



TLATEMOANI
Revista Académica de Investigación
Editada por Eumed.net
No. 26 – Diciembre 2017
España
ISSN: 19899300
revista.tlatemoani@uaslp.mx

Fecha de recepción: 24 de octubre de 2017
Fecha de aceptación: 30 de noviembre de 2017

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

Autoras:

Griselda Meraz Acevedo
griselda.meraz@uaslp.mx

Irma B. Suárez Rodríguez
irma.suarez@uaslp.mx

Beatriz Vargas Hernández
betita-89@hotmail.com

Universidad Autónoma de San Luis Potosí-UAMZH

RESUMEN

A través del tiempo, el concepto de cocina se ha utilizado indistintamente para hacer alusión a la gastronomía; esta íntima relación se ve reflejada en los numerosos escritos en los cuáles se tratan temas sobre el hombre y los alimentos, sin embargo, no siempre se detienen a hablar del espacio físico en el cual se lleva a cabo la transformación de lo que posteriormente será degustado.

Como objetivo principal, el presente documento pretende acercar al lector a la experiencia del quehacer en la cocina rural, a través del testimonio de las entrevistadas quienes han compartido la historia de cómo se iniciaron en el arte de cocinar, sus prácticas diarias, formas de administración, etc. Resulta interesante cómo una plática de cocina dejó entrever momentos más personales de las participantes, como ése en el que, disfrazado entre risas, se desvelaba la inconformidad sobre el papel que les toca desempeñar como mujeres.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

Como parte primordial del escrito se ha procurado dotar de suficientes elementos para poder encaminar al lector al análisis y la reflexión, de esta manera se presentan temas que abordan la relación del hombre con los alimentos, la evolución histórica de la cocina, así como el contexto en el cual se ubican las protagonistas de este trabajo.

Para la realización del trabajo de investigación, se siguió una metodología que incluyó un exhaustivo análisis documental que permitiera establecer el marco teórico. En este punto se vuelve imprescindible aclarar que el tema estudiado corresponde a la cocina rural en la actualidad, por lo tanto no se ha abordado lo que, para algunos autores, es mejor conocida como “cocina tradicional”, por el hecho que sobre ésta última existe ya documentos que se han encargado de valorizarla y difundirla.

Ante esta aclaración, el lector entenderá que la escasez de información sobre la cocina rural, bajo el enfoque que se propone -desde el espacio físico y visto desde la época actual- generó cierto grado de dificultad sobre todo en el apartado de evolución de la cocina, por lo que la investigación propone partir de una historia común, abriendo espacios a través de la lectura en los que se reflexiona sobre manifestaciones puntuales de cocina rural a través del tiempo. Aunado a esto, y lo que se podría considerar como aporte principal de nuestro trabajo, se presentan los testimonios derivados de las entrevistas, participando así de la documentación de la realidad del tema objetivo.

Como resultados finales se obtuvieron una serie de conclusiones -derivadas del análisis de la teoría y su comparación con la realidad- que permiten entender aspectos como la presencia de una cocina rural desde tiempos prehispánicos; el papel de la mujer, a través de la historia de México, como columna vertebral en la cocina; la presencia de elementos -tanto objetivos como subjetivos- que diferencia la cocina rural de la tradicional así como la cualidad de la cocina rural de convertir los recursos del medio natural en el que se encuentra inmerso, en alimentos.

Palabras clave: Cocina, cocina rural, gastronomía, identidad, medio rural.

Keywords: Kitchen, rural cuisine, gastronomy, identity, rural environment.

Abstract:

THE KITCHEN, ITS PHYSICAL SPACE AND EVERYDAY PRACTICES. EXPERIENCES FROM A RURAL COMMUNITY OF THE HUASTECA POTOSINA

Over time, the concept of cuisine has been used interchangeably to refer to gastronomy; this intimate relationship is reflected in the numerous writings on which subjects are dealt with on man and food, however, they do not always stop to speak of the physical space in which the transformation of what is later to be tasted is carried out.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

As a main objective, this document aims to bring the reader to the experience of the task in rural cooking, through the testimony of those interviewed who shared the history of how they started in the art of cooking, their daily practices, forms of administration, etc. It is interesting how a cooking talk gave a glimpse of more personal moments of the participants, such as the one in which, between laughter, revealed the disagreement about the role they have to play as women.

As a primary part of the paper, it has been tried to provide enough elements to guide the reader to analysis and reflection, in this way presenting topics that address the relationship between man and food, the historical evolution of cuisine, as well as the context in which the protagonists of this work are located.

To carry out the research work, a methodology was followed which included an exhaustive documentary analysis that allowed to establish the theoretical framework. At this point it is essential to clarify that the subject studied corresponds to rural cooking today, therefore, has not been addressed what, for some authors, is better known as "traditional cuisine", because of the fact that there are already documents that have been in charge of valorizing and disseminating it.

In light of this clarification, the reader will understand that the scarcity of information on rural cooking, under the approach proposed - from the physical space and seen from the current time - generated a certain degree of difficulty especially in the section of evolution of the kitchen, so that the research proposes starting from a common history, opening spaces through the reading in which is reflected on specific manifestations of rural cooking over time. In addition to this, and what could be considered as the main contribution of our work, we present the testimonies derived from the interviews, thus participating in the documentation of the reality of the objective topic.

As final results were obtained a series of conclusions - derived from the analysis of the theory and its comparison with reality - that allow to understand aspects such as the presence of a rural kitchen from pre-Hispanic times; the role of women, through the history of Mexico, as a backbone in the kitchen; the presence of elements - both objective and subjective - that differentiates rural cuisine from traditional as well as the quality of rural cooking to convert the resources of the natural environment in which it is immersed, in food.

INTRODUCCIÓN

De acuerdo con Gambús (2015) el cambio de perspectiva respecto a la alimentación, llevado a cabo sobre todo durante finales del pasado siglo, ha permitido que ésta adquiriera otra connotación; hoy en día los alimentos han pasado de ser meros insumos nutricionales a elementos que toman parte primordial dentro de una sociedad por aportar al entendimiento de ésta desde diferentes perspectivas como la social, cultural y económica.

Es así como la cocina, y todo lo que este concepto encierra, se vuelve un referente que permite entender muchas situaciones relevantes en la vida de las personas; por medio de la cocina podemos deducir el lugar de procedencia de

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

una persona, su situación económica, creencias religiosas e incluso hasta estado de salud, por mencionar algunos de los muchos hechos que, sabiendo hacer la lectura correcta, se podrían encontrar en el proceso de elaboración y degustación de un platillo. En la medida en que se conozca el contexto bajo el cual fue creado un alimento se podrá entender la relevancia que éste encierra, así entonces la única forma de comprender la importancia del Boliim -tamal ritual de la zona huasteca en México- sería teniendo conocimiento del lugar donde fue creado, los ingredientes que fueron utilizados, la forma en que fue cocinado e incluso el fin para el cual fue elaborado, ya que no es lo mismo prepararlo para una celebración que para un “tratamiento” enfocado a la sanación física o espiritual.

