

**MONTANHAS, MILPAS E PRATOS DA OAXACA, MÉXICO: UMA ABORDAGEM AO TERRITÓRIO A PARTIR DA COZINHA****MOUNTAINS, MILPAS AND DISHES OF OAXACA, MEXICO: AN APPROACH TO THE TERRITORY FROM KITCHEN****MONTAÑAS, MILPAS Y PLATILLOS DE OAXACA, MÉXICO: UNA APROXIMACIÓN AL TERRITÓRIO DESDE LA COCINA**Héctor Nicolás Roldán-Rueda<sup>1</sup><https://orcid.org/0000-0003-3726-5910>Lucía Pérez-Volkow<sup>2</sup><https://orcid.org/0000-0002-1239-8912>**Submissão: 01/05/2022 / Aceito: 17/08/2022 / Publicado: 31/10/2022.****Resumo**

Investigar as cozinhas como território implica reconhecer que elas são o espaço onde múltiplos elementos e repertórios socioambientais, políticos e econômicos entram em jogo e se manifestam em nível local-comunitário. O objetivo deste artigo é analisar o papel das cozinhas e seus cozinheiros na troca entre os serviços ecossistêmicos, o território, e as tensões e virtudes que ali ocorrem, ilustradas por meio de um prato tradicional, a *sopa de guías*. Um acompanhamento participante e um evento público foram realizados com sete cozinheiros tradicionais da comunidade de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Identificamos relações entre a cozinha e seu território, destacando: a cozinha como espaço associado a uma matriz biofísica, a cozinha como múltiplas territorialidades, tanto materiais quanto simbólicas, a relação íntima entre cozinha e cozinheiros, e o tempo como indicador de ambientais, transformações econômicas e políticas. A *sopa de guías* permite mostrar a montagem multiescalar dos territórios desde a cozinha. Os pratos e receitas são um meio para conhecer o tipo de relação da população com o seu território, bem como as suas transformações; tendo um papel na construção de futuros desejáveis.

**Palavras-chave:** Cozinha. Território. Sistemas alimentares. Serviços de ecossistemas**Abstract**

Inquiring into kitchens as a territory implies recognizing they are the space where multiple socio-environmental, political and economic elements and repertoires come into play and are manifested at the local-community level. The objective of this article is to analyze the role of kitchens and their cooks in the exchange between ecosystem services, the territory, and the tensions and virtues that take place there, illustrated through a traditional dish, *sopa de guías*. A participant accompaniment and a public event were held with seven traditional cooks in the community of Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. We identified relationships between the kitchen and its territory, highlighting: the kitchen as a space associated with a biophysical matrix, the kitchen as

1Doctor em Ciências em Ecologia y Desarrollo Sustentable. El Colegio de la Frontera Sur. hector.roldan@ecosur.mx .

2Maestría en Ciencias Ambientales. Instituto de Investigaciones en Ecosistemas y Sustentabilidad, Universidad Nacional Autónoma de México. lpvolkow@gmail.com



multiple territorialities, both material and symbolic, the intimate relationship between kitchen and cooks, and time as an indicator of socio-environmental, economic and political transformations. The *sopa de guías* allowed us to show the multiscale assembly of the territories from the kitchen. The dishes and recipes are a means to learn about the type of relationships between the population and its territory, as well as its transformations; having a role in the construction of desirable futures.

**Keywords:** Kitchen. Territory. Food systems. Ecosystem services

### Resumen

Indagar en las cocinas como territorio implica reconocer que son el espacio donde se ponen en juego y se manifiestan múltiples elementos y repertorios socioambientales, políticos y económicos a nivel local-comunitario. El objetivo de este artículo es analizar el papel de las cocinas y sus cocineras en el intercambio entre los servicios ecosistémicos, el territorio, y las tensiones y virtudes que allí tienen lugar, ilustrados a través de un platillo tradicional, la sopa de guías. Se realizó un acompañamiento participativo y un evento público con siete cocineras tradicionales en la comunidad de Santo Domingo Tomaltepec, Oaxaca. Identificamos relaciones entre la cocina y su territorio, destacando: la cocina como un espacio asociado a una matriz biofísica, la cocina como múltiples territorialidades tanto materiales como simbólicas, la íntima relación entre cocina y cocineras y el tiempo como un indicador de transformaciones socioambientales, económicas y políticas. La sopa de guías, nos permitió mostrar el ensamble multiescalar de los territorios desde la cocina. Los platillos y las recetas son un medio para conocer el tipo de relaciones entre la población y su territorio, así como sus transformaciones; teniendo un papel en la construcción de futuros deseables.

**Palabras clave:** Cocina. Territorio. Sistemas alimentarios. Servicios ecosistémicos

Tal vez la única salida que nos queda es rescatar el fuego civilizador y convertirlo nuevamente en el centro de nuestro hogar. Reunámonos junto a él para reflexionar sobre nuestra relación íntima con la vida. Recuperemos el culto a la cocina, para que dentro de ese espacio de libertad y democracia, podamos recordar cuál es el significado de nuestra existencia. (ESQUIVEL, 1989, p. 4)

### INTRODUCCIÓN

La cocina de los hogares es un espacio que toca muchas dimensiones personales, sociales, económicas y ambientales. Para muchos es reconocida como el “corazón del hogar”, un lugar íntimo, lleno de cuidados. También es un espacio de contradicciones, sobretodo para las mujeres, ya que históricamente ha representado un lugar opresivo – al no tener la posibilidad de elegir trabajar ahí-, pero a su vez, también ha sido reconocido como un espacio que permite la creatividad (MEAH, 2014). La cocina es el lugar donde la respuesta a la pregunta cotidiana de: ¿Qué se comerá el día de hoy?, tendrá repercusiones en la salud, economía, cultura y relaciones de las personas y su entorno. Partimos de la noción que la alimentación es “hecho social total” (MAUSS, 1991, p.259) y buscamos ponerla en diálogo con aspectos biofísicos propios del territorio utilizando a los **servicios ecosistémicos (SE)** como una forma de aproximación.



