

Las mujeres de las ramadas de playa La Boquita

Lilia Itzel Sosa Argáez¹

Arcelia Pérez Magaña²

Universidad de Colima

*La revolución de las mujeres ha encontrado en el siglo XX
Su punto de partida: en este tiempo las mujeres han conseguido,
simplemente, ser reconocidas como personas. Esto es algo decisivo
y ya no habrá marcha atrás: ha costado siglos llegar hasta aquí.
Margarita Rivière*

Los roles de género han sido reproducidos y determinados por construcciones socioculturales desde hace cientos de años, propiciando con ello, conductas estereotipadas, basadas principalmente en características biológicas y anatómicas de las personas, favoreciendo así roles de género, como que el hombre -proveedor- era el que cazaba y la mujer -cuidadora- recolectaba y se quedaba al cuidado del hogar (Inmujeres, 2004).

Sin embargo, de acuerdo a investigaciones desde la arqueología, antropología e historia de género en las últimas décadas del siglo pasado e inicio de éste, se modifica radicalmente la visión del rol femenino. Estas investigaciones afirman la centralidad de las mujeres en la subsistencia de la especie humana, mencionando que las mujeres del Paleolítico fueron recolectoras de plantas, insectos y moluscos, precursoras de la cacería

-
- 1 M.M.C.I. Lilia Itzel Sosa Argáez, profesora – investigadora, Universidad de Colima, Escuela de Turismo y Gastronomía. Correo electrónico: liliaitzel_sosa@uclm.mx
 - 2 M. en P. Arcelia Pérez Magaña, Responsable operativa de Radio Universo 94.9, Productora, locutora y conductora de radio y televisión.
-

menor, participaban en la caza mayor y aportaban el 70% de la dieta alimenticia (Villavicencio, 2017).

En las familias tradicionales las mujeres se han ocupado de la preparación de alimentos y del desarrollo de platillos con los que se fueron construyendo los saberes y sabores de cada cultura, comunidad y región.

Han sido las mujeres quienes de forma oral y a través de los sentidos han transmitido el conocimiento de madre -hija -familia -ramada, -espacios de consumo sobre la playa, que además de su función intrínseca, son portadoras de identidad local y transmisoras de la comunicación intergeneracional encontrada a lo largo del territorio-. Desde la cocina las poblaciones se identifican con un territorio.

Indagar en las estructuras de las cocinas es seguir la pista de la construcción del Patrimonio Alimentario Regional (PAR), el conjunto de elementos tangibles e intangibles que comparten la forma de alimentarse de una sociedad.

A través de la cocina se pueden analizar los roles de género, jerarquías y relaciones de poder que se manifiestan. La cocina es un lenguaje en el que una sociedad traduce inconscientemente su estructura. Al ser la cocina una práctica cultural generadora de hábitos, leyes y reglas dentro de entornos -territorios- en los cuales una población consolida su red de relaciones y construye sus identidades colectivas, es posible generar dinámicas sociales de alto impacto tomándola como vehículo integrador. Playa La Boquita no es la excepción, está ubicada en la bahía de Santiago a 14 km de Manzanillo, al final de Club Santiago; en ella sus ramadas destacan por ofrecer platillos de mar, tales como: ceviche, agua chile, tahitiana, pescado zarandeado, pescado frito, filete a la diablo, así como otros que caracterizan a su ya tradicional gastronomía.

La cocina de Playa La Boquita se define por utilizar productos locales como el limón, sal de Cuyutlán, mango y coco que se cultivan en municipios aledaños a Manzanillo. Ofrecen pescados de la zona, como huachinango, dorado, chile, cocinero, y otros mariscos, como camarón y ostión se compran en otros estados.

Esta cocina está caracterizada por la presencia de las mujeres tanto en la elaboración de platillos como en la administración y en la toma de decisiones.

La participación de las mujeres de Playa La Boquita consiste en conservar la identidad culinaria de Manzanillo, y por ello tienen un papel primordial en el desarrollo de las tradicionales ramadas del lugar, pues sus historias visibilizan los diferentes roles y necesidades existentes entre hombres y mujeres. El papel de estas mujeres en la difusión y conservación de la cocina patrimonial de Manzanillo es fundamental y una de las principales tareas de su rol.

Una mirada al pasado y al presente nos permite observar el proceso de transformación y evolución del intercambio cultural que se ha dado en nuestro territorio desde la época prehispánica, pasando por la etapa colonial hasta llegar a nuestros días, dicho canje se sigue realizando por diferentes fenómenos, entre ellos la migración.