Un elemento trascendental, que debe considerarse dentro de dicho proceso de preparación, es sin lugar a duda aquel espacio en el cual se lleva a cabo la “magia” de la transformación de los ingredientes en múltiples y variados platillos: la cocina. Sin importar tamaño o grado de tecnificación, es aquí donde a través de los años se han mezclado el conocimiento con una pizca de arrojo, con el único objetivo de dar vida a diferentes platillos, algunos de éstos dignos de admiración – y que han trascendido a través del tiempo y las fronteras-, y otros muchos sencillos, pero con las cualidades necesarias para quedarse grabados en la mente de quiénes lo prueban.

Existe una gran lista bibliográfica cuyo eje central es la gastronomía y el estudio que esta hace de la relación del hombre con los alimentos, mucha de la cual tiene como enfoque principal el brindar conocimientos sobre la preparación, compartir consejos útiles o quizás mostrar mediante múltiples imágenes la nueva tendencia en cuanto al servicio de los alimentos; sin embargo lo rural -visto no desde la perspectiva de la cocina tradicional, sino como el estilo de vida de la gente del campo- es un tema del cual pocas veces se ha hablado.

La organización y forma en que una sociedad cocina y come son reflejo de ella misma y dependen de la manera en que ésta funciona (Arana, 2012). Ante esto, el principal objetivo de este trabajo es convertirse en un conducto por medio del cual se puedan conocer los instrumentos, prácticas y espacios que convergen en el desarrollo de la cocina rural.

Los apartados que componen la presente investigación se han desarrollado tomando como base la cocina como espacio y como práctica; para tal efecto se ha aplicado una metodología cualitativa enfocada a la investigación documental; además se ha optado por el trabajo de campo a partir de entrevistas con la intención de conocer, pero sobre todo, dar voz a aquellas personas que viven dentro de esta realidad.

La estructura del documento se conforma, primeramente, por un análisis de la importancia de los alimentos para el ser humano y su influencia no sólo en la función biológica sino también en la social; seguido de esto se encuentra una reflexión cronológica -a manera de marco histórico-teórico- en el que se abordan aquellos episodios que se han considerado como relevantes en la

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

evolución de la cocina, sobre todo a nivel nacional, pero también incluyendo eventos internacionales que sin lugar a dudas tuvieron injerencia en nuestro país. Esta reflexión es parte importante del trabajo ya que permite formar una idea de los hechos y fenómenos a los que se ha tenido que “someter” la cocina como fiel acompañante de la historia social; hecho que no sólo aplica para aquellos espacios urbanos, sino que también, en este mundo cada vez más cercano entre sí, ha trascendido hasta el medio rural actual en el que cada día es más evidente la fusión entre naturaleza, modernidad y tradición.

Por último, como elemento integrador de todo el trabajo de investigación, se presentan los testimonios de tres amas de casa del ejido Francisco Villa, perteneciente al municipio de San Vicente Tancuayalab en San Luis potosí, México, quienes, a través de una entrevista personal, compartieron sus puntos de vista sobre lo que para ellas es la cocina, su postura frente al papel que les toca desempeñar como dueñas de este espacio, sus principales prácticas diarias entre otras reflexiones las cuáles se han tratado de transcribir de la manera más objetiva con la intención de ser un primer acercamiento a la realidad de la cocina en el medio rural.

1. EL HOMBRE Y SU RELACIÓN CON LOS ALIMENTOS.

La cocina, entendiendo este concepto como eje integrador de todos los elementos que se conjugan en la preparación de los alimentos, es un testimonio del modo de vida, del lugar y sus recursos, del tiempo que se dispone para la preparación y de la capacidad de previsión (Ortalli y Ricatti, 2007).

Decir que la cocina nos permite conocer sobre la forma de vida, las costumbres y los recursos con que cuentan los pueblos nos da la pauta para entender aquellas manifestaciones que, para quienes no conocen el contexto en el que surgen, pudieran parecer incluso hasta aberrantes; es así, por ejemplo, que dentro de la cultura del mexicano, comer el hongo del maíz -llamado huitlacoche- es considerado casi un manjar; y qué decir de los nativos de Islandia, quienes dejan estacionar (pudrir) la carne de tiburón para utilizarla en la preparación de embutidos, o el hecho de que algunas tribus del Amazonas no coman huevos por ser considerado inmoral alimentarse de algo “no nato” (Ortalli y Ricatti, 2007).

Meléndez y Cañez (2009) citando a Mintz (2003) señalan que comer no es una actividad puramente biológica, pues los "... alimentos que se comen tienen historias asociadas con el pasado de quienes los comen; las técnicas empleadas para encontrar, procesar, preparar, servir y consumir esos alimentos varían culturalmente y tienen sus propias historias. Y nunca son comidas simplemente; su consumo está condicionado por el significado...".

Ahora, más allá de las formas de vida que dicta una sociedad en conjunto – llamemos costumbres nacionales, regionales o locales- en la gastronomía también tienen injerencia aquellas costumbres familiares que a través del

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

tiempo van surgiendo, muchas veces motivadas por gustos o disgustos al momento de comer, lo que sin lugar a dudas va marcando de manera significativa la forma de preparar los alimentos; cuántas veces hemos escuchado que si a papá no le gusta algún alimento -por ejemplo podemos mencionar la cebolla- entonces será muy común que en casa no se de preferencia a este ingrediente, modificando así el gusto de los integrantes de esa familia y, en mayor o menor medida, perpetuando esta situación.

Los alimentos y su preparación son por demás relevantes para la definición de la identidad de un país y para la consolidación de las estructuras sociales (Arana, 2012). Como evidencia de esta importancia podemos mencionar los esfuerzos que el gobierno mexicano ha realizado con la intención de posicionar a la gastronomía nacional como elemento diferenciador de la experiencia de los visitantes; prueba de esto han sido las gestiones, que se cristalizaron con la declaratoria por parte de la UNESCO en 2010, de la gastronomía mexicana como Patrimonio Cultural Inmaterial de la Humanidad.

Pero más allá de ser una simple mención honorífica, esta declaratoria constituyó el parteaguas que permitió el impulso de nuevas estrategias enfocadas al rescate de las manifestaciones gastronómicas. Es así como para el año 2015, y derivado del Programa para Democratizar la Productividad, surge la Política de Fomento a la Gastronomía Nacional, con la intención de organizar los esfuerzos que convergen y dan forma al sector gastronómico del país.

Pero ¿qué papel ha jugado la cocina, vista como espacio físico en el que confluyen esfuerzos diarios, para lograr tal consideración?

Para explicar nuestra postura respecto a la relevancia de la cocina, es conveniente reflexionar sobre el papel que juega el proceso de preparación de alimentos -así como todos aquellos elementos que en él confluyen- para obtener un producto final, digno representante de nuestra gastronomía, al cual se le suele atribuir todo el mérito, dejando muchas veces de lado el contexto de su creación, perdiendo así una parte importante de la transformación. Bajo esta reflexión, empieza a tomar sentido el hecho de que existan alimentos que magnifican su sabor al ser preparados en ollas de barro, o que muchas personas prefieran alimentos cocidos en horno de lodo o de tierra, o que tal el café servido en jarro, o el chocolate cuya espuma se forma con el molinillo de madera, es decir, se empieza a definir que el papel que ha jugado el espacio de la cocina ha sido trascendental, tal como su historia lo demuestra.

