

Este capítulo forma parte del libro:

Archivos, escrituras y memoria Méjico siglos XIX y XX



**Alma Dorantes González
María Teresa Fernández Aceves
Marcela López Arellano
(Coordinadoras)**

Número de edición: Primera edición electrónica

Editorial(es):

- Universidad Autónoma de Aguascalientes
- Instituto de Investigaciones Dr. José María Luis Mora

País: México

Año: 2024

Páginas: 378 pp.

Formato: PDF

ISBN: 978-607-8972-58-6 (UAA)
978-607-8953-67-7 (Instituto Mora)

DOI:

<https://doi.org/10.33064/UAU/978-607-8972-58-6>

Licencia CC:



Disponible en:

<https://libros.uaa.mx/uaa/catalog/book/299>



editorial.uaa.mx



libros.uaa.mx



revistas.uaa.mx



libreriavirtual.uaa.mx

Capítulo 5

TRAZOS DE LA VIDA COTIDIANA EN LA COCINA: REACTIVANDO EL RECETARIO DE MAMÁ PINA, 1885-2017

Gabriela Aceves Sepúlveda
Simon Fraser University

Introducción

Reactivando el recetario de Mamá Pina¹ es un trabajo digital que combina estrategias de las humanidades digitales, la autobiografía y el video arte para explorar prácticas domésticas entendidas tradicionalmente como femeninas, y a las

1 Este trabajo se ha presentado en varios formatos desde el 2015. En 2016 se presentó como una instalación de videoarte en el Congreso de Arte Computacional en Paris (CAC, 2016), Gabriela Aceves Sepúlveda, *Remediating Mama Pina's Cookbook*, febrero 21 de 2023, <https://vimeo.com/184614737>. Una segunda versión de este proyecto se publicó en “[Re] Activating Mamá Pina’s Cookbook”, *Feminist Media Histories*, núm. 3 (2017): 159-166. Una tercera versión se publicó en Alejandra Bronfman, Maia Dawson y Gabriela Aceves Sepúlveda, “Making Pancakes: Intergenerational Cooking and Remediating the Archive”, *Public*, núm. 57 (2018): 217-227.

mujeres que las practican como agentes y productoras del Archivo. El trabajo se centra en un recetario de cocina de mi familia, en el que varias generaciones de mujeres escribieron y compartieron recetas de cocina y tejido. Propongo el concepto de remediación para reactivar el recetario como un Archivo y explorar el uso de tecnologías digitales en el rescate del trabajo reproductivo femenino y las formas de escritura doméstica. Al mismo tiempo, también cuestiono la permanencia material del Archivo y apunto hacia la inestabilidad característica de las tecnologías digitales como una metáfora del impulso anti-Archivo de cualquier práctica archivística incluyendo las prácticas de transmisión oral.

El libro de cocina familiar como tecnología de Archivo

Mucho antes de la era digital, nuestra información se recopiló, clasificó y analizó para diseñar políticas gubernamentales, influir en los hábitos de los consumidores y establecer un comportamiento cívico adecuado basado en ideales tradicionales sobre la masculinidad y feminidad, y las diferencias étnicas y de clase social. Si bien los académicos han debatido las raíces históricas, los usos y la gestión de la recopilación de información (o lo que hoy se conoce como la inteligencia de los macrodatos), fundamentalmente los datos son la sustancia del Archivo.² Es decir, estas prácticas de recopilación de información personal han formado parte fundamental en la construcción del Archivo entendido tradicionalmente como una institución que salvaguarda y determina qué documentos son de importancia nacional o regional. Para Jacques Derrida, este concepto tradicional de Archivo se remonta a los términos griegos de *arkheion* (lugar en donde documentos en desuso se guardan y clasifican) y *archons* (que se refiere a aquellos hombres que no sólo salvaguardan los documentos pero que tiene la capacidad y el poder

2 Lisa Gitelman y Virginia Jackson, “Introduction”, en “*Raw data*” is an oxímoron, edit. por Lisa Gitelman (Cambridge, Massachusetts: MIT Press, 2013), 1-14.

de interpretarlos).³ A través de esta noción se entiende que el Archivo está localizado en un espacio privado pero abierto al público y salvaguardado tanto como por representes del gobierno como especialistas que lo ordenan, lo interpretan y determinan su acceso. Por lo tanto, el Archivo tiene el poder de establecer qué información es valiosa y de definir los límites de la producción histórica.

Sin embargo, desde hace varias décadas muchos investigadores se han dado a la tarea de visibilizar las jerarquías de poder que dictaminan la producción histórica descubriendo voces silenciadas y analizando los mecanismos de exclusión del Archivo.⁴ Como resultado de estos trabajos, también se han expandido los límites del Archivo para incluir tradiciones orales y otras prácticas performativas como mecanismos válidos en el proceso de transferencia de conocimiento de generación en generación.⁵ De la misma forma, el uso de tecnologías digitales ha incrementado el acceso al Archivo, así como su capacidad archivística. Estas diversas configuraciones del Archivo han tenido un papel crítico al cuestionar la autoridad de quienes determinan lo que se considera históricamente valioso y en desmantelar estructuras dominantes que han borrado diversas formas de ser y de producir conocimiento.

Por otra parte, están los archivos personales caracterizados por su naturaleza ecléctica e idiosincrática y de acceso privado. Los archivos personales pueden formar parte del Archivo mediante una

- 3 Jacques Derrida y Eric Prenowitz, "Archive Fever: A Freudian Impression", *Diacritics* 25, núm. 2 (1995): 9-63.
- 4 Antoinette Burton, *Dwelling in the Archive: Women Writing House, Home and History in late Colonial India* (New York: Oxford University Press, 2003). Gayatri Chakravorty Spivak, "The Rani of Sirmur: an essay in reading the archives", en *The Archive*, ed. Charles Merewether (London-Cambridge: Whitechapel- MIT Press, 2006), 163-169. Ann Laura Stoler, *Along the archival grain; Epistemic anxieties and colonial common sense* (Princeton-Oxford: Princeton University Press, 2009). Anjali Arondekar, *For the Record: On Sexuality and the Colonial Archive in india, On Sexuality and the Colonial Archive in India* (Durham: Duke University Press, 2009). Ann Cvetkovich, *An Archive of Feelings: Trauma, Sexuality, and Lesbian Public Cultures* (Durham, NC: Duke University Press, 2003).
- 5 Diana Taylor, *The Archive and the Repertoire: Performing Cultural Memory in the Americas* (Durham: Duke University Press, 2003).

donación o institucionalización, ya sea como una fundación o mediante su transformación en una colección ordenada, catalogada y sistematizada con acceso al público. Aunque existen bastantes archivos personales de mujeres con acceso al público, como argumenta Kate Eichhorn, aún queda mucho por hacer para comprender el papel de las mujeres como agentes del Archivo.⁶ Es decir, por entender el rol de las mujeres en producir, gestionar, mantener, interpretar y conceptualizar el Archivo y no sólo de ser un sujeto de éste. A pesar de la apertura de los límites del Archivo y no obstante que el Archivo contiene documentos personales y que algunos archivos personales puedan ser parte del Archivo (sin estar domiciliados en el mismo lugar) no todas las prácticas de recopilación de información y no toda la información personal son consideradas parte del Archivo y sobre todo considerados como archivos en sí mismos.

Cabe mencionar que, a partir de su designación como patrimonio intangible de la nación, la cocina mexicana ha adquirido mucha atención por parte de historiadores.⁷ Esta atención a la cocina ha renovado el valor de los recetarios como fuentes primarias en investigaciones históricas. Entre estos estudios cabe resaltar el trabajo de Jeffrey Pilcher quien aborda el papel de la cocina, en particular el maíz, en la construcción de la identidad nacional mexicana.⁸ Los estudios de Sandra Aguilar Rodríguez, quien examina prácticas alimentarias desarrolladas a partir del discurso de la modernidad, principalmente en el estado de Guanajuato y la Ciudad de México.⁹ El trabajo de Sara Bek-Geller ha desarrollado una línea

⁶ Kate Eichhorn, *The Archival Turn in Feminism: Outrage in Order* (Philadelphia: Temple University Press, 2013).

⁷ En el 2010 la UNESCO incluyó a la cocina regional michoacana dentro la lista representativa del patrimonio cultural inmaterial de la humanidad. Véase en: “La cocina tradicional mexicana: Una cultura comunitaria, ancestral y viva y el paradigma de Michoacán”, UNESCO, consultado en julio 22 de 2020, <https://ich.unesco.org/es/RL/la-cocina-tradicional-mexicana-cultura-comunitaria-ancestral-y-viva-el-paradigma-de-michoacan-00400>

⁸ Jeffrey Pilcher, *¡Qué vivan los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity* (New México: University of New Mexico Press, 1998).

