women in prison represents the work carried out by the academic project *Mujeres en Espiral [Women in Spiral]* based at the National Autonomous University in México, with women in prison at Santa Martha Acatitla in Mexico City. The cook book is an instrument of representation and construction of a critical collectivity, made during 2019, through artistic and pedagogical workshops held in the prison. It functions as a record, an archive, a manual and a protest mechanism, testimony of their conditions, demands and claims emanated in one of the places more rapidly understood as feminine and non intelectual: the kitchen We present the cook book along some of the most recognized Anglo and Latin American feminist productions. Through recipes and narratives which evoke former and current memories of their smells, experiences, forms of submission and resistance, and their utensils, cooking strategies and ingredients, women in prison along with recognized feminist artists and writers narrate their maneuvers to survive in different forms of confinement, constructing a daily, creative, frequently festive and critical communal activity.

Keywords:

Autohistorias, Archiva, plotting, collective knowledge, resistance.

RESUMEN

Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Saberes y sinsabores de mujeres en prisión. Recetario de cocina recoge el trabajo realizado por el equipo de *Mujeres en Espiral: sistema de justicia, perspectivas de género y pedagogías en resistencia*, un proyecto académico de intervención en instituciones penitenciarias situado en la Universidad Nacional Autónoma de México (UNAM), con mujeres reclusas del Centro Femenil de Reinserción social de Santa Martha Acatitla (CEFERESO SMA) en la zona suroriental de la Ciudad de México. Este recetario ha supuesto un registro de memorias, olores, imágenes y recuerdos, articulados en recetas como mecanismos de protesta, testimonio, pero sobre todo de archivo (“archiva”) de condiciones, demandas y reclamaciones posicionadas desde el lugar de mujeres presas, pero también de mujeres cuidadoras y atrapadas en sistemas que las restringían, aún antes de entrar en prisión. Es desde la cocina, desde el lugar más tradicionalmente femenino, que llevan a cabo un trabajo de crítica a esta situación de subordinación, elemento fundamental en la comisión de los diferentes delitos que se les imputan. El artículo se trenza “a fuego lento” con intervenciones críticas feministas que también nacen en la cocina. A partir de recetas cocinadas en colectivo, que involucran tiempos de cocción tanto de sus procesos jurídicos como familiares y sociales, nos hacen comprender las maniobras y estrategias para sobrevivir al encierro.

Palabras clave:

Autohistorias, Archiva, entremanos, saberes y sabores colectivos, resistencia.

1 Entremanos: la cocina en prisión

Las prisiones funcionan como lentes amplificadas de las dinámicas sociales, además de constituir un supuesto de seguridad a partir del castigo y la ficción de la reinserción (Foucault, 1986, Larrauri, 2007, Goffman, 1972). En prisión es muy difícil la crítica y mucho menos la protesta. Uno de los puntos más débiles en prisión es la insuficiencia de vías para la presentación de quejas de violaciones a los derechos humanos. Protestar o denunciar resulta un proceso extenuante.

El proyecto *Mujeres en Espiral: sistema de justicia, perspectiva de género y pedagogías en resistencia* ubicado en la Facultad de Filosofía y Letras de la UNAM, junto al Programa Universitario de Derechos Humanos y el Instituto de Investigaciones Estéticas de la Universidad Nacional Autónoma de México, tiene un doble objetivo: el acceso a la justicia de las mujeres presas y el visibilizar y hacer escuchar sus voces desde su propia mirada. Desde hace 12 años y en cada uno de ellos, las mujeres presas —en colaboración con el proyecto *Mujeres en Espiral*— han creado productos artísticos (murales, documentales, cortometrajes, fanzines) con modelos pedagógicos orientados desde las perspectivas de género, de derechos humanos y de pedagogías críticas, con el fin de hacer visibles las violaciones a sus derechos y las formas de resistencia desde sus propios ángulos y perspectivas.

El producto que estas mujeres, estudiantes, activistas y académicas integrantes de *Mujeres en Espiral*, han realizado durante 2019, es un recetario de cocina titulado: *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado: Sabores y Sinsabores de las mujeres en prisión*¹. *Recetario canero*²; con el fin de hacer visible la capacidad de las mujeres presas de combinar ingredientes culinarios, jurídicos, culturales y críticos desde la prisión. *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado* deja ver las memorias olfativas, emotivas y gustativas conectadas con procesos vitales y jurídicos. Así muestra su capacidad de conjugar ingredientes para dejar ver sus saberes y sabores, su particular sazón y lo incalculable de su desazón en circunstancias extremas como el encierro. Pero sobre todo nos habla de los tiempos de cocción y de preparación, con la imposibilidad de protestar y hacerse oír por el juez, las autoridades penitenciarias y sus propias familias. Nos habla así mismo del tipo de control que la institución ejecuta a partir de la comida, la importancia de la alimentación también como elemento subjetivo y de las formas de resistencia que desarrollan desde el conocimiento de sí y del manejo de ingredientes como la creatividad, capacidad de trabajo colectivo y crítico. *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado* deja claro qué sucede cuando en investigaciones y prácticas de intervención académicas, nos *metemos hasta la cocina*, es decir, participamos de acciones íntimas colectivas que involucran cortar, picar, cocer y cocinar en prisión.

Con el recetario se pretende intervenir la imaginación estereotipada y restrictiva con respecto a las cárceles de mujeres y favorecer su acceso a la propia representación, formas de justicia narrativa y restaurativa, al producir objetos y prácticas artísticas justamente con aquello que se dificulta o prohíbe en prisión: refrigerar, licuar, freír, picar, cocer, en una palabra: cocinar comida apetecible y en colectivo. El recetario apuesta a transformar el tiempo del castigo y confinación, en tiempo de presencia visual y verbal voluntaria, al cocinar y comer juntas en el espacio de mayor restricción: la cárcel.

Queremos mostrar cómo las mujeres presas maquinan un espacio de libertad dentro de uno punitivo como es la prisión, al transformar actos femeninos del saber cotidiano y subalternizado —como el que se produce en la cocina— en un mecanismo generador de saberes indisciplinados

y de denuncias, un instrumento facilitador de narraciones materiales y simbólicas, como registro y documento de archivo. Nos interesa además situar el recetario entre-tenido con una selección de las producciones feministas artístico-literarias (anglosajonas y latinoamericanas) que han releído históricamente a la cocina y sus prácticas como un espacio de resistencia y creatividad, y a las mujeres —en él— como constructoras de un sujeto político.

Destacamos que al ser elaborado en un espacio punitivo y de vigilancia radical como la cárcel, el recetario muestra además como las mujeres traman maniobras de emancipación dentro de estos espacios complejos y restrictivos, ilustra cómo se organizan y sorteando prohibiciones y obstáculos para la construcción de la vida en colectivo y con sazón. Más que recetario el texto que presentamos es una suerte de manual para la sobrevivencia y la construcción de sujetos colectivos y políticos en el espacio carcelario.

Centralmente entretejamos la noción de archivo como estructural al texto, ya que, al cocinar bajo este régimen colectivo y politizado, se producen una serie de prácticas que desarrollan un conocimiento que vale catalogar como revelador, transformador y propio de aquel que subraya las memorias y saberes críticos y subversivos que constituyen los anales feministas.

Su elaboración se llevó a cabo en la frontera de lo visible y lo invisible, de lo lícito y lo ilícito, ya que las mujeres se las ingenieron para inventar y crear utensilios y artefactos prohibidos dentro de prisión (como son cuchillos, refrigeradores, licuadoras y estufas, entre otros muchos), aprovechando los espacios de intermitencia de la vigilancia carcelaria.

Comer en la cárcel significa intervenir en tiempos y espacios imprevistos y hacer aparecer instrumentos prohibidos. Cocinar en la cárcel equivale a tener algo “entremanos”, a urdir en secreto el pan de cada día, aquel que puede comerse en compañía y con ilusión, como alimento restaurador. Comer en colectivo y con sazón se convierte en una estrategia de supervivencia y de resistencia, que conlleva tres habilidades diferentes: comunicar, saber y hacer. Es desde esta trilogía de actos que elaboramos este ensayo.

