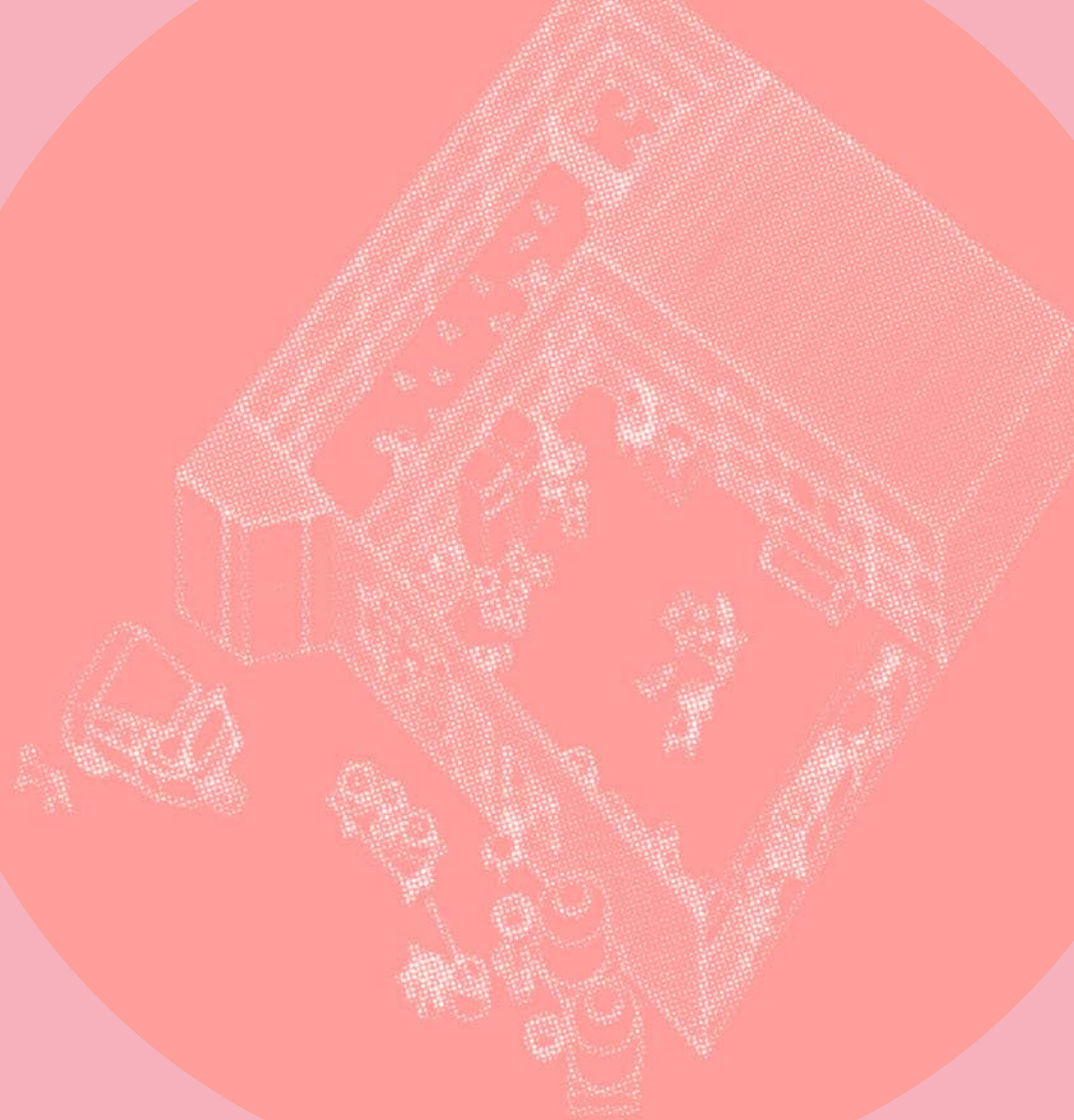


Comedores populares y ollas comunes

Una experiencia de reorganización del espacio doméstico en la ciudad



Ficha del proyecto

<u>Título</u>	Comedores populares y ollas comunes <i>Una experiencia de reorganización del espacio doméstico en la ciudad</i>
<u>Autor</u>	Mariana Jochamowitz Nicolás Rivera
<u>Fecha</u>	2021
<u>Curso</u>	Seminario de historia de la arquitectura I <i>Modernidad y domesticidad</i>
<u>Palabras clave</u>	Comedor popular, olla común, domesticidad, vivienda, trabajo doméstico
<u>Contacto</u>	m.jochamowitz@pucp.pe nicolas.rivera@pucp.edu.pe estudiojochamowitzrivera.com

Resumen

Descripción general

Esta investigación sobre el espacio de los comedores populares y ollas comunes en el Perú es parte de una exploración en curso sobre el espacio doméstico que desarrollamos en el curso Seminario de historia de la arquitectura I: *Modernidad y domesticidad* en la PUCP.

Los comedores populares y las ollas comunes son una experiencia de reorganización del trabajo doméstico en la ciudad. El trabajo doméstico ha sido asignado tradicionalmente a la mujer —en su rol de esposa, madre o sirvienta— para realizarse en el espacio privado e íntimo de la vivienda. En el caso de los comedores populares y ollas comunes, el trabajo doméstico se ha convertido en un acto colectivo, público, explícitamente productivo y político. Este desplazamiento de lo doméstico, del aislamiento de la casa a la esfera pública, no es solo una reorganización del trabajo doméstico sino un desafío a la organización de la casa unifamiliar y la división que esta supone entre lo doméstico y lo productivo, lo privado y lo público, lo femenino y lo masculino.

Preguntas de investigación

1. ¿Qué tipo de domesticidad se produce en los espacios de comedores populares y ollas comunes?
2. ¿Cuál es la relación entre estos nuevos espacios y el ideal doméstico del hogar?
3. ¿Cuál es la relación entre estos nuevos espacios y sus ocupantes?

Metodología

Esta investigación se realiza a partir de un trabajo de recolección de testimonios de mujeres que trabajen o hayan trabajado en un comedor u olla común, para luego ponerlos en relación con un dibujo arquitectónico que reconstruye el lugar del relato.

