

Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Sociología

Cocinando Identidades: género, clase y etnia en los sistemas alimentarios de Pitrufquén

Memoria para optar al título de Socióloga

Estudiante: Isabel Aguilera
Profesora guía: Sonia Montecino
Asesora Metodológica: María Elena Acuña

Esta Tesis se realizó en el marco del proyecto FONDECYT N° 1030567 : **“Cocina y Cuisine en tres regiones de Chile: género, símbolos e identidades”**

*À Lidia Barreda Gálvez Inmensa mujer que no conoce
distancias entre cocinar y amar.*

Agradecimientos

Agradezco al Centro Interdisciplinario de Estudios de Género y CONICIT por el apoyo académico y económico otorgado para la realización de esta investigación.

A Sonia Montecino por todo lo aprendido. Gracias por los comentarios, el interés y el apoyo.

A Manena Acuña por acompañarme en todo este proceso y ser el soporte académico y emocional necesario.

A mis amigas y amigos de Santiago y Temuco. Gracias por soportarme en la tensión, por ayudarme a estudiar y a terminar este trabajo. Por las transcripciones y las conversaciones que me animaron a seguir.

A mi gran amiga Chani, por ser mi socia en todos estos años.

A Rosma, por recibirme en su casa, quererme y cuidarme como a una ahijada. Por el buen juicio.

A mi papá, mamá y hermano, por el amor, la compañía, la colaboración y la ayuda.

A Margarita, Juana, Ruth, Carolina, Josefina, Maite, Soraya, Betty, Nora, Eliana Mellado, Eugenia Castro, Eugenia Bastidas, Herminda Linares, Elizabeth, Carmen Schifferli, Carmen Seco, Julia, Inés, Eliana y Edith Fontanelle y María Julia, por compartir sus vidas y sus cocinas conmigo y por haber tratado con tantas ganas de enseñarme a cocinar y convertirme en una “buena mujer”.

Introducción

Al observar la manera en que cocinamos y comemos, es más o menos fácil darse cuenta que nuestras elecciones y comportamientos no responden solamente a criterios biológicos o nutricionales. Muchas veces comemos más de lo que deberíamos, comemos cosas que no son “buenas para la salud”, dejamos de consumir animales y plantas que tienen gran valor nutritivo, porque para nosotros no constituyen un alimento, y le asignamos a los alimentos valoraciones y capacidades que poco tienen que ver con sus características nutritivas y organolépticas, pensamos que los mariscos son afrodisíacos, que el caviar es distinguido, que las nueces son para el amor y el toronjil para la pena.

Los criterios económicos tampoco dan cuenta de nuestras elecciones en materia de cocina a cabalidad. Inevitablemente ellos juegan un importante papel en la estructuración de las prácticas culinarias, sin embargo muchas veces lo económico queda supeditado a creencias religiosas, prestigio, imaginarios, en general, factores que podríamos llamar socioculturales¹.

Las comidas y los alimentos que las componen son expresión de cultura e historia. Los platos llevan en sí mismos las transformaciones sociales y culturales de un grupo humano, podemos ver en ellos como se mezclan el pasado precolombino, la colonia y la actualidad, como se expresan en ellos y en los ritos de consumo de alimento las diferencias sociales, ya sea en términos de clase, género, generación, etnicidad, etc. Cómo los sujetos son capaces de transformar la naturaleza y convertirla en alimento y cómo aparecen los imaginarios, las creencias y representaciones en las categorías creadas para aprehender el mundo. En resumen el ámbito de lo culinario, es decir, las acciones que van desde la distinción entre lo que es alimento y lo que no lo es, hasta el último plato lavado,

¹ Una encuesta realizada por el INSERM, en Francia. da al gusto, el primer lugar entre los criterios a tomar en cuenta para la elección de alimentos (46,5% del total de casos). El factor precio aparece después del gusto con un 20,6% de los casos. La cantidad de personas que le asigna mayor importancia al precio, aumenta cuando decae el ingreso y cuando las familias son más numerosas. El 30% de los trabajadores entrevistados, optó por el precio., y el 30.5% entre las familias numerosas. (de Garine I : “Los aspectos socioculturales de la alimentación” . En “Alimentación y cultura.” Pp 157)

pasando por la producción, la distribución, la preparación y el consumo, nos abre grandes perspectivas de indagación e interpretación.

En este trabajo se propone que las prácticas culinarias no solo construyen y expresan “identidades culinarias”, si no que también inciden en la construcción de identidades y relaciones de clase, género y etnia. Será la relación entre las prácticas del preparar y comer, entre cocina y cuisine, y las identidades mencionadas, lo que guiará nuestra indagación en Pitrufrquén.

Para comprender cómo los sujetos viven la identidad y la van construyendo a partir de la experiencia, la clave es la simultaneidad. La identidad de una persona puede pensarse como una combinación de muchas identidades que se influyen unas a otras, de manera que cada una de ellas es vivida en función de las otras. No es lo mismo preguntarse por las identidades de clase de un grupo de mujeres, de un grupo de hombres, de mujeres negras, de mujeres blancas, de hombres negros, de hombres blancos; el status social, reconocimiento y poder para cada combinación será distinto.

Las tres identidades que nos guiarán, no solo conforman – por sí solas y en sus cruces - importantes espacios de dominación, si no que mantienen entre ellas un vínculo fundamental, acaso fundante, de la sociedad de clases.

