

La cocina como un espacio de resistencia y magia. El arte de Yunuen Díaz y Mayté Esparza

The kitchen as a space of resistance and magic. The art of Yunuen Díaz and Mayté Esparza

Martha Gabriela Mendoza Camacho

El Colegio de Morelos
Morelos, México
martha.mendoza@elcolegiodemorelos.edu.mx
ORCID: 0000-0002-5100-7435

Resumen

El presente texto es una investigación sobre los trabajos artísticos *Barro y Arroz* y *Frutomansía* de Yunuen Díaz, y del trabajo performático de Mayté Esparza. El fundamento teórico es el ecofeminismo, desde el cual se reflexiona sobre el papel de las mujeres en la producción alimentaria, tanto como mano de obra en la siembra y la recolección, así como cocineras. Las artistas mencionadas abonan a las reflexiones feministas sobre el papel de la mujer en la defensa del territorio y la preservación de conocimientos ancestrales que implican el respeto y conocimiento de la naturaleza. Finalmente, se realiza un análisis comparativo entre las propuestas de las artistas en donde se exponen las ideas que comparten y expresan por medio de sus propuestas creativas.

Palabras clave: ecofeminismo, arte.

Abstract

This text is an investigation on the artistic works *Barro y Arroz* and *Frutomansía* by Yunuen Díaz, and the performative work of Mayté Esparza. The theoretical foundation is ecofeminism, which reflects on the role of women in food production, both as labor in planting and harvesting, and as cooks. The aforementioned artists contribute to feminist reflections on the role of women in the defense of territory and the preservation of ancestral knowledge that implies respect and knowledge of nature. Finally,

Recepción: 15-10-2023 | Aceptado: 03-11-2023
Publicado: 15-12-2023



Acceso abierto

Esta obra está bajo licencia Creative Commons
Atribución-NoComercial 4.0 Internacional (CC
BY-NC 4.0) <https://creativecommons.org/licenses/by-nc/4.0/deed.es>

Citación:

Mendoza, Martha. "La cocina como un espacio de resistencia y magia. El arte de Yunuen Díaz y Mayté Esparza". *Estudios del Discurso* 9.2 (2023): 90-103.

DOI: <https://doi.org/10.30973/esdi.2023.9.2.160>

a comparative analysis is carried out between the artists' proposals where the ideas they share and express through their creative proposal are presented.

Keywords: ecofeminism, art.

El ecofeminismo. Una introducción

El ecofeminismo es una de las tendencias activistas surgidas a partir de los movimientos feministas, en el cual se reflexiona acerca del papel que tienen las mujeres en las prácticas sociales establecidas en diferentes momentos históricos y culturas. Se toman en cuenta las investigaciones de Alicia Puleo, Vandana Shiva y Barbara Holland-Cunz; pensadoras que han abonado a la reflexión del vínculo de la mujer con la naturaleza. El ecofeminismo analiza el impacto que tienen el uso y la función de los recursos naturales, específicamente en ciertas clases, géneros y ubicaciones geográficas. Además, permite reflexionar acerca de las dinámicas sociales determinadas por la política, la economía y los roles de género. A partir de estas consideraciones, ha surgido una tendencia artística en donde la ecología y el feminismo son temas centrales.

En este trabajo se aborda el trabajo de las artistas Yunuen Díaz y Mayté Esparza con el fin de compartir sus investigaciones artísticas acerca de la relación de la mujer con la cocina. Por un lado, en la exposición *Barro y Arroz*, de Yunuen, la artista aborda la importancia económica y social de la producción de arroz en el estado de Morelos y el papel de las mujeres en la misma. Del mismo modo, interesa su pieza de *performance Frutomancia* en la cual invita a reflexionar acerca del futuro alimentario en Latinoamérica al compartir comida y bebida. Por otro lado, Mayté Esparza, quien se desarrolla como chef profesional, y quien ha recibido el nombramiento de representante gastronómica de Aguascalientes, ciudad en donde se ha tomado la tarea de rescatar y fomentar los saberes gastronómicos ancestrales, ha generado *performances* y *videoperformances* en donde la comida es el tema central en sus piezas: *Caminos de sal para descansar en pan* (2020), *Fagias Mexicanas III: Camino de mesa* (2021) y *Fagias Mexicanas IV: Sopa de ti* (2021).