2. LA COCINA Y SU ESPACIO A TRAVÉS DEL TIEMPO¹.

¹ Resulta complicado referenciar, en este trabajo, la información encontrada sobre la evolución de la cocina tanto en México como en el mundo, por eso se ha tratado de presentar aquellos hechos más relevantes que permitan crear un contexto al lector de cómo este espacio ha sido objeto de muchos cambios. Para poder conocer más sobre el tema se recomienda ampliamente el trabajo de Arana (2012) y Stoopen (1997b) mismos que se encuentran citados en la bibliografía.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

No hay comida sin cocina o, mejor dicho, no es posible elaborar platillo alguno sin la presencia de elementos mínimos necesarios para el proceso, es por eso que dentro del presente trabajo se ha considerado relevante poder brindar una cronología de los cambios que se fueron dando en esta área; lo que a continuación se describe corresponde a la evolución -tanto en México como en el mundo- del espacio, técnicas, tecnología, instrumentos, entre otros, aplicados al proceso de la preparación de alimentos.

¿Por qué el ser humano está tan interesado en conocer la historia? La curiosidad es una cualidad que siempre ha acompañado al hombre, la necesidad de saber que lo que está haciendo es correcto lo ha llevado a ir en busca de respuestas a sus múltiples incógnitas, entonces, la necesidad de estudiar la historia responde a este deseo por sentir que sus pasos no están del todo errados.

Estudiar los orígenes y evolución de la cocina a través del tiempo permite aprender de los errores y aciertos de todos aquellos que, en mayor o menor medida, han aportado a la gastronomía nacional; hablando desde la visión de este estudio -lo rural- esta reflexión cronológica nos permite entender cómo la cocina de este medio no quedó al margen de los grandes cambios, teniendo como consecuencia la adaptación de las mejoras en la materia, pero desde las posibilidades que su ámbito de desarrollo les ha permitido.

2.1 El mundo prehispánico

En su artículo “De Dioses, Casas y Cocinas Mexicanas”, Suárez y Farías (1997a) nos muestra, de una manera muy clara, la forma en cómo se disponía arquitectónicamente la casa típica en el Altiplano Central de México:

“...Se edificaban con muros de adobe y techo inclinado en un solo plano, recubierto con hojas de maguey. Una casa típica contaba con un espacio para realizar las actividades familiares más importantes y una cocina construida a un lado, aunque separada de la habitación principal...estaban sobre el piso, de modo que las labores como moler y cocinar se hacían a esa altura...”

La importancia de la gastronomía en el mundo prehispánico va más allá de lo evidente. El significado que tenían los alimentos para el pueblo mexicana incluía una serie de reglas de etiqueta o comportamiento de observancia moral cuya omisión podría significar - para quienes no tuvieran precaución de atenderlas- una serie de desgracias casi siempre encaminadas al fracaso en el arte de la guerra: así entonces “si los hijos ponían los pies sobre las trébedes, o piedras, se les pronosticaba que serían desdichados en la guerra, que no podrían huir y que caerían en manos de sus enemigos” (Suárez y Farías, 1997a).

No se puede hablar sobre la cocina sin tomar en cuenta los enseres propios de este espacio. Muchos de ellos, de origen prehispánico, han logrado trascender al tiempo -muestra de esto es el molcajete el cual aun en nuestros días sigue utilizándose en muchas casas tanto del área rural como urbana-. En la cocina

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

mexica “el menaje de cocina incluía tecomates, cajetes, cazuelas o caxitl, cántaros y ollas de barro, comales recubiertos con cal, metates de roca volcánica” (Suárez y Farías, 1997a), objetos a los cuáles muchas veces se les atribuía la cualidad de transmitir mensajes del futuro, así pues “cuando se quebraba la piedra de moler, o metate, era señal de que la que molía, o alguno de su casa, iba a morir. (Suárez y Farías, 1997a).

Un rasgo distintivo, relativo a la cocina y los alimentos durante esta época, fue la actitud de respeto que siempre se concedió a todo lo relacionado con el aspecto gastronómico, saltando a la vista lo que González (2013) refiere sobre el hecho de que la sustentabilidad de la cocina en México es algo que desde siempre ha estado presente; y como ejemplo se puede decir la estrecha relación entre lo ambiental y la producción de alimentos, tomando en cuenta las épocas de siembra y cosecha, dando siempre un trato respetuoso a la tierra y a los productos obtenidos de ella, cosecha que posteriormente se intercambiaría en el tianguis el cual, bajo ciertas normas de convivencia y con una envidiable organización, pretendía servir como espacio de interacción económica y sociocultural, demostrando así que entre los habitantes del México antiguo la idea de satisfacer las necesidades presentes, sin comprometer las futuras y, sobre todo, siguiendo los preceptos divinos era una idea que desde mucho tiempo regía su vida.

Es en esta época que se puede hablar de una diferencia entre lo urbano y lo rural, al respecto, Castañón (2007) hace una revelación sobre la cocina rural, asegurando que esta existía desde la historia remota de nuestro país, “...cabría distinguir una cocina rural y campesina y una cocina urbana y cosmopolita”, quizás haciendo una diferencia entre la cocina que se practicaba entre la clase noble y aquella que era desarrollada entre plebeyos. Siguiendo con Castañón (2007) nos hace una singular descripción de su concepto de “cocina del hambre” como sinónimo de “cocina rural”. De acuerdo con él, en la cocina del hambre:

...”se vale comer de todo, insectos, flores, tallos, hierbas, plantas, plántulas, legumbres, frutos -animales como el venado o la rata, la iguana o la culebra, que vuelan como los patos o que nadan como los camarones y las carpas- y se hacen bebidas a partir del agave, del maguey, de la cáscara de los frutos (de la cáscara fermentada de la piña proviene el tepache) del maíz y desde luego, del chocolate”.

2.2 Una nueva forma de trabajar: cocina mestiza y conventual.

Con la conquista de México y con la llegada de las primeras órdenes monásticas la situación gastronómica del nuevo territorio empezó a sufrir una serie de transformaciones importantes; en este punto de la historia son precisamente los frailes quiénes marcaron la pauta en los avances técnicos y arquitectónicos aplicados a los espacios de la cocina. Un dato interesante es el que María Stoopan (1997a) comparte en su descripción del refectorio de Huejotzingo, en la cual pone de manifiesto la forma en que operaba un frigorífico rudimentario, pero efectivo:

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

“En la parte norte de la habitación hay un acceso que comunica con el frigorífico, que ocupa un espacio rectangular de cuatro por tres metros. La temperatura del recinto se mantenía fría, pues en el interior de las paredes de cal aplanada circulaba agua, gracias a un sistema de tubos de barro”

A la relativa modernidad que los integrantes de las diferentes órdenes monásticas le inyectaron a la gastronomía en México pronto se le sumó también la sabiduría y los elementos de la cocina prehispánica, naciendo así un nuevo estilo de cocina denominado “cocina mestiza”.