La “naturalización de las desigualdades” es una elaboración ideológica, de las sociedades de clases, capaz de “explicar” las desigualdades que se producen en ellas, aun habiendo sido creadas bajo el signo de la igualdad y la libertad. Durante el siglo XIX la burguesía dejó de afirmar su superioridad en la ética del esfuerzo y la abstinencia, dando un vuelco hacia un tipo de elitismo sociopolítico basado en las teorías de superioridad de razas, que implican que la inferioridad es innata a las masas empobrecidas. En un contexto de igualdad de oportunidades si algunos no son capaces de aprovecharlas, se debe, entonces, a una incapacidad innata, a algo heredado, en suma a la “raza”. Desde esta perspectiva, donde la posición social expresa un atributo biológico, la reproducción de la clase se vuelve central, más aun para las clases que esperan mantener el dominio. Para

lograr la endogamia necesaria, es preciso el control de la sexualidad de las mujeres, porque son ellas, en última instancia, las que tienen la capacidad de reproducir no solo la clase, sino que el orden establecido (Stolcke 1992).

La decisión de realizar esta investigación en Pitrufoquén, responde a la intención de apreciar relaciones entre grupos étnicos en contacto. En la comuna de Pitrufoquén conviven habitantes de origen europeo, mapuche y chilenos; grupos que se distribuyen diferencialmente en la parte rural y urbana de la comuna, sin llegar a establecer zonas exclusivas.

Pitrufoquén no es representativo. Es una comuna más bien “tradicional”, con desfiles de huasos y profesoras, con mujeres que aprenden a montar de lado, sin semáforos ni cibercafés. Es una comuna en buena medida excluida de la modernización y la participación en los grandes mercados globalizados, sin embargo acercarse a su habitantes y su cultura, no es sacarle una foto al pasado, si no observar cómo se van seleccionando aspectos del pasado y el presente para crear un modelo social que resulta significativo en términos de identificación.

Objetivos Generales

1.- Describir los sistemas alimentarios de Pitrufoquén a partir de las percepciones de las mujeres.

2.- Explorar el modo en que los sistemas alimentarios de Pitrufoquén dan cuenta de los procesos de construcción de identidades étnicas, de clase y de género.

Objetivos Específicos

Describir las representaciones culinarias de las mujeres de Pitrufoquén, considerando las dimensiones de clase, género y etnicidad.

Describir las prácticas culinarias de las mujeres de Pitrufoquén considerando las dimensiones de clase, género y etnicidad.

Indagar en la existencia de sistemas alimentarios diferenciados por clase, género y etnicidad.

- Describir cómo los procesos de construcción de identidades étnicas, de clase y de género se expresan a través de las prácticas y representaciones de la cocina.

Relevancia del tema de investigación

El estudio de las identidades es importante porque se enmarca en el intento de la reconstrucción de identidades comunicables, uno de los cuatro grandes desafíos que debe enfrentar América Latina (Castells 1999). La crisis de identidad, entendida como el debilitamiento de las identidades tradicionales como clase y ciudadanía, no puede ser superada por una nueva identidad global, debe hacerse a través del reconocimiento e integración de identidades plurales emergentes en la sociedad, y esto se hace asegurando puentes de comunicación entre las distintas identidades.

El estudio de las identidades que se reproducen a través de prácticas culinarias, es central a la hora de intentar construir esos puentes que permitan diversas y comunicables identidades. Así como también puede ayudar a hacer visibles culturas y expresiones minoritarias, de forma que el imaginario colectivo se enriquezca constantemente con estas nuevas voces.

De manera particular y en un sentido práctico el estudio de la cocina puede ser de gran utilidad para la formulación o reformulación de las políticas públicas tendientes a “mejorar” la alimentación de la población. Un conocimiento más acabado del hecho alimentario, es decir, un conocimiento que considere los factores socioculturales implicados en él, permite por un lado reformular las políticas basadas solamente en lo medicinal, relacionando este punto, por cierto importante, con los aspectos culturales.

Finalmente, esta investigación espera ser un aporte a la sociología, en el sentido de posicionar una temática nueva en nuestra disciplina, me refiero particularmente al estudio de la cocina, que se puede relacionar con diversos ámbitos, que van desde la producción y distribución, aspectos más cercanos a las esferas económica y política, hasta el estudio de los roles en el ámbito doméstico.

Marco Teórico

Introducción

En este marco teórico se tratarán las bases que guiarán esta investigación. Más que hacer una revisión exhaustiva de las teorías en torno a la alimentación y la identidad, se pretende clarificar el problema en estudio y definir conceptos y relaciones que han sido propuestas en el planteamiento del problema.

Partiremos por definir un concepto de identidad. Luego relacionaremos identidad y cocina. Finalmente se tratarán las identidades de clase, género y etnia, y la relación que guardan con la cocina.

1.- Identidad

La identidad no es una esencia innata, si no un proceso social en construcción, que consta de tres elementos (Larraín 2001).

Primero, las cualidades o categorías sociales compartidas (lo que da el carácter social de la identidad) con las que los individuos se definen a sí mismos. Estas cualidades como género, etnia, religión, profesión, sexualidad, nacionalidad, son culturalmente determinadas y en consecuencia podemos llamarlas identidades culturales. La cultura aparece como un primer determinante de la identidad personal.

Segundo, los elementos materiales capaces de entregar al sujeto elementos vitales de autoreconocimiento. La idea subyacente es que al poseer, producir o adquirir cosas materiales los sujetos proyectan su sí mismo y al mismo tiempo los objetos son capaces de influenciar la personalidad. No se trata simplemente de una identidad “vitrina”, en el sentido de identidad por la ropa, lenguaje, ritos o comidas, si no de la manera en que esas prácticas son integradas por el sujeto y de cómo éste actualiza su identidad a través de ellas.