En su libro *Breve historia de la mujer*, Sandra Ferrer Valero presenta una historia de la humanidad que se centra en la función que las mujeres han tenido a lo largo de la historia, una investigación que surge motivada por los movimientos feministas, en

donde se busca visibilizar el papel de la mujer a lo largo de la historia, así como la igualdad en la toma de decisiones y la participación social. La autora comienza su estudio desde la prehistoria, haciendo énfasis en las interpretaciones masculinas sobre la misma, las cuales establecen que la división de trabajo en estas comunidades primitivas seguían el patrón de hombres cazadores y mujeres recolectoras. Y aunque la autora pone en tela de juicio esta dinámica, pues existen pinturas rupestres en las cuales se plasman a mujeres cazadoras, en «el modelo tradicional», nos dice Ferrer es: «la mujer sería, desde los tiempos neolíticos la encargada de arar la tierra, sembrar y recoger la cosecha. A la vez que sería encargada de proveer de agua, mantener vivo el hogar para poder cocinar y, por supuesto, cuidar de los hijos» (Ferrer 15).

En el mismo libro, la autora cuenta cómo, salvo algunas privilegiadas excepciones, las mujeres fueron privadas de adquirir tierras o de ser propietarias de cualquier bien mueble o inmueble, pasando a cumplir el papel de «el ángel del hogar», bajo un dominio machista que perduró durante más de 20 largos siglos. Sin embargo, a pesar de ser relegadas a cuidar el hogar, una de las funciones importantes de las mujeres ha sido el conocimiento de las plantas, cosechadas por ellas en huertos, macetas o pequeños jardines para la cocina y como medicina alternativa.

Ante la actual crisis ambiental suscitada a partir de la observación del adelgazamiento de la capa de ozono producida por la emisión de compuestos clorofluorocarbonados y óxidos de nitrógenos generados por el hombre y de manera natural, se han generado diversas acciones para promover el cuidado de la tierra. El agujero en la capa de ozono impacta negativamente tanto a la salud humana como al ecosistema en general, por dicha razón, a partir de 1985 se han tomado decisiones para desarrollar acciones en pro de un desarrollo sustentable y la acción climática. Se han generado tanto convenios como protocolos, como los 17 Objetivos de Desarrollo Sostenible de la ONU.

A partir de dicho panorama, se desarrollaron diversos estudios en los cuales se comenzó a revisar y analizar el impacto ecológico desde distintas perspectivas. Cabe señalar aquellas desarrolladas a partir de la ecología misma, la antropología, la política, la semiótica, etcétera. En este trabajo, interesan las reflexiones que han surgido desde la perspectiva de género y específicamente la relación de la mujer y el medio ambiente. Hay múltiples abordajes que toman en cuenta una perspectiva de género, entre ellos se pueden mencionar el colonialismo y poscolonialismo, el feminismo socioambiental y la ecología política feminista (De Luca, 2020). Interesa centrarnos en el ecofeminismo,

una vertiente que busca profundizar en la reflexión acerca del papel de la mujer en la agricultura y el impacto de la misma en diferentes rubros sociales.

Al compartir e intercambiar su potencia conceptual y política, feminismo y ecología consiguen iluminar mejor ciertos aspectos de los problemas que cada uno afronta y, de esa manera, ganar en profundidad y eficacia. El feminismo es un movimiento formado por mujeres. ¿Y el ecologismo? El activismo de base del movimiento ecologista mundial es mayoritariamente femenino. (Puleo 7)