⁹ Sandra Aguilar, “Cooking Modernity: Nutrition Polices, Class, and Gender in 1940s and 1950s”, *The Americas*, núm. 2 (2007): 177-205. Sandra Aguilar, “La mesa está

de investigación que conceptualiza la cocina como un laboratorio de la modernidad examinando el espacio físico de la cocina, los tiempos de cocinar y la influencia francesa en la cocina mexicana durante el porfiriato.¹⁰ Sobre la cocina en Guadalajara, destaca la investigación de María Guadalupe Milagros Cruz Guerrero, quien aborda los cambios de alimentación antes y después de la introducción de aparatos electrodomésticos y alimentos procesados en esta ciudad.¹¹ Enfocándose en un análisis comparativo de los ingredientes y los platillos de cinco recetarios producidos en Guadalajara (dos familiares del siglo XIX y tres impresos del siglo XX), Enrique Aceves Ávila arguye que más que reflejar un sentido de identidad regional o nacional, estos recetarios sirven para “la preservación, la transferencia y el control del monopolio de los bienes culturales culinario ejercido por las élites”.¹²

Tomando en cuenta estos estudios y considerando que los recetarios familiares son cada vez más reconocidos y utilizados como fuentes para estudios históricos, en este trabajo exploré el recetario familiar como un Archivo en sí mismo; es decir, un Archivo en el que varias generaciones de mujeres son sus agentes; en el que a través de sus páginas se recopila y se guarda información siguiendo un orden; y en donde la información se olvida, se produce y se transforma a partir de intercambios familiares, amistosos y de prácticas domésticas que se ajustan y retroalimentan a través y a la par de cambios económicos y sociales. Aclaro aquí que uso el término Archivo en mayúsculas para referirme tanto a los archivos institucionales y

servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo XX”, *Hib. Revista de Historia Iberoamericana*, núm. 2 (2009): 52-85.

- 10 Sarah Bak-Geller, “Los recetarios ‘francesados’ del siglo XIX en México”, *Anthropology of food*, núm. 6 (2009). Sarah Bak-Geller, “El espacio doméstico femenino: el caso de dos cocinas”, *Estudios del Hombre*, núm. 16 (2003): 121-42. Sarah Bak-Geller, “Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)”, *Desacatos*, núm. 43 (2013): 31-44.
- 11 María Guadalupe Cruz, “Cocinar y alimentar: El ama de casa antes y después de los electrodomésticos y alimentos procesados en Guadalajara, 1917-1960” (Tesis de Licenciatura, Universidad de Guadalajara, 2017).
- 12 Roberto Aceves Ávila, “Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional”, *Dimensión Antropológica*, s/n (2018): 104.

personales que han sido reconocidos como tales al ser abiertos al público, así como al poder de éstos como mediadores de la producción histórica (es decir, en su poder de dictaminar quién, qué y cómo se determina qué es históricamente valioso y sobre todo qué es considerado un Archivo) y que comúnmente ha excluido las voces y las prácticas de algunas mujeres de comunidades indígenas, así como de lesbianas, gays, bisexuales y personas transexuales. De esta forma, intento incidir en el poder del Archivo al explorar el potencial de un recetario familiar e intergeneracional como un Archivo en sí mismo y como un vehículo autobiográfico.

Para la antropóloga Ann Laura Stoler, el Archivo constituye un experimento epistemológico que siempre está en proceso de cambio.¹³ Siguiendo la noción de Michel Foucault, quien alude al poder del Archivo para dictaminar qué enunciados son posibles en un sistema discursivo en un momento histórico específico, para Stoler los Archivos son “secciones de conocimiento en disputa”¹⁴ Partiendo entonces de la concepción de Stoler del Archivo como experimento epistemológico en constante proceso de cambio y poniéndola en diálogo con teorías que conciben la diferencia de género como una construcción social e histórica que, a través de varias reiteraciones, conforman mutuamente las identidades femeninas y masculinas como opuestos,¹⁵ examino el Archivo como concepto y sobre todo como actividad performativa; es decir, como una actividad que interviene en las construcciones de género. Una actividad de recopilación de información que participa en la creación subjetiva del yo y que, por lo tanto, implica múltiples temporalidades y que se desarrolla a través de medios y formatos diferentes.

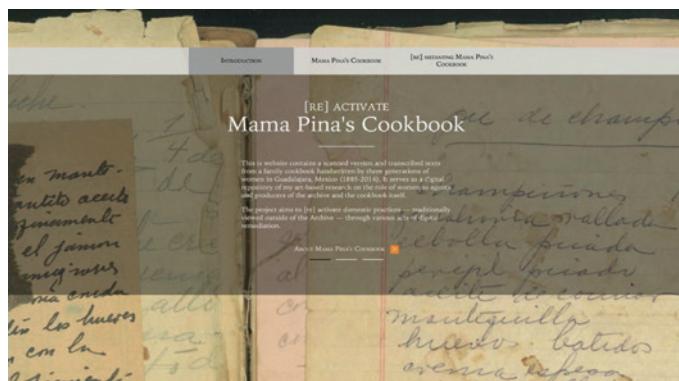
Reactivando el recetario de Mamá Pina conceptualiza un cuaderno de recetas de cocina familiar escrito por varias mujeres de

13 Stoler lo argumenta en: Stoler, *Along the Archival Grain*, y Ann Laura Stoler, “Colonial Archives and the Art of Governance: On the Content in the Form”, en *Refiguring the Archive*, edit. por Carolyn Hamilton (South África: David Phillip, 2002), 83-100.

14 Stoler, “Colonial Archives”, 83.

15 Judith Butler, *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity* (New York: Routledge, 1990); Joan Scott, “Gender: A Useful Category of Analysis”, *The American Historical Review*, núm. 91. 5 (1986): 1053-1075.

distintas generaciones de mi familia como una tecnología de Archivo por medio de la cual los roles de género, el estatus y clase social, la memoria cultural y familiar, se transmiten y transforman de generación en generación. Como ya lo menciona Janet Theophano en su estudio sobre recetarios de mujeres estadounidenses y británicas *Eat My Words*, estas prácticas de escritura compartida y de intercambio de recetas han sido comunes entre mujeres de clase media desde el siglo XIX.¹⁶ Generaciones de mujeres han escrito e intercambiado recetas de cocina como parte de un legado o costumbre familiar; como símbolos de estatus social y de devoción maternal. Estos recetarios son manuales de feminidad, buenas costumbres, y soportes para crear comunidades y redes de amistad. Al usar el término tecnología de Archivo para conceptualizar un libro de cocina familiar, mi objetivo es entender el Archivo como una práctica procesual, recíproca y abierta, que tanto ordena y dictamina como se retroalimenta de nuestra subjetividad, en lugar de una colección de documentos o cosas en desuso con un significado fijo. Para lograr este objetivo, *Reactivando el recetario de Mamá Pina* combina estrategias de las humanidades digitales y del video arte para examinar cómo las tecnologías digitales están transformando la definición de lo que constituye un Archivo (Fig. 5.1).



5.1 [Re] Activating Mama Pina's Cookbook, página de inicio del sitio web,
<http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

16 Janet Theophano, *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks they Wrote* (New York: Palgrave, 2002).

Este proyecto aborda como las tecnologías digitales están reconfigurando la relación entre el contenido y la forma del Archivo; la construcción de memorias culturales e identidades sociales; y las tensiones entre formas performativas y orales y la materialidad del registro para la transferencia de conocimiento. El uso de tecnologías digitales facilita la distribución y el acceso a documentos personales que no llegan al Archivo tan fácilmente, pero, al mismo tiempo, la inestabilidad de éstas lleva consigo la característica anti-archivo del Archivo. Este trabajo alude al juego entre el acceso y la posibilidad de ver documentos no considerados parte del Archivo (pero que pasan a ser parte de él, gracias a las tecnologías digitales) y a la inestabilidad y fugacidad característica de todo Archivo al reactivar un libro de cocina mediante actos performativos y formas de capturarlos. Antes de pasar a una descripción más detallada de este proyecto y de mi aproximación al concepto de la remediación, hago un esbozo breve de la historia familiar que concierne al recetario de Mamá Pina.

Historia familiar a través de un recetario de cocina

El recetario de cocina perteneció a mi bisabuela María Josefina Teodora Somellera Santa Cruz de Campos más bien conocida como Mamá Pina (Fig. 5.2), quien nació el 28 de noviembre de 1885 en la ciudad de Guadalajara en el estado de Jalisco.

5.2 Retrato de Josefina Somellera Campos (detalle).



Fotografía de José María Lupercio, c. 1903. *El Mundo Ilustrado* 15 de marzo de 1903,
Hemeroteca Nacional de México.