A juicio de William James “ el sí mismo de un hombre es la suma total de todo lo que él puede llamar suyo, no solo su cuerpo y sus poderes psíquicos, si no también sus ropas, su casa, su mujer y sus hijos, sus ancestros y sus amigos.....” (Citado en Larraín 2001: 26)

A través de Simmel, se aclara aun más la pertinencia de considerar elementos externos y materiales, no solo como formadores de identidades, si no como parte misma del sujeto: “ toda propiedad significa una extensión de la personalidad; mi propiedad es lo que obedece a mi voluntad, es decir, aquello en lo cual mi sí mismo se expresa y se realiza externamente.” (Citado en Larraín 2001: 26)

La misma idea está presente en el concepto de enajenación. Cuando decimos que el producto del trabajo es trabajo encarnado en un objeto, decimos, en definitiva, que el trabajador ha puesto su vida en el objeto, ha dado parte de su sí mismo en los objetos creados. La enajenación del trabajador en su producto significa que su trabajo existe independientemente, fuera de él mismo y en consecuencia no es capaz de reconocerse en su creación, ni es capaz de sentirse libre en sus funciones humanas (trabajo). De este modo podemos decir que el trabajo enajenado, “enajena al hombre de sí mismo, de su propia función activa, de su actividad vital, así lo enajena de la especie” (Fromm 1962:110)

Cuando hablamos de cocina como un elemento que expresa y construye identidades, no se trata solamente de las creencias y significados culturales asociados a la cocina, si no también a este segundo elemento de la identidad, a la cocina en cuanto materialidad y proceso de trabajo, doméstico o no, que concluye en un producto que es la extensión de la personalidad de quien lo realiza.

Los objetos, tienen otra vertiente en relación a las identidades. El acceso a ciertos bienes y mercancías, puede ser un medio de acceso a un grupo imaginado representado por esos bienes. En este sentido, las cosas materiales se consideran como capaces de hacer

pertenecer a una comunidad deseada; por lo tanto ellas moldean las identidades individuales al simbolizar una identidad colectiva o cultural a la que se quiere acceder.

El tercer elemento constitutivo de la identidad es la presencia de los otros, en un doble sentido: los otros como aquellos que nos construyen con sus opiniones o como el espejo social, y también los otros como aquellos de quienes nos diferenciamos.

Detengámonos un momento en este último punto. Al comienzo de la modernidad la formación de las identidades culturales se realizó en función de la oposición con tres “otros”, fundamentalmente: el otro pensado en contraposición al proyecto nuevo, por ejemplo lo tradicional o la sociedad feudal. El otro como aquellos sectores que no cumplen totalmente los requisitos básicos de la razón. Ejemplo : clase obrera, por promover el desorden; mujeres por su supuesta falta de control y gran emocionalidad; Locos por ser irracionales. El otro como el que vive o viene de afuera, por ejemplo bárbaro o primitivo que no ha sido civilizado todavía. El autor sostiene que mientras más avanza la modernidad la otredad se ha concentrado en este último punto, por esto la preponderancia que han tenido los factores étnicos.

Para el trabajo en Pitrufquén los factores étnicos serán de gran importancia por tratarse de un área interétnica; en consecuencia su cocina, entendida como un elemento material de autoreconocimiento, podría estar construida en función de la diferencia con el otro “venido de afuera”, o podría ser la identidad por oposición al otro étnico, la más relevante.

Al mismo tiempo que intentamos diferenciarnos, los otros nos construyen. La identidad responde a la pregunta ¿quién soy a los ojos de los otros?, lo que constituye la identidad pública (Buxó 1991). Son las constantes relaciones e interacciones sociales, las que irán moldeando nuestra identidad, mientras que nosotros moldeamos la de los otros.

M^a Jesús Buxó, asume la definición de identidad dada por Miller, “como una categoría cognitiva que describe la manera en que los acontecimientos son subjetivamente organizados; esto es, cómo son experimentados, interpretados y juzgados” (Buxó 1991:30).

La identidad adquiere así una capacidad activa, puesto que es fundamental en nuestra manera de aprehender el mundo y nuestro mundo interno.

Esta “vertiente activa” de la identidad se completa al incorporar la definición de Castells: “Identidad es el proceso por el cual los actores sociales construyen el sentido de su acción atendiendo a un atributo cultural al que se da prioridad sobre otras fuentes posibles de sentido de la acción.” (Castells 1999: 4)

Tenemos hasta ahora un proceso social construido en función de tres elementos, que se constituye como categoría cognitiva y permite a los actores dar sentido a su acción.

Hay distintas maneras de construir la identidad. El modo en que cada sujeto seleccione, interprete e incorpore o no, diversos elementos a su identidad, varía de persona en persona y de contexto en contexto. A este respecto Buxó distingue dos modelos de identidad: cristal y espejo, entre las mujeres Quiché de Quetzaltenango.

El modelo cristal, es propio de mujeres de migración reciente a la ciudad, y se configura en transparencia con el sistema cultural nativo. Se caracteriza por una identificación relacional o vicaria con el entorno social y cultural, representándose a sí mismas a través de su familia y su comunidad: soy hija de..., madre de..., de la comunidad... Esta identidad se construye sin tener conciencia clara de las diferencias existentes entre ellas y su grupo de pertenencia, dando cuenta de la incapacidad discursiva, de estas mujeres, para reflexionar sobre sus creencias y actitudes (Buxó 1991).

Esta identidad produce dos tipos de respuestas frente a la presión aculturativa del medio urbano: repliegue a lo propio, que implica una “recombinación sincrética de elementos tradicionales e innovaciones”. Y ruptura o transetnitización, que implica

ladinizarse, en el caso de Guatemala, (“ahuincarse” o blanquearse en Chile) e incorporarse a la ideología cultural ladina.²

El modelo espejo, está representado por mujeres indígenas nacidas en Quetzaltenango. Rebolledo también lo relaciona con mujeres que han migrado hace mucho tiempo. El modelo se constituye en reflexión consciente y definición propia sobre las disponibilidades del entorno. Se trata de una identidad fundada a partir de la capacidad de asumirse como individuo, y por lo tanto no se internalizan simplemente estándares culturales. Las mujeres que se identifican a través de este modelo se afirman como mujer, madre, lavandera, etc. En resumen esta identidad es producto del juicio discursivo, de la conciencia que las ayuda a discriminar entre lo que son y no son (Buxó 1991).