Objetivos

El objetivo de la investigación es recolectar la experiencia de los comedores populares y ollas comunes para valorarlas y visibilizarlas como un nuevo espacio doméstico que supera y cuestiona los límites de la casa unifamiliar.

1. Definir el tipo de domesticidad que se produce en los espacios de comedores populares y ollas comunes.
2. Explorar la relación entre estos nuevos espacios y el ideal doméstico del hogar.
3. Determinar la relación entre estos espacios y sus ocupantes.

Equipo

Esta investigación se ha realizado en conjunto con los alumnos Ximena Arévalo, Lenna Ducos, Alejandra Landers, Brigith Núñez, Luz Paredes, Camila Pflucker, Milagros Ramos y Fernando Rioja del curso Seminario de historia de la arquitectura I: *Modernidad y domesticidad*.

El ideal de casa que compartimos, lejos de ser una respuesta natural y atemporal a la necesidad de vivienda, es una construcción que emerge a mediados del siglo XIX en relación directa al nacimiento del capitalismo industrial. Este nuevo modelo de vivienda se diseñó para albergar una nueva estructura social constituida a partir de la familia nuclear y la división entre la esfera pública del trabajo y la privada del hogar. Por primera vez, el hogar se convirtió en lo opuesto al lugar del trabajo y se definió como un territorio femenino que le pertenece principalmente a la madre. Hilde Heynen observa que «hasta entonces la casa no era un refugio privado para los miembros de una familia pequeña, sino una gran estructura que comprendía tanto talleres como alojamiento residencial; no sólo albergaba al marido, la esposa y los niños, sino también a los miembros de la familia extendida, a los protegidos y a los miembros del servicio» (2016, p. 9). La casa moderna definió un mundo doméstico que se entiende como aquel de lo privado, femenino, íntimo y aquello que es opuesto al trabajo. La arquitectura ha tenido, y tiene hasta hoy, un rol activo en diseñar el espacio que define esta

separación de esferas y en determinar la naturaleza, orden y roles de género de ese mundo interior.

Este ideal doméstico ha sido cuestionado por una larga trayectoria de pensadoras feministas que han dedicado su trabajo al análisis de la casa (Giudici, 2013). En particular, las escritoras feministas italianas y norteamericanas de los setenta¹ desbarataron y denunciaron la imagen de la casa como un espacio de descanso e intimidad. La casa, lejos de ser un ambiente de descanso opuesto a los espacios de producción, es un espacio de arduo trabajo no remunerado que ha sido asignado por generaciones a las mujeres. El trabajo reproductivo, que incluye todas aquellas labores necesarias para hacer la vida posible —alimentar, vestir, reproducir, criar, cuidar y dar afecto a los miembros de la familia diariamente— ocurre entre las cuatro paredes de la casa que diseñamos e idealizamos como el supuesto santuario de descanso del trabajador. La arquitectura de la casa moderna es una de las herramientas principales con las que se ha construido la separación artificial entre el «trabajo por amor», perteneciente a la casa y a la mujer, y el trabajo remunerado que ocurre en las fábricas y oficinas. La

Silvia Federici, *Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas* (2013).

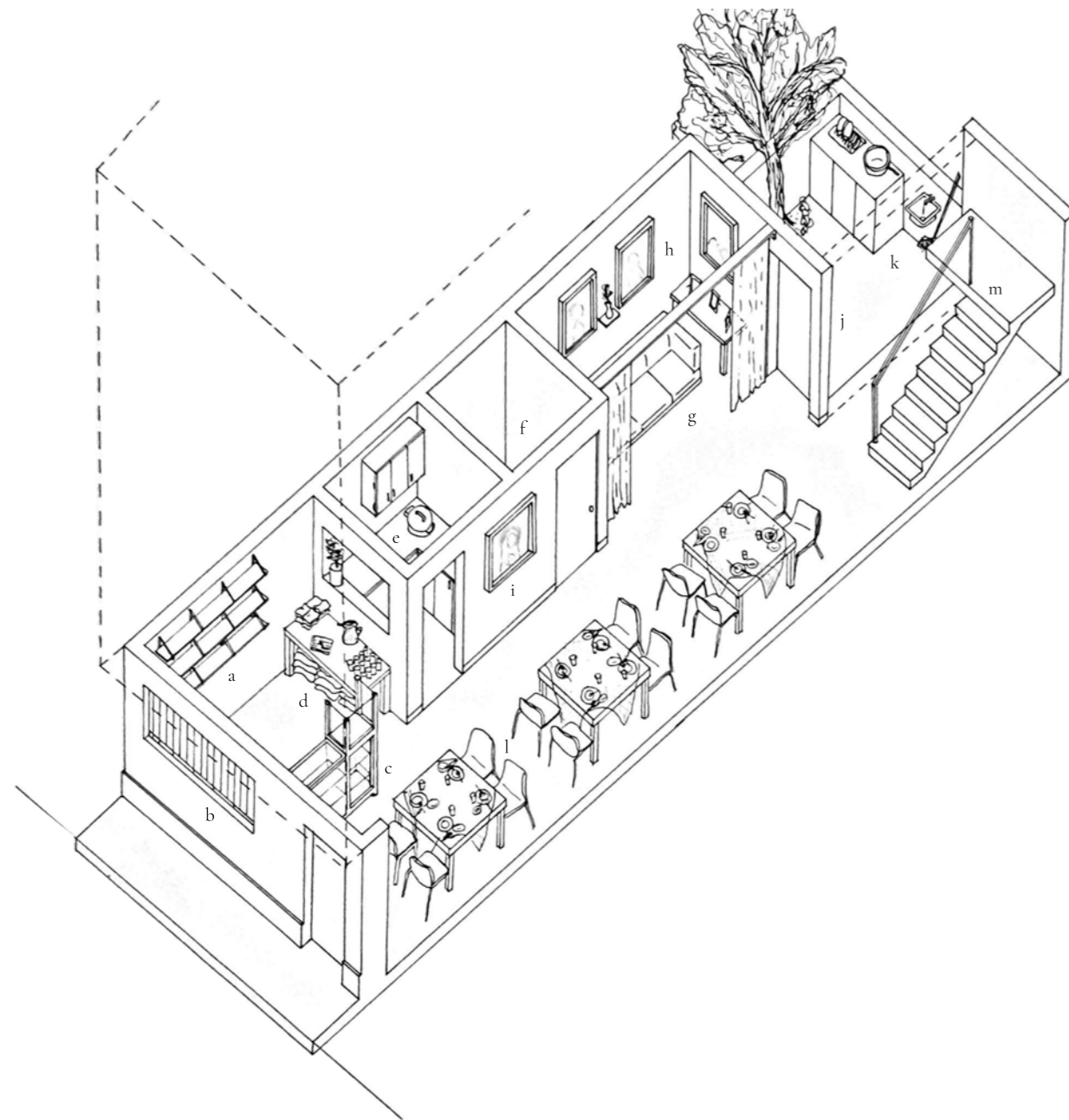
1 Esta tradición feminista se articuló alrededor del movimiento internacional Salario para el Trabajo Doméstico. Se recomienda el artículo «Contraatacando desde la cocina» (1975) de Silvia Federici y Nicole Cox y «Salarios contra el trabajo doméstico» (1975) de Silvia Federici, ambos en:

