

Tijuana Maid*

Martha Rosler

Crucé por primera vez cuando tenía 22 años. Hacía 6 meses que había llegado a Tijuana, viniendo de mi pueblo. Como había poco trabajo y mi hermana tenía amigas que estaban trabajando de criadas en San Diego, estaba segura de que sería fácil arreglarlo. Dejaría a Rosita y Juanito con ella, y ella también me ayudaría a buscar la manera de cruzar la frontera y obtener empleo. Prefiero no discutir los detalles de como llegué aquí. Había unos hombres que me pedían mucho dinero, pero prometían conseguirme empleo muy pronto y luego la tarjeta verde. Pero nunca recibí la tarjeta. Querían \$350 por una falsa, pero casi siempre uno no pasa más allá de los inspectores con éstas. Firmé un papel diciendo que les daría la mitad de mi sueldo por 3 meses y entonces me cruzaron. Por todo Tijuana hay hombres con carros americanos, muy lustrosos y bonitos, esperando y prometiendo empleos. Ellos cruzan a cientos, miles de mujeres cada año. No lo sabía entonces.

1

Estaba aterrorizada: yo estaba segura de que nos iban a encontrar, también tenía mucho miedo de ir a un país extranjero. Sólo sabía unas pocas palabras de inglés. ¡Qué sola me encontraría, especialmente sin mis niños! Muchas mujeres cruzan a diario con la mica, una tarjeta para ir de compras solamente. Ellas se toman el Greyhound para el centro de San Diego y de allí se van en un camión urbano a sus trabajos. El Greyhound es muy caro, casi \$1. Oí decir a alguien que la ciudad quería poner una ruta por 25 centavos, pero la Greyhound logró que la corte los parara. Si yo cruzara a diario, podría estar con mis niños en las noches, pero las que lo hacen se cansan mucho: trabajan para la patrona todo el día y durante la noche se ocupan de sus familias. En fin, los hombres me dijeron que sólo podía trabajar viviendo con una familia. Me pagaría menos, pero siquiera no cruzaría la frontera, con sus inspectores, a diario. Son impredecibles, como los jaguares; te dejan cruzar a diario, cada semana, y de repente te quitan la tarjeta.

2

Los hombres me conseguieron un empleo con una familia muy rica, el patrón era hombre de negocios. La patrona era buena, realmente. Ella me enseñó como funcionaban las cosas en su casa y me ayudó con el idioma inglés. Ella me dijo que sólo contaba con que duraría unos 8 meses con ella, lo suficiente para aprender inglés, como vestirme y peinarme para poder conseguir un empleo en una oficina. ¡Estaba tan sorprendida! Sólo le daban gracias a Dios por haberme conseguido empleo. Ellos suponían que trabajaría los 7 días de la semana, pero cuando les conté de Rosita y Juanito ellos me dieron un día y medio de descanso.

La mujer me dió un libro para que lo estudiara, llamado Home Maid Spanish Cook Book. El libro dice "Our aim is not to teach the Mexican or Spanish speaking maid how to make her own native dishes. She can do that to perfection and without our help. We want to have her help Y O U in the kitchen. To do things Y O U R way." El libro tiene un dibujo de una cocina americana con el nombre de todas las cosas en español. Este libro trae también recetas de comidas típicas americanas, tal como las Hamburguesas, los Hot Dogs, Guisado de Atún, Bistecs, Lomo Asado y Pastel de Manzanas.

Te enseñó como hacer botanas para las fiestas de los patrones, como Galletas con Caviar, y también como preparar los tragos. Los favoritos de mis patrones eran Los Martinis y los Old Fashioneds.

3

PEANUT BUTTER & JELLY SANDWICH

Butter 2 slices of bread. Spread one slice generously with peanut butter and top with a layer of jelly. Cover with remaining slice of bread; cut in half. Serve with a large glass of milk for a hearty lunch.

El libro contiene una lista de frases en inglés y en español:

Sweep the kitchen floor.

scrub

wax and polish

We like breakfast served at-----.

Have you ever shopped in a supermarket?

etcetera, etcetera, y contiene una frase que oía siempre:

Will you cook a Mexican dinner for us sometime?

Nos cocina una comida mexicana para nosotros alguna vez?