En su libro *Ecofeminismo para otro mundo posible* (2013) Alicia Puleo, expone estadísticamente, distintas consideraciones sobre cómo las mujeres son las primeras perjudicadas por razones naturales, políticas y culturales. Por ejemplo, la contaminación medioambiental, las catástrofes «naturales», así como implicaciones médicas ginecológicas y, en el caso de países en desarrollo, la alimentación. En ese aspecto, la autora retoma a Vandana Shiva, quien critica la tendencia tecnológica y económica actual en donde algunos países son explotados con mano de obra por empresas extranjeras. Shiva habla acerca de la desnutrición en las poblaciones en las que el monocultivo ha ganado terreno, desplazando la biodiversidad y formas de agricultura con fines no mercantiles (Shiva 20). Aunque muchas mujeres se encargan de la cosecha de productos agrónomos de empresas extranjeras, ellas no tienen acceso al producto, no son contratadas, y son obligadas por dicha causa a realizar múltiples tareas sin tener un reconocimiento por su tarea como conocedoras del cultivo y el manejo de las semillas: “Las mujeres han sido las guardianas de las semillas desde tiempos inmemoriales y cualquier estrategia encaminada a mejorar las cosechas debería apoyarse en sus conocimientos y habilidades” (Shiva 17).

El ecofeminismo es parte de las formas de lucha, en las cuales se unen esfuerzos de dos movimientos provocados por la crisis global: por un lado, el feminismo y, por otro, el ecologismo, afirma Puleo (*El ecofeminismo* 106). A partir de este, se reflexiona acerca de la relación de la mujer con la naturaleza. Del mismo modo, desde una perspectiva crítica, se abordan las distintas funciones otorgadas a la mujer en el ámbito profesional, la reproducción y el cuidado.

Por otro lado, las reflexiones desarrolladas por mujeres pensadoras como Celia Amorós y Audre Lourde y las manifestaciones sociales realizadas por mujeres abonan

a repensar el ecofeminismo y el ecologismo observando el papel fundamental que tienen las mujeres para el cuidado y protección de los recursos naturales. Shiva propone poner atención a las prácticas y a la productividad sostenible de los pueblos indígenas o autóctonos que luchan contra las empresas que dañan y acaban con la naturaleza, por bienes económicos; y en particular resalta el papel de la mujer en la producción agrícola: «Las mujeres han sido las guardianas de las semillas desde tiempos inmemoriales y cualquier estrategia encaminada a mejorar las cosechas debería apoyarse en sus conocimientos y habilidades» (17).

La relación de la mujer y la producción agrícola, además, se encuentra en una práctica tan cotidiana e importante para la subsistencia humana y que ha alcanzado un alto grado de sofisticación en la cultura: la cocina. El conocimiento de recetas, ingredientes y técnicas es parte de una práctica social con funciones bien definidas, sin embargo, la cocina también representa un espacio, el espacio del o la cocinera, el espacio del compartir, un espacio que «da vida», como lo define Mayté Esparza.

Yunuen Díaz: estómago social

Enmarcada en esta serie de ideas, la artista Yunuen Díaz (Ciudad de México, 1982), realizó una exposición titulada *Barro y Arroz*, la cual tuvo una permanencia del 19 de noviembre de 2021 al 1º de mayo de 2022 en La Tallera Siqueiros de Cuernavaca, Morelos. Una exposición, en parte documental, en parte práctica etnográfica, que consistió en la exhibición de la historia de la producción de arroz en el estado de Morelos: “con base en una investigación que integró las prácticas alimentarias de la entidad desde puntos de vista históricos, sociales, estéticos, políticos y poéticos” (Artishock par. 3). En ella, la artista intervino 20 comales de barro con textos poéticos y citas de escritoras, teóricas feministas y activistas, quienes «sostienen posturas críticas sobre la participación de las mujeres en la cocina y que, desde esa mirada, ofrecen opciones para alcanzar la soberanía alimentaria» (par. 7). Además, expone una línea del tiempo sobre la historia de la producción del arroz y la alfarería en Morelos; instala en una pared una treintena de botellas diminutas enmarcadas en madera en donde mora un grano de arroz y genera un video donde se proyecta la receta de arroz con mole.