Mamá Pina se casó a los treinta años con el licenciado Miguel Campos Kunhardt (Guadalajara, 1879-1945) el 9 de octubre de 1915. Según las historias familiares, mis bisabuelos se conocieron cuando el licenciado Miguel Campos Kunhardt ayudó a liberar a uno de los hermanos de Mamá Pina quien se encontraba preso.¹⁷ Ambos provenían de familias de clase media alta, y varios de sus familiares desarrollaron reconocidas carreras profesionales y comerciales en la región que los posicionaron como miembros de la oligarquía regional.¹⁸ A lo largo del siglo XX, la fortuna y posición social de ambas familias fueron disminuyendo conforme las familias crecían y la ciudad de Guadalajara se desarrollaba y adaptaba a transformaciones económicas y sociales tanto regionales como globales.

17 Gabriela Sepúlveda, Conversación telefónica con Gabriela Aceves, julio 10 de 2020.

18 Moisés González Navarro, *Cristeros y agraristas en Jalisco* (Méjico: El Colegio de Méjico, 2001), 37.

Los padres de Mamá Pina, Juan Somellera González (Guadalajara, 1841) y María Santa Cruz Escobosa de Somellera (s/f), procrearon siete hijos (4 varones y 3 mujeres).¹⁹ Mamá Pina fue la penúltima hija del matrimonio. Su papá Juan Somellera González, hijo de padres españoles, fundó la Cámara de Comercio en Guadalajara el 20 de junio de 1888 y presidió la Junta de Caridad de Guadalajara en 1903.²⁰ También fue miembro de la junta de gobierno de la sucursal del Banco de México en Guadalajara y presidente de la compañía Somellera & Cía. con presencia en Mazatlán, Sinaloa.²¹ De su madre, María Santa Cruz Escobosa, no se sabe mucho salvo que sus padres fueron Joaquín Santa Cruz (s/f) y Jesús Escobosa (s/f).²² Cuentan historias familiares que la fortuna de Juan Somellera se disminuyó a partir de su fallecimiento y pronto se diluyó en manos de sus hijos de los cuales no se sabe mucho salvo de María Somellera Santa Cruz, hermana mayor de Mamá Pina, quien nunca se casó.²³

Por su parte, el esposo de Mamá Pina, el licenciado Miguel Campos Kunhardt, fue el segundo hijo de Miguel Campos (s/f) y Amalia Kunhardt Urrea (s/f) quienes procrearon 3 hombres y 2 mujeres.²⁴ De Miguel Campos, quien se dedicaba al comercio, no se sabe mucho, aunque rumores familiares cuentan que era un hijo fuera del matrimonio de un hombre al que llamaban, Juan Bobadilla.²⁵ Por su parte, Amalia Kunhardt Urrea fue la segunda hija de María Laura Urrea Amarillas (s/f) y Theodor Kunhardt Richertz (Lübeck 1816, Guadalajara 1892) quienes procrearon once hijos (6 mujeres y 5 hombres). Kunhardt Richertz fue diplomático alemán en Guadalajara y

19 Geneanet, “María Josefina Teodora Somellera Santa Cruz”, julio 7 de 2020, <https://gw.geneanet.org/sanchiz?n=somellera+santa+cruz&oc=&p=maria+josefina+teodora>

20 “Historia”, Cámara de Comercio Guadalajara, julio 7 de 2020, <https://camaradecomerciodgl.mx/#/historia>

21 *El Tiempo*, octubre 2, 1884, s/p. *El Siglo Diez y Nueve*, abril 8, 1884, s/p.

22 Geneanet, “María Santa Cruz Escobosa”, julio 7 de 2020, <https://gw.geneanet.org/sanchiz?lang=en&p=maria&n=santa+cruz+escobosa>

23 Sepúlveda, Conversación telefónica, julio 10 de 2020.

24 Geneanet, “Miguel Campos Kunhardt”, julio 7 de 2020.

25 Sepúlveda, Conversación telefónica, julio 10 de 2020.

desde 1840 se dedicó al comercio e incursionó en varios negocios en Mazatlán, Colima, Santiago Ixquintla y Guadalajara.²⁶ Aparte de cónsul y hombre de negocios, Kunhardt Richertz se convirtió en un filántropo invaluable en Guadalajara.²⁷

El hermano mayor de mi bisabuelo, Juan Campos Kunhardt (Guadalajara, 1878-1942), quien nunca se casó, fue un médico cirujano muy prestigiado. Fungió como director de la Facultad de Medicina (1923-1925; 1930-1931), rector (1929-1930) y miembro de la Comisión Organizadora de la Universidad de Guadalajara. La maternidad Juan Campos Kunhardt para personas de bajos recursos se estableció en su honor.²⁸

Después de su boda mis bisabuelos, el licenciado Miguel Campos Kunhardt y Mamá Pina, se establecieron en la calle de Hidalgo número 1327 esquina con Gral. Coronado en la Colonia Francesa. Ellos procrearon cinco hijos: Miguel (Guadalajara, 1921), Juan (Guadalajara, 1923), María Laura (Guadalajara, 1916) y las gemelas Gabriela Margarita (Guadalajara 1918-1998) y Teresa Marcela (Guadalajara 1918-1987). El terreno adquirido para la casa abarcaba toda la cuadra hasta la calle de Morelos, donde en la década de los cuarenta mi bisabuelo Miguel Campos Kunhardt mandó construir tres casas, una para cada una de sus hijas.

Las tres casas se comunicaban por el jardín. Mi tía abuela, María Laura Campos Somellera, vivió en la casa que estaba más cercana a la de Mamá Pina al lado de su esposo Hugo Cuesta Moreno

26 Mario Camarena Ocampo y Mario Trujillo Bolio, “Empresarios, comerciantes, hacedores y fraccionadores: los industriales textiles de 1850 a 1940”, en *Formación empresarial, fomento industrial y compañías agrícolas en el México del siglo XIX*, edit. por Mario Camarena Ocampo y Mario Trujillo Bolio (México: CIESAS, 2003), 187-206. Brígida Von Mentz, “El comercio en Mazatlán y Tampico, siglo XIX”, en *Los Pioneros del Imperialismo Alemán en México*, edit. por Brígida Von Mentz, Verna Radkau et al. (México: Ediciones de la Casa Chata, 1982), 500-501.

27 “La señora Doña Marina Urrea viuda de Kunhardt hace una petición al ayuntamiento de quitar el mercado de bestias y sitio de carretas que hay en la plazuela que está al frente de la Estación de tranvías de San Pedro”, *El Universal*, diciembre 1 de 1894, 5.

28 “Campos Kunhardt, Juan”, Enciclopedia histórica y biográfica de la Universidad de Guadalajara, julio 8 de 2020, <http://enciclopedia.udg.mx/biografias/campos-kunhardt-juan>

(Guadalajara, 1909-1949) y sus cuatro hijos Joaquín, Hugo, María Antonia y María Laura. Mi tía Teresa Marcela Campos Somellera se casó con Lorenzo Ugarte Villaseñor en 1942. Ellos habitaron una de las tres casas con sus dos hijas, María Concepción y Lorenza. Después de unos años se mudaron a otra casa por Av. Hidalgo. Mi abuela Gabriela Margarita Campos Somellera habitó la casa en la esquina de General Coronado y Morelos al lado de mi abuelo Francisco Andrés Sepúlveda Rojo (1918-1970) y sus diez hijos – Francisco Andrés (Guadalajara, 1943), María Concepción Gabriela (Guadalajara, 1944), Carlos Miguel (Guadalajara, 1945-1985), Pablo (Guadalajara, 1946-2003), María Cristina Elisa (Guadalajara, 1948), Mónica Teresa de Jesús (Guadalajara, 1950), Teresa Margarita (Guadalajara, 1952), Fernando (Guadalajara, 1955), Josefina Isabel (Los Ángeles, California 1957) y Margarita María (Los Ángeles, California 1958)– hasta su muerte en 1998, excepto por unos años que vivió en Estados Unidos (1930-1932; 1958 -1961) y otros años en una casa en la calle de Atenas y Av. López Cotilla.

Mi bisabuelo murió en 1945 a los 67 años después de una reconocida carrera como abogado, magistrado, profesor y representante legal de industriales y comerciantes de Jalisco.²⁹ Mamá Pina, quien le sobrevivió 30 años más, se mudó a una casa más pequeña que se construyó en el jardín y la casa familiar se la heredó a su hijo Juan. Años después, los hijos de mi tío abuelo Juan contrataron a mi papá, el arquitecto Félix Aceves Ortega (Guadalajara, 1937), para construir el edificio “Juan Campos Kunhardt” en el terreno de Av. Hidalgo 1327.

