

# UACM

Universidad Autónoma  
de la Ciudad de México

*Nada humano me es ajeno*

**COLEGIO DE HUMANIDADES Y CIENCIAS SOCIALES LICENCIATURA EN  
ARTE Y PATRIMONIO CULTURAL**

**DIPLOMADO COMO OPCIÓN DE TITULACIÓN**

**Las mujeres en la perspectiva de las ciencias sociales y humanidades.**

**Política feminista y enfoque de género.**

Reflexión en torno a la cocina tradicional en el Mercado de los Insurgentes en  
Zumpango: propuesta de intervención para elaboración de un recetario de comida  
tradicional.

**TRABAJO FINAL QUE PARA OBTENER EL TÍTULO DE LICENCIADO EN  
ARTE Y PATRIMONIO CULTURAL**

**PRESENTA**

Iván Juárez Granados.

**Comité del Diplomado Dra. Judith Lorena Méndez Barrios, Mtra. Dra. Violeta**

**Cárdenas Hernández., Dra. María Norma Mogrovejo Aquise**

Ciudad de México, Abril de 2024.

## SISTEMA BIBLIOTECARIO DE INFORMACIÓN Y DOCUMENTACIÓN



## UNIVERSIDAD AUTÓNOMA DE LA CIUDAD DE MÉXICO COORDINACIÓN ACADÉMICA

### RESTRICCIONES DE USO PARA LAS TESIS DIGITALES

### DERECHOS RESERVADOS ©

La presente obra y cada uno de sus elementos está protegido por la Ley Federal del Derecho de Autor; por la Ley de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México, así como lo dispuesto por el Estatuto General Orgánico de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México; del mismo modo por lo establecido en el Acuerdo por el cual se aprueba la Norma mediante la que se Modifican, Adicionan y Derogan Diversas Disposiciones del Estatuto Orgánico de la Universidad de la Ciudad de México, aprobado por el Consejo de Gobierno el 29 de enero de 2002, con el objeto de definir las atribuciones de las diferentes unidades que forman la estructura de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México como organismo público autónomo y lo establecido en el Reglamento de Titulación de la Universidad Autónoma de la Ciudad de México.

Por lo que el uso de su contenido, así como cada una de las partes que lo integran y que están bajo la tutela de la Ley Federal de Derecho de Autor, obliga a quien haga uso de la presente obra a considerar que solo lo realizará si es para fines educativos, académicos, de investigación o informativos y se compromete a citar esta fuente, así como a su autor ó autores. Por lo tanto, queda prohibida su reproducción total o parcial y cualquier uso diferente a los ya mencionados, los cuales serán reclamados por el titular de los derechos y sancionados conforme a la legislación aplicable.

## **Agradecimientos.**

Agradezco a mi familia por ser pacientes y creer en mí, a mis padres Mario y María a mi compañera de vida Miriam, que me motivaron a ser más dedicado y señalar que nunca es tarde para volver a comenzar.

Un especial agradecimiento a mi abuelo Gonzalo que se ha marchado de este mundo, y siempre fue un lector asiduo a mis recomendaciones y por compartir su interés por el sabor de la comida típica.

Gracias a las cocinera del mercado de los Insurgentes Rebeca, Guadalupe, Rosita y Karina; ya que sin sus experiencias este proyecto de investigación no hubiera sido posible.

## **Índice**

### **Introducción (motivaciones e intereses del proyecto)**

#### **Apartado 1.**

- 1.1 Feminismo hegemónico
- 1.2 Patrimonio inmaterial
- 1.3 Comida tradicional

#### **Apartado 2.**

- 2.1 Cocina tradicional versus incursión en el mercado laboral.
- 2.2 La cocina tradicional en el Mercado de los Insurgentes en Zumpango.

#### **Apartado 3.**

- 3.1 Sobre el Diseño y propuesta para proyecto de intervención. El caso del recetario de comida tradicional.
- 3.2 Las Cocineras tradicionales en el mercado de Los Insurgentes en Zumpango.

#### **Apartado 4**

- Reflexiones Finales.

#### **Referencias.**

## **Introducción.**

### **Reflexión en torno a la cocina tradicional en el Mercado de los Insurgentes en Zumpango: propuesta de intervención para la elaboración de un recetario de comida tradicional.**

La presente propuesta de intervención, es una reflexión sobre las relaciones socio culturales y hegemónicas que se desarrollan alrededor de la cocina tradicional Mexicana, bajo la mirada de mujeres que participan desde esta práctica, en primer medida como un medio de incursión laboral, así como un espacio para la construcción de su identidad, esta propuesta de investigación plantea dos interrogantes que motivan la investigación ¿Cuáles son los elementos únicos que hacen de la comida tradicional, en el Mercado de los Insurgentes, sea un referente de la construcción de su identidad Feminista?, y ¿La cocina tradicional puede ser capaz de crear una epistemología feminista?.

Esta propuesta de intervención es resultado de mi interés personal como estudiante de la Licenciatura en Arte y Patrimonio Cultural, si bien es cierto que no hay un enfoque feminista en dicha carrera, los feminismos y sus prácticas pueden ser asumidos desde una reflexión teórica de los llamados Estudios Culturales, desde esta perspectiva la propuesta de intervención tendrá un enfoque crítico con base a las teorías feministas así como, una reflexión en términos de patrimonio cultural inmaterial.

La propuesta de intervención busca crear un recetario de la comida tradicional de las mujeres del Mercado de los Insurgentes en Zumpango a través de su narrativa y las anécdotas sus cocineras, esto con el fin de poder reivindicar su labor fuera de sus casas y preservar el patrimonio intangible de esta localidad, para dicha propuesta y sus fines prácticos solo se realizara un muestro con cuatro cocinas de este mercado para dar visibilidad al contexto de intervención.

La cocina tradicional Mexicana se encuentra estrechamente vinculada a ciertos arquetipos particularmente sexistas donde las mujeres y sus actividades han sido feminizadas desde el patriarcado y las culturas hegemónicas, estas condiciones se han encargado de relegar esta actividad y otras con connotaciones de carácter menor dada la falta de su formación profesional o por una mera cuestión de género por ejemplo: los chefs de la llamada alta cocina son hombres en su mayoría, los taqueros son hombres, si eres cocinera es porque se asume que eres mujer y es una obligación saber cocinar alimentos y cuidar de la alimentación de circuló familiar al que están vinculadas, aquí no se va a la academia, se involucra a las infantas a la cocina, y se le adiestra casi para servir y aprender de los saberes de la madre y la hermana o quien este en casa.