Yunuen expone de manera gráfica cómo desde la época revolucionaria, los campesinos se reapropiaron de las tierras que les habían sido arrebatadas y siguieron con la producción de arroz que los terratenientes habían desarrollado. Actualmente, nos dice Yunuen «22 de los 33 municipios que conforman el estado de Morelos son pueblos arroceros» (Díaz, 2022). Sin embargo, en la investigación realizada por la artista, el arroz que se vende en el estado es importado y los precios son menores al producido en sus tierras. De hecho, el arroz de la marca Morelos proviene de Estados Unidos de América y compite fuertemente con el arroz local. Este último es poco consumido por los morelenses, aun teniendo denominación de origen y tras haber ganado varios premios a nivel internacional por su calidad y su producción:

Este arroz ha recibido premios y reconocimientos a nivel nacional e internacional, entre ellos se encuentran la Medalla de Plata en la Exposición Universal Internacional de París en 1900 como “El mejor arroz del mundo”, el Grand Prix Internacional de calidad en 1993 otorgado a la arrocera de Jojutla en Madrid, España y el Gran Premio América la Calidad y Servicio en 1994. (Díaz 28)

Por otro lado, Yunuen Díaz presenta el desarrollo de la producción de arroz en Morelos como una práctica de resistencia, la cual, a pesar de la enorme competencia con industrias mayores, se mantiene en pie con prácticas ancestrales y aporta de manera importante a la economía del estado.

Además de la historia del arroz, la artista también habla sobre la producción de artículos de barro en el municipio de Cuentepec, y es ahí donde se encuentra el papel de la mujer. Aunque la mujer participa de la siembra y la cosecha del arroz, las tierras y los productores son hombres, sin embargo, la producción de barro es una práctica realizada por mujeres. Yunuen enlaza la producción del barro y el arroz en la cocina, pues en ese espacio se encuentran ambos elementos. Es el lugar en el cual la mujer transforma el grano de arroz en alimento para su familia, con la ayuda del dominio del fuego y los utensilios de barro que se usan en el ritual que es la comida. «Barro y Arroz es un llamado a la soberanía alimentaria, una celebración del estómago social y un homenaje a la cocina» (Díaz 2022). Cabe mencionar que algunas de las piezas expuestas fueron elegidas para formar parte de la exposición *Verde Violeta: Arte Feminista en*

Morelos, la cual tuvo vigencia desde septiembre del 2022 hasta febrero de 2023 y que ahora forma parte de la exhibición virtual en el Museo de las Mujeres de Costa Rica.¹

A continuación, se presentan algunas imágenes proporcionadas por la artista, en las cuales mostramos algunas fotos de los comales intervenidos con frases de pensadoras feministas, así como la instalación de ollas y macetas de barro realizadas por Karina González, con arroz que Yunuen sembró para la exposición.



Figura 1 y figura 2.

Yunuen Díaz, *Barro y Arroz*, 2022.



Figura 3 y figura 4

Yunuen Díaz, *Barro y Arroz*, 2022

¹ Enlace para ingresar a la exhibición virtual: <https://www.museodelasmujeres.co.cr/exposiciones/verde-violeta-arte-feminista-en-morelos>



Figura 5

Yunuen Díaz, *Barro y Arroz*, 2022

La obra de Yunuen Díaz es inmersiva de una manera análoga, es decir, aunque utiliza el video como parte de los medios para mostrar sus hallazgos en la búsqueda de la resistencia culinaria y «una celebración del estómago social», reflexiona acerca de la nula relación y conocimiento sobre la misma en nuestra sociedad. Esto se puede observar en su video “Macollando la ciudad: intervención poética urbana”, en el cual presenta dos imágenes contrastantes: la planta del arroz en una olla de barro en diferentes escenarios urbanos donde se puede ver el concreto, los carros, las personas que transitan sin cesar frente a los campos arroceros con sus formas geométricas, de ambiente acuático y con un verdor alegre. La artista pone sobre la mesa el tema de la desaparición del campo y la urbanización descontrolada que representa un problema ecológico.

La exploración y el uso de diversas técnicas artísticas: video, instalación, pintura, dibujo, literatura; genera una sensación inmersiva en el espectador al conocer todo lo que engloba la práctica de arroz en Morelos y en Cuentepec. El día de la clausura de *Barro y Arroz* en La Tallera, además del recorrido guiado por la artista, se presentó una danza realizada por la compañía Dos Raíces inspirada en el arroz, y Yunuen Díaz

compartió una comida con este ingrediente, en la que todos los presentes compartieron un momento culinario.