¿Qué significa tener entremanos algo tan cotidiano y muchas veces intrascendente como comer? La noción de entremanos funciona como estrategia que permite decantar que el sistema de control penitenciario no ofrece facilidades para que las mujeres planeen, deriven ideas y proyectos de forma directa o visible. Maquinar comer, significa que las actividades más humanas y cotidianas se encuentran intervenidas. Lo que planeen comer —lo que maquinen o tramen— debe ser solo parcialmente visible, ingeniarse de forma colectiva y estratégica, dada la imposibilidad de alterar temporalidades, prácticas y espacios estructuralmente punitivos en prisión.

Surgen varias preguntas ¿Qué alteraciones en la noción de agencia produce tener algo entremanos —maquinar— en prisión? ¿qué clase de relaciones y acciones colectivas se traman, cuándo se maquina comer?

Lo primero que las mujeres urden es comer y comer en comunión —en colectividad— no en soledad. Lo segundo es congregar utensilios e ingredientes entre compañeras (muchos de los fundamentales para cocinar están prohibidos), esto redundando en un incremento de la relacionalidad y la reciprocidad entre ellas, al prestarse, alquilarse o intercambiar utensilios y aparatos prohibidos o escasos. De esta manera, entreteniéndose intervienen las relaciones de hostilidad y el tiempo punitivo (que separa y aísla) con la relacionalidad y el tiempo colectivo (que congrega y comunica).

2 Cocinar en prisión. Denuncia, protesta y construcción de un sujeto colectivo

La mayoría de las mujeres en prisión carecen de medios económicos para proveerse de alimentos nutritivos y de apariencia apetitosa, es entonces imprescindible que se unan para preparar alimentos. En caso de comer “rancho” (como llaman a la comida que ofrece la institución), la mayoría reconoce que los alimentos en la cárcel han mejorado su calidad, pero no su sabor, su olor y su apariencia. Se come también con los ojos y con el olfato. Muy poco de lo carcelario apela a despertar los sentidos, la cárcel deprime, se encuentra en un espacio de olores penetrantes y la comida es sobre-hervida y poco sabrosa.

El tema de la comida de rancho fue crucial y complejo, por la cantidad de matices que contiene, hasta el punto de dividirse el grupo o identificarse en base a quién come rancho o no. Por ello y por los conflictos que se estaban creando, hicimos por petición de ellas un ejercicio de “mesa giratoria” en el que se intercambiaban los roles con la posibilidad de ponerse en la posición de las otras, con la intención de entenderse y crear empatía entre el grupo.

De este ejercicio surgió la receta de Alma Rubí en la que reflexiona acerca de cómo el “comer o no comer rancho” implica status en prisión:

Al final no importa cuánto le huyas al rancho o cuánto alegues que nunca has comido rancho. Si compras unas quesadillas de carne, pollo y cochinita al final del día habrás comido rancho, si compras un sope, un huarache o un tlacoyo de frijol o requesón, estarás comiendo frijoles y queso de rancho. Si compras ensalada de manzana, las manzanas son de rancho, si compras jugo de naranja, probablemente, serán naranjas de rancho, inclusive algunas gelatinas de leche también serán del rancho porque ninguna vendedora tiene la economía para traer todo el abasto de la calle y mucho menos de comprar todo en la recaudería. Muchas de las que tienen la necesidad de vender son mujeres que llevan muchos años en reclusión y casi no tienen visita; además si todo es de la calle los costos incrementarían y no siempre son precios competitivos. El hecho de traer todo de la calle tampoco asegura que no te haga daño porque no tenemos refrigeradores para conservar los alimentos, y si no te llevas bien con las chicas de las tiendas, o no tienen lugar, no puedes guardar tus cosas para vender. (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p. 31)

Belén, una de las mujeres presas participante del recetario, nos habla del “menú del rancho” explicándonos la diferencia en hacer la receta de los chilaquiles dentro y fuera de la cárcel, señalando las diferentes condiciones, por cantidades, medidas de salud y mantenimiento, en la cita siguiente nos habla de la forma en que es servido:

Las internas en prisión para poder recibir sus alimentos necesitan llevar sus trastes o *tuppers* para que les den su respectiva porción de “rancho”, el cual la mayoría de las veces consiste en arroz con algún guisado.

Recordando el primer día, donde no sabes nada del lugar, donde las autoridades no te explican cómo funcionan las cosas en la cárcel, es muy posible que tu cara de “nueva” te delate y alguien que sienta empatía, y recuerde cómo se sintió aquel día, te preste unos botes de crema para que bajas por tu comida.

Cabe mencionar que, el desayuno lo dan a las 9:00 am, la comida a las 2:00 pm y la “cena” a las 4:30 pm.

Muchas veces la comida está cruda o rancia, además están las “leyendas caneras” sobre el rancho por eso nadie lo quiere consumir.

(Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p. 75)

El color en la cárcel está prohibido (las presas van vestidas de beige y azul marino para indicar su condición jurídica, de beige si aún está en proceso su caso y azul marino cuando ya tienen la condena), así como mucho de lo que involucra los matices, ya sean cromáticos, del paladar, o del actuar. La gama de actos y utensilios que facilitan cocinar y comer se dificulta. ¿Cómo cocinar con la prohibición de todo lo que corta, muele y pela (cuchillos, licuadoras, utensilios varios)? ¿Es posible comer con dignidad e ilusión cuando la familia y las visitas son escasas o nulas?

Las Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla incluyen al inicio del libro, en la “Carta editorial”, un vocabulario de palabras-acción que les permiten repensar el recetario, también como un conjunto de pasos que hacen y deshacen —que muestran los modos de hacer— de su historia como mujeres: licuar, picar, cocer, desmenuzar. Establecen las definiciones de estos actos, que les permiten tomar la palabra en un lugar de silencio y sumisión. Un ejemplo de ello es la acción de *empanizar* —cubrir cualquier tipo de carne o comida con pan molido— cuya definición se consensó entre las Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla (2019) como: “cubrirnos, empanizarnos, entre nosotras equivale a protegernos”. O el acto de *debatir*: “picar las ideas que tenemos”; y *cocinar*: “compartir y comparar ideas con paciencia, tolerancia y convivencia” (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p. 142).

El acto de cocinar en la cárcel se convierte casi en un truco por la “magia” que se requiere para salvar el gran número de dificultades que tienen que sortear para poder cocinar. Tener una sartén eléctrica conlleva un proceso largo y complicado al que no todas tienen acceso. Hace falta mucha imaginación para comer en prisión. El recetario se transforma en un *ajuste de cuentos* y a la vez en un mecanismo para dar cuenta de las acciones, transgresiones y prácticas que las mujeres en reclusión producen al cocinar y cómo éstas transforman el tiempo en prisión, en particular el tiempo del castigo, la vigilancia y la restricción en imaginación crítica y creativa.

El recetario como género consiste en un conjunto de narraciones, que describen los pasos a seguir para preparar una comida, incluyendo utensilios e ingredientes. El recetario canero que presentamos es un instrumento político pedagógico que, si bien describe los pasos para preparar platillos, propone un más allá: una suerte de pantalla translúcida que refleja —en cantidades, ingredientes, formas de hacer— las condiciones de la vida en prisión, la identidad y representación de las mujeres presas como madres, cuidadoras, contadoras de historias, mujeres en proceso y sentenciadas. Su mayor valor es así el develar la construcción de sujetos colectivos, que interrumpen el tiempo y el espacio del castigo en prisión, que “mutan el paisaje de lo visible, lo decible y de lo pensable, generando transformaciones del mundo de lo posible” (Rancière, 2010, p. 9).

En ocasiones —con argucias insospechadas— simulan superpoderes que salvan obstáculos con grandes habilidades como inventoras tanto de ingredientes para sobrevivir como de herramientas para superar trabas, prohibiciones, escasez y dificultades.