organización interna de la casa, sus filtros de privacidad y la estética de su interior son algunas de las condiciones espaciales que han tenido un rol crucial en la construcción del «trabajo por amor».

En el Perú, la invisibilización, el aislamiento y la privacidad del acto doméstico han sido contestados, por décadas, por la experiencia de los comedores populares y las ollas comunes². Los comedores populares emergen al final de la década del setenta como pequeñas agrupaciones de vecinas que se unían para repartir entre ellas el trabajo y el costo de alimentar a sus familias. El propósito fundamental era la supervivencia de aquellas familias en un contexto económico crítico que trajo consigo el miedo al hambre. Sin embargo, esta experiencia trascendió a sus propios objetivos. Entre otras cosas, se convirtió en una práctica de reorganización del trabajo doméstico y por ende de la casa y la vecindad. Los comedores populares y ollas comunes extraen una parte central de la casa —alimentar a la familia— y la convierten en un acto colectivo, abiertamente productivo y político. Estos espacios, en consecuencia, desbaratan la hermeticidad de la vivienda privada al poner en cuestión la separación de las esferas sobre la que se sostiene.

2 Las ollas comunes son organizaciones espontáneas para solucionar el problema de la alimentación, usualmente de carácter efímero, asociadas a situaciones particulares que desafían la subsistencia.

Al poner la mirada sobre la experiencia de los comedores populares y las ollas comunes como reorganizaciones del espacio doméstico dentro de la ciudad, podemos observar que existen, por un lado, casos en los que la colectivización del trabajo doméstico sucede dentro del espacio de la casa y otros donde la actividad doméstica consigue un espacio propio en la ciudad. En el primer caso, el interior de la casa debe negociar sus funciones tradicionales con las nuevas dinámicas del comedor. La casa privada se convierte, todos los días y por unas horas, en un espacio de la comunidad y de trabajo colectivo. Los espacios recogidos en la investigación muestran las distintas maneras en las que esa negociación entre casa y comedor sucede. En el caso del comedor popular Santa Rosa de Lima en el Callao (Figura 2), el espacio del comedor se reconstruye diariamente a la hora del almuerzo, cuando se instalan en el espacio de la sala las mesas para los comensales y la «sala» se repliega en un receso de la habitación tras una cortina. En otros casos, como el de la olla común Villa Torreblanca en Carabayllo (Figura 1), la habitación principal de la casa se utiliza como un espacio explícitamente de trabajo, ocupado por mesas, insumos y utensilios

