




TRULY TEXAS MEXICAN

un documental





En la sinopsis de este documental dice que Truly Texas Mexican, “weaves through Texas cities, reclaiming Native American history and celebrating the food that kept alive the community’s living memory and heritage. Food narrates who we are, and Indigenous Texas Mexican food underscores what it means to be ‘American.’ This new movie offers a new type of encounter. One of understanding, building a table where ALL ARE WELCOME.”

¿En qué forma la comida sirve como “memory-making”?

En este documental, se integran varios instrumentos de comida como parte de la práctica cultural de las personas. Uno de ellos es el molcajete. El narrador, Adán Medrano, dice que "This molcajete is the metaphor for our food and for our community. If you take the molcajete ... you're going to put ingredients in there. You're going to mash them ... You crush them, you paste them, you harmonize them and you have beauty out of differences." -



¿Cuáles son algunas recetas de tu niñez o caseras que están relacionadas con alguna práctica, Kitchen tool, o tradición?

En la sinopsis también podemos leer que, "comida casera was made famous in the late 1800s by Indigenous businesswomen, chefs, who operated outdoor diners in downtown San Antonio. Later dubbed 'Chili Queens,' the chefs were harassed and forced out of business, victims of racism."

A pesar de esto, podemos ver el valor de estas mujeres y su espíritu emprendedor. ¿Conoces a mujeres emprendedoras en tu comunidad? Nombra a algunas y las cosas que venden. Por ejemplo,

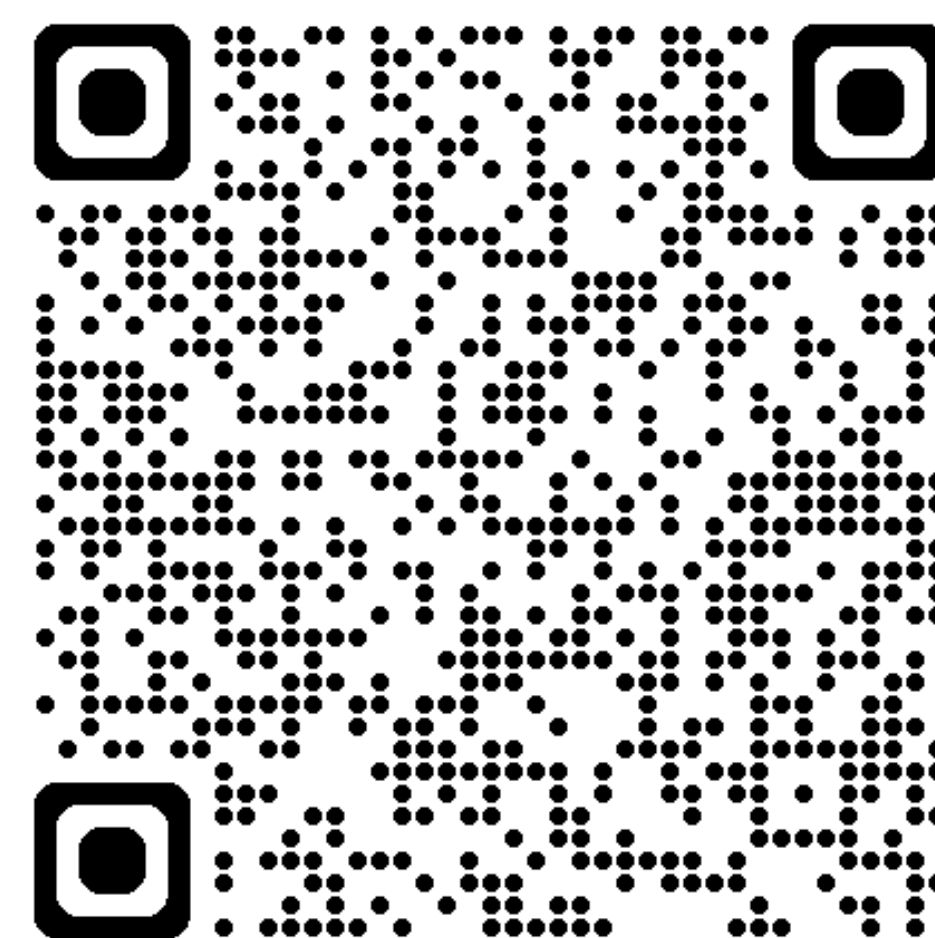


"Mi abuelita hacía gelatinas y las vendía a amistades o conocidos..."