Hacer una narrativa de las cocineras del Mercado de los Insurgentes en Zumpango es importante en este momento porque permite visibilizar, reconocer y reivindicar esta actividad desde una perspectiva de género, demostrando el impacto que tiene no solo en el ámbito laboral sino lo cultural en esta zona, si bien es cierto que ya se han realizado algunas investigaciones particularmente relacionados al turismo o referentes a temas de crecimiento demográfico, económico de la localidad como los

de la pirotecnia, o las singularidades de la alimentación tradicional, como los de Adriana López donde señala que “las dinámicas y las expresiones de su realidad están en función de preservar, divulgar y promover el valor simbólico de los alimentos como una forma de relacionarse con su realidad, una reflexión de carácter antropológico” (Ramirez, 2023, p. 48). Estas propuestas no tienen un enfoque de género donde las voces de las mujeres a través de las narrativas puedan ser escuchadas.

La idea de realizar una propuesta de intervención mediante la creación de un recetario, busca documentar, preservar las tradiciones orales y contribuir a su divulgación; el primer apartado de esta investigación estará relacionado a los conceptos generales como cultura inmaterial, cocina tradicional, feminismo hegemónico entre otros con el fin de poder tener un marco de referencia y dar contexto a esta propuesta de investigación.

La segunda parte de esta investigación está dedicada a la problematización del planteamiento del problema, y mi acercamiento con las teorías feministas, como un recuso para el análisis de esta reflexión, sin hacer un revisión extensa de la teoría feminista los planteamiento de Silvia Federicci, Paula Caldo y Lorena Méndez, encuentro mi punto referencia y partida para el análisis de las condiciones que atraviesan a la concina tradicional y su praxis desde su inserción al mercado laboral hasta como un acto para la construcción narrativa feminista.

El diseño para una propuesta de intervención será un acercamiento a nuestro objeto de estudio, aquí la investigación recurrirá a una metodología cualitativa, la entrevista y la narración como un medio de investigación será una herramienta para buscar

una epistemología feminista, si bien no ondearemos de manera extensiva, realizaremos muestreo de cuatro cocineras permitirá tener un contexto de las problemáticas y las condiciones a las que se enfrentan día con día estas mujeres; y es a partir de este hecho como se formulara nuestra propuesta de intervención.

Palabras claves (cocina tradicional, impacto social, promoción cultural, cocineras del mercado, preservación del patrimonio, incursión laboral).

## **Apartado 1.**

### **1.1 Feminismo hegemónico.**

El feminismo como hoy lo conocemos lejos de sus protestas, marchas o pugnas que inunda las calles de muchas ciudades, tiene sus antecedentes en el conflicto ilustrado del siglo XVII, durante este periodo sus postulados están marcados por propuestas ético-políticas, en sus discursos particularmente destinados a defender términos de igualdad y derecho entre hombres y mujeres, cuestionaban los privilegios de unos sobre otros; una de las mayores interrogantes fue por qué solo lo los varones tienen derechos? Y en qué momento de las historia se borra a las mujeres (Varela, 2008).

De acuerdo a Nuria Varela “el feminismo se asume como una postura política que se basa en el ideal de justicia, es también una teoría y práctica articulada, realizada por mujeres, que al tener en cuenta la realidad a la que son sometidas, se organizan para hacer un frente y pugnar frente a estas condiciones” (Varela, 2008, p. 14). A lo largo de la historia el feminismo reconoce cuatro momentos también llamadas olas del feminismo.

La primera ola del feminismo surge bajo la expresión de desigualdad en la revolución francesa, mediante expresiones en gacetas revistas, como un medio para sensibilizar a las mujeres y la clase campesina, sobre las injusticias sociales como el hecho que las mujeres no son consideradas como individuos y estas no tenían derechos, autoras como Olympe de Gouges o Mary Wollstonecraft exponían sus pensamientos en textos como “la vindicación de los derechos de la mujer” que a lo largo del feminismo fue considerada como una obra fundamental. (Varela, 2008).

La idea del sufragio de las mujeres sacudió los conceptos y estereotipos del control dominante de los varones, la militancia por los derechos civiles y la participación política mediante el voto así el acceso a la educación superior entre otros marcaron lo que se conoce como la segunda ola del feminismo. Las llamadas sufragistas que por más de seis décadas de espera encontraron el movimiento independentista de las colonias inglesas así como la opresión de los esclavos en Norte América, les dio la oportunidad de organizarse y hacer frente a las injusticias, pero no fue hasta que en 1918 tras los desfiles radicales de New York el presidente Willson anunciara su apoyo al sufragio femenino y entrara en vigor en la década de 1920 y participarán en la primera elección de agosto de ese mismo año (Varela, 2008, p. 36).

La tercera y cuarta ola del feminismo se encuentran ligadas por sus sucesos, para la década de 1960 y 1970 Nuria Varela señala que hay un proceso de reflexión sobre el pensamiento feminista, donde los activismos de las mujeres que se organizaron para establecer las luchas comienzan a cuestionar su crítica

social, el impacto que sus actividades tiene el mercado laboral, así como en lo social; y los derechos reproductivos, tras la segunda guerra mundial las mujeres salieron a ocupar los espacios que los hombres abandonaron por el conflicto armado, permitiendo a la mujeres dar cuenta de su otra realidad en palabras de Laura Bromw: embarazada madre de un niño, casada, joven guapa y con una casa hermosa, sin problemas económicos abandono todo aquello “era la muerte. Yo elegí la vida” (Varela, 2008, p. 74).

La cuarta ola del feminismo puede asumirse como la del feminismo que se institucionaliza, resultado las pugnas por la participación de los procesos políticos democráticos igualitarios, así como la integración de las diferentes corrientes surge la idea de generar políticas más incluyentes, feminismos igualitarios, afroamericanos ciber-feminismos entre otros han encontrado un cambio lento y difícil de converger como los desarrollados por la conferencia mundial de la ONU, celebrado en Ciudad de México en 1975, más de 6000 mujeres participaron para hablar de empleo, salario, derechos educativos reproductivos que lejos de ser atendidos se vieron opacados por hombres atrás de las mujeres que estaba ahí para proteger sus intereses.(Varela, 2008). Si bien es cierto que es un avance dista mucho de los intereses de las mujeres de la época.

Aludiendo a las ideas anteriores y sin hacer un extenso recorrido del feminismo sino mostrar un argumento como marco de referencia el feminismo lo podemos definir como un posicionamiento político y un hacer activo que busca transformar una realidad dominante, como sinónimo de militancia y lucha es una postura

crítica que reflexiona y acciona sobre las desigualdades que enfrentan las mujeres es el resultado de las luchas de muchas mujeres que empuñan con orgullo una bandera encontrada de la ridiculización, sumisión y opresión (Varea, 2008).