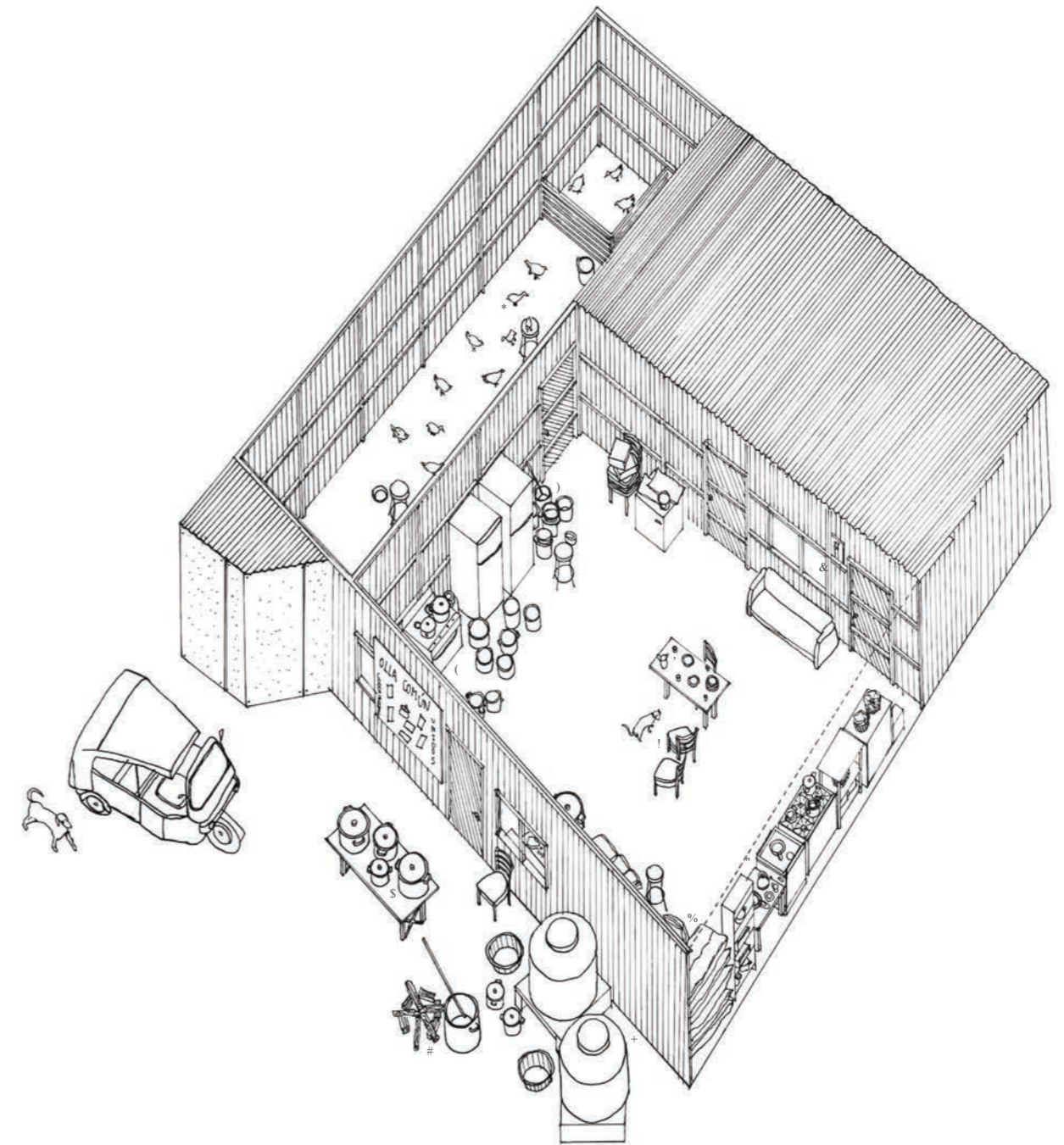


a. Repisas de almacenamiento. b. Ventana de atención para la bodega. c. Mostrador de atención d. Sacos de arroz debajo de la mesa brindados por la municipalidad. e. Cocina f. Baño g. “Sala” (o sofá) oculta tras una cortina. h. Cuadros familiares (y uno de la abuela). i. Cuadro de Santa Rosa. j. Patio. k. Lavatorio para lavar los platos y la ropa. l. Comedor creado a partir de la colaboración de mesas por los vecinos y las familias del edificio. m. Escalera de acceso a las viviendas de niveles superiores.

1

1 Axonometría interior del comedor popular Santa Rosa de Lima en el Callao.
Elaboración: Fernando Rioja, 2021.

2 Axonometría interior de la olla común Villa Torreblanca en Carabayllo.
Elaboración: Alejandra Landers, 2021.



a. Sillas para recibir a los invitados, b. Zona de productos de limpieza, c. Tanque de agua rotoplas de 100L, d. Conjunto de utensilios usados para la olla común, e. Corral para criar gallinas y patos que servirán para alimentar a la familia de Elizabeth, f. Cocina de leña y ladrillos para cocinar guiso y menestras, g. Mesa para el despacho de raciones diarias de 150 platos de almuerzo y lonche, h. Zona de depósito para sacos de arroz, papas y menestras, i. Habitaciones para dormir, j. Mesa para pelar y cortar alimentos, k. Cocina industrial para calentar el refresco y cocinar arroz

2

de la olla común. Aquí, la actividad y sus utensilios superan incluso los límites del interior de la casa, apropiándose del espacio público exterior donde se instalan cocinas a leña y mesas para repartir los alimentos a la comunidad.

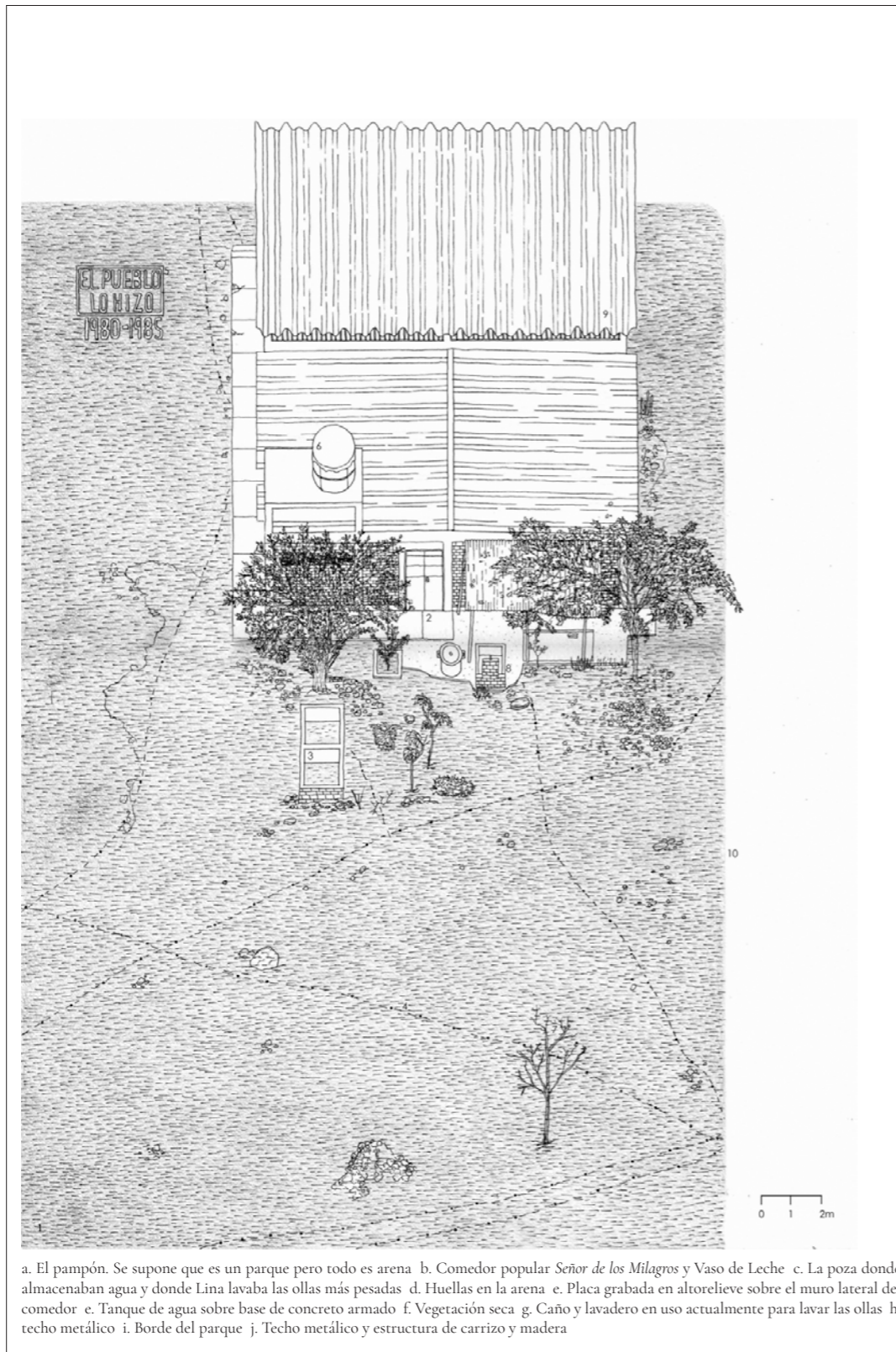
Cuando el comedor popular se establece en un local propio fuera de los límites de la casa unifamiliar, se observa la aparición de un nuevo tipo de espacio urbano que es al mismo tiempo doméstico, femenino y público. Estos espacios significan importantes conquistas de las mujeres y de la comunidad del espacio público de la ciudad. Blondet señala que, hacia mediados de la década del ochenta, los comedores se convierten en espacios donde «se capacita a las mujeres en cuestiones de nutrición y salud infantil, en gestión, organización y liderazgo, en oficios diversos: costura, bordados y tejido, arpillera y manualidades artesanales, en aspectos legales, atención primaria de la salud femenina, y en otros temas directamente ligados a la subordinación de género: la violencia doméstica, el abuso sexual, el aborto o el control del cuerpo» (2004, p. 40). En el espacio del comedor, los temas que les conciernen a las mujeres adquieren un