Entendemos a la cocina como el espacio donde convergen distintos elementos del territorio gracias a la producción, preparación y consumo de alimentos.

El objetivo que nos planteamos en este artículo es analizar el intercambio constante y multidimensional que se lleva a cabo en la cocina de los hogares, entre los SE, el territorio, y las tensiones y virtudes que allí tienen lugar. Este artículo recupera los aprendizajes e intercambios que tuvieron lugar en la comunidad de **Santo Domingo Tomaltepec (SDT)**, Oaxaca, México, y se centra en un platillo tradicional de la región conocido como sopa o caldo de guías para ilustrar las relaciones y vínculos entre la cocina y el territorio. Este trabajo se desarrolló en el marco de un proyecto de incidencia-investigación transdisciplinar, *Cocina Colaboratorio*<sup>3</sup>, en el cual diversos aprendizajes y trayectorias se ponen en juego alrededor de la cocina, fogones, milpas<sup>4</sup> y mesas.

## ENFOQUE TEÓRICO-CONCEPTUAL

### LOS SERVICIOS ECOSISTÉMICOS ENTENDIDOS DESDE LA COCINA

Los SE se han definido como los bienes y servicios proveídos por la naturaleza al ser humano (MEA, 2005). Se distinguen principalmente cuatro tipos de SE, los cuales vistos desde una perspectiva de alimentación son: los de provisión (otorgan beneficios materiales directos como ingredientes, semillas, combustibles), de regulación (procesos ecosistémicos que regulan las condiciones en que vivimos y que permiten producir alimentos (como, p.e. regulación del clima, filtrado de agua, o la polinización), los culturales (experiencias humanas derivadas de la interacción con la naturaleza, generalmente inmateriales e intangibles como las recetas tradicionales) y, por último, los de soporte (procesos de mayor escala vitales para el mantenimiento de los ecosistemas y de las otras tres categorías, p.e. formación de suelo, ciclo del agua y nutrientes) (HAINES-YOUNG y POTSCHIN, 2010).

Hablar de los SE en el contexto de la alimentación nos obliga a pensar más allá de la suma de ingredientes para cocinar un platillo, así como a dejar de ver a los ecosistemas únicamente

---

3 <https://colaboratorykitchen.com/> Cocina Colaboratorio busca promover sistemas alimentarios más justos y sustentables en la comunidad. El proyecto tiene actividades que tocan distintos elementos de los sistemas alimentarios, con actividades dirigidas a grupos particulares de personas y eventos públicos.

4 La milpa es el principal policultivo en México, porque involucra el espacio productivo más grande, la mayor inversión en el trabajo y el cultivo de los granos básicos —maíz, frijol y calabaza—, además de raíces y tubérculos. La asociación biológica de maíz y acompañantes constituye el eje del sistema milpero (TERÁN Y RASMUSSEN, 2009, p. 43).



como generadores de materias primas. Para esto, es importante notar que los espacios que habitamos dentro de los ecosistemas son producto de prácticas culturales (FISHER y TURNER, 2008), y por lo tanto, no es posible dissociarnos del territorio. Los grupos humanos al tener gran capacidad de transformación en la composición de sus territorios (tanto en sus elementos, como sus procesos) han generado la coproducción de SE, este concepto propuesto por Fischer y Eastwood (2016), expone que hay procesos y servicios, que requieren de las interacciones entre personas y su ecosistema para poder existir y llevarse a cabo. Entendemos la cocina de hogares, como el espacio donde interaccionan los distintos SE, y uno de los sitios donde se crean las llamadas cascadas de servicios -ningún servicio existe por sí solo, sino es el resultado de una cascada de muchas otras funciones, procesos y servicios del ecosistema mismo- (DEREK, 2021).

### **EL TERRITORIO COMO ELEMENTO MULTIDIMENSIONAL Y MULTIESCALAR**

Para pensar en la cocina como un espacio cargado de relaciones, vínculos -físicos y simbólicos- y prácticas económicas, ecológicas y culturales basadas-en-lugar (ESCOBAR, 2010), es preciso ahondar en la categoría de territorio y la forma en que se configura en escalas físicas, simbólicas, temporales y espaciales.

Son diversas las aproximaciones que se podrían hacer para comprender el territorio, entre otras, aquellas que lo definen en términos político-administrativos (DEMATTEIS y GOVERNA, 2005); unas más ligadas al enfoque etológico y humanista (BENEDETTI, 2011); otras, desde la concepción del materialismo histórico del territorio; algunas desde el enfoque relacional en donde se presta especial atención a las relaciones de poder entre actores; otras en donde se acotan los espacios a regiones controladas material y simbólicamente por un sujeto; y el enfoque patrimonial, desde el cual un lugar no es determinado únicamente por estético y/o ecológico, sino que puede componerse de elementos materiales, naturales o artificiales, y de elementos inmateriales, como la música y la gastronomía.