Aunque existen muchos desafíos y retos, las mujeres latinas representan un alto porcentaje de todas las mujeres en los Estados Unidos que son dueñas de negocios pequeños. Según el reporte del 2023 titulado State of Latino Entrepreneurship Report:

“There are 1.3 million female-owned employer businesses in the United States, representing 22% of all American-based employer firms (ABS 2023). Women make up a larger proportion of Latino/a entrepreneurs than white entrepreneurs. Latinas own 104,00 employer businesses representing 27% of all employer firms owned by LOBs [Latina owned businesses], whereas white women are owners of 21% of all WOBS in the country” (15).

LEE, EL REPORTE
COMPLETO Y
ENCUENTRA 2-3
RETOS Y
OPORTUNIDADES
CON LAS QUE SE
ENFRENTAN LAS
MUJERES LATINAS.



Como puedes leer en el reporte, los retos basados en el género y/o etnia no son algo que enfrentaban en el pasado solamente. Foulis en su artículo, "Comida y convivencia: Building community through Food and Food Stories," escribe:

"history of discrimination, violence, and dispossession is similar to that inflicted on Indigenous and Latinx language practices. For example, Indigenous languages are not present in public spaces or taught in schools. Many Indigenous peoples of south and central Texas learned Spanish, which is a European language with colonizer roots. Yet, Spanish has often been under attack, as its speakers in the US have been threatened with linguistic violence that tries to police where and when Spanish can be used, what variety we should learn, and what variations we should avoid. Despite all of this, we continue to practice the language and cook our foods" (5).



Examina este anuncio.



¿Cómo se relaciona con lo que dice Medrano en el documental "querían la comida mexicana sin mexicanos"?



Nombra algunos ejemplos del presente sobre esta situación.

COMPLIMENTS OF
Palace of Sweets

331 ALAMO PLAZA
OPPOSITE THE ALAMO

CONFECTIONERY, BAKERY
AND LUNCH PARLOR

ORIGINATORS OF THE FAMOUS
MEXICAN PECAN CANDIES
MADE BY WHITE PEOPLE ONLY
TYPICAL PACKAGES \$1.00 PREPAID AND
INSURED SENT ANYWHERE BY PARCEL POST

ALAMO CHOCOLATES
THE BEST AND MOST POPULAR
CHOCOLATES IN THE CITY

WE MAKE ALL OUR CANDY, ICE
CREAM, SUNDAE'S, SODA'S, FRUIT
FLAVORS, ETC., ALSO BREAD, PIES
CAKES AND COOKIES

BEST COFFEE IN TOWN

ALAMO MINTS
FOR AFTER DINNER

C. S. CORRIGAN, PROP



El arqueólogo Dr. Alston Thoms, afirma que "Saber que perteneces aquí. Las comidas de aquí. .. tu cuerpo se nutre de las mismas comidas que los ancestros hace miles de años." Por ejemplos, los nopales, las tunas, las cebollas, los nueces, el chayote, las calabazas, el maíz, y los frijoles son comidas endémicas en el suroeste de Texas, México y algunas partes de Centroamérica.



¿Qué podemos aprender de nuestras propias prácticas o las prácticas culinarias de la comunidad indígena? ¿Por qué es importante?

Repensar la conexión de las prácticas culinarias indígenas es un paso para descolonizar nuestras dietas. En la introducción del libro, *Mexican-origin foods, foodways and social movements: Decolonial perspectives*, Peña y sus colaboradores proveen la siguiente descripción sobre los estudios críticos de la comida:



Envisions the recovery and resurgence of Indigenous Knowledge, belief, and practice as these are related to food, foodways, and cuisines and the methods these inspire in our agroecosystems. Decoloniality explores hidden alterNative histories of relationships between plants, animals, soil, water, and humans. Decolonial foods resurface in daily-lived acts of producing and sharing across diverse configurations of peoples—every one of us brings unique spices and ingredients to the shifting mosaic and living heritage of Mexican-origin foods and foodways gracing our fields, gardens, hearths, and multiethnic Kitchen tables from Chiapas to Alaska. (xvii)



¿Cómo crees que la comida nos conecta a nuestra región? En el documental, escuchamos historias de personas que viven en la frontera entre México y Texas en Estados Unidos. Y la frontera, para muchas personas que viven aquí puede ser muy fluida. Sin embargo, el muro es una palpable representación de pérdida. Explica que cosas se interrumpen al tener un muro.

Haz una lista de la forma en que podemos nuestra relación con la comida, el medio ambiente, y la convivencia con otras personas pueden enriquecer nuestras prácticas culinarias.