Hasta su muerte en 1976, a los 91 años, Mamá Pina vivió en la casa pequeña del jardín, donde tuvo una vida típica de una viuda católica de clase media alta jalisciense. Hizo viajes a Europa con su hijo menor, pasó temporadas en su casa de verano en Chalpala y sobre todo destacó entre la sociedad tapatía por sus obras de

²⁹ Jorge Durand, *Los obreros del Río Grande* (Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán, 1986), 96. “Lic. Miguel Campos Kunhardt renuncia a su cargo de magistrado”, *El Pueblo*, diciembre 12 de 1917. “El Lic. Miguel Campos Kunhardt es nombrado profesor de psicología experimental”, *La Patria*, marzo 25 de 1925.

caridad (ya fuera por su cuenta o como miembro de las damas de la Asociación de la Vela Perpetua).³⁰ La escritora Amparo Gallardo la recuerda como “una gran dama, muy caritativa.... doña Josefina era una persona nada ostentosa, vestía de lo más sencillo y fue todo un modelo de Señora”.³¹

Mi mamá, María Concepción Gabriela Sepúlveda Campos, pasó muchas tardes visitando a Mamá Pina al morir mi bisabuelo, y describió el estilo de vida de Mamá Pina de la siguiente forma:

En las mañanas su hijo Miguel (el primogénito quien heredó el nombre de mi bisabuelo, aunque fue el cuarto en orden de nacimiento después de las tres mujeres) la visitaba para desayunar juntos y discutir asuntos familiares (o más bien darle órdenes de cómo manejar las finanzas de la familia). Después, a las 12 del día un chofer la llevaba a misa. Saliendo de misa, Mamá Pina se dedicaba a hacer caridades que consistían en organizar y pagar entierros de gente necesitada. Era tanta la fama de Mamá Pina, que una vez el chofer me contó que hasta un muerto fue avisarle que ya estaba listo para el entierro. En la tarde recibía visitas de sus nietos, sus hijas y sus nueras mientras tejía sentada en una mecedora y se quejaba de que nadie la visitaba.³²

Mi mamá también recuerda que probablemente en estas reuniones Mamá Pina, sus hijas y demás visitas intercambiaban y escribían recetas de cocina y de tejido en el recetario.³³ Ella me asegura que Mamá Pina no cocinaba, más bien tenía varias cocineras a su disposición como parte del servicio doméstico. Como ya lo menciona Janet Theophano estas prácticas de escritura compartida y de intercambio de recetas han sido comunes entre mujeres

30 El *Informador*, noviembre 29 de 1947, 7.

31 Amparo Gallardo, *Los años que fueron nuestros* (Guadalajara: Editorial Cuellar, 1997).

32 Sepúlveda, Conversación telefónica con Gabriela Aceves, enero 17 de 2019.

33 Sepúlveda, Conversación, enero 17 de 2019.

de clase media desde el siglo XIX.³⁴ Generaciones de mujeres han intercambiado recetas de cocina como parte de una costumbre familiar y social. Estos recetarios también fungen como una especie de manual de feminidad, buenas costumbres y devoción maternal, así como soportes en la creación de comunidades y redes de amistad, y formas de transferir y preservar el estatus social. Como ya lo mencionaré más adelante, también nos aportan una visión sobre las transformaciones en las prácticas cotidianas y la división del trabajo doméstico en una ciudad mexicana a mediados del siglo XX.

A través de los recuerdos de mi mamá me doy cuenta cómo Mamá Pina manejaba y mantenía el estatus de decencia familiar. Al mantener sus actividades caritativas, una tradición que probablemente se le inculcó de joven, Mamá Pina les daba continuidad a las tradiciones de familias católicas de Guadalajara. Estas actividades caritativas eran parte fundamental del deber católico, pero también cimentaban el estatus económico y social de la familia. Por ejemplo, en 1903, cuando Mamá Pina tenía 18 años fue una de las cuatro reinas en la corrida de toros organizada por la Junta de la Caridad de Guadalajara presidida por su padre Juan Somellera (Fig. 5.3). La corrida se organizó como parte de las festividades para recabar fondos para auxiliar a las víctimas de la peste en Mazatlán y reforzar vínculos comerciales entre los estados de Sinaloa y Jalisco. Después de la Guerra de Independencia, el puerto de Mazatlán se convirtió en un centro importante de comercio que atrajo a inversionistas europeos, quienes impulsaron la economía e industrialización del estado de Sinaloa, así como el comercio en la región occidental del país.³⁵ A través de eventos caritativos como éste, el padre de Mamá Pina, Juan Somellera afianzaba sus intereses económicos, ya que también mantenía negocios en el puerto de Mazatlán.³⁶

³⁴ Theophano, *Eat My Words*, 8.

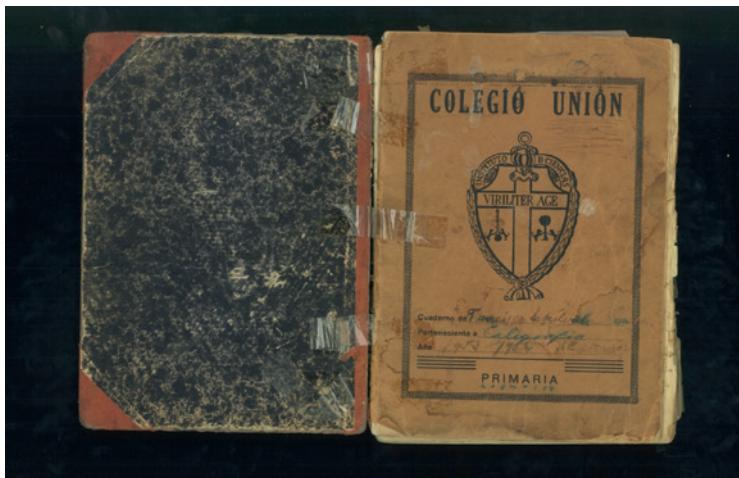
³⁵ Rigoberto Arturo Román Alarcón, *El comercio en Sinaloa, siglo XIX* (Méjico: DIFO-CUR-FOECA-CONACULTA, 1998), 16-17.

³⁶ “Juan Somellera demanda al Estado de Sinaloa por cobro de piso de mar”, *El Foro*, marzo 22 de 1878.



5.3 “Srita. Josefina Somellera reina de la corrida de toros a beneficio de las víctimas de Mazatlán”, *El Mundo Ilustrado* 15 de marzo de 1903. Fotografía de José María Lupercio, Hemeroteca Nacional de México.

El recetario, que es un cuaderno de notas escrito a mano, mide 23 cm de largo y 17 cm de ancho y pesa 332 gramos. Contiene 208 páginas con 155 recetas, 24 páginas con planas de caligrafía y cinco páginas con instrucciones de tejido. En algún momento lo heredó mi abuela, Gabriela Margarita Campos Somellera de Sepúlveda quien, junto con su hermana gemela, Teresa Marcela Campos Somellera de Ugarte, continúo escribiendo recetas de cocina e instrucciones de tejido a mano. Con el tiempo se le añadieron otros cuadernos posiblemente para incrementar su número de páginas o para reforzar su encuadernación (Fig. 5.4). Como se muestra en la imagen, se le añadió un cuaderno de caligrafía de mi tío Francisco Andrés.



5.4 Recetario de Mamá Pina, Gabriela Aceves Sepúlveda.

Al igual que Mamá Pina, probablemente mi abuela Gabriela Margarita continuó con la tradición de intercambiar recetas con amigas y familiares y escribirlas en el cuaderno. Sin embargo, con diez hijos y una mudanza a Estados Unidos por problemas financieros, es posible que en algún momento de su vida también haya utilizado el recetario para cocinar ella misma y no sólo para intercambiar recetas y dar órdenes a las cocineras.

La vida matrimonial de mi abuela transcurrió durante las décadas de 1940 y 1970, y coincidió con el periodo conocido como “el milagro mexicano”. Durante este periodo de desarrollo económico la distribución y el acceso a aparatos electrodomésticos y alimentos procesados se extendió por todo Guadalajara y, como lo menciona María Guadalupe Milagros Cruz Guerrero, este acceso transformó no sólo hábitos alimenticios y patrones de consumo sino sobre todo el orden, las formas y los tiempos de cocinar de las amas de casa tapatías.³⁷ Mi mamá se acuerda que de entre sus amistades, mi abuela Gabriela Margarita fue una de las primeras en tener una lavadora en casa. Cuando le pregunté a mi mamá si mi abuela cocinaba ella

37 Cruz, “Cocinar y alimentar”, 31-50.

me recuerda: “¿No te acuerdas de Doña Aurelita? ¿La cocinera en casa de tu abuela? ¿No te acuerdas de cómo tu abuela la mandaba a la carnicería Azteca de Don Felipe que estaba en contra esquina de casa de tu abuela a comprar pacholas y carne adobada para que nos las cocinara cuando íbamos a comer? Mi mamá no cocinaba”, me dice enfáticamente mi mamá y continúa: “al igual que su mamá, tu abuela, se la pasaba haciendo caridades”³⁸

Después del fallecimiento de mi abuelo Francisco en 1970, mi abuela abrió una tienda de abarrotes que se llamaba “el superito” y una lavandería. Los dos establecimientos estaban a la vuelta de su casa por la calle de Morelos. Aunque mi abuela continuó contratando cocineras como empleadas domésticas, su vida ya mostraba rastros de dinámicas y hábitos muy diferentes a la vida que llevó Mamá Pina.