Lo anterior se evidencia en la primera generación de mujeres de las ramadas de La Boquita, quienes tras migrar de sus estados natales, como Jalisco y Michoacán, buscaron una oportunidad en el vecino estado de Colima y sus playas de Manzanillo para mejorar sus vidas y las de su descendencia. Las familias fundadoras de las ramadas comenzaron en el oficio de la pesca y la extracción de ostiones. Con el tiempo y la demanda de los visitantes, los roles y actividades familiares se diversificaron, y así fue como las mujeres se quedaron al frente de la cocina, empacando ostiones por litro en envases de refresco, friendo pescado, preparando ceviche estilo Colima, pescado y camarones zarandeados, y filete empanizado, siendo los platos emblemáticos de las ramadas de Playa La Boquita al día de hoy.

Actualmente, cuatro de las diez ramadas más representativas de Playa La Boquita son lideradas por mujeres. A continuación, se presenta un cuadro donde se aprecia el rol de las mujeres y generación a la que pertenecen desde la fundación de las ramadas de La Boquita.

Cuadro 1

No.	Ramada	Líder de la ramada	Puesto que desempeña	Edad	Generación de ramaderos/as
1	El Rey	Rebeca Orozco Barreto	Administradora General	65	1era
2	Capitán Gorila	María del Rocío Cervantes Castillo	Administradora general y cocinera	41	3era
3	Tanilo's	María Guadalupe Valencia Ochoa/ Perla Yolanda de Dios Valencia	Administradora general	31	2da/ 3era
4	Lucita	Anel Yesenia Figueroa Orozco	Administradora general y cocinera	32	3era

Fuente: Elaboración propia.

Las ramadas fueron fundadas por los padres, quienes se dedicaban principalmente a la pesca en alta mar y a la extracción de ostión, así, las esposas e hijas se encargaron de administrarlas, tras vislumbrar que la cocina era un área de oportunidad como negocio familiar, fuente de trabajo para al menos la primera y segunda generación, y herencia para la futura descendencia, así como un eslabón más que se engarzaba en las estrategias y mecanismos que las mujeres siguen para proteger, atesorar y transmitir sus saberes relacionados con la cocina tradicional. Con frecuencia estos elementos están directamente relacionados con el rol que el sexo femenino asume en ésta, y que dicha relación está determinada en buena medida por las características socioculturales de cada comunidad. El caso de La Boquita no se exime a esta explicación.

El patrimonio alimentario regional (PAR) de La Boquita se construye con la dedicación de al menos dos generaciones de mujeres que le imprimen el sello tradicional y auténtico, elaborando alimentos que les proporciona la Bahía de Santiago, combinándolos con aquellos que vienen de tierra adentro; es importante mencionar que se debe evitar la confusión de tradicional con antiguo, ya que se cree que todo aquello que sea tradicional debe tener muchos años, lo cual no siempre es así. La tradición se define por la adjudicación que la comunidad de La Boquita

hace de un rasgo cultural a través de la preparación de los alimentos y los convierte en propios.

Algunos de los platillos que se cocinan en las ramadas de La Boquita no son proporcionados por la región, pero sí distintivos de las ramadas, tal es el caso del pescado zarandeado reconocido como el más popular y emblemático de esta playa. Esta preparación se comparte con la franja geográfica que le corresponde al Océano Pacífico e incluso, con parte del Golfo de México. Cambia de nombre según la comunidad y región, agregando ingredientes para el adobo y especies de pescado, sin modificar la técnica principal que es la cocción en madera. Hasta hace pocos años se utilizaba la madera de mangle, ahora protegida de acuerdo a la NOM-059 de la Secretaría de Medio Ambiente y Recursos Naturales (Semarnat), por lo que se ha sustituido por otro tipo de combustibles orgánicos, como la madera de la palma de coco. Esta leña le imprime un sabor característico al pescado, generando un gusto peculiar, mezclado con el adobo que cada mujer crea a través de los sabores que cada territorio ofrece y los saberes que se han transmitido de generación en generación.

Rebeca Orozco Barreto es una mujer de semblante serio y carácter fuerte, según se lee en su mirada. Ella es pieza clave en el desarrollo y la organización de las ramadas de La Boquita; es actual administradora de la ramada el Rey, originaria de Jalisco y criada en Manzanillo a partir de los 15 años; tiene 65 años, 8 hijos varones y una hija.

Rebeca es fundadora de la zona de las ramadas, tiene más de 20 años haciéndose cargo del negocio, comenta: “yo me fui haciendo de mis mañas porque no conocía el pescado”, es decir, aprendió a cocinar de forma autodidacta y observando a otras mujeres y pescadores, su especialidad es el pescado frito que ella misma raya (incisiones laterales para cocción pareja y rápida) y cocina con leña. En el año 2000 salió de la cocina por cuestiones de salud, su actual sucesora es una mujer que empezó lavando platos que con el tiempo tomó el mando de la cocina de la ramada el Rey.

En el siguiente cuadro se aprecia cómo las mujeres de La Boquita tienen otros roles, actividades y oficios ligados a la línea costera.