A partir de la lectura de Buxó, es posible afirmar que lo que diferencia ambos modelos es fundamentalmente la capacidad de reflexionar en torno a uno mismo, capacidad que permite la individuación. Una vez dado este paso, los sujetos son capaces de seleccionar de su entorno social y cultural los elementos que integrarán a su identidad.

Resulta, más o menos, evidente la utilización de estos modelos para comprender los cambios de las identidades en los migrantes, sin embargo, si lo central en Buxó, es lo definido más arriba, me parece adecuado utilizarlo también en otras situaciones. Toda persona, tiene mayores, menores o ninguna capacidad de reflexión, e iguales niveles de autopercepción en tanto individuo, de modo que puede ser posible encontrar personas que aun sin haber migrado jamás construyan su identidad de manera relacional y otras que lo hagan en función de su individualidad. Por lo tanto me parece que los modelos son pertinentes para comprender las identidades en Pitrufquén, aunque probablemente no encontraremos inmigrantes recientes.

La identidad no es una esencia, no es algo inmutable, si no todo lo contrario, la hacemos cada día y en cada nueva experiencia. La construcción de nuestras identidades “es

² Para profundizar en estos aspectos en Chile ver : Rebolledo, L : “Los cambios de “personalidad” en mujeres mapuches migrantes. Consideraciones en torno a la identidad”. En : “Otras pieles. Género, historia y cultura”.

un proceso permanente, un aprendizaje que se realiza no sólo a medida que avanza la socialización sino también a partir de las múltiples experiencias de interacción con otros, en el marco de un sistema de creencias y valores dados por la cultura”(Rebolledo 1994 : 52)

A partir de las experiencias, incorporamos o no nuevos elementos a la identidad, pero no será suficiente un cambio de contexto o los grandes cambios socioculturales que implica la globalización, para que las identidades se transformen. La identidad pasa necesariamente por la voluntad: la voluntad de identificarse con, puesto que la identidad no es tan solo ¿qué soy?, es siempre también ¿qué quiero ser? ,en consecuencia ciertos elementos de la identidad pueden mantenerse constantes, mientras que otros cambien (Tugendhat 1996). La voluntad indica el factor de adscripción que tienen las identidades.

2.-Identidad y cocina

La cocina, en cuanto hecho cultural y actividad humana, es más que los ingredientes y técnicas utilizadas en la preparación de una comida, implica representaciones, prácticas y creencias, asociadas a esos ingredientes y técnicas, que comparten los individuos que forman parte de una cultura (Fischler 1995).

El antropólogo Luis Campos define cocina como “ el proceso de transformación real o virtual que sufre un elemento dado de la naturaleza, y que lo sitúa dentro de la categoría de lo comestible, ya sea por medio de meras operaciones mentales asociativas, o por complejas formas de transformación e ingenio que, incluso, pueden llegar a durar muchos años antes de completar su perfecta forma alimenticia. No importa, en este caso, si para finalizar el proceso sea necesario asar, hervir, podrir, gratinar, sacrificar, salar o simplemente trozar, pelar o hasta sólo oler el elemento culinario”(Campos 2003: 8)

La cocina, tal como la hemos definido, implica numerosas prácticas que pueden ir desde la producción agrícola o industrial de los alimentos hasta los procesos de limpieza en el ámbito doméstico. Las distintas etapas por las que atraviesa un elemento hasta convertirse en alimento y luego ser consumido, implica distintos actores, trabajos, saberes,

poderes y representaciones. Es por lo tanto necesario circunscribir este trabajo a algunas prácticas culinarias.

Se considerarán las prácticas pertinentes a la preparación y al consumo de los alimentos, es decir vamos a concentrarnos en la cocina y la mesa; en cocina y cuisine. Donde cocinar, en función de lo definido más arriba, no necesariamente pasa por cocer, puede ser perfectamente pelar, cortar, limpiar, abrir un tarro o simplemente disponer alimentos en un plato o algún continente. Dadas las condiciones actuales, resulta difícil imaginarnos transformando “elementos de la naturaleza”, aunque en Pitrufquén muchas mujeres todavía lo hacen, en la mayoría de las cocinas se re -transforman elementos ya transformados, como las conservas, los arroces y tallarines listos, la mayonesa, etc. Pero a pesar de recibir todo relativamente cocinado, todavía queda mucho por hacer en las casas habitadas por cocineras.

Los modos de cocinar y comer, varían de cultura en cultura. La distinción entre lo que es alimento y lo que no lo es, los modos adecuados de preparación, las cantidades, las combinaciones, la estética de los platos, los momentos y rituales de consumo, los alimentos adecuados para las fiestas, los adecuados para niños, mujeres y hombres, son normas que cada cocina incorpora en función de la cultura a la cual pertenece. De modo que la cocina representa una especificidad cultural, así como el vestuario, el lenguaje o la arquitectura de un pueblo. Especificidades culturales que pueden llegar a ser un importante emblema de identidad tanto individual como colectiva. Pensemos por ejemplo en el asado más largo “del mundo” en Licán Ray o el brazo de reina más largo en Achao, o en las invitaciones a comer que hacemos a nuestras visitas extranjeras. Tal vez maneras de mostrar “quienes somos” a través de una experiencia culinaria. Pero estas expresiones al mismo tiempo construyen identidades, quien sabe si Licán Ray llegará a ser recordado como el lugar del asado largo, sus habitantes incorporen como un elemento importante de su identidad este récord y consideren que su identidad culinaria como pueblo está dada por el asado, así como aparentemente la del valle del Elqui está dada por el pisco y la de Pomaire por las empanadas de medio kilo.

La primera relación que debemos establecer, es la existente entre la alimentación y la identidad. Esta relación es la base de este trabajo, y ha sido tratada de manera muy explicativa por Claude Fischler.

