

ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelitas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or *abuelas*, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented, and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas*, and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican and foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico, and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers, and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: chiles en nogada, mole, tamales, pozole, mixiotes, enchiladas y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval



ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelitas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or *abuelas*, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas* and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican and foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas* y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.



ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or *abuelas*, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented, and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas*, and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican and foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico, and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers, and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: chiles en nogada, mole, tamales, pozole, mixiotes, enchiladas y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.



ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or abuelas, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented, and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas*, and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican and foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico, and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers, and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: chiles en nogada, mole, tamales, pozole, mixiotes, enchiladas y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.



ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelitas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or *abuelas*, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented, and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas*, and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico, and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers, and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: chiles en nogada, mole, tamales, pozole, mixiotes, enchiladas y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.



ABUELITA'S KITCHEN:

Mexican Food Stories

LA COCINA DE MI ABUELITA:

Historias Culinarias Mexicanas

The voices of Mexican and Mexican-American *abuelitas* are heard in this exhibition. The exhibition features a group of indigenous, *mestiza*, Mexican American, and Afro-Mexican grandmothers, or *abuelas*, who have cooked, preserved, and passed on Mexican food culture while creating communities and cultures that are unique to Southern California.

The stories of Mexican and Mexican-American women have too often been absent from the walls of museum collections. Documenting the histories and family recipes of women who are immigrants, undocumented, and/or non-English-speaking enriches our understanding of the valuable contributions of Mexican and Mexican-American women to the culture of Southern California.

The themes of identity, place, and food culture are central to this exhibition. The exhibit's first section explores the dishes the grandmothers made in their home kitchen: *chiles en nogada*, *mole*, *tamales*, *pozole*, *mixiotes*, *enchiladas*, and more. These dishes reflect the diverse origins and culinary traditions of Mexican immigrant groups, the valuable contributions of Mexican and foodways to Southern California cuisine, and some of the grandmothers' common struggles as immigrants and Mexican-Americans. A map of Mexico and Los Angeles visualizes the migration stories of the grandmothers, their strong ties to their home states in Mexico, and the diverse communities where they reside in Los Angeles. Through photographs of the *abuelas* and their family members, the final space represents their identities as traditional cooks, mothers, and grandmothers.

Las voces de las abuelas mexicanas y mexicoamericanas se amplifican en esta exhibición sobre un grupo de abuelas indígenas, mestizas, afromexicanas y mexicoamericanas, mujeres que han cocinado, preservado y transmitido la cocina mexicana, mientras que han creado comunidades y culturas que son únicas del Sur de California.

Historias de las mujeres, particularmente aquellas que son minorías, de bajos ingresos, que no hablan inglés o incluso hablan sus propias lenguas indígenas, han estado ausentes en museos. Documentar sus historias junto con sus recetas enriquece nuestra comprensión de las valiosas contribuciones de las mujeres mexicanas y mexicoamericanas a la cultura de Los Ángeles y el Sur de California.

La exhibición explora los temas de identidad, lugar y comida. En la primera sección, hay imágenes del platillo que cada mujer preparó en la cocina de su casa: chiles en nogada, mole, tamales, pozole, mixiotes, enchiladas y más. Estos platillos representan los diversos orígenes, tradiciones e historias de diez abuelas, las valiosas contribuciones de los mexicanos a la gastronomía del Sur de California, y algunos de los desafíos y luchas comunes de las abuelas como inmigrantes y mexicoamericanas. Un mapa de México y Los Ángeles documenta las historias de migración de las abuelas, sus fuertes lazos con sus estados de origen en México y las diversas comunidades donde residen en Los Ángeles. Finalmente, la última sección representa sus identidades como cocineras tradicionales, madres y abuelas.

Photo Credits: Jessica Magaña-Sandoval

Abuelita's Kitchen: Mexican Food Stories was developed by USC professor Sarah Portnoy with support from California Humanities and LA Plaza de Cultura y Artes. The exhibition tours through Exhibit Envoy, a nonprofit.