lugar en la esfera pública y se convierten en el centro desde el que se desarrolla una agenda doméstica que supera al problema de la alimentación. A partir de cocinar juntas, de romper con el aislamiento de la casa, se pone en evidencia que el trabajo doméstico no solo es trabajo, sino que además es político.

Esta es una investigación en curso y en colaboración con los alumnos del curso Seminario de historia de la arquitectura I: *Modernidad y domesticidad* de la PUCP. Es un trabajo de recolección de los espacios de los comedores populares y ollas comunes en el Perú a través de un doble registro: el testimonio y el dibujo (Figuras 3 y 4). El punto de partida de cada recolección es el testimonio de una mujer que trabaje o haya trabajado en uno de estos espacios. El testimonio nos permite recoger una historia extraoficial de esta experiencia, donde conviven lo íntimo y personal con lo público y colectivo. A partir de estas recolecciones, procedemos a reconstruir el lugar donde estas suceden. Indagamos en los relatos para buscar su espacialidad y materialidad y plasmarlas en un dibujo. El dibujo técnico opera en una puesta en relación con el relato. Un díptico que nos permite hacer convivir el lenguaje

tradicional de la arquitectura con las historias domésticas en una relación horizontal.

Los comedores populares y las ollas comunes en el Perú son una experiencia de reorganización del trabajo doméstico a partir de la colectivización del acto de cocinar y alimentar a la familia. La colectivización del trabajo doméstico en los comedores populares y ollas comunes abre una ruta de exploración donde lo doméstico se desplaza del aislamiento y atomización de la casa unifamiliar para convertirse en el centro de la vida comunitaria. En este sentido, son experiencias que desafían al modelo de vivienda e ideal doméstico que la arquitectura ha construido y sigue defendiendo como único. Al mismo tiempo, se presenta como un precedente para volver a imaginar, como propone Federici, «el hogar como centro de la vida colectiva, de una vida transversal a múltiples personas y formas de cooperación, que proporcione seguridad sin aislamiento y sin obsesión, que permita el intercambio y la circulación de las posesiones comunitarias, y sobre todo que cree los cimientos para el desarrollo de nuevas formas colectivas de reproducción» (2013, p. 278).



3 Díptico. Comedor popular Señor de los Milagros en Villa el Salvador y testimonio de Lina Man Olaya. Elaboración: Lenna Ducos

Tejiendo sobre arena

Lenna Ducos

Llego a Villa el Salvador, a la casa en la que pasé la mayor parte de mi infancia. Mi abuela y yo pasamos por la primera puerta, nos encontramos en un pequeño espacio exterior, lleno de plantas y un par de pequeños árboles frutales que ella logró plantar. Tras pasar por la puerta de vidrio, entramos a la alargada y profunda sala-comedor. Desde aquí puedo ver la pequeña higuera que se prepara para dar sus primeros frutos. A través de la celosía de ladrillo de la fachada veo a la gente pasar constantemente. Se oyen pisadas o conversaciones desde el exterior, mientras tanto aquí adentro todo se mantiene en silencio. Mi abuela se retira de la sala y se adentra en una de las habitaciones contiguas para regresar inmediatamente con un par de mantas. Este siempre fue el ambiente más frío de la casa. Nos sentamos en un juego de sillones modernos que no conocía. De uno de los rincones del sillón saca una bolsa con un ovillo de lana, palillos y un tejido. Contempla su pieza inconclusa por un momento como planificando en su mente lo que hará a continuación con esta. Enseguida, empieza a tejer.

Lina Man Olaya (74 años), Secretaria de Salud del comedor popular "Señor de los Milagros" desde 1988 hasta fines de 1989:

»Yo llegué al barrio... A ver me dieron el terreno en el 84 y lo cuidé hasta el 86. En el 87 ya vinimos a vivir todos acá.« Mientras habla teje a crochet a gran velocidad. »Yo entré a trabajar al comedor en el 88 hasta antes del 90... Ya estaba el comedor tal y como lo ves en la foto. Yo incluso antes de entrar al comedor fui presidenta de mi manzana y me instruí el dirigente central. Yo proponía actividades para recaudar fondos para ayudarnos mutuamente. Pero después de un tiempo ya decidí salir porque me desconectaba mucho de mi casa. Las reuniones y deberes me tomaban mucho tiempo y dejaba mis quehaceres en la casa de lado. Después ya me ofrecieron ser secretaria de salud del comedor que ocupaba menos tiempo.« Hace memoria mientras le muestro las fotos del comedor que previamente yo había tomado.