La importancia de la cocina, para la humanidad, se aclara cuando comprendemos la paradoja del omnívoro, que posiciona a la cocina, en un lugar central para la existencia humana.

El carácter de omnívoro de los humanos, lleva consigo una paradoja. Por un lado es posible subsistir gracias a una multitud de alimentos y regímenes diferentes, lo cual se comprueba en la existencia de una gran diversidad de regímenes humanos. Esta característica, puede ser vista como un espacio de autonomía y libertad. Pero por otro lado, ser omnívoro implica una dependencia y una coacción. Estamos “condenados” a la variedad. Un omnívoro, no puede conseguir todos los nutrientes que necesita de una sola comida, como lo hace el comiente especializado.

Estas contradicciones configuran la paradoja del omnívoro, que aparece por un lado como un ser dependiente de un mínimo de variedad y por lo tanto, se ve impulsado a la diversificación, a la innovación y al cambio. Pero por otro lado está obligado a la prudencia y a la desconfianza, dado que todo alimento nuevo, es un peligro potencial. El omnívoro oscila, entonces, entre los dos polos, el de la neofobia y el de la neofilia.

La cocina, entendida como las representaciones, creencias y prácticas asociadas a los ingredientes y técnicas utilizadas para la preparación de la comida, y que comparten los individuos que forman parte de una cultura, tiene una función esencial : la resolución de la paradoja del omnívoro. Al guiarse según las representaciones, creencias y reglas de la cocina de su cultura, el omnívoro, logra estabilizarse y reducir la angustia que le provoca la elección constante entre lo nuevo deseado / temido.

Esta angustia del omnívoro, se explica, a su vez, por el principio de incorporación. La incorporación es traspasar a nuestro cuerpo el mundo, hacer entrar, pero no simplemente

al cuerpo como un recipiente, si no al sí mismo, al self. En este sentido, podemos afirmar que la incorporación se realiza al mismo tiempo en un plano real y un plano imaginario. Al comer, estamos incorporando las propiedades de lo comido, propiedades por las cuales llegamos a ser lo que somos. La incorporación funda la identidad. La fórmula “somos lo que comemos”, es verdadera tanto en un sentido biológico como imaginario. Lo que comemos nos proporciona la sustancia misma de nuestro cuerpo y al mismo tiempo nos modifica desde el interior, o al menos esa es la idea presente en el imaginario de la humanidad. Lo incorporado modifica el estado del organismo, su naturaleza y su identidad. Así, por ejemplo, quienes practican el exocanibalismo, esperan apropiarse de un rasgo o los caracteres de la víctima.

La relación establecida entre la personalidad de un sujeto y lo que come, no es en absoluto una creencia privativa de los “primitivos”. El psicólogo Paul Rozin, realizó un estudio con estudiantes norteamericanos. Hizo dos grupos y les dio a leer dos versiones del mismo texto, que solo diferían en un punto. Los sujetos de una de las historias cazaban y comían tortugas de mar, en cambio los de la otra historia cazaban y consumían jabalíes. Luego los estudiantes dieron los rasgos de personalidad que atribuían a los miembros de una y otra tribu. Para quienes comían tortuga los rasgos más comunes fueron: buenos nadadores y pacíficos. Para quienes comían jabalí: rápidos en la carrera, belicosos. Es decir unos tenían personalidad “tortuga” y otros “jabalí” (Fischler 1995).

El principio de incorporación, no solo resulta central en la conformación de la identidad individual, es también fundador de la identidad colectiva y la alteridad. Los alimentos y la cocina son elementos de gran importancia en términos de pertenencia, y de sentimientos colectivos. Entre ciertas minorías culturales, se ha observado que algunos rasgos culinarios persisten, aun cuando se ha perdido, en gran medida, el lenguaje de origen. Los hábitos alimentarios, pueden ser considerados resistencias culturales, en el sentido de prolongar la pertenencia a la cultura de origen, o expresión de las particularidades de una cultura. Los sujetos marcan su pertenencia a una cultura por la afirmación de su especificidad alimentaria, que al mismo tiempo marca la línea con la alteridad. Fischler ejemplifica a través del hecho de que definamos a un pueblo por lo que

come o por lo que se supone que come : “para los franceses los italianos son “macarrones”y los ingleses “rosbifs”. Para los ingleses los franceses son “frogs”. (Fischler 1995:68)

Una anécdota. Viví gran parte de mi niñez en Chuquicamata, y aunque no percibí como un tema de conversación constante la presencia de Bolivianos, cuando se acercaba el 6 de Agosto (día de independencia de Bolivia), corría con fuerza el rumor que los Bolivianos comían gato. Generalmente no se hacía referencia a los Bolivianos como comedores de gato, pero en esa fecha, aparecía una suerte de “comidafobia”.

Un comentario respecto a la relación que se establece entre persona, personalidad y alimentación. Cuando algunas organizaciones sociales, entran en conflicto con los Estados Unidos, han reaccionado apedreando los Mc Donald, como si destruyendo “su comida”, (porque “los gringos comen hamburguesas”) destruyeran al enemigo. Pareciera como si se generara una identificación entre los norteamericanos y lo que aparece, en el imaginario, como su alimento. Ellos son lo que comen, destruyendo lo que comen, ellos son “destruidos”.

La relevancia de lo alimentario en la identidad y el temor a incorporar el objeto malo, se manifiestan con claridad cuando analizamos lo que ocurre en la actualidad con el consumo alimenticio. Lo que Fischler llama el paso de la cocina a la fábrica, ha significado que no tengamos acceso a saber cuál es el camino que recorren los alimentos antes de llegar a nuestra mesa. En este contexto las etiquetas, adquieren un valor central. Son ellas las que, en última instancia, nos informan, qué es lo que estamos comiendo, tomado en parte, la función de resolución de la paradoja del omnívoro. Más aún, cuando hoy, - debido a la homogeneización y diversificación de los alimentos - nuestras posibilidades de innovación se han multiplicado. Es, este mismo doble proceso, el que pone en jaque las particularidades culinarias locales, asumiendo la alimentación su carácter de resistencia cultural con más fuerza.³

³ Ver Fischler segunda parte “ el cambio y el comensal moderno”, para profundizar en el análisis de la modernidad alimentaria.