Por su parte, mi mamá, María Concepción Gabriela Sepúlveda Campos, heredó el libro de recetas, probablemente porque es la hija más grande de diez hermanos y la primera hija que se casó. Mis padres se casaron el 20 de marzo de 1969. Mi mamá pasó mucho tiempo visitando y ayudando a mi abuela en un sinfín de asuntos, ya que, a diferencia de sus otras hermanas, ella nunca se mudó a vivir fuera de Guadalajara. Ella no recuerda los motivos ni en qué momento obtuvo el recetario, tampoco lo considera una herencia oficial de mi abuela hacia ella; más bien ella me dice que probablemente mi abuela se lo dio para que ella pudiera cocinar durante los primeros años de su matrimonio. Ya casada, mi mamá no sólo continuó escribiendo recetas, ella lo siguió consultando a diario para cocinar polvorones, cuadritos de limón y muchos otros postres y platillos. A diferencia de mi bisabuela, Mamá Pina y mi abuela quienes contaban con varias cocineras en su casa y no tenían que cocinar, mi mamá sí utilizó el recetario para cocinar ella misma. Aunque mi mamá sí contaba con ayuda doméstica ella siempre se hizo cargo de la cocina y las compras del mercado. Después de su matrimonio en 1969, mis padres se mudaron a una casa en la colonia Providencia

38 Sepúlveda, Conversación telefónica, julio 15 de 2020.

diseñada y construida por mi papá, Félix Aceves Ortega. La casa todavía cuenta con la misma pequeña y funcional cocina integral en melamina color café con textura de imitación madera y detalles en plateado y negro en donde mi mamá cocinó muchos platillos para mi hermano y para mí.

Al reflexionar en esto cambios, podemos ver como a través de las generaciones la división del trabajo doméstico instituida por el recetario se empezaba a transformar; es decir, la transformación en los usos del recetario –de cuaderno para intercambiar y compartir recetas a recetario de cocina en uso por las dueñas del recetario– nos revela los cambios sociales, económicos y tecnológicos que se gestaban de generación en generación.

El diseño de cocinas se empezó a transformar radicalmente a principios del siglo xx. En la década de los veinte, los diseños modulares o integrales que se inspiraron en la producción en serie de las fábricas se distribuían por toda Europa.³⁹ En México, ya desde 1920, el profesor de cocina de la Ciudad de México, Alejandro Pardo, instruía a la población lectora de diarios cómo debía de ser el espacio de la cocina.⁴⁰ Según Pardo “la nueva cocina debía dejar de ser un cuchitril, sin luz, un fogón, una mesa vieja y sucia y media docena de cazuelas, para convertirse en un espacio luminoso, limpio donde se cocinará para uno mismo, para la familia y para las grandes ocasiones”.⁴¹ Ya para 1967 la tienda Sears anunciaba la venta de cocinas integrales en la ciudad de Guadalajara (Fig. 5.5).⁴²

39 Para una revisión de la transformación en el diseño de las cocinas en Europa y Estados Unidos ver: Dolores Hayden, “Counter Space: Design and the Modern Kitchen”, *Journal of the Society of Architectural Historians* 70, núm. 4 (2011): 551-53. Para un estudio sobre el diseño de cocinas en México ver: Sarah Bak-Geller, “El espacio doméstico femenino”.

40 Cruz, “Cocinar y alimentar”, 30. Cita a José Luis Juárez López y su obra, *Nacionalismo culinario. La cocina mexicana en el siglo xx*.

41 Cruz, “Cocinar y alimentar”, 30.

42 Una búsqueda hemerográfica en periódicos impresos en la ciudad de Guadalajara revela que el término “cocina integral” se empezó a utilizar en 1962, aunque es posible que las cocinas modulares o integrales se hallan empezando a utilizar en Guadalajara en los años cuarenta, es de notar que la casa de mis padres, a diferencia de las casas de Mamá Pina y de mis tíos abuelas, fue proyectada con una cocina integral.



5.5 La nueva era de la moda, la belleza y el color, entra a la cocina. *El Informador*, lunes 23 de octubre de 1967, Hemeroteca Nacional de México.

A pesar de estas instrucciones y cambios gestionados en los diseños de las cocinas, tanto Mamá Pina como mi abuela Gabriela Margarita, siguieron dando órdenes a las cocineras más que cocinando. No fue sino hasta la tercera generación que se empezó a gestar un cambio más explícito en la división del trabajo doméstico dentro de mi familia. La transformación en los usos del recetario de Mamá Pina nos muestra cómo los roles sociales de las mujeres que inicialmente le daban un uso meramente social al recetario, se transformaban de generación en generación al convertirse ellas mismas en cocineras, al tiempo que el diseño de cocinas se hacía más funcional y se pasaba de una clase social a otra. Es posible que estos cambios se dieran en otras familias tapatías de la época, ya que tanto la nueva distribución de la cocina como los nuevos aparatos domésticos (refrigeradores, estufas, hornos y demás utensilios) facilitaron

la preparación de alimentos, y estos avances también coincidieron con la transformación sobre la división de trabajo doméstico.⁴³

Más allá de su uso diario en la cocina, su uso social, su valor sentimental y familiar, el aporte histórico del recetario de Mamá Pina pasó desapercibido por mi mamá, por sus hermanas y por mí por muchos años. Cuando inicié este proyecto, mi mamá se sorprendió mucho de que le hubiera puesto tanta atención a ese cuaderno desvencijado como ella lo llama. Ella no entendía mi interés por ese montón de papeles y no por las joyas de Mamá Pina, siempre codiciadas y en disputa entre mi abuela y mis tíos abuelos, entre mi madre, sus primas y hermanas. Desde el inicio del proyecto, ella ha sido colaboradora fundamental quien ha compartido conmigo anécdotas familiares y, a la fecha, el recetario de Mamá Pina sale a relucir durante nuestras conversaciones por teléfono. Ella también participó en uno de los videos que realicé con ayuda de mi sobrino Pablo Ignacio Aceves Iturbide (Guadalajara, 1997).

De niña recuerdo que me gustaba mucho ojear las páginas del recetario y jugar con mi mamá a identificar las diferencias en la escritura manuscrita de mi abuela, mi tía abuela y mi bisabuela. Intuía que cada estilo de escritura de estas tres generaciones de mujeres apuntaba hacia una historia personal que no sólo habla de su educación (ya que en esa época un estilo particular de escritura era asociado con diferentes escuelas de mujeres), pero también reflejaba algo sobre su personalidad.

Las recetas, por su parte, contienen trazos de hábitos y economías domésticas, así como restos materiales de experiencias vividas que no son fáciles de descifrar. Por ejemplo, varias páginas del libro están manchadas con restos de comida y de grasa. Estos son restos materiales que apuntan al uso diario del cuaderno. Por otro lado, algunas recetas incluyen ingredientes que ya no existen como “una

43 Estos cambios se abordan en: Mary Goldsmith, “De sirvientas a trabajadoras. La cara cambiante del servicio doméstico en la Ciudad de México”, *Debate Feminista*, núm. 17 (1998): 85-96; y Luisa Gabayet, *Mujeres y sociedad. Salario, hogar y acción social en el occidente de México* (Guadalajara, México: El Colegio de Jalisco-CIESAS del Occidente, 1988).

tortuga en lata para la Sopa de Tortuga” o se enlistan cantidades que son imposibles de calcular como “dos centavos de azúcar de la tiendita de la esquina”. ¿A qué equivaldrían dos centavos de azúcar de la tienda de la esquina en esa época? ¿Cómo recrear o interpretar esta receta? Un enfoque exclusivamente histórico habría buscado en los archivos municipales las fuentes primarias pertinentes que ayudaran a localizar la tienda de la esquina o la equivalencia de los dos centavos de azúcar. También habría investigado si existían más recetarios escritos por Mamá Pina y sus hijas, lo cual desconozco. Sin embargo, éste no es el objetivo del presente trabajo sino reactivar el recetario a través de acciones performativas y digitales para reinterpretar las experiencias vividas capturadas en sus páginas.