## **1.2 Patrimonio inmaterial.**

Hablar de patrimonio inmaterial es hacer una reflexión sobre aquellas manifestaciones efímeras que se materializan en una forma sensible y son casi producto de su inmediatez, estas integran la identidad de un colectivo y forman parte de una realidad inmediata, para ello comenzaremos sin ser extensivos a contextualizar como asumimos este concepto para los fines de esta investigación.

La idea de patrimonio inmaterial se sustenta en un concepto más grande que es el patrimonio cultural de donde este se desprende, la importancia de poder considerar este (el inmaterial) se halla por una parte en el derecho y disfrute de estos bienes así como su preservación y estudio, tal y como hace referencia José Becerril en su texto el Derecho del Patrimonio Histórico -Artístico en México.

El término Patrimonio Cultural puede ser entendido como el conjunto de bienes que una persona o un grupo social hereda de sus ancestros; como la tecnología monumentos y recintos tangibles entre otros; empero la preocupación por proteger prácticas y conocimientos transmitidos ha llevado a ampliar este concepto a aquellas manifestaciones como: la danza música, la gastronomía, la lengua entre otras que gracias a los trabajos de documentación estas pueden ser preservadas y estudiadas. Es decir “el patrimonio cultural es un concepto que hace referencia a

aquello que tiene un significado para una nación y está directamente condiciona por lo que cada nación o grupo social considere de valor intrínseco y relevante” (Becerril Miró, 2003, p. 6).

Carmen Curbelo en su artículo Reflexiones Sobre el Patrimonio inmaterial y su significado, refiere que los saberes populares han cobrado mayor relevancia, esto como resultado de un creciente interés por las practicas tradiciones fuera de las academias, dicho reclamo por su visibilidad ha llevado a crear cambio en torno a las conceptualizaciones de lo que se considera como patrimonio material e inmaterial, distinto a los conceptos hegemónicos que apuntan a lo que una sociedad elitista considera parte del patrimonio cultural.

Aludiendo a estos cambios de paradigmas, el concepto de patrimonio cultural comienza a realizar modificaciones en la construcción de los elementos que lo integraran, permitiendo dar visibilidad a las minorías, tradiciones, el paisaje cultural como un derecho para la identidad y la diversidad de los grupos culturales; en la convención de la UNESCO de 2003, se consideró un suceso decisivo ya que incluyo en la protección de los bienes culturales, la preservación del patrimonio natural e inmaterial de las comunidades; hecho que hizo visible el reconocimiento y valorización de todos los grupo y prácticas que han sido segregadas por las desigualdades e inequidades. (Curbelo, 2011).

La UNESCO define el patrimonio inmaterial como: “los usos, representaciones, expresiones, conocimientos y técnicas – junto a los instrumentos, objetos artefactos y espacios que les son inherentes, que las

comunidades, grupos y en algunos casos los individuos reconozcan como parte integrante de su patrimonio cultural” (Curbelo, 2011,p. 3).

Bajo dicho argumento podemos hacer un cruce con nuestro objeto de estudio “la cocina tradicional” en el mercado de los Insurgentes en Zumpango realizada por las cocineras de este lugar, si se observa desde esta óptica podemos identificar que es un práctica que forma parte de los usos y costumbres de un determinado lugar, sus platillos son un conjunto de expresiones, conocimientos y técnicas que se desarrollan y forman parte de su identidad y de su patrimonio cultural.

### **1.3 Comida Tradicional.**

Hablar de la cocina tradicional sin hacer una extensa revisión de este término es hacer alusión una construcción multicultural, resultado de los procesos de colonización y dominación, a los que las comunidades indígenas fueron sometidas; la combinación de sus ingredientes y recetas dieron cabida un abanico distinto para la nuevos platillos, los ingredientes como el cerdo, el chile, las especias, el frijol y el maíz se mezclaron para dar crear una nueva gastronomía.

La cocina tradicional mexicana se entiende como un modelo cultural complejo que integra diversas actividades como las agrarias, rituales, saberes prácticos y técnicas culinarias así como comportamientos usos y costumbres, buena parte de este hecho es resultado de su herencia prehispánica, el mestizaje y del sincretismo de la dominación de la cultura de occidente, (Maldonado, 2019).Es muy común ver en plazas y mercados populares en un platillo o un guiso la mezcla de colores y olores, maíz, chile, calabaza y frijol elementos endémicos de un platillo local, que incorpora

distintos ingredientes tales como: la carne roja como el cordero o el cerdo, son especies de animales que se adoptaron a lo largo de éste proceso.

La cocina tradicional es una materialización de las experiencias sensibles que se trasmite de una persona a otra por medio de su oralidad, esta no siempre se documenta en recetarios sino que es un trabajo cuya práctica se reproduce día con día desde las comunidades tradicionales y sus hábitos; como un elemento de su identidad y cohesión social. La cocina tradicional mexicana está cargada de varios contrastes que van desde la religiosidad, hasta los económicos, características que se han mantenido hasta la actualidad (Maldonado, 2019).

Bajo estos argumentos la UNESCO en el año 2010, reconoció a la cocina mexicana como patrimonio mundial de la humanidad, este logro se sustenta en las consideraciones de una convención anterior la del 2003 (patrimonio inmaterial ), que permite sentar las bases para poder categorizar las condiciones y criterios que hacen que la cocina tradicional mexicana tenga este carácter. (Maldonado, 2019, p. 23).

Hago referencia los argumentos anteriores y para los fines de esta investigación este será el concepto que se propone para definir la cocina tradicional mexicana y al cual se hará referencia a lo largo de esta propuesta: *la cocina tradicional mexicana: se asume como un conjunto de prácticas que integran conocimientos ancestrales así como tecnológicos, es una representación que se materializa en una forma sensible y responde directamente a los usos y costumbres que una comunidad o un determinado grupo utiliza para reproducir su modo de vida y sus sincretismos, que considera de valor singular.*

## **Apartado 2 (planteamiento y desarrollo del problema)**

### **2.1 Cocina tradicional versus incursión en el mercado laboral.**

La cocina en muchos casos ha sido el espacio donde se acoge la vida familiar, se asume como un lugar para la construcción y adoctrinamiento de los comportamientos familiares, sociales y es también visto como un núcleo para el cuidado de la familia, sin embargo este mismo espacio desde una óptica feminista también ha sido un medio en donde por casi una condición natural las mujeres son relegadas al confinamiento, como un ideal de su feminidad.

La feminización de las actividades realizadas por las mujeres incluyendo la cocina permite reflexionar en diferentes categorías como amor, trabajo asalariado, identidad e incursión el mercado laboral; una de las imágenes más comunes es ver en hogares, plazas y comercios como algunas actividades se naturalizan casi de manera inmediata para la construcción de la identidad femenina, desde a recepcionista de cualquier compañía, o las meseras que se observan en los restaurantes de diferentes lugares, o una Hostess que da una bienvenida a un espacio, muy similar a una sirvienta, como si la vanidad y belleza fueran los principales atributos que se requieren para el desempeño de esta labor; sin embargo el trasfondo de éste hecho casi inofensivo, se halla una discursos sexista, que cosifica a las mujeres.