Una de las capacidades principales de la alimentación, es entonces, la conformación y fijación de la identidad tanto individual, como grupal. La cocina, por su parte cumpliría la función de solucionar la paradoja del omnívoro, cuestión que en la actualidad también se resuelve por otras vías.

Esta visión, pone el acento en la incorporación como principio fundador de la identidad y nos contacta con una cuestión central : la base, “sicológica” que funda nuestra relación con los alimentos. Si no existiera la cocina, en otros términos, las normas, los humanos estaríamos condenados a la angustia.

Esta visión propone un proceso de adopción de la identidad individual, en tanto el acto de incorporar es individual, sin embargo también es posible ver este proceso como algo relacional. Para el interaccionismo simbólico, la identidad pasa por la autopercepción. Al reflejarnos en el otro somos capaces de autopercebirnos y fundar nuestra identidad. La percepción de los otros y la propia ocurre en un contexto. Existe lo que podríamos llamar espacios identitarios. Dentro de ellos podemos ubicar a la cocina y la mesa.

El análisis de Goody sobre la cocina, se centra en las estructuras del hogar y las clases. El alimento se considera en relación con el proceso humano fundamental de la producción y la reproducción; desde esta perspectiva, donde la cocina aparece vinculada al modo de producción de los bienes materiales, su análisis debe estar relacionado con la distribución del poder y la autoridad en la esfera económica, esto es con el sistema de clases o estratificación.

Los procesos de obtención y transformación del alimento, cubren cinco áreas, que presentan a su vez determinadas fases y locus (Goody 1995):

PROCESO	FASE	LOCUS
Crecimiento	Producción	Terrenos agrícolas
Asignación/ almacenamiento	Distribución	Graneros / mercado
Cocción	Preparación	Cocina
Comida	Consumo	Mesa
Limpieza	Eliminación	Fregadero

En la primera fase dominan los aspectos económicos, y está ligada a la producción primaria, la organización del trabajo y la tecnología. El proceso de asignación y la fase de distribución, es donde priman los aspectos políticos, porque en ella interviene lo relacionado con los impuestos, las subvenciones, etc.

En la fase de preparación, ya hemos entrado a un ámbito eminentemente doméstico y a un espacio tradicionalmente reservado a las mujeres, y en forma más específica al personal de servicio que a las patronas. Este es el espacio de las artes culinarias, del poder saber. En la fase de la mesa y el consumo, la identidad y la diferenciación del grupo aparecen en la práctica de comer juntos o separados. Este es el espacio para el análisis de las maneras de la mesa, las diferenciaciones entre los banquetes y las situaciones ordinarias, el de las prohibiciones y preferencias. Podemos ver aquí la distribución de los micro poderes, en prácticas como quién recibe el plato más grande, como se distribuyen los puestos en la mesa, quienes quedan excluidos de la mesa (en la mayoría de los casos las empleadas domésticas, y en algunos casos los niños), quien sirve, etc. Finalmente el proceso limpieza, también aparece, en general, vinculado a lo femenino y en particular a las empleadas domésticas.

El lugar que se ocupe en la mesa, ha sido también analizado como relativo a la identidad, entendida como producto de la posición en la estructura familiar. El padre en la cabecera, la madre a la derecha, los hijos a ambos costados también pueden ser ubicados según como fueron naciendo, el primogénito.... ¿y si va el abuelo?, muy probable que lo sienten en la otra cabecera. La posición que se ocupa en la estructura familiar y las

identidades asociadas a ella, se transmiten fuertemente en el ámbito del consumo y la preparación de los alimentos.

Desde esta perspectiva la posición que se ocupe en la estructura social, para nuestro caso en el espacio doméstico, será un factor a considerar en la construcción de la identidad.

Continuando con la identidad como una construcción relacional basada en el posicionamiento, veamos cómo se presenta en un espacio más amplio que el doméstico:

En Grecia, la carne se consumía en un banquete ritual donde cada uno recibía una parte de carne conforme a su estatus en la ciudad, en este sentido la negativa de comer carne, propia del vegetarianismo órfico y pitagórico, es el rechazo del orden social de la polis griega, porque la ciudadanía se implica participando en los sacrificios públicos. La parte de carne que el ciudadano recibe en el banquete sacrificial, es la “encarnación” de su estatus político y social. La relación entre ciudadanía y reparto es más clara aun en el caso de roma. El reparto del animal es la *participatio*, palabra derivada de *parti -ceps*, que significa “ el que toma su parte”. *Princeps* significa “el que se sirve primero”. El ciudadano que no tiene función pública es un *expers* y está excluido del reparto convirtiéndose a la vez en un *privatus* : está privado de su parte en los banquetes. Vemos que el vocabulario utilizado a la hora del reparto sacrificial, es similar al que se utiliza en la actualidad en el ámbito político (Fischler 1995).

En este caso se hace referencia a una identidad producto de la posición que se ocupa en la estructura social, posición que se acepta al participar en el banquete ritual.

La relación, entre la identidad y la cocina, se sostiene tanto en lo individual, como en lo social. Ya sea que se trate de una identidad psicológica o social, dada por la incorporación o la posición y las relaciones. La cocina en cuanto espacio y actividad; y la comida, en cuanto alimento y situación, resulta fundadora de identidades individuales y colectivas.

3.- Identidades de clase, etnia, género y su relación con la cocina y las prácticas culinarias.