Recuerdo que también me entretenía tratando de comprender los garabatos que otros niños dibujaron en las orillas y las esquinas dobladas de las páginas. Pasaba horas tratando de leer las líneas de caligrafía que mi tío Francisco Andrés, el primogénito, había escrito en el cuaderno como castigo: “La pereza almuerza con la abundancia, come con la miseria y cena con la vergüenza”. ¿Será casualidad que el castigo se cumpliera al escribir de forma repetitiva una frase llena de metáforas que hacen referencia a prácticas culinarias y valores en un recetario familiar de cocina, o más bien que el cuaderno de caligrafía de mi tío se añadiera al recetario de cocina? Este cuaderno de recetas, que a primera vista solo servía para reafirmar y formar hábitos y prácticas domésticas, habitualmente entendidas como prácticas exclusivamente femeninas como la cocina, cumplía funciones más amplias en el trabajo de la crianza de los hijos. A través de metáforas que calificaban el valor de una vida de abundancia, miseria o vergüenza en relación con el almuerzo, la comida y la cena, las tres generaciones de mujeres en mi familia pasaban, de generación en generación, los valores que aseguraban la decencia familiar y el trabajo. La cita “La pereza almuerza con la abundancia, come con la miseria y cena con la vergüenza” que mi tío escribe como castigo se entrelaza paralelamente a las actividades diarias de mi Mamá Pina, tal y como me las describió mi mamá. La mañana se destinaba al orden y al trabajo que aseguraba la abundancia, a la media tarde se

hacían caridades para contrarrestar o evitar la miseria (social y del espíritu) y en la noche se recibía visita para no caer en la vergüenza y mantener la decencia familiar, ya sea para no estar sola o para controlar en dónde están las hijas y familiares por las noches. Como William E. French lo menciona en su estudio sobre género, etnidad y amor romántico basado en el cortejo de Luciano Gallardo y Carlota Gil (1860), en el entorno familiar tapatío la esposa participaba de forma activa en la manutención y vigilancia de la decencia familiar.⁴⁴ Por ejemplo, la mamá de Carlota condicionaba el cortejo de Luciano con su hija Carlota a través de la exigencia de pruebas de que él practicaba los hábitos del buen trabajador y no de un holgazán.⁴⁵ Es decir, el buen comportamiento de un varón se basaba en su capacidad de trabajar y mantener un trabajo que lo llevaría a tener una vida de abundancia y no una vida de miseria o vergüenza. Por otro lado, era la mujer quien se encargaba de vigilar, mantener y pasar estos valores de generación en generación.

Ya de adulta, yo continué consultando el libro para cocinar “brownies” y cuadritos de limón que vendía en la universidad para ayudarme con mis gastos. Y después de que emigré a Canadá y antes de recibir el recetario, mi mamá me seguía compartiendo recetas y me insistía que usara el molde rojo que me había regalado para cocinar la “tarte tatin de manzana”.

Después de varios años, y embarazada entonces de mi hija Sofía, redescubrí el libro en casa de mi madre en Guadalajara. En ese momento me encontraba entrevistando a varias artistas y activistas feministas en la Ciudad de México, quienes durante sus entrevistas también compartieron conmigo sus archivos personales y algunas historias familiares.⁴⁶ Esta investigación me llevó a interrogar el Ar-

⁴⁴ William E. French, “Semejante y exótica. Género, etnidad y amor romántico, Guadalajara, México, 1864-1869”, en *Las Cosas del Querer: Amor, familia y matrimonio en Iberoamérica*, coord. por Lina Mercedes Cruz Lira *et al.* (Zapopan: Editorial Página Seis, 2016), 215-231.

⁴⁵ French, “Semejante y exótica”, 222-223.

⁴⁶ Gabriela Aceves Sepúlveda, *Women Made Visible: Feminist Art and Media in Post-1968 Mexico City, The Mexican Experience* (Lincoln: University of Nebraska Press, 2019).

chivo desde un enfoque feminista, explorando cómo ciertas voces y formas de transmisión de conocimiento han sido históricamente excluidas de éste, pero también el papel de las mujeres como agentes y creadoras de los Archivos como lo propone Kate Eichhorn.⁴⁷ Enfocándome específicamente en artistas visuales feministas, este trabajo teoriza cómo las artistas feministas han utilizado el concepto del Archivo para cuestionar el papel hegemónico de ciertas narrativas históricas y esbozar otros de puntos de partida creando a través de su obra Archivos en sí mismos, lo que el crítico de arte Hal Foster denomina el arte de Archivo en su texto *An Anarchival Impulse*.⁴⁸ Mi interés en el libro de recetas de Mamá Pina parte de mi lectura sobre el trabajo de estas activistas y artistas feministas como agentes y creadoras de archivos, así como también de mi historia familiar y mi experiencia de migración. En particular, el interés por explorar y cuestionar las tradiciones familiares y los hábitos de femineidad que se me habían inculcado y que yo, consciente o inconscientemente, iba a transmitir a mi hija en un contexto cultural diferente al que yo crecí.

La Remediación del recetario de Mamá Pina

La primera versión de este proyecto tomó la forma de una instalación de video interactivo de cuatro canales titulada *Remediating Mama Pina's Cookbook*.⁴⁹ Utilizando el concepto de remediación de Jay Bolter y Richard Grusin, quienes lo definen como la lógica por la cual los nuevos medios se definen a partir de una re-interpretación de medios anteriores mi interés era explorar el uso de tecnologías digitales para reactivar la parte performativa de las formas de la escritura doméstica.⁵⁰ El proyecto consiste en varios actos

47 Eichhorn, *The Archival Turn*.

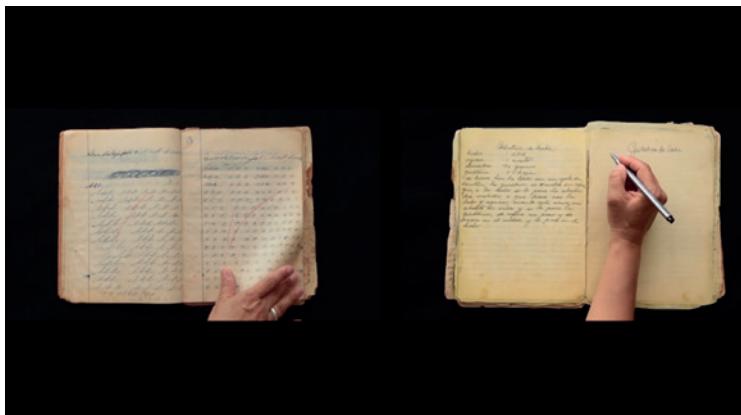
48 Hal Foster, “An Archival Impulse”, *October*, núm. 110 (2004): 3-22.

49 La primera versión del trabajo se puede consultar en: “Remediating Mama Pina’s Cookbook”, Vimeo, diciembre 11 de 2020, <https://vimeo.com/184614737>

50 Bolter y Grusin utilizan el término “remediación” en el campo de los nuevos medios y lo definen como la lógica por la cual los nuevos medios reproducen y al mismo tiempo reinterpretan medios de comunicación y tecnologías anteriores. La remediación

de remediación que tratan de reactivar los trazos afectivos y los residuos de experiencias vividas que quedan en las fuentes escritas de uso cotidiano, como los recetarios de cocina, y que en general han sido excluidas del archivo o que son difíciles de interpretar.

El primer canal video está compuesto de dos actos performativos que representan mi primer acercamiento al libro de recetas. El primer video muestra cómo mi mano hojea las páginas del libro de un lado y el otro video muestra mi mano copiando las recetas y el estilo de manuscrita en una página nueva del libro (Fig. 5.6).



5.6 *Remediating Mamá Pina's Cookbook* (imagen fija del primer canal de video)

<https://vimeo.com/184614737>

Este primer canal de video funciona como un registro de mis intentos por aprender el estilo de escritura manuscrita de estas tres generaciones de mujeres, y al mismo tiempo remedia la fuente escrita al producir una fuente digital, es decir, crea una nueva fuente en otro formato.

es una parte de su genealogía de los nuevos medios en combinación con los términos hipermediación e inmediatez. En español el término se utiliza en el campo de los medios de comunicación, las artes mediales y las ciencias ambientales. J. D. Bolter y R. Grusin, *Remediation: Understanding New Media* (Cambridge: MIT Press, 1999), 273 (traducción de la autora).

El segundo canal video muestra el proceso de una de las recetas “Los Polvorones Rusos”, al tiempo que mi madre lee la receta en voz alta a través de una conversación vía telemática por Skype (Fig. 5.7).



5.7 Remediating Mamá Pina's Cookbook
(imagen fija del segundo canal de video), <https://vimeo.com/184614737>

Este video hace una remediación de los recuerdos de mi infancia, aprendiendo a cocinar con mi madre utilizando la voz de mi madre como un recurso mnemónico; que reactiva la fuente escrita a través de un acto performativo que sucede en tiempo real, pero no en la misma cocina, sino a través de la red internet y de una pantalla digital.

El tercer canal de video muestra y traza un mapa de una serie de colaboraciones de amigos y colegas, quienes recibieron una invitación para responder a una de las recetas en el formato de su elección (Fig. 5.8).