Cuadro II

No.	Nombre	Edad	Oficio	Antigüedad en el oficio	¿De quién aprendió el oficio?	Relación con La Boquita
1	Antonia Romero García	47	Pescadora/ cocinera, mesera y comisaria ejidal de la comunidad de El Naranjo.	29 años	De su esposo pescador	Secretaria administrativa y socia de la cooperativa de pescadores. Mesera y cocinera de ramada el Rey.
2	Eustolia Chanon Ramírez	44	Quesera	29 años	De su abuela y madre	Quesos artesanales Chanon en la comunidad del Chavarín (a 15 minutos de La Boquita).

Fuente: Elaboración propia.

Antonia Romero García, Toña como la conocen sus compañeros, tiene un rol importante en la cooperativa de pescadores de La Boquita ya que es la primera de 7 mujeres que se consideran socias y son reconocidas por la cooperativa.

El título de propiedad es heredado a través del padre, suegro y/o esposo, el número actual de socios es de 76 (rasgo de inequidad que se manifiesta en el bajo porcentaje de su participación en la cooperativa). La participación de las mujeres en la cooperativa equivale al 9.2%, aspecto que se suma a todos los factores que las mujeres deben sobrellevar para ingresar a un contexto patriarcal; sin embargo, al ser entrevistada Toña menciona que no ha percibido ningún tipo de discriminación y/o favoritismo, sino que *simplemente se fueron dando las cosas*, ahora es un pilar en la toma de decisiones y el manejo de los recursos económicos y de la pesca, junto con Mauricio Villanueva, actual presidente de la cooperativa.

Otro de los roles que desempeña en las ramadas de La Boquita es como mesera y ocasionalmente cocinera de la ramada el Rey, además de comisaria ejidal de la comunidad de El Naranjo. En Toña observa-

mos perseverancia cada día que sale a la almadraba a pescar (técnica de pesca con red de origen árabe), valor para enfrentar el día a día en sus múltiples oficios y papeles, ya que es una mujer que ha roto paradigmas y estereotipos al involucrarse en actividades normalmente desarrolladas por los hombres.

Las mujeres en la Boquita sobresalen a partir de 1975 con el liderazgo de Doña Julia, quien constituyó formalmente la ramada Tanilo's. En 1980 surge la ramada Lucita, con Luz María Orozco Cisneros, quien empezó a vender guisado, comida casera y rentar sombrillas. Esta información son sólo datos duros del inicio formal de las mujeres de La Boquita, sin embargo, y como lo mencionamos al principio, ellas han estado presentes desde el inicio de la pesca, con sus compañeros de vida y familias fomentando la unión, respaldo, trabajo en equipo y sobre todo, la transmisión de los saberes, teniendo como eje principal la cocina de mar y tierra, creando oportunidades de empleo, fomentando economía local y sobre todo, la preservación del PAR a través de estas preparaciones rodeadas de historia de vidas.

En concordancia con lo anterior, la visión androcéntrica es la que se impone y eso se denota en los testimonios de la única mujer que ha alcanzado un rango superior y que considera como *normal* su *ascendencia* al poder, *sin discriminación* cuando justamente son éstas las afirmaciones que evidencian que quienes legitiman al género femenino es el que ostenta esa potestad, es decir, el género masculino; y que lejos de que la actividad que ella desarrolla sea desde una mirada femenina, ha tenido que masculinizar sus gestos para ser aceptada totalmente por la comunidad de pescadores.

Esta pequeña mirada de género permitirá hacer visible a las invisibles para comprender los diferentes roles y necesidades existentes entre hombres y mujeres. Es necesario visibilizar el papel de las mujeres en la conservación de las tradiciones de las ramadas y este patrimonio que de alguna manera comienza a peligrar con la globalización que invita, entre otras cosas, a comprar productos que no pertenecen al territorio, modificando sabores, alterando la economía local, introduciendo sabores industrializados que modifican la percepción del gusto y el sabor en platillos. Se precisan estrategias especiales para evitar la pérdida de la tradición, y para mantenerla se requiere la voluntad de la comunidad.

Es fundamental reconocer la importancia de la transmisión de los saberes a través del registro del Patrimonio Alimentario Regional en recetas, insumos y técnicas de la llamada cultura alimentaria de playa La Boquita como repositorio de tradiciones y costumbres en la que mujeres y hombres son protectores de las tradiciones familiares y locales a las presentes y futuras generaciones.

Referencias bibliográficas

- Rivière, M. (2000). *El mundo según las mujeres*. España: Rotapapel, S. L.
- Villavicencio M. (2017). *Mujer, poder y alimentación en el antiguo Perú*. Lima Perú: Editorial Universidad de San Martín de Porres.

Sitios web

- Inmujeres (2004). *El impacto de los estereotipos y los roles de género en México*, Ciudad de México. México: Instituto Nacional de las Mujeres/Programa de las Naciones Unidas para el Desarrollo (PNUD), México. Consultado en abril de 2019. Disponible en http://cedoc.inmujeres.gob.mx/documentos_download/100893.pdf