Hemos dado un concepto de identidad y establecido la relación que mantiene con la cocina, tanto si la consideramos en sus aspectos psicológicos o individuales y en sus aspectos sociales o relacionales.

Revisemos ahora, brevemente en qué consisten cada una de las identidades que nos interesan, y la manera en que las prácticas culinarias inciden en su construcción y expresión.

3.1 Identidad Étnica

La identidad étnica es una forma específica de identidad social, que alude a la pertenencia a un grupo étnico (Bartolomé 1997). Veamos, entonces qué es un grupo étnico y cual es la especificidad de esta identidad.

“Los grupos étnicos son categorías de adscripción e identificación que son utilizadas por los actores mismos y tienen, por tanto, la característica de organizar interacción entre los individuos” (Barth 1976:11). Un grupo étnico tiene cuatro características: se autoperpetúa biológicamente, comparte valores culturales, integra un campo de comunicación e interacción y los miembros se autoidentifican y son identificados, por otros, como parte del grupo.

La identidad étnica posee dos particularidades centrales. En primer lugar la relevancia que tiene en su conformación la presencia de los otros. Esta es una identidad de carácter contrastativo, esto quiere decir que “siempre implica la relación entre nosotros y los otros” (Bartolomé 1997). Se trata de una identidad eminentemente relacional, por lo tanto la identidad étnica aparece cuando hay dos identidades que puedan ser confrontadas, y de ese modo sea posible afirmar lo propio en oposición a lo ajeno. Desde esta perspectiva,

la identidad étnica más que expresar una propiedad de un grupo de sujetos, está expresando una relación entre identidades. Como se trata de una relación, entendemos porqué no basta con la identificación, para construir la identidad, es igualmente importante que los otros nos consideren a nosotros como otros, o seamos percibidos como parte de otro grupo étnico, porque será en esa relación, donde en definitiva, se construya la identidad étnica de uno y otro grupo.

La segunda particularidad de la identidad étnica es la importancia que cobra la afectividad al momento de desarrollar una identidad compartida. En este sentido “la característica básica de los indicadores de una identidad es estar dotados de un profundo contenido emocional”. Esto quiere decir que los elementos culturales compartidos, tales como la lengua, el vestuario, los alimentos, la historia o la religión son capaces de vincular a los individuos a partir de sus contenidos emocionales (Bartolomé 1997).

La definición de Darcy Ribeiro, pone énfasis en este aspecto, a su juicio “las etnias son categorías de relación entre grupos humanos, compuestas más de representaciones recíprocas y de lealtades morales que de especificidades culturales o raciales” (Bartolomé 1997:46)

El contenido emotivo de la identidad se manifiesta, entonces como lealtad y pertenencia, ambos elementos derivados de la participación en un universo moral, ético y de representaciones comunes.

Pero qué pasa con la cultura y la identidad étnica. Hasta aquí hemos dicho, a diferencia de lo que suele indicar el sentido común, que no es la cultura lo que determina a un grupo étnico. Para Barth lo importante son los aspectos organizacionales y por lo tanto la cultura sería el resultado y no una causa de la organización étnica. Para Ribeiro son las representaciones comunes y la lealtad los aspectos más relevantes. Sin embargo, y siguiendo a Bartolomé, “lo organizacional no sobredetermina lo cultural”, si así fuera cualquier grupo que ha organizado un tipo de interacción podría ser una etnia. Por ejemplo una pandilla, un pueblo o un grupo de amigos. Al mismo tiempo, centrándose en lo

organizacional, se corre el riesgo de considerar a comunidades pertenecientes a una etnia como un grupo étnico autónomo.

La identidad étnica no depende la cultura, un mapuche urbano no puede reproducir todo su repertorio cultural y seguirá siendo mapuche; Puede haber perdido relación con la tierra, ser obrero industrial, intelectual, vendedor y ser igualmente mapuche. La identidad podrá basarse en lo cultural, pero no depender de aquello. El papel, no menor, que juega lo cultural en la identidad étnica, es proveer a la etnia de elementos culturales privilegiados que se convierten en “emblemas”.

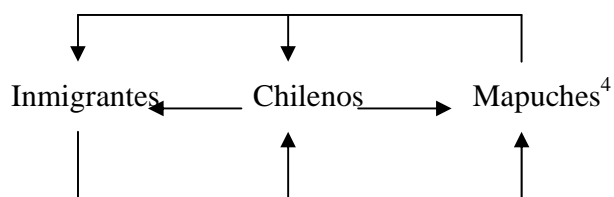
“La lengua, la historia compartida, la filiación comunitaria, el estilo de vida, el sistema cosmológico y la relación con la tierra generan definidas representaciones ideológicas. Ello generalmente supone una selección de rasgos culturales a las que se recurre para dar un fundamento posible a la definición de la colectividad de origen y pertenencia”(Bartolomé 1997 : 78)

Los elementos culturales seleccionados se confrontan con los de los “otros”, convirtiéndose en factores de identificación con capacidad normativa.

La relación entre la cultura y la identidad étnica, es relevante para este trabajo, en el sentido, que se propone que es a través de prácticas culturalmente determinadas como se construye y reconstruye la identidad. La cocina, así como otros elementos culturales (vestuario, arquitectura, música, etc) puede funcionar para algunos grupos étnicos, como un signo emblemático de su identidad y constituirse por lo tanto en un referente diferenciador.

Pitrufquén es un espacio intercultural habitado por tres grupos étnicos: mapuches, inmigrantes y chilenos. Hasta 1860 aproximadamente se trataba de un territorio habitado en forma exclusiva por mapuches. A partir de la construcción del fuerte en el río Toltén comenzó a aumentar la llegada e influencia chilena en la zona y más tarde entre los años 1906 y 1912 se produjo la inmigración más importante, radicándose en la comuna familias provenientes en su mayoría de Alemania y Suiza.