Al ahondar en el papel de la comida y para enfatizar la frase de la artista: «una celebración del estómago social», cierro este apartado evocando el taller y *performance* titulados Frutomansia realizados durante el festival Mala Praxis desarrollado en La Tallera y en el Museo de Arte Contemporáneo Juan Soriano del 7 al 13 de noviembre de 2022. En el taller, la artista invitó a los asistentes a reflexionar sobre qué comemos y de dónde proviene la comida que nos alimenta. Además de presentar datos estadísticos sobre el control de la tierra y la producción agrícola en América y el mundo, Yunuen pidió a las y los presentes pensar en una fruta y crear un escrito sobre ella. En su *performance* homónimo, en el cual intervino un árbol de donde colgó diversas frutas, invitó a las y los participantes a reflexionar sobre la producción agrícola y compartió tanto frutas como bebida: el acto de comer se convierte en una celebración. Pensar en la forma en la cual nos relacionamos con los alimentos en un espacio público y social nos permite generar una crítica sobre el devenir agrícola. ¿Quiénes serán los dueños de los campos y sembradíos? ¿Cómo impacta el monocultivo a la población? ¿Cuál es el papel de la mujer respecto al cuidado del

Es el momento de compartir comida el que nos parece un punto medular en la propuesta tanto de Yunuen Díaz como de Mayté Esparza, para ambas representa un lugar importante que muestra un papel fundamental tanto de la mujer como de las prácticas sociales. Preservar y compartir los alimentos es fundamental para subsistir, pero la práctica de comer en grupo, en torno al fuego encendido, alrededor de una mesa, de un platillo, fortalece las relaciones interpersonales, rasgo que también se considera esencial para el desarrollo humano y que involucra las emociones, la nutrición y el autocuidado, pues la comida también es «medicina». Y con esta idea, pasaremos a hablar sobre la propuesta de la artista Mayté Esparza.

Mayté Esparza: un espacio de magia

Mayté Esparza es una artista del *performance* oriunda de Aguascalientes. Además de formarse como socióloga y artista, se ha desarrollado en la práctica gastronómica como chef. Ha sido elegida como representante estatal ante el Conservatorio Nacional de la

Cultura Gastronómica Mexicana. Además de presentar algunas ideas de la artista expresadas en una entrevista realizada en el mes de septiembre en el 1er Congreso Binacional de las Fronteras Norte-Sur de las Artes Vivas y el Performance llevado a cabo en Tijuana; se presenta un análisis de tres *videoperformances* en donde explora el tema de la comida. Es fácil observar que para Mayté el tema de la cocina es indispensable y necesario, no solo como reflexión en su práctica artística, sino como un espacio de amor en donde se comparte, se recuerda, se «crea».

La artista define la cocina «como un espacio, como un cuerpo, como un tiempo y como un recuerdo ... en donde se gesta. Es fuente e ingreso, fuente y reminiscencia, el punto cero del ciclo: la cocina es como el vientre, un lugar de donde nacen las cosas» (Esparza, 2023). Señala la importancia que tiene la cocina no solo para la adaptación y la supervivencia humana, sino como un arte, con una técnica que generó la sofisticación y el conocimiento profundo de procesos y alimentos.

En la reflexión del dominio de la técnica, de la función de la cocinera como chef, Mayté observa una especie de frialdad profesional «cronometrada», la cual la orilla a buscar en la cocina la fuente de inspiración más cálida y así:

... transité a un reconocimiento de mis orígenes, pues no quería producir comida en serie como una producción sin tener un anclaje emocional ... regresé a preguntarle a mi familia sobre el gusto de la cocina ... y empecé a inclinarme por el rescate de la cocina tradicional, patrimonial y eso es lo que hago ahorita, tengo siete años cocinando cocina antigua mexicana, además de otras cosas, pero esa es mi labor de rescate. (Esparza, 2023)

En los videos que realiza la artista es posible observar esta función de rescate, de preservación de la cocina tradicional mexicana, junto con los utensilios tradicionales, como el molcajete, la prensa para tortillas y el comal. En su video *Caminos de sal para descansar en pan* realizado en 2020 y el cual fue apoyado por el Programa Cultural Creativo para Disfrutar en Casa convocado por el Instituto Cultural de Aguascalientes, la artista muestra el video de ella misma elaborando pan de muerto relleno. El video está acompañado por un texto en donde la voz de Mayté nos habla de los ingredientes para elaborar el pan y sobre la muerte.