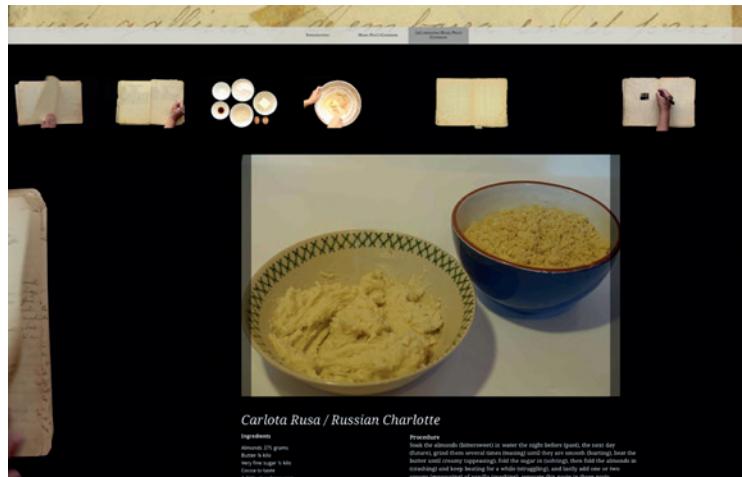
5.8 Remediating Mamá Pina's Cookbook

(imagen fija del tercer canal de video), <https://vimeo.com/184614737>

El proceso de colaboración inició cuando mandé una selección de 25 recetas en forma de escaneos digitales del libro sin traducción a 40 personas por correo electrónico, invitándolas a seleccionar una de las recetas y reactivarla de alguna forma. Recibí más de siete respuestas en diversos formatos que reactivaban la fuente escrita de formas incompletas (ya que a veces era imposible descifrar las recetas u obtener los ingredientes). Estas colaboraciones incluyeron imágenes digitales, archivos personales, canciones y conversaciones de amigos y familias cocinando algunas de estas recetas. Estas formas de remediación replican las ausencias del archivo. Y en contra de los deseos por interpretaciones definitivas y fijas, estas remediaciones crean nuevos puntos de partida, nuevas interpretaciones y a su vez archivos nuevos.

En “Carlota Rusa” Alessandra Santos intervino la receta de Mamá Pina añadiendo verbos en cada instrucción transformando así la recta en una notación para un performance (Fig. 5.9). En colaboración con el compositor José Miguel Wisnik escribió la canción

“Sin Receta”, y compartió el registro fotográfico del proceso de hornear una Carlota Rusa basada en la receta de Mamá Pina.⁵¹



5.9 *Remediating Mama Pina's Cookbook*, adaptación para la web, *Carlota Rusa* de Alessandra Santos, <http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

En “A lotta Elote” Claudia Irvin-Little se reunió con su familia para cocinar una torta de elote basada en la receta de Mamá Pina, y compartió el registro fotográfico del proceso. Hija de madre mexicana y padre maltés, para Claudia, quien hacía unos meses se había mudado de Canadá a Estados Unidos, el juntarse a cocinar con su hermana Marina y su madre Esther fue una oportunidad para reconectar con su familia. Las tres fueron a comprar elotes dulces de la región de Chilliwack en Columbia Británica para hornear la torta. En retrospectiva, Claudia compartió que la torta que cocinaron no salió tan bien como esperaban. Ella recuerda como su madre, Esther, quien es una cocinera fantástica y puede recrear cualquier receta con facilidad y me ha enseñado muchos platos a lo largo de los años, irónicamente, ella le pasa sus recetas de la misma manera

51 Aceves, “[Re] Activating Mamá Pina’s”, s/p.

en que Claudia interpretó el libro de Mamá Pina “incompleto y con instrucciones muy vagas”.⁵²

En “Making Pancakes” Alejandra Bronfman invitó a su familia a cocinar pancakes al estilo Mamá Pina (Fig. 5.10). Alejandra se reunió con su madre Marina, sus hijas Maia y Nina y su esposo Alex para hornear panqueques del libro de cocina de Mamá Pina. Alejandra produjo una grabación de audio del proceso mientras Alex tomaba fotos e hizo un video.⁵³



5.10 *Remediating Mama Pina's Cookbook*, adaptación para la web de la colaboración, *Making Pancakes* de Alejandra Bronfman, <http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

Sarah Shamash compartió “Strawberry Pudding”, un video que creó basado en la receta “Pudín de Fresa” de Mamá Pina (Fig. 5.11). Reusando cortos de películas de cocina, Sara reflexiona cómo su madre no le enseñó a cocinar y cómo se imagina que su hijo, Elías, y su sobrina disfrutarán del pudín de fresa juntos.

52 Aceves, “[Re] Activating Mamá Pina’s”, s/p.

53 Aceves, “[Re] Activating Mamá Pina”; y Bronfman, Dawson, y Aceves, “Making Pancakes”.



5.11 Remediating Mama Pina's Cookbook, adaptación para la web, *Strawberry Pudding* de Sarah Shamash, <http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

Inspirado en la receta “Ensalada de Camarón” de Mamá Pina, Rafael Santana realizó un collage digital con los ingredientes de la receta (Fig. 5.12).



5.12 Remediating Mama Pina's Cookbook, Ensalada de Camarón, Rafael Santana,
<http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

Y finalmente, en “Inspired by Cakes del Desayuno” Laura Madokoro reflexiona sobre sus propios recetarios familiares. Junto con su esposo Tom Leung cocinan unas tortas de papas y responden al llamado con un registro fotográfico de su proceso y una carta en la cual ambos reflexionan sobre cómo en sus familias la cocina no estaba identificada como una práctica exclusivamente femenina. En la carta, Tom compartió cómo en la familia de Laura fue su padre y no su madre quien asumió la responsabilidad de registrar y pasar recetas de cocina.⁵⁴

El cuarto video es un canal interactivo que permite a la audiencia escribir en el libro en tiempo real (Fig. 5.13). Los trazos del usuario no son guardados en una base de datos. Después de 10 segundos los trazos desaparecen de la pantalla lo cual representa un gesto hacia las ausencias o la imposibilidad del archivo de archivarlo todo, lo que Hal Foster denomina la disposición anti-archivo de todo Archivo.



5.13 *Remediating Mamá Pina's Cookbook*, adaptación para la web del cuarto canal de video,
<http://www.criticalmediartstudio.com/RemediatingMamaPina/>

54 Aceves, “[Re] Activating Mamá Pina’s”, s/p.

Reactivando el recetario de Mamá Pina en la era del Big Data

La segunda versión del proyecto consiste en una página web que funciona como un Archivo digital de la video instalación y del libro de recetas de cocina.⁵⁵ Esta versión aborda el Archivo en la era del *Big Data* y consideró cómo en el sentido más amplio del término y mucho antes de la era digital, nuestros datos se recopilaron, clasificaron y analizaron para diseñar políticas gubernamentales, influir en los hábitos de los consumidores y establecer un comportamiento cívico adecuado e identidades normativas de género.⁵⁶ Si bien los académicos han debatido las raíces históricas, los usos y la gestión de los datos, fundamentalmente los datos son la sustancia del Archivo.⁵⁷ Las formas en que los datos digitales y materiales se recopilan, leen y se ponen a disposición han sido una fuente de debate entre académicos. A través de diferentes modos de lectura, en contra o a lo largo del grano, académicas feministas y poscoloniales han descubierto voces silenciadas y jerarquías de poder de la producción histórica. Han analizado los sesgos de género y han hecho visible cómo ciertas identidades sexuales son descartadas de las prácticas tradicionales de Archivo.⁵⁸ Otras han examinado los mecanismos de exclusión del Archivo al expandir sus límites para incluir tradiciones orales y recreaciones como mecanismos de Archivo poderosos y válidos en el proceso de transferencia de conocimiento de generación en

55 Ver esta versión en: “[Re] activé Mama Pina’s Cookbook”, CriticalMediartStudio, consultado en diciembre 11 de 2020, <http://www.criticalmediartstudio.com/Reme-diatingMamaPina/>

56 Gitelman, ed., “*Raw data*” is an oxymoron (Massachusetts: MIT Press, 2013).

57 D. Rosenberg, “Data before the Fact”, en “*Raw data*” Is an Oxymoron, edit. por L. Gitelman (Cambridge, Massachusetts: MIT Press, 2013), 15-40.

58 Burton, *Dwelling in the Archive*; Spivak, *The Rani of Sirmur*; Stoler, *Along the Archival Grain*; Arondekar, *For the Record*; Cvetkovich, *An Archive of Feelings*. Eichhorn, *The Archival Turn*.

generación.⁵⁹ Estas diversas configuraciones del Archivo han jugado un papel crítico al cuestionar la autoridad de quienes determinan lo que es históricamente valioso y al desmantelar estructuras dominantes que han borrado diversas formas de ser y tradiciones orales. No obstante, como argumenta Eichhorn, aún queda mucho por hacer para comprender el papel de las mujeres como agentes del Archivo.