Otro hecho relevante de esta época fue el surgimiento de la “cocina compartimentada” a la cual con el paso del tiempo se le fue incluyendo innovaciones tecnológicas que permitieron garantizar aspectos de seguridad e higiene; una de estas modificaciones es la que Suárez y Farías (1997b) describe como un “avance tecnológico significativo” y que consistía en la construcción de fogones elevados y adosados a los muros.

El papel que jugó la cocina conventual en el desarrollo de la cocina como espacio es trascendental ya que, además de aportar a la mejora funcional -con las técnicas y tecnologías adoptadas-, permitió migrar a una nueva manifestación gastronómica: la cocina mestiza.

2.3 Cocina del siglo XIX y XX

Monique Eleb (2012) en su artículo “De habitación de servicio a rival de la sala de estar” hace una referencia de la visión que los franceses del siglo XX tenían sobre la cocina, la cuál era vista como:

“Espacio para la suciedad... en la distribución del hábitat aristocrático y burgués que heredamos (haciendo alusión a los franceses) la cocina era el espacio de lo sucio y de la gente inmunda y debía ser alejada de los espacios de recepción.”

En esta misma línea, Arana (2012) en su recuento histórico sobre la cocina en México durante los inicios del siglo XX señala que hasta ese momento la cocina “era un espacio que trata de evitarse y que se edificaba en la parte más alejada de la casa”. Esta necesidad de evasión no era para menos, sobre todo si consideramos que en aquel entonces el humo de la leña, el calor generado en las hornillas que no podía ser controlado, y el desconocimiento del manejo adecuado de la materia prima -para evitar malos olores-, eran elementos que sin lugar a duda viciaban el ambiente en el que se desarrollaban las actividades enfocadas a la preparación de alimentos.

Sobre el personal que trabajaba en la cocina durante el periodo comprendido entre el siglo XIX e inicios del XX, hay una diferencia entre lo que Eleb (2012) describe para el caso de Francia y lo que Arana (2012) registra del caso de México. Así entonces, mientras que en la Francia burguesa la cocina estaba

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

destinada a la “gente inmunda” en México el papel de la mujer y, sobre todo, de la ama de casa como líder de este espacio es por demás evidente, resaltando así un hecho que aún en nuestros días prevalece, quizás influido fuertemente por la tradición prehispánica.

Durante estos siglos los avances científicos y tecnológicos, sobre todo enfocados a la arquitectura, higiene y seguridad e incluso la administración científica, empezaron a hacer presencia en la dinámica de la cocina. Arana (2012) observa que gracias a los estudios de Pasteur surgió en todo el mundo una nueva forma de “hacer higiene”, logrando crear conciencia en las personas sobre la importancia del tratamiento de residuos, agua y otras sustancias que pudieran convertirse en focos de infección. Es así como esta nueva forma de entender la limpieza en la cocina marcó la pauta para la racionalización de la misma.

Otros cambios también trascendentales de acuerdo con Stoopen (1997b) tuvieron que ver con cuestiones como la introducción de agua corriente a la cocina y el cambio en el uso de combustibles -aparecen el gas y la electricidad-. Por la parte arquitectónica, especialmente en Europa surgen diseños más racionales y “ergonómicos” cuya intención era aportar al desempeño eficiente de la nueva figura principal de la cocina, la mujer quién es vista como una trabajadora en una fábrica, por lo que el término “taylorismo en casa” empieza a aplicarse con la intención de poder conocer los tiempos y movimientos que se presentan al momento de la preparación de los alimentos.

Sin embargo, en México toda esta “modernidad” no se introdujo de manera inmediata: “en México, durante el siglo XIX...las cocinas siguen obedeciendo a la misma noción surgida en el siglo XVII” (Stoopen, 1997b). Es decir, las cocinas -de las clases acomodadas- siguen el patrón de las cocinas conventuales, pero con una decoración más rica.

Con el fin de la guerra de independencia y la apertura de fronteras se inicia un proceso de intercambio comercial y demográfico entre diferentes naciones del mundo. Quizá de este intercambio sea el de origen francés el que mayor impacto causó en el país esto, aunado a una fuerte tendencia por la apreciación de esta cultura de parte del expresidente Porfirio Díaz, sin lugar a duda marcó una tendencia cultural y social que permitió la introducción, aunque paulatinamente, de muchos usos y costumbres, así como mejoras, de la cocina francesa a la recién formada cocina mestiza.

La revolución en el ámbito gastronómico no termina aquí, y así otro hecho relevante en la historia del hogar, como lo fue la desaparición del servicio doméstico, tuvo como consecuencia la necesidad de desarrollar equipo que pudiera ayudar al ama de casa a mejorar sus tiempos dentro de la cocina, surgiendo, entre otros, los electrodomésticos con los que la tarea de cocinar se volvió, sino más rápida sí más sencilla; aunado a esto el cambiante escenario político-social fue modificando los roles de hombres y mujeres, así pues la inserción del sexo femenino al mercado laboral obligó que se repensara la funcionalidad de la cocina, si antes la preparación de los alimentos era un

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

proceso de días, con el nuevo rol de la mujer trabajadora era necesario que se pudiera hacer casi lo mismo pero de una forma más rápida.

En medio de toda esta evolución histórica de la cocina, resulta complicado identificar el momento exacto en que la cocina rural adopta elementos y recursos nuevos en su quehacer; podría ser que Castañón (2007) de un poco de luz al respecto con su reflexión presentada en el ensayo “Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno” en el cual asegura que la Revolución Mexicana es una etapa clave en esta transición, ya que es casi de manera simultánea a ésta que se da una marcada industrialización y mecanización en diferentes actividades en parte del territorio nacional, incluyendo la gastronomía; prueba de esto último sería la invención de la máquina de Celorio con la cual se logró la producción de tortillas en serie.

Pero más allá de los cambios tecnológicos, esta etapa trajo consigo nuevas ideologías, con las cuales se pretendía redimir al campesino y dignificar al sector agrario; aunado a esto, el papel de la mujer empieza a tomar relevancia, ya no sólo como ama de casa, sino también como parte importante del movimiento; se puede entonces afirmar que el siglo XX junto con la Revolución Mexicana fue el momento en que se logró afirmar la dignidad y el orgullo de la cocina mexicana como una soberanía cultural (Castañón, 2007).

3. EXPERIENCIAS DE LA COCINA RURAL: LA PERSPECTIVA DE SUS ACTORES.

Parte de la metodología de este trabajo consistió en una entrevista directa con la intención de recoger el testimonio de habitantes de este lugar. Para tal efecto se entrevistaron a tres personas del ejido “Pancho Villa” perteneciente al municipio de San Vicente, Tancuayalab, S.L.P., durante el mes de abril de 2017.

La entrevista tuvo como finalidad conocer la opinión de las participantes sobre el espacio de la cocina -desde el punto de vista social y funcional- los elementos que la conforman, así como las actividades que en torno a ella tienen que realizar para la preparación de los alimentos.

3.1 Ubicación del estudio

Francisco Villa es una localidad perteneciente al municipio de San Vicente Tancuayalab, S.L.P, municipio cuyo nombre, de acuerdo la Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México (s/f) lo toma de la palabra huasteca Tancuayalab que significa “lugar del bastón de mando”, por lo que existe la posibilidad de que este lugar haya sido un importante centro ceremonial.