En cada una de estas definiciones aparecen elementos transversales que permiten el diálogo y la complementariedad entre ellas y que hacen del territorio una noción polisémica -con múltiples significados-. En primer lugar, se refleja que se trata de una construcción social que se funda en la interacción de factores biofísicos y culturales (RODRÍGUEZ-VALBUENA, 2010) y por lo tanto, se trata de una relación dinámica e inestable (NIEVAS, 1994) cuya transformación es inevitable. De allí que pueda ser considerado como un proceso en construcción temporal, resultado de las formas de apropiación, uso y cuidado del lugar en un instante del tiempo, lo que, de acuerdo con



Orihuela (2018) permite ahondar en formas de control efectivo sobre una porción de superficie terrestre, pero también puede ser de tipo afectivo, dando lugar a la emergencia de “sentimientos de identidad colectiva y valoraciones diversas” (GIMÉNEZ-MONTIEL, 2001).

En ese sentido, la apropiación del espacio puede ser simbólica, física y/o instrumental, lo que en términos prácticos permite reconocer que la apropiación del lugar no la poseen exclusivamente el Estado o los grupos de poder, actores que no poseen el control físico del lugar, pueden apropiarse de él en forma abstracta.

... al tener el territorio dimensiones jurídicas, sociales, afectivas, culturales e identitarias, un determinado actor o grupo puede apropiarse del mismo en una de sus dimensiones, pero no contar con capacidad de control sobre las demás. Por ello, en un mismo lugar se superponen multiplicidad de territorios, que poseen diversas escalas y se vinculan a dimensiones con alcance espacial diferente (Orihuela, 2018, p. 8).

El acercamiento a los territorios puede hacerse por escalas (GALIMBERTI, 2013; GIMÉNEZ-MONTIEL, 2001; NIEVAS y FABIÁN, 1994) lo que en términos prácticos permite contrastar elementos comunes y particularidades de territorios diversos. Identificamos en ese sentido la cocina como una escala territorial que se complementa de la milpa, el traspatio, el monte o el mercado, que a su vez hacen parte de interacciones más amplias que dan lugar a la configuración de los regímenes agroalimentarios (MCMICHAEL, 2015).

## LA COCINA COMO TERRITORIO

A partir de los elementos presentados anteriormente, entendemos la cocina como una escala territorial complementaria que posee características particulares que permiten su análisis e interpretación desde diversos ejes. La cocina -como otras escalas territoriales- es el resultado de factores biofísicos y humanos, con lo que adquiere un carácter y una especificidad espacio-temporal, al mismo tiempo que lo dota de dinamismo e inestabilidad, ya que está siempre sujeta al cambio. Es actoral, ya que se construye, deconstruye y reconstruye a partir de las relaciones de poder y formas de apropiación entre las y los individuos y grupos. Es multidimensional, integra aspectos biofísicos, jurídicos, sociales, afectivos, creativos e identitarios. Se compone de múltiples escalas que la hacen homogénea en su conjunto y heterogénea en sus partes. Es concreta y material, pues se modifica a partir de los recursos y acciones de sus actores, pero al mismo tiempo es simbólica y expresiva (ORIHUELA, 2018).

Es desde esa perspectiva, que ubicamos a las cocinas, habitadas generalmente por mujeres, en donde su virtud como reproductoras del género humano sirvió para imponer y hacerla



responsable de los demás aspectos de la reproducción (MEAH, 2014), como espacios que tejen vínculos entre diferentes escalas territoriales, entre las que destacamos los SE y sus vínculos con otras esferas materiales y simbólicas en torno a las cocinas.

Posicionamos a las cocinas también como un territorio bisagra, un eje central en el ensamblaje territorial, que permite a partir de las voces de sus protagonistas reconstruir territorios mucho más amplios, crear vínculos y tensiones que hablan de cambios e impactos en múltiples dimensiones sociales, políticas, económicas, ambientales y culturales de un lugar. Y que al mismo tiempo explica cómo y quiénes resisten y defienden territorios materiales e inmateriales, incluyendo el más elemental de los territorios, el de la cotidianidad.

## METODOLOGÍA

Las discusiones y reflexiones que dan lugar a este manuscrito surgen a partir del trabajo en sitio realizado entre mayo y junio de 2021 en SDT. Se realizó un evento público, así como un acompañamiento con siete mujeres, cocineras tradicionales de la comunidad, con quienes activamente participamos en sus espacios cotidianos (domésticos y públicos) en los que ellas desarrollan gran parte de sus actividades (cocina, molino, traspatio, mercados, tiendas de abarrotes, milpa, monte). El rango de edad de las cocineras se encuentra entre los 45 y los 78 años. Todas ellas viven en la comunidad y comparten algunos espacios, historias y experiencias que les permite identificarse en su rol de madres, abuelas o cocineras, entre otros. La migración y la distancia es un elemento común que no escapa de los sabores y memorias que se hacen presentes en la cocina.

Las cocineras tradicionales son aquellas mujeres que han dedicado su vida a cocinar los platillos típicos de su comunidad. Aprendieron sus conocimientos y habilidades entre los fogones de sus casas y a través de las mujeres de su familia, principalmente sus madres, abuelas o suegras. Existe un reconocimiento especial de la comunidad hacia su trabajo y su sazón, ya que son ellas las que mantienen vivo el legado culinario. Son comúnmente consultadas para elegir los platillos de fiestas y fechas especiales (bodas, bautizos, fiestas del pueblo, velorios, entre otros) y son contratadas para llevarlas a cabo.