Las recetas se convierten en una forma de *hacer posible* y de transmitir saberes y sabores, que formulan cómo sobrevivir en prisión de forma material y simbólica. Estos poderes se demuestran en el manifiesto/carta editorial que enmarca la primera sección del recetario con una intención congregadora y colectivizante.

C A R T A E D I T O R I A L

Las maestras cocineras de Santa Martha Acatitla

Somos mujeres con sentimientos y emociones
 Empoderadas porque tenemos nuestros valores
 Merecemos que se nos trate con respeto y dignidad
 Somos solidarias y estamos en contra de la *discriminación*
 Somos vulnerables en cualquier situación
 Nos amamos, amamos a nuestra familia y a la gente que nos rodea
 Somos unidas ante cualquier injusticia
 Somos *sazonadoras* de nuestra propia vida
 Tratamos de condimentar nuestro día a día
 Ante situaciones negativas utilizamos la fortaleza y la sabiduría
 para poder lograr nuestro propósitos
 La resistencia es parte de nuestra vida misma
 Somos capaces de manejar nuestras emociones
 Somos madres cautivas, pero con la capacidad
 de saber educar a nuestros hijos
 Somos pacientes y tolerantes para la mayoría de situaciones
 Todo lo que preparamos lo hacemos con amor
 y emplatamos todos los platillos que preparamos
 con esmero y dedicación,
 esperando muy pronto poder compartirlo con
 nuestra familia.

5

Figura 1. “Carta Editorial” (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p.9).

El recetario es también entonces una especie de relato de contrahistorias con respecto a la narrativa oficial. Podemos referir aquí la noción de “autohistoria” de la que nos habla Gloria Anzaldúa, como una forma de relatar la vida de las *mujeres otras*, por el entramado vital que las sitúa como mujeres pobres y en condiciones marginales. Su narración autobiográfica constituye una historia que va a contrapelo y a contra-tiempo, y a la vez genera un *espacio otro* contrario al opresivo, el que las margina. Nos recuerda el “recetario” escritural (descripción de pasos para poder escribir desde la marginación) que Anzaldúa elabora en su propuesta de “autohistorias”. Parte de la noción de conocimiento (usado en español) como algo que conecta “[...] aparentemente eventos dispares, personas, experiencias y realidades. Estas conexiones conducen a la acción” (Keating, 2015, p.27). La autohistoria como figura trabaja la fusión de lo personal, lo colectivo y lo teórico, como el conocimiento que articula lo disperso y marginal, una forma de reconocimiento de la legitimidad de los sujetos excluidos. En palabras de Gloria Anzaldúa (2001): “[...] una nueva movida discursiva, fusión de una narrativa personal con un discurso teórico, con viñetas autobiográficas... no escribo desde una posición disciplinaria... la mía es una lucha por el reconocimiento y legitimación de aquellos “sí mismos” excluidos”³ (Keating, 2015, p.6).

Un ejemplo de ello es la intervención en la imagen del “plato del buen comer” con el que abre el recetario. Sobre la imagen del universo gastronómico dividido por categorías de verduras, carnes rojas, lácteos, granos, que definen el plato del buen comer, las mujeres —con flechas negras— señalan las diferencias de la comida que ingieren, su olor, su consistencia y sabor. Sobreponen al texto oficial del buen comer: su saber, su sabor y su propia percepción.



Figura 2. “Plato del buen comer”, (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, pp.22-23).

Mostraremos a continuación cómo el recetario se integra a una larga lista de producciones feministas que hacen de la cocina y del acto de preparar alimentos y de servirlos —condicionantes del trabajo no remunerado y sometedor de las mujeres— un conjunto de actos transformadores de un espacio y un tiempo de apertura y libertad (hooks, 1990).

3 Contraatacando desde la cocina⁴

El trabajo no remunerado que las mujeres realizan en los hogares es una de las fuerzas laborales que sustenta el sistema económico. Madres cocinando, tejiendo, cosiendo, limpiando, constituyen trabajos gratuitos y naturalizados, que además de ser dados por hecho, son juzgados constantemente por los demás sin ser valorados lo suficiente. Silvia Federici nos dice sobre el trabajo doméstico:

[...] no solo se le ha impuesto a las mujeres, sino que ha sido transformado en un atributo natural de nuestra psique y personalidad femenina, una necesidad interna, una aspiración, proveniente supuestamente de las profundidades de nuestro carácter de mujeres. El trabajo doméstico fue transformado en un atributo natural en vez de ser reconocido como trabajo ya que estaba destinado a no ser remunerado. (Federici, 2013, p. 37)

Reivindicar estas labores y sus técnicas, como cocinar y bordar que han sido actividades que han estado relegadas a la dimensión tradicional de lo femenino —lo doméstico, lo privado—, para resignificarlas como herramientas identitarias de expresión, ha sido una de las premisas de los movimientos feministas desde los años 70s y que en la actualidad está dando sus frutos.

Un gran número de movimientos sociales de corte feminista han transformado el espacio de la cocina de uno individual y enajenante a uno colectivo y profundamente político, al promover cocinas comunales organizadas en favor del bien social, como el caso de los Sin Tierra (MST) de Brasil (Federici, 2013, p.258), los comedores comunitarios de las Panteras Negras (Shakur, 2013), o el colectivo Las F.U.E.G.A.S (Feministas Unidas Elaborando Gastronomía y Afines en Sororidad), quienes quieren desterrar el lugar histórico otorgado a las mujeres en la cocina para resignificarlo. Ellas nos dicen:

Nosotras sabemos que la cocina no es nuestro lugar natural, elegimos la cocina y, desde allí, nos empoderamos. Es parte de nuestra historia y reivindicamos las ollas populares, los comedores y los merenderos como espacios de lucha y resistencia del pueblo. Allí, siempre hemos estado las mujeres (Las F.U.E.G.A.S., 2019).

Una discusión recurrente que aborda con sospecha el empoderamiento de las mujeres en la cocina es si ellas mandan en la cocina, si llevan las cuentas, si son la cabeza visible. Desde allí se puede ver a la mujer como responsable de la casa, de la cocina y de la economía familiar. Es el caso de las mujeres en la cárcel, ellas son quienes despliegan estrategias creativas para ser capaces de “sacar adelante” la cocina de la sobrevivencia, en situaciones de suma precariedad, construyendo agencia mediante el ejercicio de la gestión de alimentos. Así lo refleja Pérez Sián, al recordar a las mujeres mayas —ancestras de las Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla— y su trabajo al servicio de la cocina:

A través de las contradicciones, logros, aportes, y sentimientos de estas mujeres tz’utujiles es posible conocer el sentido que le dan al trabajo colectivo. Queda demostrado que han sido las mujeres quienes mantienen las *casas principales*, que su participación y compromiso ha hecho posible que esas permanezcan a través del tiempo. Además, contribuyen a pensar organizaciones nuevas que retomen la alegría, el disfrute del servicio comunitario y la autoridad de las mujeres. Por lo tanto, la búsqueda de ancestras que rompen con la norma colonial de género es imprescindible para la recreación de mitos que den sentido a universos en los que las mujeres mayas son referentes organizativos y políticos. (Pérez Sián, 2020, pp.154-155)

En una charla en la librería U-tópicas⁵ sobre “cocineras de oficio”, nos contaron de sus recetas y autohistorias —se habló de la *cocina fría* y la *cocina caliente*—. Las mujeres estaban normalmente en la preparación de la *cocina fría* y los hombres en la *caliente*, como una división sexual de los platillos de más prestigio e importantes. Nos percatamos que también figuraban los platillos que hablaban de los saberes que se vinculaban con el acto de sazonar, vinculado al sabor tradicional y prácticas artesanales, depositado en las mujeres. Estas maestras cocineras tenían un reconocimiento especial, similar al del chef, aunque sin llegar a su valoración. Así, la chef⁶ invitada a la charla se preguntaba cuestiones parecidas a las que nos plantea Viñolo sobre la reflexión desde el acto crítico de cocinar:

Si nos centramos en el espacio físico en el que se crea la comida: ¿por qué la mujer está en la cocina? ¿Por obligación o por devoción? ¿En qué clase de cocina se encuentra?