Demográficamente hablando para el año 2010 contaba con una población total de 14,958 habitantes, de los cuales 49.81% eran hombres y 50.18% mujeres; de acuerdo con la clasificación de la Secretaría de Desarrollo Social (2013)

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

este municipio pasó de un grado de marginación alto a uno medio en el periodo comprendido entre los años 2005 a 2010.

Ubicado en la parte sureste de San Luis Potosí, a una distancia aproximada de 332 km. de la capital del estado, en la llamada Región Huasteca, este municipio colinda al norte con Tamuín, al este con el estado de Veracruz, al sur con el municipio de Tanquián de Escobedo y al oeste con el municipio de Tanlajás. (ver figura 1).

Figura 1. Ubicación geográfica del municipio de San Vicente Tancuayalab.



Fuente: Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. (s/f)
Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México.

Un total de 135 localidades conforman el municipio de San Vicente Tancuayalab, entre ellas Francisco Villa, habitada por 373 personas (52.01% hombres y 47.98% mujeres) quienes viven en un grado de marginación alto y con un rezago social medio (SEDESOL, 2013)

El régimen de tenencia de la tierra es ejidal, entendiendo el concepto de ejido como:

“Conjunto de tierras, bosques o aguas que un grupo de población campesina usufructúa de hecho, con fundamento en la Ley Agraria del 6 de enero de 1915, independientemente de que haya o no resolución presidencial, del tipo de actividad que en ellas se realice y del municipio o municipios en donde se encuentren”. (INEGI, 2007)

3.1 El desarrollo de las entrevistas.

Desde el momento en que se planteó la posibilidad de escribir un trabajo enfocado a la cocina rural se decidió que era primordial -dentro de la metodología- el desarrollo de entrevistas que nos permitieran conocer más de

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

cerca la forma en que las personas del medio rural disponen espacio y esfuerzo para la preparación diaria de los alimentos.

La elección del ejido Francisco Villa como lugar de estudio responde a una cuestión práctica ya que es un lugar que se encuentra relativamente cerca de Ciudad Valles (aproximadamente a una hora en carro) por lo tanto el traslado sería relativamente sencillo; aunado a esto el hecho de contar con algunos contactos en el lugar fue otro factor decisivo al momento de ubicar el sitio a estudiar.

Es importante aclarar que la entrevista se enfocó en recabar información de la situación actual de la cocina en el medio rural, es decir, de aquellos usos y costumbres que al día de hoy imperan en este lugar, por lo tanto el lector no encontrará dentro de las entrevistas, elementos que aludan a la cocina tradicional -entendida como aquella capaz de evocar valores, sabores, modos, estilos, sazones que se materializan en un platillo (Padilla, 2006) y que sin lugar a dudas dotan de ese encanto característico de la gastronomía mexicana.

Lo que a continuación se describe narra las historias de tres mujeres, quienes han accedido a platicar su experiencia dentro del espacio de la cocina.

Testimonio 1. Raquel Santiago Hernández, 40 años.

Para la señora Raquel, todo comenzó en la casa de sus abuelos, en dónde su abuela le enseñó las bases para poder cocinar. “Tendría yo aproximadamente 14 años cuando empecé” comenta.

Ante la pregunta de si le gusta cocinar, ella responde -de manera muy seria y con cierta reserva- “pues lo hago por obligación”. Continuando con la plática nos dice que en un día normal lo que nunca falta en la mesa son enchiladas y carne; respecto a otros alimentos, comenta que los frijoles casi no se sirven ya que no les gustan, el queso y pescado también son alimentos que con cierta frecuencia se sirven. “Los huevos los comen los chiquillos, yo no porque casi no me gusta”.

Para la señora Raquel, un día normal inicia a las 5 de la mañana, ya que a esa hora tiene que levantarse para poder hacer el *lonche*² al hijo y al esposo quienes por motivo de estudio y trabajo respectivamente, no se quedan a desayunar. “De lonche normalmente les hago enchiladas con carne y queso”. Una vez que esposo e hijo han salido a sus respectivos deberes, Doña Raquel recoge y limpia la cocina.

En su casa habitan cuatro personas, por lo que diariamente prepara comida para todos; sobre su sazón nos dice que no es tan picoso porque su hija no lo come.

² Para la región huasteca, lonche se refiere al alimento que se prepara por la mañana con la intención de que sea llevado por la persona que trabaja para poder comerlo durante algún receso.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

Respecto a la materia prima que utiliza para la preparación de los diferentes platillos, nos comenta que lo más utilizado en su cocina son el tomate, chile, cebolla, palmito, nopales; la forma y el lugar de dónde los adquiere varía, así por ejemplo nos aclara que los nopales “esos los sacó de aquí porque aquí tengo unas matitas”. De igual manera nos refiere que las verduras las compran en Tamuín (municipio que se encuentra a 40 minutos en automóvil) el huevo y frijol con su suegra en una tienda que tiene (dentro del mismo ejido y a pocas casas de la de ella). Sin embargo, también señala que hay ciertos alimentos que los siembra su esposo, como: frijol, calabaza, nopales, chile -aunque de este último dice que no es tan común que lo siembre porque como es de mucha agua a veces no se da.

Sobre la masa -elemento primordial en toda cocina mexicana- nos comenta que su esposo siembra maíz y ya que se da lo utilizan para hacerla; cuando la cosecha no está lista, entonces compra maíz en la tienda y con ese prepara la masa. El maíz ella misma lo muele en el molino de mano (ver imagen 1), o hay ocasiones que también lo lleva a moler a la tienda porque el molino de allá es eléctrico y “así es más fácil” comenta.

Imagen 1. Molino de mano



Fuente: Meraz, G. (2017)

Aprovechando el tema del maíz, se le pregunta si utiliza todavía *metate*³, a lo que responde “he molido en metate, cuando estaba chica, ahorita ya no tengo” y ante la pregunta de si es difícil -tratando de explicarnos por qué ya no lo utiliza- nos contesta “no es difícil”.

Siguiendo con la entrevista, y tratando de tocar temas referentes al diseño de su cocina, se le pregunta si el espacio destinado a la cocina le agrada, a lo que contesta “pues sí”, con una sonrisa pícaro dejando entre ver algo más, quizás la presencia de su esposo ha ocasionado esta reacción. La cocina de Doña Raquel la construyó su esposo hace aproximadamente 16 años, el material

³ El metate es un rectángulo de piedra utilizado para moler semillas como el maíz; mide entre de 30 a 40 centímetros de ancho y 50 o 60 de largo, pudiendo o no tener tres patas cortas utilizadas a manera de base.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

que utilizó fue vara, lodo y todo enjarrado -el enjarre se refiere a la terminación con lodo con la cual se cierran aquellos orificios que pudieron haber quedado abiertos durante la construcción del inmueble- lo que en temporada de frío impide el paso del viento, pero durante el calor, o por lo menos el día de la entrevista, puede convertir el espacio en un lugar con muy poca ventilación. (Ver imagen 2).