SDT es una comunidad con 3,386 habitantes, según el último censo poblacional (INEGI, 2020), se rigen por usos y costumbres<sup>5</sup> y prevalecen autoridades municipales<sup>6</sup>, ejidales y

---

<sup>5</sup>Usos y costumbres en México es un sistema de autogobierno practicado por municipios de población indígena (DE LA GARZA-TALAVERA, 2016).





comunales<sup>7</sup>. Los principales oficios son dedicados a la agricultura y comercio, así como la talabartería y la panadería, esta última le da un aroma dulce y agradable a sus calles. Es un pueblo de origen zapoteca con una gran tradición culinaria, cuyo idioma se ha ido perdiendo en la población más joven.

El municipio cuenta con planicies en las cuales predominan los cultivos, las construcciones y manchones de matorral xerófilo. El municipio cuenta con parches de bosques de encino (*Quercus spp.*) en las partes bajas y bosques de pino-encino en las partes altas; así como con dos presas (La Mina y La Rosita) para abastecerse de agua (MIGUEL GUTIÉRREZ & LLAGUNO PÉREZ, 2008).

## ACTIVIDADES

Durante este tiempo, compartimos actividades dentro y fuera de la cocina, desde la preparación de platillos cotidianos y de fiestas, pasando por la recolección de leña para encender los fogones, ir al molino a moler el nixtamal<sup>8</sup>, chiles, cacao y café, alimentar animales de la casa (pollos, guajolotes<sup>9</sup>), comprar lo necesario para las comidas y recolectar ingredientes en el monte. El trabajo con las mujeres, nos permitió entablar vínculos y afectos que no solo se traducen en la posibilidad de compartir la cocina, como territorio cotidiano, íntimo y familiar, sino, en poder explorar las actividades complementarias que dan lugar a las preparaciones y sus significados.

También tuvo lugar un evento público en el que se realizaron diversas actividades en torno a los sistemas alimentarios. Una de ellas se basó en la preparación colectiva de una sopa de guías (ver Figura 1) a través de una cocina móvil instalada en la huerta de la escuela primaria. Se eligió esta receta porque todos sus ingredientes se pueden obtener de manera local, y es representativa de la época de lluvias y de siembra de la comunidad; lo que en términos analíticos permitió identificar los vínculos entre las múltiples escalas del territorio, los SE y la cocina. Bajo la guía de una cocinera tradicional, se limpiaron, alistaron y cocinaron todos los ingredientes, que detallamos en la siguiente sección. La preparación de la sopa contó con la participación de adultos y jóvenes. Al

---

6México se divide en estados y éstos a su vez en municipios, cada municipio es autónomo (legislativa y ejecutivamente).

7México cuenta con dos tipos de tenencia de tierra social, el ejido (permiten titular los terrenos de manera personal) y los terrenos comunales (no permiten titular parcelas de manera personal), ambos territorios están regidos por asambleas o autoridades conformadas por sus derecho habientes (MORETT-SÁNCHEZ & COSIO-RUIZ, 2017)

8El nixtamal es la masa de maíz cocida con cal, insumo para realizar las tortillas, así como muchos otros platillos típicos. Se trata de una práctica culinaria de origen prehispánico que incrementa la biodisponibilidad de aminoácidos y los contenidos de calcio y fósforo (ARNÉS & ASTIER, 2019).

9Guajolote es una palabra de origen náhuatl para referirse a aves domesticadas, también conocidas como pavos.



final, todos los participantes probaron la sopa de guías y compartieron memorias, recuerdos, otras recetas e historias que nos permitieron reafirmar la importancia del vínculo y las relaciones entre la cocina, las recetas y el territorio.

## RESULTADO – DISCUSIÓN

En este apartado recuperamos los elementos discutidos frente a la configuración de las escalas territoriales que dan lugar a la comprensión de la cocina como un territorio en el que convergen otros territorios y diversos SE. Para ello, iremos mostrando las relaciones más importantes que identificamos y que se ponen en juego en prácticas y relaciones cotidianas, usando como base la sopa de guías (ver Figura 2).

### LA SOPA DE GUÍAS

La sopa de guías o también conocida como sopa de chepiles, es un platillo típico de la zona zapoteca de Oaxaca, tanto de los Valles Centrales, como del Istmo de Tehuantepec. Es una sopa ligera, hecha a base de maíz blanco (*Zea mays* subesp. *mays*), calabaza (*Cucurbita spp.*) y hierbas; puede o no llevar masa de maíz nixtamalizada disuelta en la sopa, utilizada para espesar el caldo. En el Istmo de Tehuantepec comúnmente se le añaden chochoyotes (bolitas de maíz nixtamalizado). Se acostumbra acompañar esta sopa con tasajo (carne de res seca adicionada con sal) asado al carbón, limones y una salsa picante.