¿Una cocina profesional, una cocina doméstica? ¿Qué tipo de cocina se hace? ¿Es una cocina de los días laborables o de los días de fiesta? ¿Cómo era esta relación en el pasado y cómo es en el presente? ¿Quién organiza, quién compra, quién cocina y quién limpia después? ¿Por qué hay tantas cocineras y tan pocas chefs? (Viñolo, 2009, p.7).

En la cocina como en la cotidianidad hay diferentes leyes que rigen las conductas; en la vida social encontramos la ley de la familia y la del estado —las leyes de lo privado y de lo público— (Uribe, 2012). Las acciones y nociones feministas han mostrado cómo es posible cruzar de lo familiar a lo estatal, de la esfera de lo privado al accionar de lo público. Desde aquí las mujeres se han apropiado del mandato de la cocina (como ámbito privado) para utilizarlo también en su beneficio (en el accionar colectivo), como veremos a continuación.

4 Ajuste de cuentas: veneno y antídoto

El poder de la cocina, los saberes sobre el alimento y su preparación constituyen una fuente de energía y poder, a la manera del *pharmakon* griego problematizado por Derrida (1972), como aquello que es veneno a la vez que remedio (Preciado, 2002). La resolución de esta ambivalencia depende de la medida de la dosis, la mezcla de hierbas; los brebajes y pócimas. Estos saberes que tanto te curan, como te matan, nos llevan a la relación de las mujeres y sus conocimientos de las plantas, propios de las que llamaron brujas (Federici, 2010).

La literatura feminista se apropia de estos saberes, los cuales “entre-manos” (maquinando) adquieren una consistencia parecida al veneno, a pócimas que desbordan lo constreñido y consabido de las prácticas culinarias hechas tradicionalmente por mujeres. Estos giros de la escritura como remedio o veneno se dejan ver en los siguientes relatos.

En el cuento “El huevo y la gallina” (1964) de Clarice Lispector⁷, se extiende el cuerpo femenino y su condición reproductora. Es este un texto receta, un texto huevo de entre tiempos: el huevo en la cocina, el huevo en el cuerpo, el huevo en la vida y más:

[...] el tiempo que me dieron, y que nos dan tan sólo para que en el ocio honrado el huevo se haga, pues ese tiempo lo he usado para placeres ilícitos y dolores ilícitos, enteramente olvidada del huevo. Ésta es mi simplicidad. [...] El falso empleo que me dieron para disfrazar mi verdadera función, pues aprovecho el falso empleo y de él hago el verdadero; incluso el dinero que me dan como jornal para facilitar mi vida de manera tal que el huevo se haga, pues ese dinero lo he usado para otros fines [...] Con el dinero que me dan, últimamente ando bebiendo (Lispector, 1964).

Aquí el huevo parece aludir a la concepción, un futuro feto al que tendría que cuidar, que parir, una cosa delicada, que la mantiene vinculada a la feminidad, siempre y cuando se porte bien y lo preserve. Lispector olvida el huevo (concebir), usa el tiempo para lo ilícito, lo placentero. A la vez señala el poder de decisión que conlleva portarse mal, la reivindicación de ese espacio y lugar, el poder del alimento como energía existencial, más allá de la concepción. Es sabido que las brujas producían pócimas abortivas y de protección contra el embarazo. En este relato encontramos resonancias de estos saberes. A Lispector la llamaron bruja por su “veneno” al escribir y por ello la invitaron al *Primer Congreso Mundial de Brujería*, celebrado en Bogotá en 1975, invitación que aceptó⁸.

Esta narración simbólica que cuenta su vida en la cocina y su vida en el acto de cocinar constituye un tipo de relato que es a la vez receta, conjuro y consejo, una escritura de múltiples lecturas que alimentan (Fischler, 1995, p.22).

En la literatura de cuentos dirigidos a niñas (los llamados cuentos de hadas)⁹, encontramos a las mujeres protagonistas cocinando recetas entre pócima/veneno, encantamiento o deseo, conjuros de amor pero también de temor, venganza y odio. La escritora Rosario Castellanos bromea con estos cuentos en su relato “Lección de cocina” cuando se dispone a cocinar un filete de carne:

Habrà que dejarla reposar así. Hasta que ascienda a la temperatura ambiente, hasta que se impregne de los sabores de que la he recubierto. Me da la impresión de que no he sabido calcular bien de que he comprado un pedazo excesivo para nosotros dos. [...] Sí, ya sé que no debo preocuparme: que alguna de las hadas que revolotean en torno mío va a acudir en mi auxilio y a explicarme cómo se aprovechan los desperdicios (Castellanos, 1971).

En esta línea de cuento romántico/irónico se encuentra una de las recetas recopilada en el recetario que presentamos, es otra receta trabajada por Alma Rubí Ichida Castro titulada “Flan napolitano: no me olvides *porfitas*”, una receta que es un regalo para la persona amada, para que “cuando la coma te recuerde”. La receta, según la Maestra cocinera Ichida, sirve para que no te dejen, ni te olviden. Es una receta tierna, que no requiere horno (por otra parte, prohibido en prisión). En su receta nos dice que se puede acompañar el flan de “palabras lindas, chantajes, miradas tiernas o caricias, inclusive algún beso o carta de amor” (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p.63). El proceso de preparación hace jugar la seducción, la misma que el flan acciona. Dado que se requiere de una licuadora (prohibida en prisión) para mezclar sus ingredientes, indica que es necesario que “cuando vayas con la chava que tiene licuadora le digas: *¿me mueles?*”¹⁰ De esta manera se hace notoria la práctica amorosa y sexual entre mujeres, incluida como nutriente en el recetario.

Otra referencia, esta vez literaria y cinematográfica, la encontramos en el poder de *saber cocinar*, en la novela y su versión llevada al cine de *Como agua para chocolate* (Esquivel, 1986; Arau, 1992), por ejemplo, en la receta “Codornices con pétalos de rosa” preparada por la protagonista Tita, esta receta despierta la sensualidad y señala una vez más la cocina como lugar donde poder romper con las normas establecidas de género y subordinación.

Estos relatos y recetas muestran cómo la cocina deja de ser un lugar donde las mujeres deben estar, a un lugar donde quieren y pueden ser (André, 2002, p.28):

Durante las últimas cinco décadas, el discurso feminista ha buscado reformular tanto el espacio real como el imaginario, asignados tradicionalmente a lo femenino. En el trabajo de escritoras latinoamericanas contemporáneas, las percepciones de lo doméstico han cambiado drásticamente. Ni la casa, ni la cocina aparecen como espacios temidos. Son, en realidad, sitios para la experimentación y la creatividad¹¹ (Agost Canós, 2017).

Un ejemplo de receta de carácter simbólica/conceptual que conjuga la faceta de brujería y sanación es la receta titulada: “Para hacerle el mal de ojo a los violadores o el respeto al derecho del cuerpo ajeno es la paz” (1983) del *Grupo Polvo de Gallina Negra*, colectivo feminista mexicano de Ciudad de México. Entre los ingredientes de su receta encontramos:

- 2 docenas de ojos y corazones de mujer que se acepte como tal.
- 20 kg. de rayos y centellas de mujer que se enoja cuando la agreden.
- 1 tonelada de músculos de acero de mujer que exige respeto a su cuerpo.
- [...]
- 1 pizca de legisladores interesados en los cambios sociales que demandamos las mujeres.
- 3 pelos de superfeminista.

Siguiendo cuidadosamente las instrucciones sobre el modo de preparación lograremos tener como resultado final nuestra explosiva mezcla con la cual Ud. podrá sorprender a los violadores que habitan su misma casa o la de la vecina, los tímidos y los agresivos, los pasivos y los activos, y los que la acechan en el trabajo o en el camión y finalmente a los que se esconden en la noche que hoy venimos a tomar.
(Grupo Polvo de Gallina Negra, 1983)

En esta línea de recetas simbólico-sanadoras podemos registrar la receta “Empanadas para el buen proceso” de Karen Salgado en el recetario canero, la que en el “modo de hacerse” registra los recursos legales/sentimentales/jurídicos que hacen más digerible la vida en la cárcel.