Imagen 2. Cocina con enjarre



Fuente: Meraz, G. (2017)

Siguiendo con la arquitectura de su cocina, se le pregunta a Doña Raquel si existe alguna razón por la cual se haya dispuesto el espacio de la cocina de esa forma, a lo que contesta en tono de broma “pues no sé, a lo mejor a este hombre así le gustó” dejando entrever que, al menos para ellos, la forma no está determinada por ningún otro factor que no sea el gusto y la practicidad, de igual forma el acomodo de los utensilios de cocina se da “a como uno quiere” según lo cuenta la misma señora. (Ver imágenes 3 y 4).

Imagen 3. A manera de alacena

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO



Fuente: Meraz, G. (2017)

Imagen 4. Instrumentos de cocina



Fuente: Meraz, G. (2017)

Sobre la higiene de su cocina, comenta que todos los días barre y lava el piso, igualmente los platos los lava todos los días. Para Doña Raquel el espacio de la cocina “es para comer y se acabó” dando a entender que además de preparar y comer este lugar no se vuelve a tocar hasta la siguiente comida. No recuerda que su cocina sea muy diferente a la de su abuela, salvo por el enjarre, lo que nos habla de una permanencia en el diseño de este espacio. Referente al uso de otro tipo de utensilios o equipo, nos comenta que tiene refrigerador, con lo que puede hacer que la comida dure un poco más, ¿y cuando le sobra comida o se echa a perder? -le preguntamos- “entonces se lo echamos a los puercos” con lo que se nos viene a la mente la “sustentabilidad de la cocina mexicana” que en párrafos arriba se comenta.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

La forma en que calienta sus alimentos es a través de una hornilla que se enciende con leña “esa la trae mi esposo del rancho en dónde trabaja”. (Ver imagen 5).

Imagen 5. Hornilla



Fuente: Meraz, G. (2017)

Un poco apurada, Doña Raquel nos urge a terminar la entrevista ya que se tiene que ir a dejar la comida a la doctora de la clínica; antes de terminar se le pregunta si alguien más cocina en su casa, contestando que a veces su hija; aprovechando que está el esposo -Eligio- escuchando la conversación se le pregunta si él apoya con algo en la cocina, a lo que contesta que a lavar platos no, pero cuando se asa carne él es el encargado.

Testimonio 2. Rafaela Morales González, 47 años.

Doña Rafa, nos recibe con una sonrisa y un agradable sentido del humor que mantiene durante toda la conversación. Ella comenzó a cocinar desde que tenía 7 años, además su mamá las ponía -haciendo alusión a ella y hermanas- a lavar y a barrer la cocina también. Para Doña Rafa aprender a cocinar fue más una cuestión de observación que de enseñanza por parte de alguien, “mi mamá me decía, ¡fíjense! Para eso tienen ojos”.

Para Doña Rafa la cocina es el trabajo que le corresponde hacer -y al parecer lo hace con gusto- “el trabajo de uno es estar en la cocina, temprano a barrer, lavar trastes, hacer de almorzar y, llegada la hora, otra vez a la cocina porque ya llega el hombre, no se acaba el trabajo”.

Su día inicia a las seis de la mañana, aunque a veces cuando su esposo tiene embarque -así se le llama cuando en los ranchos se tiene que entregar el ganado vendido- tiene que madrugar más, aproximadamente a las cuatro de la

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

mañana. En casa de Doña Rafa sí desayunan y además salen con lonche, y hasta que atendió a todos entonces ella “entra a comer una tortilla”. Respecto a la cena dice que a veces, cuando hay pan, lo comen con el café, y sino cenan puro café.

La sazón de Doña Rafa es picosa, como ella misma lo afirma “la comida sin chile no tiene sabor”, sin embargo, acepta que lo hace con moderación ya que, a pesar de que su “chamaco” (hijo joven) está acostumbrado a lo picoso, no le gusta abusar de este ingrediente.

A diferencia de Doña Raquel, Doña Rafa no acostumbra a sembrar alimentos “a veces nopales” pero nada más, por lo que tiene que ir a comprar a la tienda del ejido. Siguiendo con la entrevista, llegamos a la pregunta ¿su cocina, le gusta? a lo que responde “pues, aunque no me guste” sin embargo, respecto al tamaño, Doña Rafa se encuentra satisfecha con su cocina. Éste espacio fue construido por su esposo, quien la hizo de palma y a diferencia de la cocina de Doña Raquel, ésta no está enjarrada. (Ver imagen 6)

Imagen 6. Cocina sin enjarre



Fuente: Meraz, G. (2017)

La cocina de Doña Rafa cuenta también con una hornilla la cual tiene un escape que canaliza el humo al exterior, o al menos esa sería la idea, sin embargo Don José, su esposo y quién construyó la estufa, por error ha dejado el escape por dentro, lo que hace que el humo de la leña no pueda salir en su totalidad. (Ver imagen 7 y 8).

Imagen 7. Hornilla en desuso

**LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS.
EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA
POTOSINA, MÉXICO**



Fuente: Meraz, G. (2017)

Imagen 8. Hornilla con tubo de escape



Fuente: Meraz, G. (2017)

Respecto a la forma de su cocina, comenta que no hay ninguna razón en especial de que esté así o de que los utensilios estén acomodados de esa forma, aunque nosotros podemos anotar que el hecho de tener colgados del techo algún instrumento tiene que ver con la necesidad de no dejarlos a la mano de animales rastreros, “pues ya cada quién lo acomoda a como quiere, los trastes los pone de una forma y si ya se fastidió lo cambia”. (Ver imagen 7).

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

Imagen 7. Utensilios de cocina



Fuente: Meraz, G. (2017)

Cuando se pasa al tema de la higiene del espacio, Doña Rafa aclara que el piso que ella tiene en su cocina es rústico, por lo que la barre y cuando ve que está muy sucia le echa agua -en algunos lugares de la huasteca, el polvo que se junta en este tipo de pisos se humedece y se reincorpora al piso, llamando a esto un “embarre”, mientras que los platos los lava con agua, jabón y cloro -este último ayuda a quitarle el olor a los platos- por eso dice Doña Rafa que a ella no le gusta el blanquillo (huevo de gallina) de patio porque es muy oloroso.

Debido a que no tienen agua corriente, la forma de lavar los platos consiste en llenar dos recipientes con agua, agregándole jabón a uno mientras que el otro se queda con pura agua (o como en el caso de Dona Rafa, agregando cloro para el mal olor). De esta forma se van enjabonando, tallando y posteriormente enjuagando. (Ver imagen 8).

Imagen 8. Fregadero.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO



Fuente: Meraz, G. (2017)

En la casa de Doña Rafa, su esposo no ayuda a la cocina, pero su hija sí, como dice la señora “yo le digo: para que vayas aprendiendo, para el día de mañana que te quieras casar”.

Además de servir para la preparación de alimentos, en ocasiones -aunque no de manera generalizada- la cocina se puede utilizar para sentarse a platicar, sin embargo, Doña Rafa dice que todo depende, “si uno siente mucho calor pues entonces se viene para afuera de la casa y se sienta”.