»En mi día a día... primero tenía que atender a mis hijas y dejar las cosas listas y limpias en casa. Ya sabes cómo soy yo, no me gusta dejar todo tirado o desordenado y menos sucio.« Ha dejado de tejer para ordenar las cosas sobre la mesa de centro. »Mi esposo mayormente no estaba en casa de lunes a viernes. Llegaba a casa los fines de semana y me daba un poco de dinero para los gastos de la semana. Yo tenía que administrar el dinero prácticamente. Él no se involucró mucho en esas cosas, y por eso yo buscaba la manera de tener dinero para la comida. Tenía mis trabajos esporádicos o limpiaba casas, también trabajaba en el comedor, pero él no se enteró mucho de cómo conseguía el dinero. Pero eso sí, el esposo siempre quiere que una no descuide sus deberes en casa, mientras que eso no pasara yo podía trabajar en otro lado.« Por momentos deja de prestarme atención para contar los puntos de su tejido y a veces reniega por haberse equivocado.

»Yo llegaba al comedor a las siete, no podía llegar antes. Nosotras cinco nos repartíamos las tareas y a veces me tocaba preparar el arroz o el guiso o la sopa, o me tocaba comprar algún ingrediente en específico. Estaba bien que lleguemos a las siete, a esa hora veíamos lo que íbamos a cocinar y después íbamos al mercado. Aunque teníamos que ir con tiempo al mercado porque íbamos a pie y regresábamos cargando costales, también a pie en la arena. Nosotras preparábamos algo de 50 raciones más o menos... hacíamos sopa, arroz, alguna menestra o guiso, y su carne o pollo. Me quedaba en el comedor hasta las 3 pm porque después de entregar la comida teníamos que limpiar y lavar todo. Yo misma cuidaba que todo quedara limpio antes de cocinar y después de cocinar, como secretaria de salud. Yo siempre me preocupaba por eso. Creo que eso también era ser secretaria de salud, ¿no? Después de eso no me quedaba, ellas sí se quedaban hablando... hacían un poco de vida social. Yo tenía que ir a mi casa a prepararme a que lleguen mis hijas.« Está impaciente pues llevamos varios minutos conversando sentadas. Sin embargo, se concentra nuevamente en su tejido.

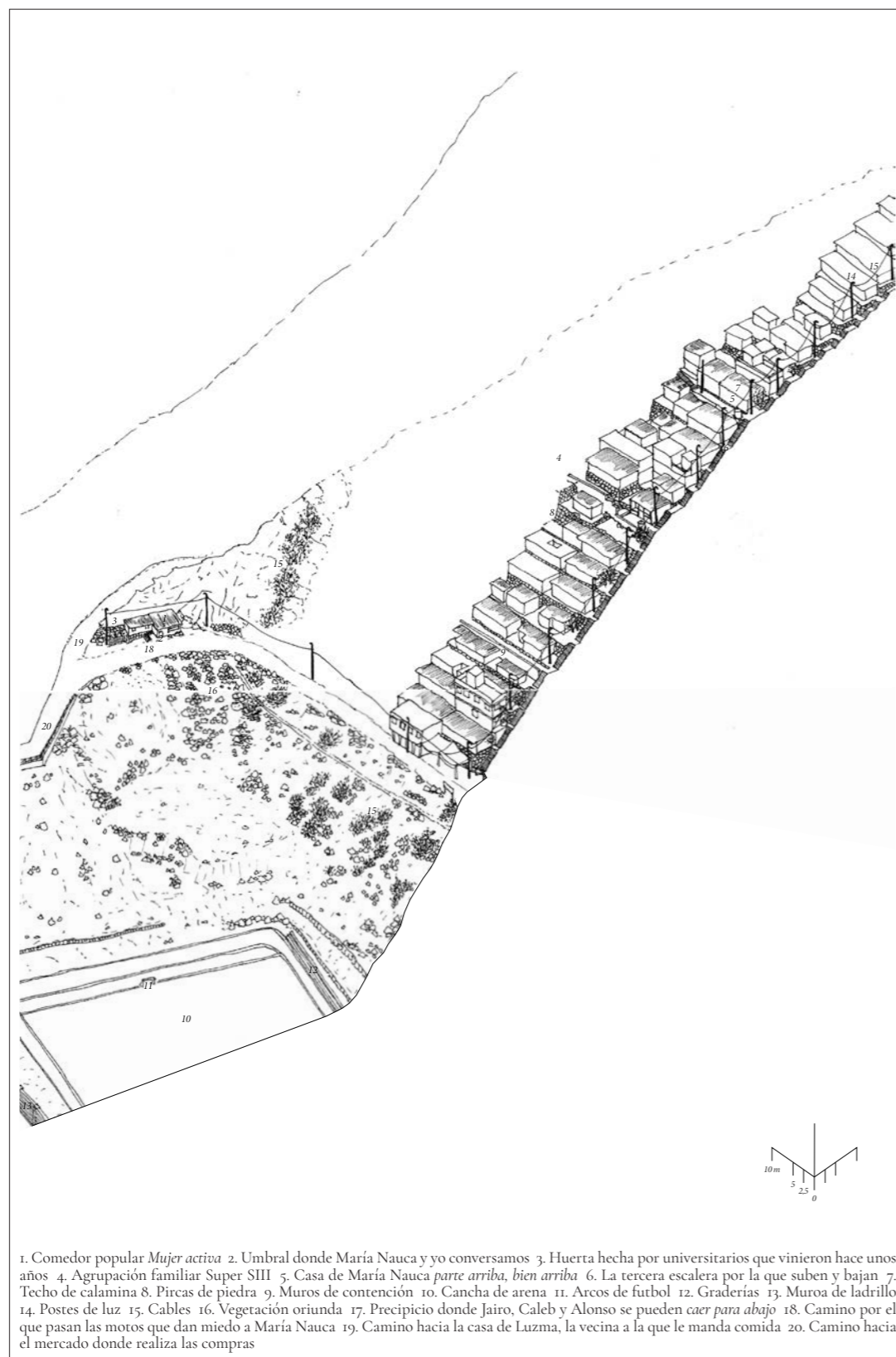
»Tenía que sacar las ollas pesadas para lavarlas en la poza de afuera. Como el lavadero tenía mezcla no entraba la olla tampoco. Ahora te cuento lo que pasó... La cosa es que antes de que entráramos nosotras al comedor la encargada anterior del comedor se había instalado acá, en el comedor. Como había cuartos acá y allá y estaba todo muy equipado y cómodo, ella vivía allí. Ya después la gente se dio cuenta que ahí no podía vivir, su casa estaba cruzando el pampón. Yo le digo pampón porque se supone que es un parque, y el comedor está dentro de ese parque, pero es todo arena. No creo que sea un parque... Bueno, como te decía, ella estaba en el comedor antes, incluso era la dirigente. Entonces la directiva central decidió sacarla de su cargo y la desalojaron de allí porque el comedor es pues para cocinar, hacer las cosas, trabajar y volver al día siguiente, no para quedarse a dormir. Hizo una cosa terrible cuando la desalojaron, al final se regresó a su lote. Pero antes de irse como te digo llenó de mezcla los inodoros y los caños. Tuvieron que picar lo que se pudo, pero ya todo quedó roto.« Puedo notar su desesperación al contar esta anécdota. »Nosotras no hemos arreglado el baño porque no teníamos recursos. Antes de eso todo era muy bonito, todo bien equipado entregaron el comedor. Tenía todo desde antes que yo entrara, había servicio de agua, luz, baños que estaban cerca a la entrada. ¡Muy bonito era!«