El alimento transforma y es transformado, expresa la artista, refiriéndose a las técnicas heredadas y a los momentos compartidos alrededor de una cocinada. Exalta el papel de la comida como medicina evocando a su madre, y habla de la importancia de comer en compañía, del disfrute de compartir «una práctica que beneficia la vida» (Esparza 2023).

Al ser representante estatal ante el Conservatorio Nacional de la Cultura Gastronómica Mexicana, la función de la artista fue: «realizar inventarios, diagnósticos, directorios y para sondear cuáles eran los platillos, los ingredientes, las técnicas, los lugares, los sistemas y productores que estaban relacionados con la cocina de Aguascalientes» (Esparza, 2023).

En su video *Fagias Mexicanas III: Camino de mesa* (2021) presentado en el marco del V Festival Forma y Sustancia en 2021 en Guatemala, la artista pone la mesa de manera metafórica en un espacio urbano. Al estirar un mantel, aparecen sobre él diversos instrumentos e ingredientes de la comida tradicional mexicana. El ambiente sonoro del video es el del espacio en el momento de grabación y se conforma de sonidos urbanos: voces, pasos, carros, ruido ambiental. La disposición del mantel con los diversos ingredientes contrasta con ese espacio urbano, sin embargo, al mismo tiempo se integra y se presenta como una posibilidad.

Parte de la búsqueda de la artista para reconocer el bagaje culinario de Aguascalientes la llevó a conocer a cocineras de diferentes lugares que compartieron sus saberes y experiencia: «me enseñaron a preparar algunos platillos típicos de aquí y poco a poco los fui preparando para darlos a conocer a la gente» (Esparza, 2023). El emprendimiento surgido de esta práctica llevó a la artista a investigar la comida monocromática en un menú de seis o siete tiempos. Entre los colores que experimentó se pueden mencionar el negro, el rosa, el verde y el azul. Este tipo de comidas estaba vinculado también con la comida típica y creada por las cocineras con técnicas tradicionales e ingredientes regionales, lo cual le ha dado una visibilización a este tipo de platillos y ha logrado un rescate y el germen de una identidad culinaria: «esa es la apuesta» (Esparza, 2023).

En su tercer video, titulado *Fagias Mexicanas IV: Sopa de ti* (2021), Mayté documenta una acción realizada con público de forma presencial en la cual, a partir de unas frutas de barro, la artista inhala en distintas partes del cuerpo de algunos asistentes y sopla en una instalación con tierra, carbón y una estufa de barro. La acción se repite en

varias ocasiones hasta que la artista descubre una olla enterrada que contiene pozole y reparte un poco de este guiso a los asistentes. La grabación está acompañada por un audio que reproduce el sonido de una pala escarbando y la voz de la artista que repite a manera de letanía: «Uno mata y come del cuerpo si es necesario» y «uno nada hacia el puerto si es necesario».²

«La comida es un ritual», expresa la cocinera, y la considera un espacio en donde se encuentran y desarrollan las relaciones interpersonales, en donde sucede magia al convertir los alimentos en momentos. El ritual es el «elemento común» que se encuentra presente tanto en el *performance* como en la cocina, afirma: «yo al ritual le atribuyo tres características como principales: la repetición, el simbolismo y el aspecto colectivo» (Esparza, 2023). Esas tres características también las encuentra en el *performance*, por medio del cual ha encontrado otro lugar para compartir y reflexionar sobre el territorio, la espera, la muerte y la comida. De esta manera, se puede observar cómo el trabajo de Mayté Esparza se expande desde su práctica profesional en la cocina hasta el arte y la promoción y difusión de la cultura.

La cocina como un espacio de resistencia y magia

Aunque en la entrevista realizada a Mayté Esparza afirmó que el término *resistencia* está siendo usado de manera indiscriminada y un tanto vacía de significado, y evocó la manifestación de las mujeres de Cherán, quienes decidieron sacar a la calle su cocina como un acto de protección y cuidado de sí y de los suyos, como un acto verdadero de resistencia; es posible encontrar en su práctica de rescate, promoción y búsqueda de una identidad culinaria, un carácter resistente a la globalización, capitalización y producción en masa de productos con denominación de origen. Tanto su propuesta artística como su práctica profesional viran hacia esa resistencia.