La página web da acceso al libro de cocina de Mamá Pina mediante escaneos digitales y una selección limitada de transcripciones de algunas páginas del libro. El sitio también contiene una adaptación de la video instalación que incluye diversas respuestas creativas al libro de recetas. Si bien el proyecto proporciona acceso directo a la fuente, no pretende ser una base de datos completa y accesible del libro de cocina de Mamá Pina. Más bien, ofrece rastros y fragmentos. Así como la instalación, la página web también propone nuevos puntos de partida y modos alternativos de interpretación de fuentes históricas a través de la remediación. A la vez cuestiona quiénes son los agentes del Archivo digital, sus límites, sus insuficiencias y su potencial.

En conclusión, *Reactivando el Recetario de Mamá Pina* es un trabajo híbrido que mezcla metodologías de investigación histórica con el arte interactivo y tecnologías digitales para proponer otras formas de reactivar y recuperar hábitos y prácticas de la vida cotidiana. El proyecto constituye una reflexión sobre el papel de las prácticas domésticas en moldear construcciones del ser y las contribuciones de las mujeres en habilitar e incidir en el Archivo.

59 Taylor, *The Archive and the Repertoire*; Schneider, “Archive Performance Remains”, *Performance Research*, núm. 6. 2 (2001): 100-108; y José Esteban Muñoz, “Ephemera as evidence: Introductory notes to Queer acts”, *Women and Perfomance*, núm. 8. 2 (1996): 5-16.

Bibliografía

- Aceves Ávila, Roberto. "Un siglo de recetarios jaliscienses de cocina: un acercamiento al análisis de la identidad regional". *Dimensión Antropológica*, s/n (2018): 72-109.
- Aceves Sepúlveda, Gabriela. "[Re] Activating Mamá Pina's Cookbook". *Feminist Media Histories Journal*, núm. 3 (2017): 159-166.
- Aceves Sepúlveda, Gabriela. *Women Made Visible: Feminist Art and Media in Post-1968 Mexico City, The Mexican Experience*. Lincoln: University of Nebraska Press, 2019.
- Aguilar, Sandra. "Cooking Modernity: Nutrition Polices, Class, and Gender in 1940s and 1950s". *The Americas*, núm. 2 (2007): 177-205.
- Aguilar, Sandra. "La mesa está servida: comida y vida cotidiana en el México de mediados del siglo xx". *Hib. Revista de Historia Iberoamericana*, núm. 2 (2009): 52-85.
- Arondekar, Anjali. *For the Record: On Sexuality and the Colonial Archive in India, On Sexuality and the Colonial Archive in India*. Durham: Duke University Press, 2009.
- Bak-Geller, Sarah. "El espacio doméstico femenino: el caso de dos cocinas". *Estudios del Hombre*, núm. 16 (2003): 121-42.
- Bak-Geller, Sarah. "Los recetarios 'afrancesados' del siglo XIX en México". *Anthropology of Food*, núm. 6 (2009).
- Bak-Geller, Sarah. "Narrativas deleitosas de la nación: Los primeros libros de cocina en México (1830-1890)". *Desacatos*, núm. 43 (2013): 31-44.
- Bolter, J. David, y Richard Grusin. *Remediation: Understanding New Media*. Cambridge: MIT Press, 1999.
- Bronfman, Alejandra, Maia Dawson y Gabriela Aceves Sepúlveda. "Making Pancakes: Intergenerational Cooking and Remediating the Archive". *Public*, núm. 57 (2018): 191-201.

- Burton, Antoinette. *Dwelling in the Archive: Women Writing House, Home and History in late Colonial India*. New York: Oxford University Press, 2003.
- Butler, Judith. *Gender Trouble: Feminism and the Subversion of Identity*. New York: Routledge, 1990.
- Camarena Ocampo, Mario y Mario Trujillo Bolio. “Empresarios, comerciantes, hacendados y fraccionadores: los industriales textiles de 1850 a 1940”. En *Formación empresarial, fomento industrial y compañías agrícolas en el México del siglo XIX*, editado por Mario Camarena Ocampo y Mario Trujillo Bolio, 187-206. México: CIESAS, 2003.
- Chakravorty Spivak, Gayatri. “The Rani of Sirmur: an Essay in Re-ading the Archives”. En *The Archive*, editado por Charles Merewether, 163-169. London-Cambridge: Whitechapel-MIT Press, 2006.
- Cruz, María Guadalupe. “Cocinar y alimentar: El ama de casa antes y después de los electrodomésticos y alimentos procesados en Guadalajara, 1917-1960”. Tesis de Licenciatura, Universidad de Guadalajara, 2017.
- Cvetkovich, Ann. *An Archive of Feelings: Trauma, Sexuality, and Lesbian Public Cultures*. Durham, NC: Duke University Press, 2003.
- Derrida, Jacques, y Eric Prenowitz. “Archive Fever: A Freudian Impression”. *Diacritics* 25, núm. 2 (1995): 9-63.
- Durand, Jorge. *Los obreros del Río Grande*. Zamora, Michoacán: El Colegio de Michoacán, 1986.
- Eichhorn, Kate. *The Archival Turn in Feminism: Outrage in Order*. Philadelphia: Temple University Press, 2013.
- Foster, Hal. “An Archival Impulse”. *October*, núm. 110 (2004): 3-22.
- Freeman, June. *The Making of the Modern Kitchen*. London: Berg Publishing, 2004.
- French, William E. “Semejante y exótica. Género, etnicidad y amor romántico, Guadalajara, México, 1864-1869”. En *Las Cosas del Querer: Amor, familia y matrimonio en Iberoamérica*,

- coordinado por Lina Mercedes Cruz Lira *et al.*, 215- 231. Zapopan: Editorial Página Seis, 2016.
- Gabayet, Luisa. *Mujeres y sociedad. Salario, hogar y acción social en el occidente de México*. Guadalajara, México: El Colegio de Jalisco-CIESAS del Occidente, 1988.
- Gallardo, Amparo. *Los años que fueron nuestros*. Guadalajara: Editorial Cuellar, 1997.
- Gitelman, Lisa y Virginia Jackson. "Introduction". En "*Raw Data* is an Oxímoron", editado por Lisa Gitelman, 1-14. Cambridge, Massachusetts: MIT Press, 2013.
- Gitelman, Lisa, ed. "*Raw data*" Is An-Oxímoron. Massachusetts: MIT Press, 2013.
- Goldsmith, Mary. "De sirvientas a trabajadoras. La cara cambiante del servicio doméstico en la Ciudad de México". *Debate Feminista*, núm. 17 (1998): 85-96.
- González Navarro, Moisés. *Cristeros y agraristas en Jalisco*. México: El Colegio de México, 2001.
- Hayden, Dolores. "Counter Space: Design and the Modern Kitchen". *Journal of the Society of Architectural Historians* 70, núm. 4 (2011): 551-53.
- Muñoz, José Esteban. "Ephemera as Evidence: Introductory Notes to Queer Acts". *Women and Performance*, num. 8. 2 (1996): 5-16.
- Pilcher, Jeffrey. *¡Qué viven los tamales!: Food and the Making of Mexican Identity*. New México: University of New Mexico Press, 1998.
- Román Alarcón, Rigoberto Arturo. *El comercio en Sinaloa, siglo XIX*. México: DIFOCUR-FOECA-CONACULTA, 1998.
- Rosenberg, Daniel. "Data Before the Fact". En "*Raw data*" Is an Oxymoron, editado por Lisa Gitelman, 15-40. Cambridge, Massachusetts: MIT Press, 2013.
- Schneider, Rebecca. "Archive Performance Remains". *Performance Research*, núm. 6. 2 (2001): 100-108.
- Schneider, Rebecca. *Performing Remains. Art and War in Times of Theatrical Reenactment*. London: Routledge, 2011.

- Scott, Joan. "Gender: A Useful Category of Analysis". *The American Historical Review*, núm. 91. 5 (1986): 1053-1075.
- Stoler, Ann Laura. "Colonial Archives and the Art of Governance: On the Content in the Form". En *Refiguring the Archive*, editado por Carolyn Hamilton, 83-100. South África: David Phillip, 2002.
- Stoler, Ann Laura. *Along the Archival Grain; Epistemic Anxieties and Colonial Common Sense*. Princeton-Oxford: Princeton University Press, 2009.
- Taylor, Diana. *The Archive and the Repertoire: Performing Cultural Memory in the Americas*. Durham: Duke University Press, 2003.
- Theophano, Janet. *Eat My Words: Reading Women's Lives through the Cookbooks They Wrote*. New York: Palgrave, 2002.
- Von Mentz, Brígida. "El comercio en Mazatlán y Tampico, siglo XIX". En *Los Pioneros del Imperialismo Alemán en México*, editado por Brígida Von Mentz, Verna Radkau, Beatriz Sharrer y Guillermo Turner, 500-505. México: Ediciones de la Casa Chata, 1982.