EMPAREDADO DE JALEA Y MANTEQUILLA DE CACAHUATE

Unte de mantequilla 2 rebanadas de pan. Unte generosamente 1 rebanada con mantequilla de cacahuate y luego con la jalea. Cábrala con la otra rebanada de pan y corte a la mitad (diagonal). Sirva con un vaso grande de leche.

Barra el piso de la cocina.

Estregue

encere y saque brillo

Nos gusto que nos sirva el desayuno a las-----.

Ha ido usted al super-mercado?

4

Había bastante que hacer, con tres chamacos muy cochinos, la casa grande, y muchas fiestas con bastante de limpiar después. La señora trataba de hablarle en español pero su acento estaba tan mal que apenas podía entenderle. El señor casi no me hablaba, nomás para preguntarme de cuándo iba a hacer chile con carne, que no es un platillo mexicano, o para preguntarme cuándo iba a hacerles unos tamales. Me hacía la mal entendida. No me daban ganas de hacer tamales. No esperaba cocinar tanto, pero no iba a durar si me quejaba. Entonces hacía tacos. No sabía que me disgustaba más, si cocinar las comidas americanas tan aburridas que les gustaban, o los tacos una vez a la semana. Mi hermana me platicó de una muchacha de nuestro pueblo que fué llevada a Laguna Beach por una pareja para cuidar sus niños, pero pasaba todo el día limpiando y cocinando. La tenían cocinando platillos mexicanos bastante picantes para sus amigos, luego la sacaban de la cocina para que los amigos la vieran. Estaba muy joven, sola y no podía hablar inglés. Ella se suicidó--claro, se mató.

Bueno, mis patrones me dejaban comer lo que yo quería después que ellos acababan, yo nunca había comido tanta carne en mi vida! Hacía \$30 por semana de los cuales la mitad iba a los hombres, mi cuarto era chica y mal aluzado, pero tenía trabajo, y comía a tiempo.

5

Hicimos un trato y acabé de pagarles a los hombres. Era verano y los niños estaban en el campo y la patrona se fué de visita por unos días. Estaba leyendo en mi cuarto una noche cuando tocó el patron la puerta. Le dije que esperara porque tenía que vestirme pero de todos modos entró y se recargó sobre mí. Traté de escapar, me agarró fuerte y peleamos. Estaba tratando de besarme y me tiró a la cama. Rompió mi ropa interior. Empezó a forzarme pero me zafé y corrí al baño y cerré la puerta con candado. Insistía casi tumbando la puerta y yo comencé a llorar. Aún después de que acabó tenía miedo de abrir la puerta pensando que él podría estar escondido en cualquier parte en el cuarto. Sabía que no tenía esperanza de ayuda con la policía porque yo era ilegal y porque este tipo de gente tiene plata suficiente para zafarse. Finalmente oí la puerta de enfrente cerrar, el carro prendió y se fué. Salí corriendo a mi cuarto. Recogí todas mi cosas y me fuí. Tome un camión al centro de San Diego y me pasé la noche esperando el camión a la frontera.

Después de este incidente he conocido a 4 mujeres que han sido violadas por sus patrones, una de ellas salió embarazada. Después de todo tuve suerte.

6

Después de un tiempo regresé a San Diego con mi mica. Esta vez sabía buscar en el periódico como encontrar chamba. Obtuve una con un profesor y su esposa en La Jolla. Me pagaban sólo \$25 a la semana pero la casa era más chica y sólo 2 niños siempre se la pasaban enfrente de la televisión. Había muchas estatuas y pinturas, y alfombras lindas y mucho que desempolvar y pasar la aspiradora. Tenían muchas vasijas antiguas de barro y muchas estatuas hechas por los indios de México. La comida era mejor, apreciaban mis comidas mexicanas, así es que no me estorbaba cocinar tanto. Todos estos gringos quieren comer la comida de los pobres. La esposa se sonreía conmigo, pero me hablaba como que fuera una niña o bien estúpida. También tenían todos los libros de "Spanish Maid."

Esta gente era muy mala cuando se trataba de pagarme. Una vez se atrasaron con 5 semanas y cuando les pedí que me pagaran dijeron que no podían porque tenían muchas cuentas. Me enoje y les dije que le iba a hablar a la policía, que fué ridículo porque se enojaron y dijeron que le iban a echar la migra. Estaba asustada y dejé el empleo.