Para los fines de esta investigación, nos centraremos en los argumentos de Silvia Federicci, en cuanto la incursión de las mujeres en los mercados laborales quien señala que no existe un medio de producción capitalista sin su participación, la idea

más rebelde de este proceso de incursión es la lucha por un salario, reflexionar en este hecho es observar las relaciones de poder que se halla dentro de los contratos sociales y en particular sobre sus diferencias.

La idea de un trabajo remunerado surge del poder obtener dinero por una actividad específica, en la lógica capitalista y hetero-normativa dice: un asalariado contrae una deuda con su empleador cuando este trabaja para él y por su labor percibe un salario o remuneración, por su parte las relaciones de subordinación que hay en las mujeres y en particular las del trabajo doméstico, desvirtúan sus actividades ya que estas no son valoradas y se trivializan dejándolas de fuera el enfoque de una perspectiva política que reduzca la brecha de ésta problemática, (Federicci, 2013, p.40). No se remunera por cuidar a los niños, por cuidar al esposo, el educar o cocinar ni qué decir del acompañamiento emocional que éstas brindan.

Las actividades realizadas dentro del trabajo doméstico, son distintas a las de cualquier otro trabajo, ya que estas son resultado de la manipulación más perversa del capitalismo, en las clases sometidas se generan relaciones de subordinación, pero más en el fondo es un medio de control sobre todas las actividades y esta se halla en la conceptualización, se da por hecho que es una actividad impuesta a las mujeres y se les atribuye como un elemento natural a su condición física, biológica e ideológica, bajo la condición que es un ideal de aspiración para construcción de la identidad femenina y con ello se destina a que no es una actividad que deba ser remunerada. (Federicci, 2013).

De las actividades realizadas en el hogar, una de las más representativas es el hecho de cocinar como una de las practicas asociadas a la feminidad y su identidad,

hay un supuesto en el que se asume que casi a todas las mujeres tiene la obligación de saber cocinar para poder casarse, mantener la salud y crecimiento de sus hijos, cocinar es también una actividad que se liga al amor (este sentimiento platónico) las niñas juegan a la comidita, al cuidado de sus hogares, se adiestran con su madres, abuelas y hermanas; desde muy pequeñas (No dejara a las niñas atrás, trabajo infantil y genero en America Latina y el Caribe, 2005). Empero ya hay mujeres que utilizan esta actividad como un medio para revelarse desde lo privado, en este espacio muchas mujeres comienzan por generar comunidad y sororidad, utilizando la cocina como diálogo.

La vida de las mujeres que se han integrado al mercado laboral han tenido un cambio significativo en torno sus condiciones sociales y familiares, la cocina tradicional en estos términos se configura como un modelo para el encuentro de saberes y el reconocimiento de las diferencias de identidades, Paula Caldo señala que la cocina tradicional es un acto de resistencia frente a la modernidad es un acto que conjuga saberes, destrezas , así como el reconocimiento de los recursos materiales e intelectuales de una localidad o lo que en otras palabras sería: “la acción de cocinar es otra formas de conocer y sentir el mundo y por ende una manera diferente ser mujer” (Caldo,2017, p. 233).

## **2.2 La cocina tradicional en el Mercado de los Insurgentes en Zumpango.**

Para comenzar ubicar el espacio donde se sitúa nuestro objeto de estudio sin ser extensos realizaremos una breve descripción de esta localidad, el Municipio de Zumpango se encuentra al sureste del Estado de México, en las últimas décadas este municipio ha sido parte una serie de proyectos significativos que han cambiado el paisaje semi urbano de la zona, un alto incremento de la población resultado de la migración masiva, la creación de vías de comunicación como el Circuito Bicentenario, que hace un trazo directo a la ciudad y su periferia; así como la creación de un nuevo Aeropuerto han cambiado la dinámica de esta zona y su habitantes. (Romero Y. H., 2019).

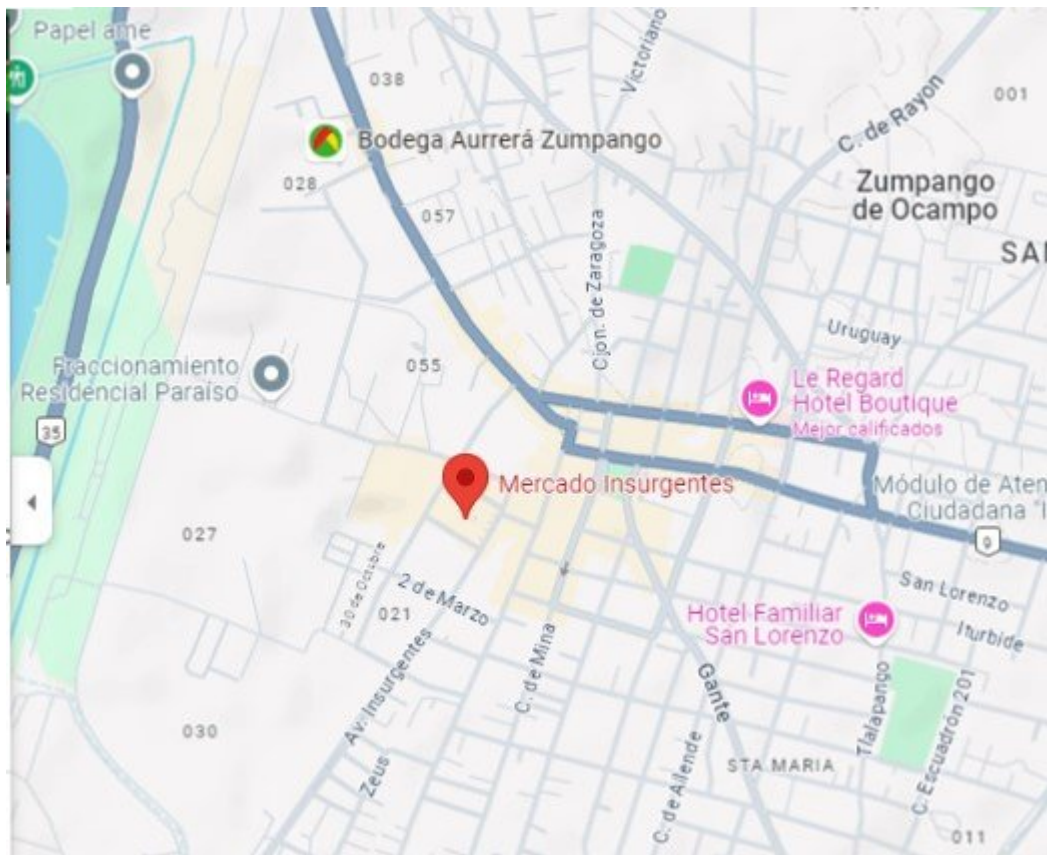
Este espacio es conocido por sus tradiciones y sus prácticas culturales, su nombre de origen náhuatl hace referencia al *Tzompanlti* lugar de las calaveras, práctica que los mexicas realizaban durante su dominio y apogeo, este municipio se destaca no solo por su amplio territorio, sino por sus talleres como los de pirotecnia, la elaboración de esferas y la laguna que rodea su cabecera así como sus templos religiosos y su gastronomía.