Preparación

- Se estira, sobre la mesa, la masa hojaldrada de emociones con un rodillo. Se corta en cuadros, en cada uno de ellos se pone una emoción como, por ejemplo, tristeza, angustia, estrés, incertidumbre, etc.
- En cada cuadrito de masa se pone una rebanada de interna y un poco de expedientes picados, una rebanada de juez en almíbar (por aquello de que necesitamos compasión) y uno o más abogados muy “picudos”.
- Necesitamos un secretario de acuerdos partido por la mitad para que sea equitativo, imparcial, este se pone a media charola.
- Se barnizan las empanadas después de rellenarlas y cerrarlas con un poco de MP (Ministerio Público) congelado para que no “reniegue” en caso de sentencia favorable.
- Se pone en una charola para hornear y se sazona con un chorro de fe.
- Se meten en el juzgado previamente calentado a 180 °C de 3 a 6 meses.
- Se reposan durante 3-12 meses y se sirven.

(Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, pp.34-35)

Es recurrente el largo tiempo de preparación y el costo alto de las recetas que las maestras cocineras estipulan en sus instructivos. El “ajuste de cuentas” que el recetario concreta en un proceso largo de narración entre receta y receta, entre ingredientes prohibidos y lícitos, da cuenta de los lentos y arbitrarios que son los procesos jurídicos que conllevan tanta de/sazón. El recetario cuenta entre veneno y antídoto una historia de la sobrevivencia, la del alimento de mujeres que buscan en colectivo una salida a sus encierros y la visibilidad del “horneado” de sus procesos.

5 Con las manos en la masa¹²

La diferencia entre la noción de conocimiento —más del orden de lo científico y racional— y el saber vinculado al registro de la experiencia y la subjetividad —implantada en el pensamiento moderno— ha fomentado la creencia de que las comunidades productoras de saberes son aquellas relacionadas al folklore y la tradición mientras que las que producen conocimiento están más cercanas o relacionadas a lo científico (Albán, 2010, p.20-22). Así los “saberes” han sido más proclives a la desvalorización frente a lo que se entiende como “conocimiento”. La sección anterior es una pequeña muestra de la intención de revalorarlos y considerarlos además como conocimientos archivables y memorables cuya manufactura ha sido producto no solo de negociaciones con lo ilícito y lo prohibido, sino también con los sabores y memorias de las mujeres presas que remiten a sus saberes más familiares y tradicionales. El recetario canero que presentamos, incluye ingredientes y *maneras de hacer* que remiten a sus abuelas y en ocasiones a sus pueblos de origen. Los ingredientes son adaptados a aquellos que son posibles de conseguir en prisión y a los utensilios que pueden recrear. Las mujeres movilizan —en el espacio de la detención— la memoria, las proporciones y los ingredientes con un eclecticismo que se complejiza en prisión.

Los “modos de producción doméstica” como coser o cocinar se han ido introduciendo como prácticas artísticas desde las últimas tres décadas y han conllevado una serie de resignificaciones, creando un tejido generador de identidades, (contra)narrativas y memorias alternativas a las dominantes. Estas resignificaciones examinan y hacen visibles los procesos de transmisión y adquisición, de ocultamiento y olvido de los saberes culinarios (Brena, 2017).

De-codificar los roles atribuidos al género, ha permitido incorporar soportes artesanales que anteriormente no fueron aceptados por ser “feminizantes”. Spivak (2009), inspirada por la reconstrucción derridiana, critica el esencialismo a nivel conceptual, pero utilizándolo estratégicamente, considera que éste puede resultar útil como herramienta de cambio y subversión, al proporcionar voz a grupos que han estado marginados del discurso hegemónico (Viñolo, 2009).

Es así como encontramos que Sor Juana contesta (no sin cierto juego de significaciones, e indirectas) en su *Carta Atenagorica* (1690) a Sor Filotea sobre los conocimientos adquiridos en la cocina cuando en todo veía razones para saber¹³:

“Pues ¿qué os pudiera contar, Señora, de los secretos naturales que he descubierto estando guisando? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por contrario, se despedaza en el almíbar; ver que para que el azúcar se conserve fluida basta echarle una muy mínima parte de agua en que haya estado membrillo u otra fruta agria; ver que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que en los unos, que sirven para el azúcar, sirve cada una de por sí y juntos no. Por no cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que os causará risa; pero, señora, ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito”. (De la Cruz, 1998)

La respuesta de Sor Juana al obispo de Puebla (Sor Filotea de la Cruz), a San Pablo y a Aristóteles¹⁴, quienes consideraban a las mujeres incapaces de aprender, enseñar y de conocer, aborda (de

forma oculta) el derecho de las mujeres a escribir, leer, aprender y enseñar, en esta carta Sor Juana protesta sobre las prohibiciones a la que se la somete y a la vez demuestra la profundidad de sus saberes. *Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado* constituye un manifiesto de protesta y un reconocimiento de saberes/conocimientos en franca construcción de legitimación y visibilidad.

6 Semiótica de la cocina¹⁵

La artista estadounidense Martha Rosler en su performance *Semiotics of the Kitchen* (1975) aparece con un delantal blandiendo una cuchara en el aire, trazando de la A a la Z una serie de explicaciones del uso de diferentes utensilios culinarios. La performance grabada en video es una suerte de vocabulario culinario donde los instrumentos normalmente utilizados para cocinar demuestran otras funciones y lecturas pasan a ser herramientas de protección y defensa. La cocina se convierte en un espacio en el que se encuentra atrapada y a la misma vez un espacio liberador, un lugar en el que se cocinan estrategias y técnicas de liberación a partir de los propios instrumentos de sujeción (los utensilios de cocina). La “Carta editorial” del recetario canero conjuga los actos y sus verbos en un manifiesto que adelanta la sazón, el saber y el sabor que promete el recetario, con un vocabulario particular en acción:

Lic cuamos, sasonamos, picamos y horneamos

Lic cuamos cuando buscamos las palabras correctas para manifestar el empoderamiento de las mujeres sin romper las reglas

Sasonamos cuando no tenemos miedo a manifestar las inconformidades por más amargas que estas sean

Picamos cuando encontramos la manera más directa de decir ¡basta!

Horneamos el trabajo en equipo para construir este recetario.

Somos Mujeres con virtudes y defectos que queremos ser escuchadas con respeto, sin ser juzgadas arbitrariamente por la sociedad y autoridades.

Los utensilios culinarios introducidos en el recetario son —casi todos— instrumentos prohibidos o inventados y recreados de la manera más creativa y funcional, como la pera para calentar café. En la sección fotográfica del recetario canero podemos ver citados los utensilios de cocina básicos en prisión:

1. caimanes, 2. sarteneta, 3. escurre platos, 4. pinzas para ropa, 5. tapas sarteneta, 6. molcajete canero, 7. cenicero, 8. cuchillo canero, 9. salero, 10. molde para flan, 11. vaso, 12. garrafón, 13. bote, 14. resistencia, 15. malla comal, 16. pirámide-foco, 17. jarra, 18. pera.

(Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, p.117)

Algunos de estos elementos los podemos ver en el reportaje fotográfico realizado para el recetario en el apartado de utensilios:

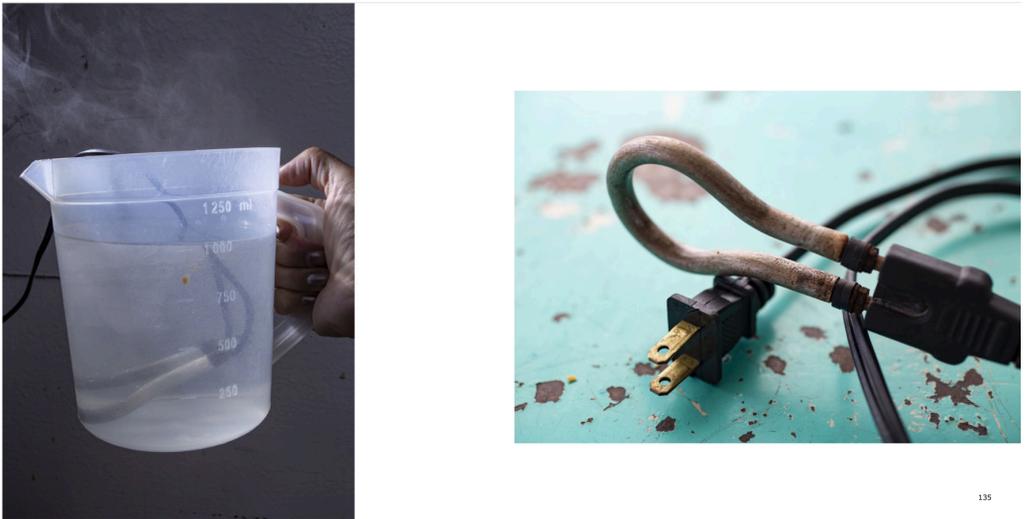


Figura 4. “Café a la pera”, (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, pp.134-135).

Así vemos cómo la tapa de la lata de atún o sardina es el cuchillo canero, y el resto de la lata se convierte en cenicero, al igual que un encendedor en salero.

Las Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla los utilizan como herramientas de otros saberes semejantes a los que Rosler trasluce en este conocido video. Estos utensilios prohibidos y recreados muestran la invención de estos elementos en prisión por mujeres que blanden de la A a la Z la insumisión y la desobediencia vinculada al más disciplinado de los actos: el de cocinar y nutrir. Las mujeres tienen entremanos la vida, el saber y el sabor en el espacio que problematiza toda sazón e intervención colectiva.

Las mujeres presas crean su propio vocabulario de instrumentos y saberes, nuevas formas de nombrar y designar, nuevas etiquetas para ese archivo canero lejos del oficial pero tan necesario. Si quieres saber lo que acontece adentro has de saber el código para descifrarlo, para entender al grupo:

La forma de comer, la selección y los modos de preparar los alimentos afirman la identidad a una cultura o grupo social. El sentimiento de pertenencia se obtiene a partir de gramáticas culinarias mediante las que operan los aprendizajes, las aprehensiones, la interiorización y la transmisión de los valores (Montecino, 2006).



Figura 5. “La pirámide foco, como comal para calentar tortillas”, (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, pp.132-133).

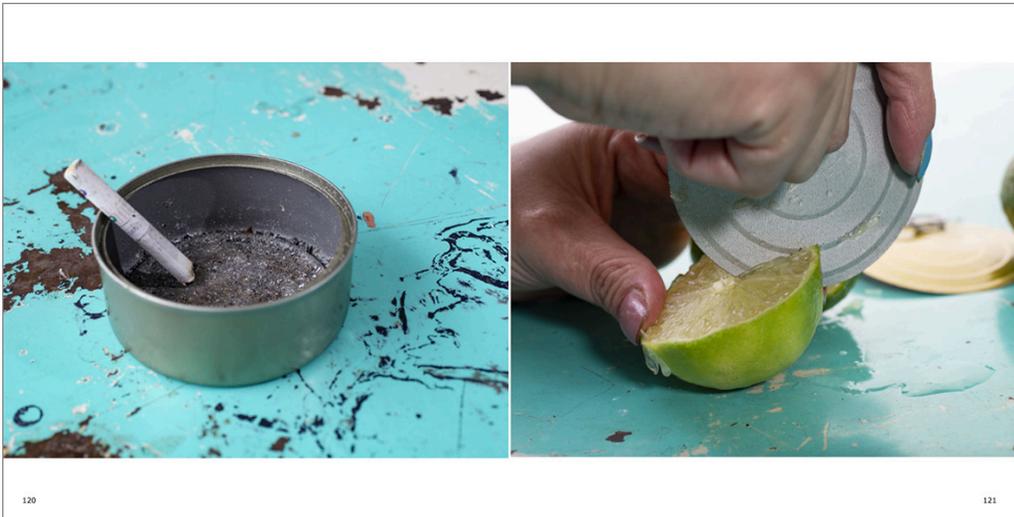


Figura 6. “Cenicero y cuchillo canero con lata de atún”, (Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla, 2019, pp.120-21).

7 Servir la mesa

La artista Judy Chicago en su conocida obra *The Dinner Party* producida entre 1974 y 1979, prepara una cena, todo está pensado al detalle desde el plato al cubierto, al mantel, todo un lenguaje simbólico a modo de una santa cena con sus apóstoles mujeres. Entre las invitadas están Sacajawea, Sojourner Truth, Leonor de Aquitania, la Emperatriz Teodora de Bizancio, Virginia Woolf, Susan B. Anthony y Georgia O’Keeffe. Las técnicas empleadas para realizar esa pieza forman parte de los saberes y conocimientos aplicados o vertidos por las mujeres, técnicas que pese a no haber sido valoradas son sinónimos de autonomía, creatividad y fuerza, elementos fundamentales para la autogestión de la vida. Constituyen maniobras agenciadas por las mujeres, que saben y pueden alimentar, vestir, criar y educar. Autonomía que pueden asustar si valoramos el cambio de identidad y quehaceres que esta fuerza supondría.

El acto de cocinar, poner la mesa y comer juntas actúa como una función de socialización a varios niveles:

Necesidad material y necesidad simbólica confluyen en la preparación de alimentos — cocinar— y en la ingesta de los mismos —comer—, a razón de que “La alimentación es, en efecto, una función biológica vital y al mismo tiempo una función social esencial”. (Fischler, 1995, p.14)

Algunas de las reclusas participantes en el taller nos decían: “a mí me gusta servir a los demás”, aseveración que no pasaba desapercibida. En el taller de sensibilización llevado a cabo durante el primer semestre de 2019, teníamos planeado mostrarles el trabajo de Judy Chicago. Como muchas otras cosas que planeamos no pudo ser. Pero no dejamos de imaginar esa mesa que sirven las presas en la cárcel y tener como invitada a Clarice Lispector. Sentarla a la mesa con ellas y una taza de café, preparado con la pera, tortillas calentadas en el foco y unos frijoles hechos en la sarteneta prestada, a veces sin agua potable, con los ingredientes un tercio más caros que afuera o ingresadas por medio de la visita, quien paga una cantidad por pasar la comida. Ofrecerle un “Flan Napolitano: No me olvides *porfitas*”, para compartir con ella la sensación de abandono y disminuir el encierro al comer juntas.

La Respuesta, *Semiotics of the Kitchen*, *The Dinner Party*, *El Huevo y la Gallina* constituyen relecturas críticas culturales sobre la visibilidad e invisibilidad en el archivo, como maniobras de contrarrestar el ocultamiento y la opacidad, contrastándolas con maniobras que translucen aquello que quiere ser enseñado. Constituyen un poner sobre la mesa, hornear y servir para contarte aquello que está aconteciendo y que a primera vista no verás si no estás invitada. El mantel para poner la mesa que diseñan las Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla con el que abre el libro, es una seda ligera y translúcida que deja ver estas acciones camufladas en la decoración y el ornamento.

como *archiva* recoge en un libro de cocina aquello que ellas viven en su día a día, microhistorias (Ginzburg, 1997), contrahistorias y autohistorias bio-grafiadas (Freire, 1993). Entremanos y con entretiempos el menú carcelario se organiza en tres grupos: El Rancho/Rancho Kids, Visitas y Venta.

[...] comer no es per se un acto del todo inocente, es decir, desprovisto de las relaciones sociales de los comensales. En este sentido, la colonialidad en todas sus formas (del poder, del saber y del ser) está presente como dispositivo tanto de enunciación como de clasificación alimentaria (Albán, 2010, p.15).