7

6

Mi siguiente trabajo también era en La Jolla, con un doctor y su familia, ¡por \$55 a la semana! Tenía que cocinar todas las comidas, cuidar a los niños y hacer toda la limpieza y quedarme 7 días de la semana, así es que no podía ver a mis niños. ¡Gasté bastante de mi dinero llamándoles por teléfono! Después de casi un año oí decir de un señor tal y tal pagaba \$35 a la semana para que alguien viviera allí 5 días a la semana. Nos empleó a 2 y hizo arreglos donde comprábamos toda la comida con nuestros sueldos. Le dábamos de comer y limpiábamos para él y sus amigos y además dejaba tener otros trabajos durante el día. Llegué a conocer bastante gente cruel de esta manera. No sé cuáles son peores, los que realmente demandan o los que aunque sean buenos creen que nos están dando limosna. A este tiempo ya tenía fama por hacer buena comida mexicana para fiestas, así es que hacía además de la limpieza.

Pero hace 6 semanas el señor entró al cuarto cuando nos estábamos desvestiendo y nos comenzó a manosear, no salimos y nos movimos a un hotel barato en el centro de San Diego. Hago \$100 a la semana cocinando y limpiando para diferente gente, 6 días a la semana. Es muchísimo dinero, pero trabajo muy duro. Y soy independiente.

8

10

Hay una señora en La Jolla que trató de organizar las criadas, cocineras y los jardineros, los legales en el país, porque hacen menos de \$2 la hora sin tener seguridad de sus trabajos. Si se llegan a enfermar o los patrones se van de vacaciones no hay trabajo. Hasta he ido a unas de las juntas, aquí es donde llegué a aprender varias cosas. Aprendí que los inspectores ya no pagaban \$50 por los mojados y que no les importaban las mujeres, solamente los hombres. Algunos de ellos mismos tienen criadas ilegales. Aunque así sea, todos sabemos que por cada una de nosotros hay cientos de gente en México hambreadas y desesperadas que con gusto tomarían nuestro trabajo por la mitad del sueldo. Especialmente hoy, con tiempos tan malos. Yo sé, yo era una de ellas.

Ahora que soy independiente podía haber pasado más tiempo con mis niños pero hace 2 semanas mi temor fué confirmada porque me quitaron mi mica. Nos quitaron 20 o 30 cuando yo estaba hay, todas a la vez, sin preguntar nada. Nos dijeron que nos las iban a regresar después que las chequeaban, pero casi nunca las regresan y ahora son difíciles encontrar. Misti trabajo por días, finalmente les pague \$50 a los hombres con carros. Esta vez nos pasaron a varias, una a la vez, de un hombre a otro parados en la frontera. Habían tantas víboras que creía que me iba a picar una antes que acabara de cruzar.

10

Chiles Rellenos con Salsa para una fiesta

30 chiles verdes	salsa de jitomate
3 libras de queso fresco	6 libras de jitomates
1 libra de queso amarillo	1 libra de pasas
1 docena de huevos, separados	½ libra de almendras, peladas
1 taza de pasas	3 dientes de ajo
harina	2 onzas de jengibre
aceite para freír	1 onza de polvo de chile
1 cebolla, picada	1 libra de azúcar
8 tazas de salsa de jitomate	1 cuarto de vinagre
orégano, sal y pimienta	sal

Ase los chiles sobre el fuego hasta que la piel se desprenda. Envuelva en un trapo por 10 minutos, pélelos. Abra los por un lado, saque las semillas y venas. Deje los tallos. Rellene con queso y pasas. Bata las claras de huevos al punto de merengue. Agregue las yemas y bata hasta que estén espesos. Agregue la sal. Enharine los chiles, páselos por el huevo. Se fríen hasta que estén dorados. Fri las cebollas y la salsa de jitomate preparada anteriormente. Agregue el orégano y la sal y pimienta. Hierva a fuego lento por 5 minutos.

(Para preparar la salsa de jitomate, corte los jitomates, agre un poco de agua, hierva por una $\frac{1}{2}$ hora. Pase por un colador. Muela las pasas, almendras, ajos, jengibres y chiles. Agregue a los jitomates. Agregue el azúcar, vinagre, sal. Hierva hasta que espese.)