Todas estas prácticas de carácter cultural convergen en este municipio, no obstante para esta investigación, nos centraremos en la gastronomía de la localidad (comida tradicional mexicana) elaborada por las mujeres de esta zona, esta actividad tiene un carácter cultural, económico y social que da identidad a las mujeres de dicho lugar y sus zonas cercanas. Tal actividad se realiza en el mercado ambulante que se instala todos los viernes de cada semana, así como días feriados y en particular

el mercado Insurgentes que se halla un costado de la plaza del centro de este municipio.

Antes de que el mercado de los Insurgentes en el centro de Zumpango fuera edificado, su antecesor el tianguis ambulante se desarrollaba como una práctica regular que aún se sigue realizando, este espacio tiene sus orígenes en las actividades prehispánicas que se conservan aún en nuestros días, en el municipio de Zumpango esta es una actividad de suma importancia para la construcción de su identidad, durante la década de 1780 la periferia de esta zona reunió diversas actividades como la agricultura, la pesca, la producción del ganado y la bebida del pulque, este hecho hizo que el intercambio cultural de la zona lo situara como un referente singular para diversos sectores que se favorecían de este proceso. (Romero Y. H., 2019, p. 48).

El actual mercado de los Insurgentes se localiza sobre la Avenida de los Insurgentes S/N en la colonia Barrio de San Juan, este espacio con más de 40 años de antigüedad, se ha convertido en un referente turístico, la importancia de este lugar se halla en el la diversidad de sus cocineras y recursos que convergen, los barrios más representativos que se reúnen son: Barrio de San Juan Ziltlatepec, Barrio de San Pedro, Barrio de Santa María, Barrio de San Sebastián, Barrio de Santiago y el Barrio San Marcos; en este espacio los pueblo adyacentes comercializan sus mercancías y contribuyen al intercambio cultural económico, como un elemento de identidad y cohesión social. (Romero Y. H., 2019).



Mapa 1.\_ mapa de localización del Mercado de los Insurgentes, obtenido de la fuente Google maps 2024 datos del INEGI.

La incursión de las mujeres en estos espacios ha sido una imagen que se evidencia cada vez más, el trabajo que estas desempeñan van desde las actividades del campo, cuidado de ganado o la venta de sus productos así como la producción de alimentos para el consumo, muchas de estas labores como se señaló en apartado anterior son resultado del adoctrinamiento en los núcleos familiares fálico patriarcales dominantes, en ocasiones como parte de las tareas de cuidado así como aquellas a las que se destinan por una condición de género. (No dejara a las niñas atrás, trabajo infantil y genero en America Latina y el Caribe, 2005).

Un ejemplo de ello es el caso de Rosita Bautista Rueda de 63 años acude cada semana de la localidad de San Juan Zitlaltepec, al mercado ambulante del centro de Zumpango, lleva más de 40 años realizando esta actividad y nos cuenta;- “venía de niña con mi mamá, mi papá tenía una tierras que le dejó su papá se llama Agustín, sembrábamos maíz, calabaza, chile y tenía animales que a veces cambiamos por otros animales y matábamos para la casa o para traer para vender. Pero mi mamá Rufina hacia tortilla y vendíamos nuestras cosas.



Foto 1- Rosita Bautista, cocinera del Mercedado Ambulante Octubre 2023. Autor Iván Juárez.

Luego ya tiempo después hicimos comida para vender, unos tlacoyos de haba, o requesón también de flor, trajimos nopalitos era un puesto chiquito, todo lo

bajamos en cubetas y huacales y nos fue mejor, así mamá puso un puesto más grande ya tenía coconas, y gallinas, traía calabaza cocida y nopales y del maíz hacia su masa ponía el nixtamal, prepara su masa con su agua y molía con su molino de mano y cuando no tenía molino lo llevaba a moler.

Mis hermanas y yo nos poníamos a trabajar en casa para preparar las cosas para cada fin de semana, hacíamos quelites, habas, salsas y nopales; también a veces traíamos agua miel pero ahora ya no, se secaron los maguey de pulque esos mi papá los raspaba. Mis hermanas y yo hacíamos la comida y más grandes ayudamos con el gasto de la casa, luego pues ya hicimos más grande el puesto y vendíamos quesadillas” (Rueda, 2023).

Entrar al mercado de los Insurgentes es una experiencia sensorial única que se extiende por todo el cuerpo, es hacer un recorrido a una de las dinámicas más singulares, en sus pasillos llenos de colores, los sentidos son invadidos por los olores que saturan sus corredores, las mesas de plástico rojo o las barras de azulejo son los exhibidores donde se encuentran los comensales y experimentan los sabores de los platillos que se degustan; estos es solo un breve ejemplo de lo que sucede detrás del fuego, la olla de barro y unas manos virtuosas.

La cocina tradicional se entiende como un recurso para reconocer sus identidades y visibilizar su labor, donde el espacio (cocina ) se configura como un medio artístico para el encuentro de mujeres que desafían el pensamiento hegemónico, por tradición el conocimiento se divide en dos jerarquías, por una parte el conocimiento racional y el otro lado el de la praxis entendido como el hacer y este de menor rango

en referencia del primero, empero para Paula Caldo señala que el hacer culinario es un acto de resistencia frente a las posturas dominantes.(Caldo, 20017).

El pensamiento occidental nos dice qué comer, cuándo y dónde. El capitalismo invade nuestras vidas y su praxis; y así la mujer de la villa innombrable se enfrenta al Chef de la cocina donde la cocina tradicional, donde es avasallada frente a los estándares mediáticos los chefs (varones) se entronizan en cualquier cocina o parrilla al aire libre bajo este nuevo paradigma que es superfluo. (Almanza Salazar Daniela, Parra Peña Angelica María, 2016).