Los menús en el recetario nos hablan de las condiciones de vida en prisión, podemos ver las distintas clases sociales y estatus en reclusión, las cuales se derivan de acciones distintas: si comes o no rancho, si tienes visitas o no, y nos enseña cómo se las ingenian para cocinar en familia, en la celda con sus compañeras y cómo recurren a las visitas para conseguir alimentos, supliendo dificultades con ingenio y voluntad.

El hecho de escribir estas recetas se convierte en un acto reparador, que recuerda a Gloria Ánzaldúa (1980) cuando nos dice: “Escribo para grabar lo que otros borran cuando hablo, para escribir nuevamente los cuentos mal escritos acerca de mí, de ti. Para ser más íntima conmigo misma y contigo. Para descubrirme, preservarme, construirme, para lograr la autonomía” (p.223). Así las presas escribieron o más bien re-escribieron las recetas desde la cárcel, en una geopolítica de la memoria, apostando por un archivo de la comida, “recetario” de cartografía colonial (Baderoom, 2015) como camuflaje, porque por sus formas el “recetario canero, en la cárcel de mujeres de Santa Martha Acatitla” responde con pulso anticolonial. Las recetas a modo de cartas y mensajes hacen públicas sus condiciones y demandas, el recetario se convierte en una publicación simbólico-material donde se habla de sus contratos y derechos, como es el derecho a una comida digna y acceso al agua potable.

Lo crudo, lo cocido y lo finamente picado fue un trabajo llevado a cabo durante un año, dividido en dos semestres. El primero para generar procesos de sensibilización y el segundo para concretar el producto, el recetario.

La universidad (UNAM), en su carácter de institución pública, extiende sus aulas y llega a la cárcel. La cárcel se convierte en salón de clase y la academia errante en espacio abierto a la construcción de pensamiento crítico. Las mujeres en la cárcel se convirtieron en “Maestras cocineras”, las académicas en “Ayudantes de cocina”. Estudiantes y presas intercambian los roles e identidades.

El día de la presentación del proyecto en público preparamos con todo el equipo un evento al que se invitó a la prensa, a las instituciones implicadas como profesorado de la UNAM, a artistas y activistas, a las familias de las internas y a representantes de la institución carcelaria. Para esta muestra, las presas prepararon toda una representación que implicaba explicación de los diferentes menús y formas de cocinar las recetas plagadas de componentes metafóricos y poéticos junto con declaraciones y confesiones a la familia y reclamaciones a la institución carcelaria. Esta performance, que indudablemente contenía altas porciones de sensibilidad y emotividad, se complicó con respecto a la recepción de la institución carcelaria, que se vio señalada directamente y se sintió y atacada. También se pudo ver como resultado del trabajo la nueva comunidad formada alrededor de la creación del recetario, cómplice y afectiva. Pasamos una temporada de incertidumbre sin saber si podríamos continuar con el proyecto, pero pasado

un tiempo prudente pudimos confirmar que podíamos volver a trabajar a la cárcel y que había sido valorado el trabajo del recetario como documento y archivo en el que las presas pudieron decir lo que querían y necesitaban a la vez. Así, creamos vínculos entre ellas, la academia, otros agentes como activistas y artistas, además de coaliciones concretas con las autoridades penitenciaria, quienes accedieron a revisar los precios de los productos alimentarios y de limpieza vendidos en las tiendas al interior del penal, además de mejorar la provisión de agua. Entre vínculos, coaliciones y conversaciones, este recetario canero construye una archiva de memoria, saberes y sabores, un manual de consulta de maniobras de sobrevivencia y liberación en espacios privados de libertad.

9 REFERENCIAS

Albán Achinte, A. (2010). Comida y colonialidad. Tensiones entre el proyecto hegemónico y las memorias del paladar, *Calle14*, 4(5), 10-23.

Agost Canós, R. (2017). Llibertat, temps i paraula: les claus per a passar de la cuina a la reflexió sobre cultura gastronòmica i gènere. *Dossiers feministes. La cultura de las cocinas: género, comida e identidad*, 17(59), 5-9.

André, M. C. (2002). Gastronomy, Eroticism, and Transgression in Tununa Mercado's *Antieros*, *Gatromonica*, (2:3), 25-28.

Anzaldúa, G. (1980). Hablar en lenguas. Una carta a escritoras tercermundistas. En Castillo, A. y Moraga, C. (Eds.), *Esta puente, mi espalda: Voces de mujeres tercermundistas*. En Los Estados Unidos (pp. 219-228). San Francisco, Estados Unidos: Ism Press.

Arau, Alfonso (director). (1992). *Como agua para chocolate* [cinta cinematográfica]. México: Arau Films Internacional / IMCINE.

Baderoom, G. (2015). *Regarding Muslims: From Slavery to Pst-apartheid*. Johannesburgo, Sudáfrica: Witwatersrand University Press.

Brena, V. (2017). ¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación. *Estudios sobre las Culturas Contemporáneas*, XXIII, 46, 27-53.

Cabanillas, N. (2019). Institucionalizar el cuidado comunitario. En Karina Ochoa Muñoz (Coord.^a), *Miradas en torno al problema colonial. Pensamiento anticolonial y feminismos descoloniales en los sures globales* (pp. 223-241). Ciudad de México, México: Edicionesakal México.

Castellanos, R. (1971), *Lección de cocina, Álbum de familia*.

Ciudad de México, México: Joaquín Mortiz.

Chicago, J. (artista). (Nueva York. 1979). *The Dinner Party* [instalación]. Centro de arte feminista Elizabeth A. Sackler del Brooklyn Museum de Nueva York. Nueva York, Estados Unidos.

Davis, A. (2004). *Mujeres, raza y clase*. Madrid, España: Akal.

De la Cruz, Sor J. I. (1998). *Respuesta a sor Filotea de la Cruz*. Ciudad de México, México: Fontamara.

Demy, J. (director). (1970). *Piel de asno* [cinta cinematográfica]. Francia: Marianne Productions / Parc Film.

Derrida, J. (1972). *La pharmacie de Platon, La dissémination*. Francia. Paris: Seuil.

Esquivel, L. (2000). [1986]. *Como agua para chocolate*. Barcelona, España: Penguin Random House.

Federici, S. (2010). *Calibán y la bruja: mujeres, cuerpo y acumulación primitiva*. Madrid, España: Traficantes de Sueños.

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

Fischler, C. (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona, España: Anagrama.

Foucault, M. (2003). *Vigilar y Castigar. Nacimiento de la Prisión*. Argentina: Siglo XXI.

Freire, P. (1993). *Pedagogía de la Esperanza. Un reencuentro con la pedagogía del oprimido*. Ciudad de México, México: SXXI editores.

Ginzburg, C. (1997). *El queso y los gusanos: el cosmos, según un molinero del siglo XVI*. Barcelona, España: El Aleph Editores.

Goffman, E. (1972). *Internados. Ensayos sobre la situación social de enfermos mentales*. Buenos Aires, Argentina: Amorrortu.

Grupo Polvo de Gallina Negra (grupo artístico: (Bustamante, M., Herminia, D. y Mayer, M.). (1983). *Receta mal de ojo para los violadores* [acción plástica-política]. México, Ciudad de México.

Haraway, D. (1995). *Ciencia, cyborgs y mujeres. La reinención de*

la naturaleza. Madrid, España: Cátedra.

Hooks, B. (1990). *Homeplace: A Site of Resistance. Yearning: Race, Gender and Cultural Politics*. Boston, Estados Unidos: South End Press.

Keating, A. L. (2015). *Light in the Dark. Luz en lo Oscuro. Rewriting identity, spirituality, reality*. Estados Unidos: Duke University Press.

Larrauri, E. (2007). *Criminología Crítica y Violencia de Género*. España: Editorial Trotta.

Lispector, C. (2008). [1964]. El huevo y la gallina. *Cuentos reunidos*. Madrid, España: Siruela.

Lispector, C. (2009). *Donde se enseñará a ser feliz y otros escritos*. Madrid, España: Siruela.

Lispector, C. (2009). *Sólo para mujeres*. Madrid, España: Siruela.