9

Ahora busco trabajo con una familia que me deje traer a mis hijos. Sé que haré menos, pero vale la pena. Tengo una amiga que se casó con un gringo que aunque no lo ama, pero él quiere una buena mujer mexicana y cocinera, y él adoptó a su hija. Prefiero vivir en México pero no hay trabajo con que me pueda sorportar con mis hijos. Si encuentro un trabajo en los Estados Unidos donde puedo tener a los niños, no iba a tener que enfrentar los problemas en la frontera. Es cierto que siempre me voy a preocupar de otras cosas, como los cochineros de otra gente, o las señoras que me preguntan a veces en inglés o a veces en español, ¿que si les voy a cocinar una cena mexicana? O también los esposos que no preguntan pero que quieren otras cosas de mí.

11

I first came across when I was 22. It was 6 months since I came to Tijuana from my village. There was little work and my sister had friends who were working as maids in San Diego, and she was sure it would be easy to arrange—I would leave Rosita and Juanito with her and she would help me find out how to get across the border and get a job. I'd rather not discuss the details of how I got here. There were men who demanded a lot of money from me, but they promised to get me a job right away and a green card later. But I never got the card. They wanted \$350 for a fake one, but those usually don't get past the inspectors. I signed a paper saying I would give them half my salary for 3 months, and they took me across. All over Tijuana there are men with beautiful, shiny American cars, waiting, promising jobs. They take hundreds, thousands of women across every year. I didn't know this then.

1

I was terrified—I was sure I'd be caught, and I was also very afraid to go to a foreign country. I knew only a few words of English. How lonely I'd be, especially without my kids! Many women cross every day with the mica, a pass only for shopping. They take the Greyhound to downtown San Diego and then take a city bus to work. The Greyhound is very expensive, almost \$1. I heard someone say that the city wanted to have a bus to the border for 25¢, but Greyhound got the court to stop them. If I went across every day I could be with my kids at night, but the ones who do that are always tired—working for the patrona all day and caring for their families at night. But anyway, the men said I could only get a job living in with a family. It would pay less but at least I wouldn't have to pass the border, with its inspectors, every day. They are unpredictable, like jaguars; they let you pass every day, every week, and then all of a sudden they take your card away.

2

The men got me a job with a very rich family; the boss was a business executive. The patrona was kind, really. She showed me how things worked in her house and helped me with English. She said she expected that I would only stay about 8 months with her, long enough to learn English and how to dress and do my hair, so I could get an office job. I was so surprised! I was just thanking God to have a job. They expected me to work 7 days a week, but when I told them about Rosita and Juanito they gave me a day and a half off. The woman gave me a book to study called *Home Maid Spanish Cook Book*. The book said, "Our aim is not to teach the Mexican or Spanish-speaking maid how to make her own native dishes. She can do that to perfection and without our help. We want to have her help Y O U

in the kitchen. To do things Y O U R way." The book has drawings of an American kitchen with everything named in Spanish. This book also gives recipes for typical American foods, like Hamburger Sandwiches, Hot Dogs, Tuna Casserole, Steak, Meat Loaf, and Apple Pie.

It tells how to make things for the bosses' parties, like Caviar Crackers, and also how to make drinks. My bosses' favorites were Martinis and Old Fashioneds.

3

Peanut Butter & Jelly Sandwich

Butter 2 slices of bread. Spread one slice generously with peanut butter and top with a layer of jelly. Cover with remaining slice of bread; cut in half. Serve with a large glass of milk, for a hearty lunch.

Emparedado de Jalea y Mantequilla de Cacahuate

Unte con mantequilla 2 rebanadas de pan. Unte generosamente una rebanada con mantequilla de cacahuate y luego con la jalea. Cábrala con la otra rebanada de pan y corte a la mitad (diagonal). Sirva con un vaso grande de leche.

The book has a list of phrases in English and Spanish, like:

Sweep the kitchen floor.
scrub
wax and polish

Barra el piso de la cocina.
Estregue
encere y saque brillo

We like breakfast served at
Have you ever shopped in a supermarket?

Nos gusta que nos sirva el desayuno a las
Ha ido usted al super-mercado?

etcetera, etcetera, and it has a phrase that I heard often:

Will you cook a Mexican dinner for us sometime?
Nos cocina una comida mexicana para nosotros alguna vez?