Paula Caldo reflexiona que en términos de género, los varones son legitimados se consagran en hoteles de lujo, restaurantes internacionales más cuando se trata de saberes inescrutables es interesante observar cómo viajan y buscan el éxito, el aroma, la textura y se centran en las mujeres que día con día reproducen su práctica culinaria doméstica, y se aprovechan de estos saberes, los despojan y lucran con este conocimiento; para convertirlos en una mercancía frívola.

La cocina tradicional se asume como el lugar (espacio situado) para la construcción y transmisión de saberes, entre quienes ejecutan la acción culinaria y quienes no, resultado de la oralidad a la escritura del espacio privado a lo público, cada receta que se captura en palabras es una muestra de la cultura inmaterial, de la sensibilidad femenina y de los vínculos trazados entre estas sujetas a través de su postura epistémica, es un diálogo entre amigas, familiares y conocidas, lo que en palabras de Paula sería :”Debemos a las señoras del hogar hacernos cocineras, las niñas juegan bajo el cuidado de las madres, educándose en hacer y saber culinario”. (Caldo, 2017). Donde es necesario reconocerlas y articular medios y recursos

necesarios para promover sororidad entre mujeres que faciliten su desarrollo y las proteja de pillaje.



Foto- 2 Fachada del Mercado Municipal Insurgentes, Febrero 2024 Autor Iván Juárez.



Foto-3 Mesa con platillos Típicos del Mercado Insurgentes, Marzo 2024 Autor Iván Juárez.

### **Apartado 3.**

#### **3.1 Sobre el Diseño y propuesta para proyecto de intervención. El caso del recetario de comida tradicional.**

Respecto a lo que compete este apartado, se centra en una propuesta para el desarrollo de un proyecto de intervención, el mismo que se desprende de haber identificado una problemática particular (la feminización de la práctica de la cocina tradicional en el mercado de los Insurgentes en Zumpango, realizada por sus cocineras); un proyecto de intervención para este caso se define como: una secuencia ordenada de ciertas tareas, la administración de recursos encaminados a lograr un determinado objetivo bajo ciertas condiciones. (Cerezuela, 2006, pág. 23).

Sin ser extensos en cada una de las tareas a realizar propondremos el encuadre de esta propuesta en cuatro fases generales aunque estas podrían ser más, empero lo que se busca para esta investigación es hacer un breve esbozo, para ello se realizaran las siguientes: a) diagnóstico del objeto de estudio, b) diseño de la propuesta c) desarrollo y d) evaluación; Una propuesta de intervención en este sentido responde a facilitar los medios para la reproducción y producción de las prácticas culturales de ciertos sectores.

El diseño de esta propuesta de intervención se asumirá como un instrumento para desarrollar acciones concretas, con el fin de generar un recetario de comida tradicional esto permitirá preservar difundir y documentar el conocimiento desde una postura feminista, dicha intervención responde una necesidad inmediata que es

revalorizar la incursión de las mujeres en el mercado laboral y el impacto que este tiene en su comunidad.

Retomando los argumentos anteriores la primer parte de este encuadre hace referencia: a) al diagnóstico de nuestro objeto de estudio, esta primera fase da respuesta a las motivaciones y la identificación de una necesidad o problemática, no solo se trata de ejecutar un proyecto que funcione bien, sin saber para quién es o para qué sector está definido; es decir, se realiza un análisis de las condiciones y fenómenos que se desarrollan en determinado sector (cocineras del Mercado de los Insurgentes en Zumpango ) el gestor cultural realizara un acercamiento con dicho sector a través de una metodología feminista (cualitativa mixta) para conocer la necesidades aunque son siempre hay una apertura por parte de los grupos a donde se realizar la intervención. Esta fase: responde a la pregunta: ¿Qué proyecto y para quién? (Cerezuela, 2006, p. 25).

De manera consecutiva la segunda parte de este proyecto es: b) el diseño de la propuesta de intervención, se entenderá como la mirada o el enfoque con el que se abordara el proyecto de intervención, durante la ejecución de la investigación y la metodología, ambas actividades van guiando el proyecto; buena parte de las ideas o los esbozos de las mismas, sirven para profundizar sobre un tema específico y son resultado de una reflexión o de una lluvia de ideas; de quien diseña el proyecto sobre los destinatarios y sus necesidades; aquí se realiza un registro de todas las posibilidades y conceptualizaciones sobre el proyecto así como sus objetivos.

La documentación de este proceso es fundamental ya que permite definir y delimitar una línea de trabajo, tales como las técnicas de investigación y la metodologías, los recursos con los que se cuenta, acciones a realizar y quienes las efectuaran así como los tiempos de ejecución; en suma es una bitácora que da registro del proyecto en sí. Realizar un plan de trabajo permite desarrollar una propuesta que no es estática ya que se redefine en su ejecución, en términos generales lo cual nos lleva a la concertación del proyecto o lo que en otras palabras sería: (planear, programar, proyectar y planificar son verbos de acción que dan forma al proyecto) (Cerezuela, 2006, pág. 29).

Ya delimitado el sector con quienes se llevara a cabo el proyecto así como la definición del mismo se procede a: c) El Desarrollo para lo que compete a esta parte del proceso, alude a todas aquellas actividades planificadas y recursos disponibles que se utilizarán para llegar al fin común; o lo que sería cumplir con los objetivos determinados (el proyecto); aquí la metodología y técnicas de investigación juegan un papel importante; ya que se articularan para concretar el proyecto.

Es decir este apartado corresponde a ejecutar tareas específicas como entrevistas, recolección de datos, al acercamiento con el sector específico ya con una intencionalidad de ir materializando el proyecto, como lo señala David Rosello es el fase donde se realizan toda las acciones, gestiones que permiten desarrollar el proyecto de acuerdo a lo que se ha propuesto con anterioridad, estas acciones no son autónomas sino que son resultado de su predecesoras, en este momento el

proyecto se define en documento guía, el desarrollo es su ejecución (Cerezuela, 2006, p. 147) .

Para finalizar la fase d) de evaluación es el apartado que da cuenta de los resultados cuantitativos o cualitativos según sea el caso, medibles de acuerdo a los objetivos de cada proyecto, es necesario señalar que durante la ejecución del mismo es posible ir adecuando una evaluación por cada tarea a ejecutar con la finalidad de poder re-direccionar sus objetivos en caso de ser necesario o que durante su ejecución tome otro rumbo.

La evaluación de cualquier proyecto debe facilitar la revisión de cada una las fases, por ello se hace a través de una evaluación continua y otra final; la primera compete a una revisión poco profunda de las actividades destinadas a su desarrollo tales como: la recolección de datos, la visita a los entrevistados o el uso de ciertos recursos programados para una actividad específica. La evaluación final por su parte hace referencia a un análisis de los resultados definitivos, esta es más meticulosa que la anterior ya que permite en buen medida definir si el proyecto logro los objetivos planteados en sus definición. (Cerezuela, 2006, p. 191).