En la cocina de Doña Rafa el molcajete sigue siendo un instrumento relevante, el cual, al no contar con licuadora, sirve para moler los alimentos que así lo necesiten. Respecto al uso del metate, dice que “más antes” sí lo utilizaba, sin embargo, ahora ya no tanto. Sobre la dificultad para usarlo nos contesta que no, y sobre la durabilidad del mismo, dice que al ser de piedra es muy difícil que se rompa-. ¿Y ese se usa sobre el piso? -preguntamos refiriéndonos al metate- a lo que nos contesta que ese se pone en una mesita alta construida con otates que es exclusiva para él y se llama tapeiztle (dentro del trabajo de investigación realizado no se ha encontrado referencia alguna al respecto).

Doña Rafa no tiene refrigerador, por lo que la comida que se prepara es para consumo diario, evitando hacer de más porque se puede echar a perder. “yo no [tengo refrigerador] si pongo frijol y les doy de comer la cena los pongo a hervir para que ya no se agrien, y ya no los ando cuchareando, ya ve que por eso se agrian” -pero entonces si los deja así, sin cucharear no les pasa nada “no, no les pasa nada”. Nos dice también que no poner frijoles para muchos días porque luego ya no tienen sabor, “y uno está acostumbrado a comer [del] día. Yo por eso le digo a mi niña que se fije, si no hay frijoles que ponga...tanteando lo que se va a acabar” tomando en cuenta, en todo momento, que no queden residuos para así no desperdiciar ni tirar porque, como ella lo dice “yo no tengo puercos, si quiera, luego uno los tira para los pollos ajenos y los venden y no le dan a uno ni un refresco” Hablando de otro alimento perecedero y la forma en que lo conserva comenta “la leche, el niño

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

se la toma luego luego, yo le digo que es mi gatito, por eso no se me echa a perder”. Si Doña Rafa no tiene refrigerador no es por falta de luz en el lugar, es más bien por cuestiones económicas “luego sale cara”.

Sobre la comida típica, pareciera como si Doña Rafa no tuviera muy claro cuáles podrían ser los platillos típicos de la zona, cuando se le pregunta sobre el boliim y el zacahuil nos dice que sí, que esos son tradicionales, sin embargo ella no sabe prepararlos.

Testimonio 3. Antonina Hernández Martínez. 65 años

En un inicio, Doña Antonia no parecía muy dispuesta a ser entrevistada, “qué le puedo yo decir a usted, yo no sé nada”, pero finalmente conforme fueron pasando las demás entrevistas se tranquilizó y accedió a platicarnos sobre sus vivencias en la cocina.

Dice que comenzó a cocinar como de siete años “como uno de pobre, tiene que buscarle, mi mamá salía a buscar *cogollo*⁴ para hacer *petate*⁵, y me deja mi mamá y me dice, tú vas a moler esto, vas a cocer ajonjolí. Si yo ni sabía todavía cómo voy a hacer, pero la cosa es que cuando ella llegue tiene que estar listo” Es así como Doña Antonia daba sus primeros pasos en la cocina de la casa de sus padres “me pongo a cocer el nixtamal, me pongo a moler, todo el día, estaba huerquita” - ¿y no le daba miedo quemarse? - “no tenía de otra, mi mamá tenía que salir”.

Sobre quién le enseñó a cocinar, deja entrever que más que enseñarle, su mamá la orilló a aprender a cocinar “pues así, mi mamá dice: tienes que hacer esto; y pues ni modo” como dando a entender que no había tiempo de preguntar el proceso, dando paso a la imaginación.

De las tres personas entrevistadas, Doña Antonina es la única que deja ver el problema que la situación económica significa para ellos, sobre todo en estos tiempos en el que la vejez ha llegado a sus vidas y su esposo ya no puede trabajar como antes.

- ¿Qué es lo que no falta en la mesa, Doña Antonina? - pues le digo que como uno nada más de pobre, pues nomás frijol, arroz, sopa, lo que sea, no hay más. Falta patrón -dice ella- ya mi viejo no trabajó (refiriéndose a su esposo quién actualmente tiene 70 años y tiene problemas para escuchar).

La parcela es trabajada en ocasiones por su esposo, pero tampoco obtiene mucho de ésta “hace unos días le dieron \$300 pero ya eso no es dinero, ya no alcanza para carne”.

Ahora que Doña Antonina ya no tiene hijos en casa, su día empieza a las seis de la mañana, sin embargo antes se tenía que levantar a las tres de la mañana

⁴ Hoja de la palma que se cosecha aún inmadura y plegada.

⁵ Tapete tejido hecho a base de hoja de palma que se utiliza para dormir sobre él.

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO

para hacerles lonche. Sobre los alimentos que consumen, algunos los obtienen de su parcela o lo compran.

Al igual que Doña Raquel y Doña Rafa, en la cocina de Doña Antonina se utiliza la leña “antes yo iba a la leña y la traiba (sic) en la cabeza”. Sobre el agua que ocupan para cocinar, nos dice que ahora ya tienen agua entubada, pero antes se tenía que acarrear, a lo que Doña Rafa comenta que, en el caso de ella cuando era niña, antes de ir a la escuela tenía que ir junto con sus hermanas a acarrear agua del ejido Lázaro Cárdenas ya que era aquí dónde se encontraba la presa.

Coincide que el día de la entrevista a Doña Antonia ella se encontraba unos días con su papá, atendiéndolo ya que se encontraba enfermo, por lo que la cocina que nos mostró era precisamente la que el señor tiene en su casa (ver imagen 10) “yo estoy cocinando afuerita, allá en mi casa la cocina es de un materialito”. En la cocina de su papá nos comenta que las cosas las acomoda a como mejor le parezca, tratando de utilizar los espacios de la forma más conveniente. La hornilla, como se aprecia en la imagen, está construida a partir de un tanque.

Como en los casos anteriores, en casa de Doña Antonina nadie más usa la cocina, y el uso está reservado sólo como espacio para preparar y consumir alimentos. Sobre los utensilios o aparatos que tiene en su cocina, nos comenta que sí tiene refrigerador y licuadora, incluso esta última también en la casa de su papá “a veces dice mi papá que no le gusta la salsa que yo hago en la licuadora”, y aunque el maíz para la masa lo muele en el molino, de todas formas, la “pasa” por el metate porque así se pueden tortear mejor las tortillas.

El metate es casi como un compañero de vida, en el caso de Doña Antonina el que tiene ha sido el único “es que también dura, yo me voy a morir y allí se va a quedar él” y es tal el apego que crece entre utensilios y personas que, por ejemplo, Doña Antonina incluso aún recuerda dónde lo adquirió “se lo compré a un señor que venía de Huejutla”.

Reconoce, al igual que Doña Rafa y Doña Raquel, que entre los platillos típicos están los tamales y el boliim, éste último dice que tiene como 2 años que lo hizo. Además nos comparte un mito sobre los tamales “si uno está picado por una víbora, los tamales salen pintos”.

Imagen 10. Cocina al aire libre

LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS. EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA POTOSINA, MÉXICO



Fuente: Meraz, G. (2017)

Imagen 11. Algunos utensilios de cocina.