**Figura 1- Fotografía de la sopa de guías**



Fuente: Rubén Garay- Cocina Colaboratorio



Todos los ingredientes base de la sopa de guías (maíz, calabaza y chepiles) tienen un uso reportado desde tiempos prehispánicos (DE SAHAGÚN, 2009; MULÍK y OZUNA, 2020; PÉREZ-MARTIN et al., 2022; SÁNCHEZ TRINIDAD, 2017), lo cual habla de una larga trayectoria de consumo y preparación de los mismos. Se utiliza maíz blanco recién cortado, también conocido como elote. Se pone a hervir éste en agua con sal, y una vez cocido, se le añade el fruto de la calabaza en trozos. En SDT, se utilizó la calabaza huicha (*Cucurbita pepo*), la cual es una de las cuatro especies domesticadas de calabaza en Mesoamérica (BASURTO-PEÑA et al. 2015). Una vez cocinado el fruto de la calabaza, se le adicionan los llamados quelites (vocablo de origen náhuatl *quilitl* que significa verdura o planta tierna comestible), comenzando por las hojas de chepiles (*Crotalaria longirostrata*), seguido por otras partes de la calabaza huicha, como sus flores masculinas, los zarcillos o guías y las hojas y tallos tiernos. La salsa picante que acompaña la sopa normalmente lleva chile de árbol o chile morita (*Capsicum annuum*), cebolla (*Allium cepa*), ajo (*Allium sativum*) y jitomate rojo (*Solanum lycopersicum*); se sirve junto con limón (*Citrus aurantiifolia*) añadiendo unas gotas al gusto.

#### LA COCINA COMO ESPACIO FÍSICO ASOCIADO A UNA MATRIZ BIOFÍSICA

Las cocinas en Santo Domingo Tomaltepec, permiten identificar rasgos característicos de la matriz biofísica en la que se ubican. Estos rasgos son visibles en la diversidad de ingredientes que se utilizan en la cocina y su sitio de origen (milpa, mercado, traspatio, monte), pero muchas también en sus distintas formas de bioenergía, resaltando la madera de encino (*Quercus spp.*); de los utensilios de cocina como cucharas fabricadas con madera de la región y piedras de la localidad. Algunas veces, la misma construcción de la cocina es producto de elementos del territorio como la arcilla para los fogones.

Para el caso de la sopa de guías, todos los ingredientes se pueden encontrar en SDT, particularmente durante la época de lluvias (mayo-octubre). Los chepiles es posible recolectarlos del monte o directamente en las milpas:

*“chepil hay en tiempo de secas porque hay riego, ahora que ya está lloviendo pues sale solo en el campo y una lo puede ir juntar”* (cocinera tradicional, SDT, mayo 2021)

Las calabazas se encuentran tanto en la milpa como en los traspacios de las casas. Es común que los elotes se compartan entre miembros de una familia

*“cuando va una al campo a traer si quiere comer el elote, hay elote. De su familia, de tu primo, de tu algo, pero hay elote. Mis hermanos tienen terrenos. Ya una va y agarra tres o cuatro por más, diez elotes”* (cocinera tradicional, SDT, mayo 2021)



De igual manera, es posible encontrar todos los ingredientes de la sopa de guías en los mercados locales. Es común que familias, sobre todo las mujeres de SDT, realicen sus compras en el mercado de la ciudad de Oaxaca. Ahí, a partir del mes de mayo es posible encontrar los ingredientes que componen la sopa de guías, incluso venden paquetes de la sopa listos para echarse a hervir. Es común que los quelites provengan de pueblos aledaños a la ciudad, los elotes y el fruto de la calabaza pueden variar, algunos vendedores sí traen el producto de esta misma u otras regiones de Oaxaca, algunos inclusive de otros estados, destacando Puebla. Los mercados locales representan un acervo genético de la agrobiodiversidad de la zona, donde se comercializa e intercambian productos y conocimientos locales (FIGUEREDO-URBINA et al. 2022).

En cuanto terminan las lluvias, algunas veces es posible encontrar los ingredientes en los mercados, pero a un precio mucho más elevado y en general las mujeres prefieren cocinar con lo producido en SDT. Los chepiles también se venden secos, de esta manera es posible encontrarlos todo el año. Esta es una característica que muchas personas en SDT aprovechan para mandar este ingrediente a familiares que migraron a Estados Unidos a trabajar y que así desde el otro lado de la frontera, puedan cocinar esta receta.

*“Luego vamos a arrancar los chepiles en los terrenos, luego lo limpio, lo corto hoja por hojita, lo pongo a que se seque. Allá [en Estados Unidos] lo ponen a hervir para sopa, lo hacen también en tamal.” (cocinera tradicional, SDT, julio 2021)*

La receta de la sopa de guías conjuga los múltiples territorios y los diversos SE que integran SDT. Cocinarla involucra SE de provisión a través de los distintos ingredientes y la leña, SE de soporte por la conservación de la agrobiodiversidad, SE de regulación por la polinización asociada a la milpa y SE culturales por la importancia de esta receta en la memoria y en el patrimonio biocultural de la comunidad. Todos los SE se encuentran y conjugan en la cocina dando lugar a olores, un paisaje y a una sopa de guías.