La resistencia es un punto en común entre los trabajos de las dos artistas presentadas en este trabajo. Quizá Yunuen Díaz lo deja más claro al retomar las frases de activistas, feministas y mujeres que luchan, las cuales redondean su propuesta multidisciplinaria. Se resiste ante un mundo androcéntrico en donde el trabajo de la

2 Los tres videos de Mayté Esparza se encuentran disponibles en su cuenta de YouTube, además de otros trabajos realizados por ella: <https://www.youtube.com/watch?v=nmr6DPy8JMK&t=4s>

mujer no tiene el reconocimiento debido, se resiste ante un sistema social individualista y segregado, en el cual solo algunos cuantos se benefician de la producción masiva e invasiva que perjudica la dinámica agrícola no solo de los países del Tercer Mundo, si no específicamente de México.

Junto con esta resistencia, las dos artistas subrayan, desde una estética del cuidado, de la ternura, del compartir, la función de la cocina como un lugar de encuentro, de transformación, y en el caso de Mayté: de magia. Una magia que sana. Esta consideración de la práctica culinaria refuerza las ideas ecofeministas expresadas por Vandana Shiva, para quien las dinámicas de las mujeres son de afinidad, de autocuidado y de afecto, aunque hay que considerar que no todas las prácticas ecofeministas son de esta manera. Por tal motivo, su experiencia y su conocimiento es fundamental para la prevalencia de la biodiversidad.

Finalmente, interesa apuntar que ambas artistas son mujeres creativas y profesionales que han destacado en su grupo social y que además de compartir el gusto por el *performance* y el arte en general, se preocupan por abonar a la búsqueda del bien común y al papel de la mujer en la cocina. Y aunque es bien sabido que uno de los papeles otorgados a la mujer en distintas culturas es el tratamiento de los alimentos a partir del conocimiento culinario, interesa darle el reconocimiento que se merece para la memoria, el rescate y la preservación no solo de técnicas y conocimiento, sino, sobre todo, de un espacio de cuidado y afecto que impacta en la dinámica social.

Referencias

- Artishock. "Yunuen Díaz explora políticas alimentarias en 'Barro y Arroz'", *Artishock: Revista de arte contemporáneo*, 26 abr. 2022, <https://artishockrevista.com/2022/04/26/yunuen-diaz-barro-y-arroz/>
- Díaz, Yunuen. *Barro y arroz. Tierra, cocina y resistencia*, INBAL, 2022.
- De Luca Zuria, Ana, et al. *Feminismo socioambiental: revitalizando el debate desde América Latina*, CRIM UNAM, 2020.
- Esparza, Mayté. *Entrevistas sobre su práctica culinaria y artística realizadas el 28 de septiembre y el 11 de octubre de 2023 por Martha Mendoza*, Tijuana y Cuernavaca, 2023.

- Ferrer Valero, Sandra. *Breve historia de la mujer*, Nowtilus, 2017.
- Holland-Cunz, Barbara. *Ecofeminismos*, trad. Arturo Parada, Cátedra, 1994.
- Mies, María y Vandana Shiva. *La praxis del ecofeminismo: Biotecnología, consumo y reproducción*, Icaria Antrazyt, 1998.
- Puleo, Alicia. *Ecofeminismo para otro mundo posible*, Ediciones Cátedras, 2013. (Digital)
- Puleo, Alicia. "El ecofeminismo y sus compañeros de ruta. Cinco claves para una relación positiva con el ecologismo, el ecosocialismo y el de-crecimiento". *Estudios*, núm. 48, 2022, pp. 101-122, <https://doi.org/10.31050/re.vi48.38365>.
- Shiva, Vandana. "El saber propio de las mujeres y la conservación de la biodiversidad", en *La praxis del ecofeminismo: Biotecnología, consumo y reproducción*, por Maria Mies y Vandana Shiva, Icaria Antrazyt, 1998.