4

There was a lot to do, with three kids messy like pigs, the huge house, and many parties to clean up after. The señora tried to speak to me in Spanish, but her accent was so bad that I could hardly understand her. The señor hardly spoke to me at all, except to ask me when I was going to make chile con carne, which isn't a Mexican dish, or to ask me when I was going to make them some tamales. I'd pretend I didn't understand. I didn't want to make tamales for them. I didn't expect to do so much cooking, but I would not last if I complained. So I made tacos. I don't know which I disliked more, cooking the boring American foods they loved or the tacos once a

week. My sister told me about a girl from our village who was taken to Laguna Beach by a couple to care for their children, but all day they had her cooking and cleaning. They had her cook very spicy Mexican dishes for their friends, and then they would bring her out to show to the guests. She was very young and alone and couldn't speak English. She committed suicide—she killed herself.

Well, my patrones let me eat what I wanted when they were done, and I never ate so much meat in my life! I made \$30 a week, half of it went to the men, my room was tiny and badly lit, but I had work, and I was eating regularly.

5

We settled into a routine and I finished paying the men. It was spring and the kids were in camp and the patrona went on a visit for a few days. I was reading in my room one night when the patron knocked on the door. I told him to wait because I had to get dressed but he came in anyway and leaned over me. I tried to escape, he grabbed me and we struggled. He was trying to kiss me and shove me onto the bed. He ripped my underwear. He began to force me but I pulled away and ran to the bathroom and locked the door. He pounded, almost breaking the door and I began to cry. Even after he stopped I was afraid to open the door thinking he could be hidden somewhere in the room. I knew I had no hope of help from the police because I was illegal and because that type of guy has enough money to get himself off. Finally I heard the front door close, the car start up and drive away. I ran to my room. I gathered all my things and ran off. I took a bus downtown and spent the night waiting for the bus to the border.

Since that incident I have met four women who were raped by their bosses; one of them was made pregnant. So I was lucky after all.

6

After a while I went back to San Diego with my mica. This time I knew to look in the newspaper to find a job. I got one with a professor and his wife in La Jolla. They paid me only \$25 a week but the house was smaller and there were only 2 kids, who spent all their time before the TV. There were many statues and paintings and beautiful rugs and much to dust and vacuum. They had a lot of old pottery and statues made by the Indians of Mexico. The food was better, they appreciated my Mexican food, and so I didn't mind cooking so much. All these gringos want to eat the food of the poor. The wife smiled at me a lot, but she spoke to me as though I were a child or very stupid. They also had all the "Spanish Maid" books.

These people were very bad about paying me. Once they got 5 weeks behind and when I asked them to pay they said they couldn't

because they had a lot of bills. I got angry and told them I was going to call the police, which was ridiculous because they got angry and said they were going to call immigration. I was terrified and left the job.

7

My next job was also in La Jolla, with a doctor and his family, for \$55 a week! I had to cook all the meals, take care of the kids, do all the cleaning, and stay 7 days a week, so I couldn't see my kids. I spent so much money calling them on the phone! After almost a year I heard of a Mr. So-and-so who would pay \$35 a week for someone to live there 5 days a week. He hired 2 of us and made an arrangement where we bought all the food with our salaries, we fed and cleaned up after him and his friends, and he let us take other jobs during the day. I met some awfully mean people that way. I don't know which are worse, the ones who are real demanding or the kind ones who think they are giving you charity. By then I had a reputation for making good Mexican food for parties, so I did that as well as cleaning for people.

But 6 weeks ago the señor came into our room while we were undressing and started getting fresh, so we left and moved to a cheap hotel downtown. I make \$100 a week cooking and cleaning for different people, 6 days a week. That's a lot of money, but I work very hard. And I'm independent.

8

Stuffed Chili Peppers with Sauce for a party

30 green chilis
3 pounds of cream cheese
1 pound of yellow cheese
1 dozen eggs, separated
1 cup of raisins
flour
oil for frying
1 onion, chopped
8 cups of tomato sauce
oregano, salt and pepper

tomato sauce
6 pounds of tomatoes
1 pound of raisins
 $\frac{1}{2}$ pound of almonds, blanched
3 cloves of garlic
2 ounces of ginger
1 ounce of dried, ground chilis
1 pound of sugar
1 quart of vinegar
salt

Broil the peppers over the fire until the skin blisters. Wrap them in a cloth for 10 minutes, then peel them. Slit one side, remove seeds and veins. Leave the stems. Stuff them with cheese and raisins. Beat the egg whites until they are thick. Add the yolks and beat again until they are fluffy. Add the salt. Dredge the chilis and dip them in the egg. Fry them until they are golden. Fry the onion and add the tomato

sauce you have prepared earlier. Add the oregano and the salt and pepper. Cook over a low flame for 5 minutes.