»Trabajábamos en el comedor de lunes a viernes hasta las 2 o 3 como te dije... aparte yo tenía mis tareas como secretaria de salud. Me encargaba de ir a los talleres de Cáritas o de Acción Popular que eran por lo general los días sábado. Me exigían que vaya a inspeccionar y a dar charlas a los comedores del grupo 3,4,5,6 y 7... Uy ¿de qué les hablaba? Pues les hablaba de todo... de cómo cocinar, les daba instrucciones o recetas para que se les haga más fácil cocinar. Yo les decía cómo manipular las ollas, la cocina, cómo picar las verduras para que no hagan una chanfaina. Entonces tiene que haber orden y limpieza, destreza. Hay que decirles cómo lavar el arroz y cómo aderezar, por ejemplo, a veces echan el aceite y ponen el ajo y después ¡se quema! ¡se quema! No pues, tienen que tener el agua preparada, la cantidad necesaria de acuerdo a la cantidad de arroz. No podemos servir comida quemada, ni en mal estado tampoco.«

»Yo siempre he sido bastante activa, como una hormiga. Ya ves que hacía muchas cosas. ¡Qué iba a estar como ahora, sentada! En el comedor también... yo hacía de todo y todas trataban de hacer de todo. El vínculo que teníamos y tenemos... es más de respeto. Yo no tenía mucho tiempo para hacer amigas porque siempre me he dedicado más a mi familia y a mi trabajo, pero trabajábamos nosotras sin problemas. No las he frecuentado más allá de verlas en el comedor, pero cada vez que las veo por el barrio las saludo con mucho respeto.«

»Mi experiencia en el comedor... bueno, siempre me he comprometido con mi deber y por eso trataba de que todo se hiciera en el comedor lo mejor posible. Aprendí a trabajar con la gente, nos ayudamos entre todas para cocinar, pero no solo eso. Porque creo que todas pasábamos por situaciones muy parecidas, todas necesitábamos ayuda económica o hasta compañía. Yo en ese momento solo pensaba en mi familia y cómo llevar comida a casa... pero creo que me ayudaba de otra manera también...«

(Extracto)



Arriba está mi casa; Aquí abajo, el comedor

Milagros Ramos

Me dirijo al comedor *Mujer Activa*, en Mariátegui, San Juan de Lurigancho. A pesar de que he vivido siempre en el distrito, nunca he estado allí. Mariátegui se encuentra más al fondo, más arriba, en las laderas. Como muchos asentamientos del distrito, la mayoría se ubica en los cerros, desde sus faldas con pendientes bajas hasta las zonas más escarpadas. Es allí, en las faldas de la ladera, donde se ubica el comedor.

Desde la avenida principal, consigo una moto para la ruta por tres soles. Noto que poco a poco la moto parece realizar más esfuerzo a medida que avanzamos. Estando más cerca al punto de llegada, le pregunto si podría ir más arriba hasta el comedor. "Señorita, cinco [soles] al menos, es cerro" me responde. El camino restante es abrupto, de tierra y en pendiente. La mototaxi vibra al avanzar y no se escucha nada más que el esfuerzo del motor.

Llegamos a una calle que da a un pequeño precipicio, y la mototaxi se detiene. Sobre una cartulina negra colgada sobre la puerta, leo: *Comedor popular Mujer Activa fundado el 8 de febrero de 2015*. Veo dos módulos de triplay juntos, pintados de color celeste. Uno tiene una ventana por donde parece que se entregan los menús, en el otro, a través de la puerta abierta, veo una mesa grande de madera con bancas donde un señor almuerza solo. A unos pasos de la puerta hay un balde de agua con jabón.

Me quedo parada ahí, sin saber si entrar o seguir afuera. En mi momento de duda, sale por la puerta una señora de unos treinta años aproximadamente. La mascarilla le tapa gran parte de los rasgos, excepto por sus ojos negros. Desde donde estoy parada, le pregunto si puedo hacerle algunas preguntas. Ella se acerca. No atino a decirle que nos sentemos, así que, paradas en el umbral de la puerta, entre el comedor y la calle, conversamos.