Hago referencia a los argumentos anteriores y la evaluación puede entenderse como una herramienta útil que permite no solo hacer una revisión del proyecto, sino que muestra un panorama para futuras emisiones y en caso de ser necesario la redefinición del mismo buscado siempre tener un mejor versión de sí; en lo que se refiere al sector cultural la evaluación puede ser medida en dos aspectos los cualitativos o cuantitativos; donde la primera apremia por la obtención de resultados como las experiencias del proceso y los sobrevalora más por aquellos que son

medibles; la cuantitativa por su parte se preocupa por todo aquello que puede ser medido como: el número de personas que acudieron a un taller, o la cantidad de puestas presentadas para un sector; es decir son metas que pueden ser cuantificadas para saber si un proyecto alcanza su objetivo. (Cerezuela, 2006).

Del proceso de evaluación hay un aspecto que se tiene que destacar, ya sea una revisión final o por fases de índole cualitativa o cuantitativa, la evaluación ayuda a reconocer indicadores a lo largo del proyecto, con la finalidad de validar su cumplimiento o su efectividad; cabe señalar que dependerá de cada proyecto tener sus propios parámetros u objetivos a revisar, y cada uno de estos se establece de acuerdo a sus necesidades, en suma cada indicador deberá dar información precisa para que los datos de la evaluación sean los más veraces (Cerezuela, 2006, p. 202).

Ahora bien sin realizar de manera práctica esta propuesta de proyecto, lo descrito con anterioridad es un marco de referencia para llevar a cabo una intervención en el mercado de los Insurgentes y con sus cocineras, con el fin de elaborar un recetario de comida tradicional, desde una postura feminista a través de la narración, la voz de las feministas, como canto, denuncia, definición, reflexión y medio de educación se ha dado dentro del patriarcado que las diversas corrientes feministas intentan socavar y deshacer, no derrotar desde una lógica de dominio de las mujeres sobre los hombres, lo cual reproducirá el sistema de opresión. (Mendez, 2013, p. 12).

### **3.2 Las Cocineras tradicionales en el mercado de los Insurgentes en Zumpango.**

Como se ha referido con anterioridad y para los fines de esta investigación solo se hará una breve descripción de la dinámica en cuatro cocinas en el mercado de los Insurgentes con el fin de mostrar el contexto donde se desarrollará nuestra intervención (recetario de comida tradicional por las cocineras del mercado de los Insurgentes en Zumpango). El hacer una intervención desde una postura feminista se trata no solo desde una representación, sino desde un nivel simbólico, como lo señala Lorena Méndez es un trabajo de intervención flexible y contextualizada que cambia las condiciones de la comunidad con quienes entabla un proceso de interlocución. (Méndez, 2013, pág. 10).

Es decir nuestra intervención busca visibilizar, sensibilizar, documentar, preservar y promover los saberes de estas mujeres, a través de la práctica de la cocina tradicional, reconociendo su impacto social, económico y cultural como creadoras de conocimientos; esto por medio de un recetario que documente sus experiencias y recetas como un repositorio de sus saberes y un diálogo con sus ancestras.

#### **Narración 1**

En voz de Rosita Bautista Rueda de 63 años dice: -“ Mis hermanas y yo nos poníamos a trabajar en casa para preparar las cosas para cada fin de semana, hacíamos quelites, habas, salsas y nopales; también a veces traíamos agua miel pero ahora ya no, se secaron los magueyes de pulque esos mi papá los raspaba.

Mis hermanas y yo hacíamos la comida y más grandes ayudamos con el gasto de la casa, luego pues, hicimos más grande el puesto y vendíamos quesadillas”.(Rueda, 2023).

## **Narración 2.**

Rebeca Ramos es una mujer de mediana edad trabaja en el mercado los Insurgentes en Zumpango, o como sus comensales la llaman” la More” nos comparte que ésta cocina ha sido heredada desde sus bisabuelas a sus hijas y así varias generaciones, no fueron los primeros locatarios pero si tenían un puesto de comida ya con el tiempo se hizo más grande,” La More” dice: -“mi mamá nos enseñó a cocinar y valernos por nosotras mismas, por si el hombre sale mal, no depender de nadie ¡bueno eso ahora! antes no era así, pero una ya no es tan mansa, por eso yo trabajo, tengo esposo y él trabaja y mantengo también a mis hijas e hijos; esto también es de ellos”.



Foto 4 - Fonda de comida tradicional en el Mercado de los Insurgentes cocina “La More” Diciembre

2023, Autor Iván Juárez.

### Narración 3.

Guadalupe Rivera, nos comparte su experiencia de ser cocinera,-“ tengo más de 20 años en la cocina de “Sebastián” se llama así porque venimos del Barrio de San Sebastián, éramos varias hermanas cuatro trabajando, pero ya quedamos solo dos la mayor Josefina se fue a Querétaro cuando junto con su marido y por allá se puso a trabajar ella vende garnachas en el patio de su casa; la más chica se fue a México para estudiar de vez en cuando viene a visitarnos pero ella no concina dice que es mucha “chinga” Magos y yo nos encargamos del local- “este no siempre fue cocina se vendían chiles secos, maíz para el molino, hoja de tamal; pero no se ganaba bien y éramos varias y pues no salía así que mamá hablo con el líder del mercado para poder vender comida.

Ahora ya tenemos más platillos en el menú hacemos más guisos por que vienen luego de varios lados, muchos vienen por los hueseros y otros a ver la laguna que ya no hay mucha agua; pero hay qué, cómo se dice: actualizarse ya tenemos comida a la carta; como chilaquiles verdes rojos y de chile morita; pollo empanizado,



calado de gallina, pozole y hasta macheadas; porque luego sí las piden”.

Foto 5- La cocina de “Sebastián” en el Mercado de los Insurgentes Mazo 2024, Autor Iván Juárez.

#### Narración 4.

Por último Karina García, con más de 30 años de experiencia en las cocinas nos narra,-“Yo empecé trabajar de muy niña como a los 9 o 10 años éramos muchos hermanos cinco mujeres y dos hombres yo era de las mayores, así que me fui a trabajar con mi madrina y llegué a vivir en su casa muchos años, casi hasta los 15 años cuando papá fue por mí porque mi madrina quería que me regalaran.

Pero ahí aprendí hacer de comer me ponía a lavar el comal, me hacía cocinar arroz y sopa, a veces cuando no me salían y se lo daban a los animales; la madrina vendía quesadillas y tacos de guisado afuera de su casa, así que después de hacer las tortillas a mano me enseñó a hacer de comer.