Fuente: Meraz, G. (2017)

4. CONCLUSIONES

Como resultado de esta investigación se concluye, de manera general:

1. La relación que el hombre ha tenido con los alimentos trasciende su necesidad de alimentarse, por lo tanto, la comida se convierte en un testimonio de vida que permite observar y comprender los cambios sociales, políticos y económicos por los que una sociedad ha tenido que pasar y que, de manera directa o indirecta, han influido en la cultura gastronómica.
2. Siempre existió la cocina rural, aun en tiempos antiguos, y una de sus principales características, que hoy prevalece, ha sido la capacidad de utilizar y transformar los recursos del medio en el que se desarrolla para dar forma a platillos que puedan satisfacer el hambre.

**LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS.
EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA
POTOSINA, MÉXICO**

3. Aunque para algunos parezca “machista”, la importancia de la mujer como eje vertebral de la cocina en México siempre ha existido, lo que podría indicarnos que este rol sería una herencia prehispánica.

En cuanto a la situación actual de la cocina rural para el caso de estudio presentado, podemos concluir:

1. En las entrevistas realizadas se identificó cierto grado de desconocimiento sobre los usos y costumbres que antaño se presentaban en la cocina, lo que lleva a concluir que, en la actualidad, sería un tanto arriesgado suponer que la cocina rural es sinónimo de cocina tradicional.
2. La pérdida en cuanto a la tradición oral y las prácticas tradicionales podrían estar directamente influenciadas por la salida de la mujer de su lugar de origen para buscar nuevas oportunidades de trabajo; igualmente las nuevas facilidades a las que tienen acceso propician que las prácticas evolucionen ocasionando, como en el caso documentado, pérdida de las tradiciones.
3. Para las mujeres entrevistadas, la cocina es concebida como el espacio en el que se preparan y se consumen los alimentos, prefiriendo otros espacios de la casa para poder socializar.
4. La mujer en la cocina rural no sólo se preocupa por cocinar, también debe ser capaz de poder obtener los recursos (agua, leña) necesarios para que esta actividad pueda llevarse de manera adecuada; es quizás esta situación lo que hace que para la mujer del medio rural la cocina se vea como una responsabilidad que puede llegar a cansarlas, entendiendo entonces por qué ante la pregunta de si les gustaba cocinar la respuesta haya sido, entre broma y seriedad, que es algo que se hace más por obligación que por gusto.
5. En la conformación actual del espacio de la cocina rural existen elementos que denotan una importante influencia prehispánica, lo cual indica que no todas las regiones del país fueron receptivas a los cambios que acompañaron la llegada de extranjeros una vez abiertas las fronteras.
6. A pesar de contar con espacio para sembrar sus propios alimentos no siempre se prefiere esta opción, pudiera ser la necesidad de seguridad alimentaria lo que motive a emplearse en un trabajo seguro que les pueda dar -económicamente hablando- lo mínimo necesario para no tener que depender de la parcela y los ciclos agrícolas.
7. La practicidad ha sobrepasado a la costumbre, lo que motiva a buscar nuevas y mejores formas de hacer las cosas en la cocina, aunque esto implique no seguir las tradiciones.
8. Algunos utensilios de cocina tienen la capacidad de generar el apego de sus dueños, tal es el caso del metate el cual puede sobrevivir por generaciones.

**LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS.
EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA
POTOSINA, MÉXICO**

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS.

- Arana, G. (2012). *Los espacios de la cocina mexicana al albor del siglo XX. La creación alquímica de olores, sabores y texturas*. Apuntes 25(1), 36-49
- Castañón, A. (2007). Tránsito de la cocina mexicana en la historia. Cinco estaciones gastronómicas: mole, pozole, tamal, tortilla y chile relleno. Foro Hispánico, 3923-54.
- Eleb, M. (2013). *De habitación de servicio a rival de la sala de estar. Una pequeña historia de la cocina en Francia, del siglo XX al XXI*. Historia Contemporánea 48,91-115
- Escofet- Torres, R. (2013). *Importancia de la gastronomía prehispánica en el México actual*. Revista Culinaria de la UAEM, 6, 23-36. Recuperado el 20 de julio de 2016 de http://web.uaemex.mx/Culinaria/seis_ne/PDF%20finales%206/importancia%20ok.pdf
- Gambús, I. (2015). *Cocer el pensamiento: Pensar la comida*. Debates IESA, 20(1), 39-43
- González Reza, A. M. (2013). Por qué la cocina mexicana siempre ha sido sustentable. (Spanish). Hospitalidad ESDAI, (24), 75-85.
- Instituto Nacional de Estadística y Geografía (2007). Censo Ejidal 2007. Glosario. Recuperado de www.beta.inerqi.org.mx/app/glosario/default/html?=-cae2007 el día 17 de abril de 2017
- Instituto Nacional para el Federalismo y el Desarrollo Municipal. (s/f) Enciclopedia de los Municipios y Delegaciones de México. Recuperado de <http://siglo.inafed.gob.mx/enciclopedia/EMM24sanluispotosi/municipios/24034a.html> el 15 de abril de 2017
- Matta, R. (2011). Posibilidades y límites del desarrollo en el patrimonio inmaterial. El caso de la cocina peruana. Apuntes 24(2) 196-207.
- Meléndez, J.M; Cañez, G.M. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. Revista Estudios Sociales 17
- Muñoz -Güemes, A. (1998). Hacia una historia de la alimentación. Apuntes sobre las relaciones de producción y consumo mundial. En Alimentación y cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998. Museo Nacional de Antropología. España: La Val de Onsera.
- Ortalli, A; Ricatti, J; (2007). La retroalimentación de la ciencia y la cocina. Química Viva, 6(1) 104-111. Recuperado de <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=86360304>
- Padilla, C. (2006). Las cocinas regionales. Principio y fundamento etnográfico". En Congreso Internacional de Sociología Rural. Quito Ecuador , pp. 20-24
- Programa para Democratizar la Productividad (2015). Política de Fomento a la Gastronomía Nacional. Recuperado de <https://www.gob.mx/productividad/articulos/politica-de-foment-a-la-gastronomia-nacional-14077?idiom=es> marzo 15 de 2017.
- Declaratoria de la UNESCO
- Secretaría de Desarrollo Social. (2013) Catálogo de Localidades. Sistema de Apoyo para la Planeación del PDZP. Recuperado de

**LA COCINA, SU ESPACIO FÍSICO Y PRÁCTICAS COTIDIANAS.
EXPERIENCIAS DESDE UNA COMUNIDAD RURAL DE LA HUASTECA
POTOSINA, MÉXICO**

<http://www.microrregiones.gob.mx/catloc/LocdeMun.aspx?tipo=clave&campo=loc&ent=24&mun=034> el 15 de abril de 2017.

Suárez y Farías, M. (1997a). "De dioses, casas y cocinas mexicas" Revista-libro Artes de México. (36) 8-18.

Suárez y Farías, M. (1997b). "De ámbitos y sabores virreinales" Revista-libro Artes de México. (36) 30-50.

Stoopen, M. (1997a). "Las simientes del mestizaje en el siglo XVI". Revista-libro Artes de México. (36) 20-30.

Stoopen, M.(1997b). "De convulsiones y revoluciones culinarias en los siglos XIX y XX". Revista-libro Artes de México. (36) 20-30.