## **LA COCINA COMO ESCENARIO DE UNA O MÁS TERRITORIALIDADES (LO MATERIAL Y LO SIMBÓLICO)**

Las cocinas representan la posibilidad de conectar elementos materiales y simbólicos dentro de un mismo territorio. Las cocinas determinan y marcan los ritmos de la vida cotidiana (los horarios de comida, los horarios de las panaderías), de las festividades (p.e. el día de Santo Domingo de Guzmán, Semana Santa), las celebraciones (cumpleaños, bodas) y de la muerte (funerales, velorios, novenarios). En términos materiales, permiten demarcar el tipo de vínculo con



los diferentes actores locales y externos. Reunirse en la cocina, representa el afecto y la confianza, el tipo de utensilios que se utilizan para servir alimentos, el origen de los productos y hasta los horarios para comer, trazan límites sutiles de afecto entre las personas. Esto quedó evidenciado en el transcurso del tiempo que compartimos con ellas, a medida que avanzaban los días, las conversaciones eran más detalladas y fluidas, de comer en la mesa de las visitas pasamos a compartir la mesa de la cocina con ellas y sus familias.

Pareciera que en SDT, la mayoría de las personas esperan las lluvias para poder saborear la sopa de guías. Son las mujeres, como ya hemos mencionado, las encargadas de reunir los alimentos, alistarlos y cocinarlos. Es un trabajo que requiere tiempo, por los detalles de la preparación. Los chepiles deben estar deshojados y ser abundantes (se trata de foliolos pequeños que difícilmente rebasan los 3cm.). Las flores de calabaza deben estar recién cortadas y se limpian bien. A los zarcillos y tallos de la calabaza hay que quitarle las partes más fibrosas. Garantizar tener elotes tiernos para muchas mujeres implica ir a cortarlos directamente a la milpa. Estas actividades raramente las hacen las mujeres solas, son actividades familiares. Cocinar entonces se convierte también en un momento de pláticas, recuerdos y compartir, donde abundan las historias familiares. El evento público de cocinar la sopa de guías en el huerto escolar, permitió llevar estas conversaciones también a un plano comunitario, sobretodo a través de recuerdos de otros tiempos.

Por otro lado, el tipo de cocina que se utiliza, de acuerdo a la ocasión, constituye otro elemento central en la construcción de territorialidades que ponen en juego las relaciones sociales y la forma en que se ejercen. En una misma casa, existen distintos tipos de cocina, hay fogones de leña y lavaderos al aire libre y también estufas de gas en cuartos cerrados. Muchas mujeres también tienen un cuarto aparte donde guardan las ollas de gran tamaño.

## LA COCINA Y LAS COCINERAS

No hay territorio sin actores, en este caso, no hay cocina sin cocineras, así, hablando de mujeres, pues ha sido una tarea impuesta para ellas, poco valorada y poco reconocida en términos económicos y sociales (FOLBRE, 1994). Han sido las mujeres quienes a través de la historia han cargado la responsabilidad de proveer de alimentos a familias, pueblos, fábricas y ejércitos, y son ellas las que han logrado transmitir un sinfín de conocimientos y usos de plantas y alimentos (silvestres, manejadas y domesticadas) que permiten mantener viva una tradición cultural y una memoria colectiva de su comunidad (WEISMANTTEL, 2008).



A través de la preparación de la sopa de guías, queda evidenciado como el trabajo y los saberes de las mujeres han contribuido a la soberanía alimentaria de los pueblos, ya que ellas han sido las que pasan los conocimientos de cómo cocinar los alimentos locales y transformarlos en platillos tradicionales. Es también resultado de los esfuerzos de muchas mujeres, en particular de cocineras tradicionales que se ha resistido en SDT a la entrada de alimentos ultra procesados, como sopas instantáneas. En el evento, unas de las conversaciones fue comparar las sopas instantáneas que se venden en las tiendas de abarrotes, con una sopa de guías. Y muchas personas compartieron que no hay comparación en el sabor, los nutrientes y la historia; pero también reconocieron que los trabajos en contextos más urbanos dejan menos tiempo para tener acceso a la tierra, cultivarla, recolectar ingredientes, incluso cocinar. Por ello mismo, existe temor de perder los ingredientes, las recetas que son parte del patrimonio del pueblo; todos esperan poder seguir comiendo sopa de guías por mucho tiempo. También durante el evento, surgió el tema de cómo muchos restaurantes de “altas cocinas” comandadas por hombres, *chefs*, que buscan “visibilizar, descubrir” los sabores y el conocimiento local, también ofrecen la sopa de guías en su menú. Les parecía injusto que una receta, parte de un patrimonio comunitario ahora fuera considerada “cocina de autor”.

### **EL TIEMPO COMO INDICADOR DE TRANSFORMACIONES**

La escala temporal permite reconocer el dinamismo y la innovación que tiene lugar en la cocina a partir de los cambios y presiones ejercidas desde diversas escalas territoriales, y de múltiples factores internos y externos. Las cocinas tienen la capacidad de rastrear las diferencias entre la modernidad y el pasado, sin que se difuminen las continuidades. Por lo tanto, considerar este territorio como un palimpsesto –uno que conserva huellas de otro territorio en esta misma superficie– permite identificar esas continuidades y transformaciones que ocurren en términos, no solo de las preparaciones, sino de la matriz biofísica, social, cultural y los SE que alimentan y permiten la existencia de las cocinas.