Yo después de eso me fui al mercado a buscar trabajo y como ya sabía hacer de comer, fue más fácil; así que entre a trabajar a una cocina el mercado lo que más vendemos son garnachas y guisados; aquí ya me fue mejor por que ganaba más, y la señora de cocina me ayudó mucho, yo ya me encargo de su negocio y me da mucha felicidad que la gente se valla contenta, porque le gusta lo que come.



Y si esto sirve para que hablen de nosotras creo que es bueno., mis recetas quizá en otra bonita ocasión dice Karina”.

Foto 6. Cocinera Karina García, en el Mercado de los Insurgentes Marzo 2024 Autor Iván Juárez.

Durante la visita a estas cocinas nos percatamos de la importancia de esta práctica, el impacto social y económico que esta tiene, no solo se trata de un trabajo doméstico sino de una forma de vida que integra saberes situados, es una manifestación sensible que se materializa en olores y sabores, que se ofrecen al paladar de muchos comensales y en el fondo habla de la riqueza de su comunidad, sus prácticas agrícolas, sus tradiciones, sus fiestas religiosas todas estas mezcladas en un platillo.

Si bien es cierto que no fue posible profundizar en este hacer culinario, planteamos tres interrogantes a estas cocineras.

- a) ¿Cómo es su vida personal como cocinera?
- b) ¿Qué es lo que más le gusta de cocinar?
- c) ¿Le gustaría compartir una receta para hacer un recetario de la comida tradicional de este Mercado?

Como se observa con en las narraciones anteriores ya sea por la falta de técnica depurada al ejecutar las entrevistas, o por el desconcierto, desconfianza de las entrevistadas nos compartieron solo una breve pero muy significativa experiencia de su hacer día con día, como cocineras, madres, hermas, hijas y todo aquello que sucede e interpela su realidad detrás de un comal y una olla.

#### **Apartado 4.**

##### **Reflexiones Finales.**

A través de mi observación como estudiante de la licenciatura en Arte y Patrimonio cultural, tuve la oportunidad de poder acercarme a diversos temas de esta índole desde una óptica diferente, sintiendo la responsabilidad de ser más comprometido con todo aquello que interpela los diferentes grupos sociales y sus creaciones, por medio de los estudios culturales y desde una postura feminista puede identificar las relaciones de subordinación y aquello que desde la cultura hegemónica se considera como legítimo e incuestionable, y sin embargo puede ser objeto de reflexión y cuestionamiento.

El feminismo como herramienta de investigación y análisis me dio la posibilidad de analizar los fenómenos culturales, sus prácticas así como el impacto que estas tienen por medio de su discurso de lucha y reivindicación, hablar de manifestaciones como la cocina tradicional mexicana, es plantearnos que a lo largo de la historia se han feminizado las actividades realizadas por las mujeres y como se subordinan por las relaciones de poder hegemónicas.

Durante esta propuesta de investigación reflexionamos sobre el conocimiento epistémico que se genera a través de las materializaciones sensibles de sus creadoras, y en caso particular las cocineras del mercado de los Insurgentes en Zumpango, como una práctica que lucha contra el patriarcado hegemónico, la cocina tradicional es un sistema complejo de valor intrínseco que da cohesión social, forma cadenas de sororidad y genera identidad en sus actoras, porque no hay nada más

rebelde que hacer frente al occidentalismo incursionado en el mercado laboral rompiendo paradigmas y generando un posicionamiento político desde el hacer sus creadoras.

La narración como medio de intervención e investigación feminista es un recurso que se propone con un elemento para develar el conocimiento al tiempo que lo construye, pues estructura la experiencia y le da sentido. (Méndez, 2013, p. 3). Es pues que retomando la idea anterior, esta propuesta apremia por la construcción de saberes, su divulgación así como la preservación por medio de un recetario de las experiencias de las cocineras, si bien no fue posible alcázar un dialogó más cercano con estas mujeres; las narraciones brindadas son lo un esbozo para motivar futuras investigaciones.

## Referencias.

- Almanza Salazar Daniela, Parra Peña Angelica María. (2016). *La cocina como espacio de empoderamiento, resignificación y sororidad en las mujeres. conversaciones en torno al fogón*. Bogotá: Pontifica Universidad Javeriana.
- Caldo, P. (2009). *Mujeres Cocineras "Hacia una Historia de la cocina Argentina a finales del siglo XIX y primera mitad del XX"*. Rosario: Prohistoria.
- Caldo, P. (2017). *Un Cachito de Cocinera*. Rosario: Casa grande. Universidad Nacional de San Juan. Consejo Nacional de Investigaciones Cientificas y Tecnicas de Argentina.
- Cerezuela, D. R. (2006). *Evaluacion y Diseño de proyectos Culturales*. Ariel.
- Curbelo, C. (2011). Reflexiones sobre el Patrimonio Inmaterial y su significado. *TRAMA*, págs. 101-110.
- Becerril Miro, José Ernesto (2003). *El Derecho del Patrimonio Historico- Artístico en México*. MÉXICO: Porrúa.
- Méndez, L. (2013). *Dilatando el efimero. Intervencion Perofrmativa y Pedagógica Radical: El caso de la Lleca en Mexico*. Barcelona: Facultad de Belles Arts Departament de Dibuix.
- Maldonado Sanchez Miguel (2019). *Diversidad y Desarrollo Social (PRIMERA EDICCIÓN)*. Ciudad de México, MEXICO: Educando México SA. de CV.
- No dejar a las niñas atrás, trabajo infantil y genero en America Latina y el Caribe*. (2005). iniciativa regional de America latina y el Caribe .

Ramirez, L. A. (2023). *La alimentacion tradicional en la comunidad de Santa Catarina Del Monte Estado de México*. Ciudad de México.

Romero, L. F. (2021). *Las Mujeres, el Machismo y la Cocina, ¿Cuál es el dispositivo de poder que actúa desde el ámbito culinario, y cómo funciona en la*. Bogotá, Colombia? : , Facultad de Ciencias de la Comunicación,.

Romero, Y. H. (2019). *El centro histórico de Zumpango. Recurso para la integración Social*. Ciudad de México: UAM.

Federicci, S. (2013). *Revolucion en Punto Cero, Trabajo Doméstico y luchas feministas*. Madrid: Traficantes de sueños.

Varela., N. (2008). *Feminismos para principiantes*. Barcelona España.: sello B de Bolsillo.

### **Otras Fuentes.**

García, K. (2024). Entrevista sobre la comida mexicana. (I. J. Granados; Entrevistador)

Ramos, R. (2023) Entrevista sobre la comida mexicana. (I. J. Granados., Entrevistador)

Rivera, G. (2024) Entrevista sobre la comida mexicana. (I. J. Granados., Entrevistador)

Rueda, R. B. (2023). Entrevista sobre la comida mexicana. (I. J. Granados., Entrevistador)