(To make the tomato sauce, cut up the tomatoes, add a little water, cook for ½ hour. Put through a sieve. Grind the raisins, nuts, garlic, ginger, and chilis. Add to the tomatoes. Add sugar, vinegar, salt. Cook until thick.)

9

There is a woman in La Jolla who tried to organize the maids, cooks, and gardeners, the legal ones, because even they make less than \$2 an hour without any job security. If they get sick or their bosses go on vacation there is no work. I have even gone to some of their meetings, and it was there that I found out various things. I learned that the inspectores no longer pay \$50 for information about illegals and that they do not care about the women, only the men. Some of them have illegal maids themselves. But even so, we all know that for each one of us there are hundreds of hungry and desperate people in Mexico who would gladly take our jobs for half the pay. Especially now, with such hard times. I was one of them.

Now that I'm independent I could have spent more time with my kids but two weeks ago my big fear was realized because they took away my mica. They took 20 or 30 away from us while I was there, all at once, without asking any questions. They said we would get them back after they were checked, but almost never are they returned and now they are hard to get. I missed work for days, and finally I paid \$50 to those men with cars. This time they passed a bunch of us, one at a time, from one man to the other along the border. There were so many snakes that I thought I'd get bitten before I made it across.

10

Now I'm looking for a job with a family that will let me bring my kids. I know I'll make less, but it's worth it. I have a friend who is marrying a gringo she does not love, but he wants a good Mexican wife and cook, and he will adopt her daughter. I would rather live in Mexico but there is no work by which I can support myself and my kids. If I get a job in the U.S. where I can keep my kids I won't have to face the border troubles. It is true I will still have the other things to worry about, like other people's messes, or the señoras who ask me, sometimes in English and sometimes in Spanish, am I going to cook them a Mexican dinner? Or like their husbands, who don't ask but who wish to get from me something else.

11

Bien Cocina la moza, pero mejor la bolsa.

(The maid cooks well, but the pocketbook cooks better.)
—Mexican saying, quoted in *Elena's Mexican Cookbook*

TITLE: Tijuana Maid food novel 3

COST: postcards: paper \$10.77

postage \$300.

printing: \$20.

miscellaneous: \$5.

11 units, run of approx. 350; originally printed by the artist on ElectroGestetner and by Moonlite Blueprint, La Jolla. Orig. cost, about \$1/set.

SOURCES: Women's stories as represented in articles by Laurie Becklund in the San Diego Evening Tribune of Oct. 10 & 11, 1973; talks with Josefina Foulks, Laurie Becklund, Cecilia Duarte, Iris Blanco & others on both sides of the mistress-servant relationship, some of whom can't be named; many "Mexican" cookbooks for Americans, among them George Booth's *Food & Drink of Mexico* and Elinor Burt's *Olla Podrida*; and of course, *Home Maid Spanish* and *Home Maid Cook Book*.

ATTRIBUTIONS: Margaret Storm & Elsie Ginnett, *Home Maid Spanish Cook Book*, Apron Pocket Press, La Jolla, 1968.

Homage to Ousmane Sembene's film *Black Girl* (Senegal, 1966).

Translated with Oscar Chavez, Victor Zamudio, and Norma Quintero-Peters; and Cecilia Duarte, Alda Blanco, Iris Blanco and Esther Guerrero-Catarrivas.

"Recent converts to the Chicano movement, like gringos, want to learn tortilla making from a cookbook recipe. Impossible!" — Jose Angel Gutierrez, *Gringo Manual on How to Handle Mexicans*.

*The third part of a trilogy sent out as postcard novels, that also includes a budding gourmet and *McTowersMaid*; to be published early 1977 as *Service: A trilogy on colonization* by Printed Matter Inc., New York.

Martha Rosler is an artist living in Encinitas. She writes: "I grew up in Brooklyn, in a lower-middle-class milieu. I have lived in Manhattan and, for most of the past 8 years, in California. Much of my work centers on women's roles and occupations, particularly on how consciousness and language reflect social circumstance. I have paid special attention to the use of food in the context of affluent bourgeois culture, looking at the producers as well as the consumers. I work with video, photos, texts, and film; I do some critical writing and I teach movie and photo criticism."