Las FUEGAS (30 de abril de 2029) Fuegos: la cocina como espacio de reivindicación y militancia [entrevista por Soledad Sgarella]. *La tinta*. Recuperado de <https://latinta.com.ar/2019/03/fuegas-cocina-espacio-reivindicacion-militancia/>

Maestras cocineras de Santa Martha Acatitla (2019). *Lo Crudo, Lo Cocido y lo Finamente Picado: Saberes y sinsabores de las Mujeres en Prisión*. Ciudad de México, México: Maestras cocineras de SMA y Mujeres en Espiral.

Pérez Sián, M. J. (2019). Nos-otras. Ancestras descoloniales. En Karina Ochoa Muñoz (Coord.ª), *Miradas en torno al problema colonial. Pensamiento anticolonial y feminismos descoloniales en los sures globales*. Ciudad de México, México: Ediciones Akal México.

Preciado, B. (2002). *Manifiesto contrasexual*. Madrid, España: Opera Prima.

Rancièrre, J. (2018). Entrevista a Jacques Rancièrre: desarrollar la temporalidad de los momentos de igualdad. *México 1968 Experimentos de libertad. Constelaciones de democracia*. Ciudad de México, México: Siglo veintiuno editores.

Rosler, M. (artista). (1975). *Semiotics of the Kitchen* [video-performance]. Estados Unidos.

Rousseaux, F. (2007). ¿Existe una ética para la representación del terror? Escritura en los bordes de una ausencia sin restos. En Sandra, Lorenzano y Buchenhorst, Ralph (Eds.), *Políticas de la memoria. Tensiones en la palabra y la Figura*. Buenos Aires, Argentina: Editorial Gorla.

Shakur, A. (2013). *Una autobiografía*. Madrid, España: Capitan Swing.

Spivak, G. C. (2009). *¿Pueden hablar los subalternos?* Barcelona, España: MACBA.

Uribe, S. (2012). *Antígona Gonzáles*. Ciudad de México, México: Sur plus Editores.

Viñolo Berenguel, M. (2009). Coser y cocinar como formas de resistencia en el arte feminista a partir de los 70's. *II Jornadas Feministas Estatales*. Barcelona, España: II Jornadas Feministas Estatales.

Valcárcel, A. (7 de junio de 2013). Descartes: poner el mundo en pie. *El País*. Recuperado de https://elpais.com/elpais/2013/05/29/opinion/1369819880_945316.html

NOTAS

1. El título hace alusión al popular ensayo de antropología *Lo crudo y lo cocido* (1964) de Claude Lévi-Strauss, en el que nos comparte la tesis de construcción del mito a partir de la cultura culinaria contraponiendo sociedades primitivas a civilizadas, basándose en el grado de complejidad de la alimentación. El comisario Dan Cameron realizó la exposición "Cocido y Crudo" (1994-1995) en el Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía donde cambiando el orden del título propone una crítica a esta asociación de lo "crudo" como sociedad primitiva y "lo cocido" con avanzada, a través de la obra de cincuenta y cuatro artistas para señalar las influencias del colonialismo y mostrar diferentes posiciones culturales.
2. El "vocabulario canero" hace referencia al lenguaje de cárcel o argot carcelero.
3. Las traducciones son nuestras. En el original: "[...] apparently disparate events, people, experiences and realities. These connections leads to action"/"[...] new discursive move fusion of personal narratives with theoretical discourse, autobiographical vignettes....I do not write from a disciplinary position... mine is a struggle of recognizing and legitimizing excluded selves".
4. Subtítulo de uno de los artículos del libro *Revolución en punto cero*, de Silvia Federici, 1975.

5. Librería, galería y tienda de artesanías enfocada en arte hecho por mujeres en Coyoacán, Ciudad de México.
6. Evento en la librería, galería y tienda de artesanías U-tópicas: “Mujeres en la cocina”, el 26 de agosto de 2019, con: Nadia Espinoza, chef mexicana, emprendedora en Native meal y docente en la Licenciatura de Gastronomía; Laura Linares, licenciada en letras e investigadora de gastronomía en la literatura y léxico gastronómico; Yunuén Carrillo, fundadora de Xoxoc Ingredientes y Utensilios Eternos Mexicanos y editora de Olinyoli Distribución Cultural.
7. Clarice Lispector después de su divorcio en 1959, regresa a Río de Janeiro con sus dos hijos y busca trabajo en la prensa y revistas femeninas. En estas últimas escribe sobre cocina y maquillaje que, a diferencia de las columnas en prensa, firmará bajo seudónimos como: Tereza Quadros, Helen Palmer o Ilka Soares (famosa actriz brasileña). (Lispector, 2011)
8. La autora comenta: “Alfonso Romo de Sant’Anna: ¿Sabías que Clarice es una bruja tremenda? (risas). Clarice Lispector: Ah, eso fue un crítico, no recuerdo de qué país latinoamericano, que dijo que yo usaba las palabras no como escritora, sino como bruja. Por eso, quizá, me mandaron una invitación para participar en el Congreso de Brujería de Colombia. Me invitaron y fui. [...] Dijeron que querían un texto mío. Yo no sabía hacer un texto sobre brujería porque no soy bruja, ¿no? Entonces traduje al inglés «El huevo y la gallina»”. (Lispector, 2009, pp.201-202).
9. Sobre este clásico en los cuentos, un ejemplo lo tenemos en el cuento “Piel de asno” de Charles Perrault, llevado al cine por Jacques Demy en 1970 donde la princesa canta la receta del “pastel de amor” que hará para su amado.
10. “Moler” significa “molestar” y en vocabulario canero puede conllevar juegos sexuales.
11. La traducción es nuestra. En el original: “Over the past five decades, feminist discourse has sought to reformulate both the real and the imaginary spaces that have traditionally been assigned to the feminine. In the works of contemporary Latin American women writers, perceptions of domesticity have drastically changed. Neither the house nor the dreaded kitchen stands any longer for imprisonment or repression. Instead, these are sites for experimentation and creativity”.
12. “Con las manos en la masa” fue el título de un programa de cocina de la TVE (Televisión Española) emitido entre 1984 y 1991, dirigido y presentado por Elena Santonja. En cada programa Santonja invitaba a un personaje famoso para hacer juntos una receta tradicional mientras los entrevistaba, algunos de ellos fueron: Víctor Manuel, Alaska, Martirio y Carlos Berlanga. El programa fue muy popular, convirtiéndose casi en un hito generacional al igual que su cortina musical, la cual comenzaba con esta estrofa: “Siempre que vuelves a casa, me pillas en la cocina, embadurnada de harina, con las manos en la masa...”, canción compuesta y escrita por el dúo “Vainica Doble” formado por Gloria Van Aerssen y Carmen Santonja (hermana de Elena Santonja) e interpretada por Gloria van Aerssen a dúo con Joaquín Sabina. Vainica y doble reivindicaba las labores femeninas y tradicionales en sus letras en las que añadían altas dosis de crítica, ironía y humor, así su nombre “Vainica Doble” es una referencia a una puntada de bordado.

13. Sor Juana, mientras estaba enclaustrada en un convento (aunque con todos los privilegios), fue confinada en la cocina como castigo por estudiar y con la intención de que realizara labores más acordes a su condición de monja y mujer.
14. Sobre este comentario a Aristóteles, Amelia Valcárcel nos dice que: “La utilidad quedaba para hacer las cosas, pero pensarlas exigía un cierto talento y entrenamiento en dejar vagar el pensamiento en libertad. Sigo con Aristóteles porque lo tenía muy claro. Las teorías, las ciencias, son hijas del ocio, de la falta de presión, del haber superado el diario buscarse la vida. Así lo cuenta en la *Metafísica*”. «Las teorías se desarrollaron allí donde primero pudieron los hombres tener ocio, vagar; por eso las matemáticas aparecieron en Egipto donde tenía ocio la gente sacerdotal», (Valcárcel, 2013).
15. Título de una pieza de la artista Martha Rosler: *Semiotics of the Kitchen* (1975).