María Magdalena Nauca Vásquez, madre de familia y representante del comedor Mujer Activa

>> Acá en la agrupación familia Súper SIII ya vivimos 10 años, parte arriba todavía vivo yo. La tercera escalera, pero más arriba por la punta. Por el 2007, mi hermano vivía acá y vine a visitarlo, y me quedé a trabajar. De ahí, la agrupación invadió este cerro, todo basural era. Mi hermano cogió un terreno, pero para allí arriba y me lo regaló, porque él ya tenía su casa. Poco a poco fue poblándose la gente, se hizo pilón y poco a poco. << Mientras me habla sobre su llegada a la zona, no puedo evitar oír al mismo tiempo a unos niños jugando cerca. "¡Mami, Jairo está jugando con cartón!" Se dirige el niño más pequeño a María, pero no obtiene respuesta de ella.

>> Somos quince mamitas que cocinamos y nos turnamos por turno, somos vecinas. Dos a veces tres por día. Solo almuerzo y brindamos el menú económico a las socias a dos soles y al público a tres soles. Sopa, refresco y segundo diario servimos...lunes a viernes. La municipalidad nos apoya, pero ahí estamos poquito a poquito. Así porque hasta diciembre nos dieron arrozito, los viveres llegaron hasta ese mes. Aparte estamos con ONGs, los candidatos que han estado por la campaña. De ahí ya no se van a acordar de nosotros. <<

>> Este comedor... para mí sí me ayuda bastante porque cocinamos este... o sea, cuesta barato pues, a dos soles para nosotros los socios. Claro, también es trabajoso. Es estar acá diariamente, pero no es fácil también estar aquí porque a veces tienes que estar en tu casa. O a veces tienes que salir y acá te toca cocinar. Es una responsabilidad también. Pero como somos unidas, algunas reemplazamos así, cambiamos de turnos a veces pues. Pero sí, para mí sí me ayuda bastante porque yo tengo mi almuerzo, dos menús, porque mi esposo trabaja, almuerza en su trabajo y en la cena ya cocino poquito nomás. Imagínate, si cocino en casa, gasto más de veinte soles. << Se oye una moto acercándose. >> ¡Cuidado con la moto, mira, Caleb! << le avisa María a su hijo menor, mientras la mototaxi pasa muy cerca de los niños.

>> Generalmente yo bajo a las 8. Ya entre dos coordinamos, algunas vienen más tardesito. Voy, abro el comedor y me voy poniendo el agua que vaya calentando un poco bajo el fuego. Entonces, de allí ya me voy al mercado a comprar y de ahí vuelvo. Ya la otra va llegando y va poniendo el arroz, así, lo que vamos a cocinar pues. O vamos limpiando así, barriendo. Vengo del mercado, empezamos a cocinar y ya a las 12 está el almuerzo. Hasta las 3, a veces nos quedamos lavando las ollas. Y ya pues, ya nos vamos porque yo vivo parte arriba, otros viven... así diferente, no todos son de la manzana. Entonces dejamos cerrado pues, y a veces nos da miedo que entren pues, ¿no? Por los balones de gas. ¡Jairo! anda lleva el menú. Ana, dale la comida que lleve a la Luzma, corre — María alza la voz en un momento a su hijo mayor—. Adentro está la bolsa azul, rápido... Una vecinita tiene miedo mucho al covid y no quiere bajar y tampoco quiere cocinar — me explica ante mi cara de duda—. Entonces le apoyamos, así pues. Y a veces cocina en su casa y a veces nos pide. <<

>> Ahorita les voy a dar de comer y ya van siguiendo vuelta pa arriba a la casa pues porque también tengo animalitos y los van viendo mi hijito el mayor a mis cuycitos, mis patitos, mis pollitos tengo. Los otros dos tienen 2 y 7 años. Cuando por acá cuando están, me da miedo la moto. Entonces mejor me los mando arriba a la casa. De ahí ya se van al cuarto y se miran su dibujo. Para ir al parque no...se alegran cuando voy al parque porque el parque queda abajo todavía. Sábados nomás los bajo al parque pues un rato, dos horas así nomás. ¡Oye! se ensucian, Caleb. ¡Caleb! —se dirige a sus hijos— Caleb, se van a ensuciar, viene la moto. Les va a chancar, yo no sé. <<

Al notar que los niños se encontraban más impacientes y la conversación iba más concentrada hacia ellos, le digo que la noto ocupada y que en otro momento podríamos conversar, pero antes de poder responderme, aparece Jairo.

>> Entonces paramos acá pues. Venga siempre, todo le puedo apoyar, si necesita nos dice y viene. La esperamos de lunes a viernes acá hasta las 2, 3 de la tarde. Mayormente viene a las 12, porque temprano estamos full picando verduras. Ahora les voy a servir para que coman. De ahí ya los mando arriba porque mira, rapidito se ensucian. Si ahorita nomás han bajado a las 12. << Mientras le agradezco por permitirme entrevistarla, María vuelve a dirigirse a Caleb.

—¡Ahorita se van a caer abajo!, se van a caer al hueco — se dirige al más pequeño — ¡Caleb!

(Extracto)

Bibliografía y recursos

- Blondet, Cecilia (1991). *Las mujeres y el poder*. IEP ediciones.
- Blondet, Cecilia (2004). Los Comedores Populares: 25 años de historia. En C. Blondet, *Cucharas en alto* (pp. 36-46). EP ediciones.
- Federici, Silvia (2013). *Revolución en punto cero: Trabajo doméstico, reproducción y luchas feministas*. Madrid: Traficantes de Sueños.
- Giudici, María (2013). Counter-planning from the kitchen: for a feminist critique of type. *The Journal of Architecture*, 23(7-8), 1203-1229.
- Heynen, Hilde (2016). Modernidad y domesticidad: tensiones y contradicciones [primera parte]. *Bitácora Arquitectura*, 33(marzo-julio), 4-13.
- Heynen, Hilde (2016) Modernidad y domesticidad: tensiones y contradicciones [segunda parte]. *Bitácora Arquitectura*, 34(julio-noviembre), 130-139.

Dosieres CIAC

© De los autores, 2021

Editores

Luis Rodríguez Rivero
Gary Leggett Cahuas
Ingrid García Westphalen

Diseño gráfico

Gary Leggett Cahuas

Diagramación

Ingrid García Westphalen
Natalia Talledo Fonken

Revisión de estilo

Lucía Patsías Valle