Para el caso de la sopa de guías, uno de los cambios mencionados por muchas mujeres, es que anteriormente la salsa picante se molía en molcajetes o metates (morteros de piedra volcánica) y actualmente la mayoría utiliza licuadoras eléctricas. Se habló de la entrada de las estufas de gas en el pueblo, de la pérdida del idioma zapoteco, un señor nos enseñó el nombre de los ingredientes de la sopa de guías, ninguno de los participantes jóvenes lo conocía. Una cocinera tradicional, nos compartió que de niña la sopa de guías era un platillo común en esta época del año, pero que antes



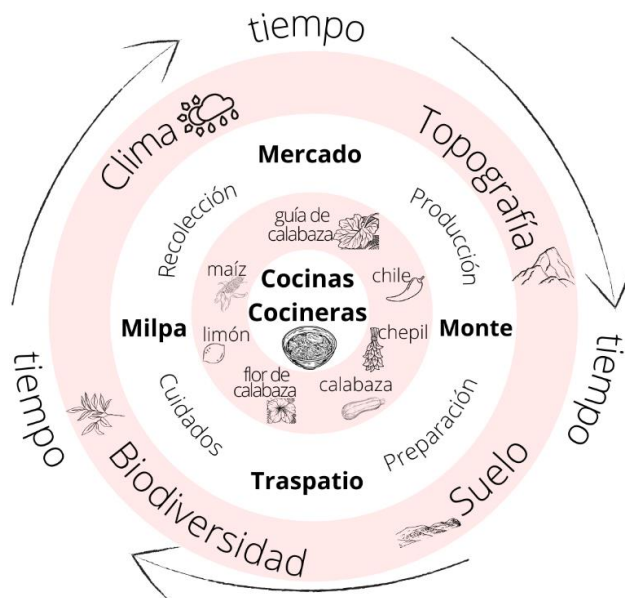
no se acostumbraba a comer con tasajo, cuando era niña solo comían carne los domingos. También comentó que cuando era niña no era común ir a comprar los alimentos al mercado, la sopa de guías se hacía con los productos de sus milpas, traspatios o monte. El tema de la migración y la sopa de guías como un punto de unión es también un cambio fuerte en la comunidad de las últimas décadas.

Por lo tanto, considerar estas relaciones dentro del territorio permite identificar continuidades y transformaciones que ocurren en términos, no solo de las preparaciones, sino de la matriz biofísica, sociocultural y los SE que alimentan y permiten la existencia de las cocinas. Ingredientes que dejaron de crecer, semillas que se perdieron, plagas y enfermedades que afectan determinados cultivos, ingredientes nuevos -o ya conocidos- provenientes del mercado que se integraron a algunas preparaciones, especias que ya no crecen, alimentos de temporada, vínculos comerciales con otras regiones, experiencias migratorias, como mencionamos son algunos de los elementos que logramos rastrear durante los diálogos e intercambios que tuvimos.

### **LAS RECETAS COMO ENSAMBLE MULTIESCALAR DE LOS TERRITORIOS**

Los ensamblajes que ilustramos a través de la receta de la sopa de guías de SDT, tienen de igual manera lugar en cada receta que se prepara. Cada receta es producto de su territorio sin importar si se prepara en cocinas urbanas y rurales, si responde a hábitos alimenticios particulares, esta será producto de decisiones particulares de compra, relaciones de afecto y cuidados asociados a la preparación y consumo de alimentos, entre otras. En ese sentido, cada cocina y cada platillo, describe realidades de los territorios en los que se ubican, o al menos de las territorialidades que allí se gestan, de allí la importancia de profundizar en sus búsquedas, cambios e innovaciones, no en términos de anhelar un pasado nutritivo y menos devastador en las relaciones, pero sí para alertar de los cambios y transformaciones que se avecinan. Son entonces las cocinas una revisión del pasado, una radiografía del presente y una ventana al futuro.

**Figura 2 - Múltiples dimensiones, escalas, acciones y paisajes asociados a la receta de sopa de guías y al territorio que la hace posible.**



Fuente: elaboración propia

## CONSIDERACIONES FINALES

Entendemos las recetas más allá de la concepción del platillo (sus ingredientes y los pasos para preparación), sino como parte fundamental de un territorio que es capaz de moldear el paisaje, los SE existentes, las relaciones entre la comunidad y entre la comunidad y su entorno. Utilizando como ejemplo la sopa de guías, fuimos tejiendo parte de los múltiples territorios y SE que conforman SDT, el trabajo de cocineras tradicionales y su impacto en la comunidad.

El sitio donde se preparan los alimentos, la cocina, funge como centro del intercambio entre los distintos elementos del territorio y sus SE, y entre los miembros de la familia y la comunidad. Es un espacio donde confluyen distintos tipos de conocimiento como el científico y local y donde se utiliza un lenguaje en común, la comida. También es en la cocina donde se disputan relaciones de poder de la cotidianidad, con una fuerte carga de desigualdad en términos de género. La cocina ha sido y es un espacio opresor para mujeres a lo largo de muchas generaciones, pero también muchas han sabido volver el cocinar y la cocina un sitio donde ellas tienen el poder y el control.

Siendo la cocina un epicentro de muchas escalas del territorio, la comunidad, y la familia es posible plantear desde ella una ventana al futuro, o nuevas maneras de pensar desde un contexto



particular en cómo se busca seguir construyendo una relación con el territorio, la identidad, la salud, los modos de vida, la alimentación y la ética.

## AGRADECIMIENTOS

A todas las mujeres de Santo Domingo que nos abrieron sus casas y sus cocinas, un especial agradecimiento a Inés Ramírez Martínez, Marcela Cortés Ramírez, Ernestina Santiago Bautista, Felicitas Martínez, Carmen Leticia Santiago Martínez, Juanita Martínez Miguel y Virginia García Canseco. Al equipo de Cocina Laboratorio, gracias a su trayectoria y al equipo es posible este trabajo.

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

## REFERENCIAS

ARNÉS, E. y ASTIER, M. Handmade Comal Tortillas in Michoacán: Traditional Practices along the Rural-Urban Gradient. **International Journal of Environmental Research and Public Health**. 16(3211), 2019.

BASURTO-PEÑA, F., CASTRO-LARA, D.; MERA-OVANDO, L.M. y JUÁREZ-CASTRO, T. Etnobotánica de las calabazas cultivadas (*Cucurbita* spp.) en valles centrales de Oaxaca, México. **Agro productividad**, 8(1), 2015.

BENEDETTI, A. Territorio: Concepto integrador de la geografía contemporánea. Territorio, Lugar, Paisaje. **Prácticas y Conceptos Básicos En Geografía**, 11, 2011.

DE LA GARZA-TALavera, R. **Usos y costumbres y participación política en México**. Tribunal Electoral del Poder Judicial de la Federación. 2016

DEREK, M. Nature on a Plate: Linking Food and Tourism within the Ecosystem Services Framework. **Sustainability**, 13(4), 1687, 2021.



- DE SAHAGÚN, B. **Historia General de las Cosas de la Nueva España II**. Linkgua Ediciones. Barcelona 2009.
- ESCOBAR, A. **Territorios de diferencia: Lugar, movimientos, vida, redes** (Enviñón, ed.). 2010.
- ESQUIVEL, L. **Como agua para chocolate**. Suma de Letras. 1989.
- FIGUEREDO-URBINA, C.J.; ÁLVAREZ-RÍOS, G.D. y CORTÉS ZÁRRAGA, L. Edible flowers commercialized in local markets of Pachuca de Soto, Hidalgo, Mexico. **Botanical Sciences**. 100(1), 120-138, 2022.
- FISCHER, A., & EASTWOOD, A. Coproduction of ecosystem services as human–nature interactions—An analytical framework. **Land Use Policy**, 52, 41–50, 2016.
- FISHER, B., & TURNER, R. K. Ecosystem services: Classification for valuation. **Biological Conservation**, 141(5), 1167–1169, 2008.
- FOLBRE, N. **Who pays for the kids?: Gender and the structures of constraint**. Routledge, 1994 .
- GALIMBERTI, C. I. Paisaje cultural y región: Una genealogía revisitada. 4(54). **Geographos**. 2013.
- GIMÉNEZ, G. Cultura, territorio y migraciones. Aproximaciones teóricas. **Alteridades**, 22, 5–14, 2001.
- HAINES-YOUNG, R., & POTSCHEIN, M. The links between biodiversity, ecosystem services and human well-being. **Ecosystem Ecology: A New Synthesis**, 1, 110–139, 2010.
- INEGI. **Censo de Población y Vivienda**. 2020
- MCMICHAEL, P. Los efectos colaterales del régimen alimentario. **Estudios Críticos Del Desarrollo**, V(9), 245–252. 2015
- MEAH, A. Reconceptualizing power and gendered subjectivities in domestic cooking spaces. **Progress in Human Geography**, 38(5), 671–690, 2014.  
<https://doi.org/10.1177/0309132513501404>
- MIGUEL GUTIÉRREZ, C.A. y LLAGUNO PÉREZ, O. Diagnóstico y Plan Municipal de Desarrollo de Santo Domingo Tomaltepec, Centro, Oaxaca. SAGARPA. 2008.



MILLENNIUM ECOSYSTEM ASSESSMENT. **Ecosystems and human well-being: Synthesis**. Island Press, 2005.

MORETT-SANCHEZ, J. C.; COSIO-RUIZ, C. Panorama de los ejidos y comunidades agrarias en México. **agric. soc. desarro**, Texcoco , v. 14, n. 1, p. 125-152, 2017.

MULÍK, S. & OZUNA, C. Mexican edible flowers: Cultural background, traditional culinary uses, and potential health benefits. **International Journal of Gastronomy and Food Science**. 21, 2020.

NIEVAS, F., & FABIÁN, H. Hacia una aproximación crítica a la noción de «territorio». Nuevo Espacio. **Revista de Sociología**, 1, 1994.

ORIHUELA, M. Territorio. Un vocablo, múltiples significados. AREA-Agenda de Reflexión En **Arquitectura, Diseño y Urbanismo**, 25(1), 1–16, 2018.

PÉREZ-MARTIN, C.; ESCALANTE-REBOLLEDO, S.; VERGARA-YOISURA, S. y LARQUÉ-SAAVEDRA, A. Plants of the Popol Vuh, The Sacred Book of the Maya. **Revista Fitotecnia Mexicana**. 45(2), 271-276, 2022.

RODRÍGUEZ-VALBUENA, D. Territorio y territorialidad. Nueva categoría de análisis y desarrollo didáctico de la Geografía. Uni-Pluriversidad, 10(3), 90–100, 2010.

SÁNCHEZ TRINIDAD, L. **Las flores en la comida Veracruzana**. Cocina Indígena y Popular. 2017

TERÁN, S., & RASMUSSEN, C. **La milpa de los mayas**. Segunda edición. Universidad Autónoma de México-Universidad de Oriente, Mérida, México, 2009.

WEISMANTEL, M, Foreword. At a Kitchen Table. En María Elisa Christie, **Kitchen- -Space: Women, fiestas and Everyday Life in Central Mexico**. Texas: University of Texas Press , ix-xv, 2008.