Consideremos a Pitrufoquén como un área de relaciones interétnicas. Donde se expresan, las siguientes relaciones:



Tenemos tres grupos de personas que se reconocen como parte de un espacio simbólico y cultural específico, que se reconocen entre ellos como iguales producto de compartir representaciones, prácticas culturales e historia; y que al mismo tiempo son capaces de reconocer a las personas de los demás grupos como “otros”.

Es posible trabajar con estas personas bajo el concepto de grupo étnico, en tanto presentan las características que Bath propone. Se aprecia en Pitrufoquén la perpetuación cultural de estos grupos, a través de la mantención de tradiciones culinarias, festivas y religiosas, entre otras; cada uno de ellos comparte valores culturales e integran un campo de interacción que se expresa claramente en sus regularidades alimentarias y en el lenguaje utilizado para hablar de su cocina, de ellos mismos y de los otros; pero sobretodo podemos hablar de grupos étnicos, en tanto las personas se reconocen y son reconocidas por los otros como perteneciente a un espacio simbólico - cultural donde se comparten una serie de representaciones, lealtades y elementos culturales comunes.

Poner a cada grupo bajo el rótulo : inmigrante, chileno y mapuche; responde a mi intención de nombrarlos. Los propios actores utilizan otras palabras, incluso para los chilenos no hay palabra alguna, pero los nombran. Los inmigrantes, se llaman a sí mismos

⁴ Las flechas, indican las oposiciones a través de las cuales cada grupo afirma lo propio.

y son llamados por los otros, recurrentemente, como “gringos”. Los chilenos no hablan de sí mismos como tal, pero sí dicen que su comida es chilena y los otros grupos también mencionan “lo chileno” para explicar algunas preparaciones. Solo los mapuche, se definen como mapuche, los otros grupos los pueden llamar mapuche o indios.

Los grupos definen sus fronteras y sus relaciones a partir del reconocerse como parte de un espacio simbólico – cultural y del reconocimiento de representaciones , prácticas e historia comunes en ese espacio. Al mismo tiempo se definen a partir del reconocimiento que los otros hacen de su pertenencia étnica.

3.2 Identidad de Género

Cuando decimos género, nos estamos refiriendo a la construcción social y cultural de lo femenino y lo masculino. En palabras de Gayle Rubin “ el sistema sexo /género es el conjunto de arreglos a partir de los cuales una sociedad transforma la sexualidad biológica en productos de la actividad humana; con estos “productos” culturales, cada sociedad construye un sistema de sexo / género, o sea un conjunto de normas a partir de las cuales la materia cruda del sexo humano y de la procreación es moldeada por la intervención social” (Lamas 1996 : 116)

El concepto género nos permite entender las diferencias y desigualdades entre hombres y mujeres como un hecho sociocultural, que si bien parte de la constatación del sexo biológico de los sujetos, se independiza creando un entramado social de lo femenino y lo masculino que ya nada tiene que ver con el hecho de nacer algunos con pene y otras con vagina. Es por esto que “lo que determina la identidad y el comportamiento de género no es el sexo biológico, sino el hecho de haber vivido desde el nacimiento las experiencias, ritos y costumbres atribuidos a cierto género”(Lamas 1996: 113). Si fuera el sexo biológico el determinante de nuestra identidad y comportamiento, todos los hombres y mujeres del mundo serían más o menos iguales, y está claro que no es así, hay distintos modos de ser femenino y masculino, modos que son valorados diferencialmente.

La identidad de género es “una construcción social y cultural, variable, histórica y transformable” (Lamas, 1994) diferente a la identidad sexual que es un proceso síquico. Identificarse con el propio género, es una manera de estructurar la experiencia, es a través de este proceso que nos hacen sentido nuestras actitudes, comportamientos, sentimientos, juegos de niña o niño.

Como toda identidad social, la de género es un proceso en construcción constante y con un marcado carácter relacional. Los diferentes papeles de género que se juegan a medida que pasan los años, hija, esposa, madre, trabajadora; así como las relaciones que se establecen sean de género, clase, etnia, generación, etc, contribuirán a la permanente construcción de la identidad de género. Es por lo tanto necesario cuando trabajamos con las identidades considerar que se manifiestan simultáneamente en el sujeto, que están interconectadas, haciendo un todo coherente, a través del cuál el sujeto experimenta el mundo y su subjetividad.

El rol de género, que como dijimos es central en la construcción de la identidad, “se forma con el conjunto de normas y prescripciones que dictan la sociedad y la cultura sobre el comportamiento femenino o masculino”(Lamas 1996:114). Desde el punto de vista de la construcción social del género, - que pone énfasis en la posición, que en función de las actividades que realizan, ocupan hombres y mujeres en la estructura social - la división de roles se corresponde con la división sexual del trabajo. Como las mujeres paren hijos, se les asignan las labores de cuidado y se genera la imagen de lo femenino como lo maternal y lo doméstico. De ahí que la identidad femenina hegemónica sea la de madre; y entendamos que madre no implica solamente parir.

Desde la perspectiva de la división sexual del trabajo, la cocina, en el espacio doméstico, es un ámbito femenino. Preparar los alimentos y , en general servirlos y limpiar, son una actividad de mujeres, sea la dueña de casa o la empleada doméstica. Actividad que, en rigor, remite a la idea de la reproducción, en el sentido que la alimentación permite la supervivencia de hijos y cónyuge. Así como se les atribuye a las mujeres el cuidado de los niños por su capacidad de parir, podríamos pensar que se les atribuye el rol de alimentadora

por su capacidad de amamantar. Pero si nos remitimos al espacio público, encontramos que la cocina es también una actividad de hombres. Basta ver canal gourmet para darse cuenta de la desproporción entre chef hombres y mujeres. La cocina en el espacio público parece tener una valoración diferente; ya no es la reproducción de la familia, si no la producción de arte culinario. Desde esta perspectiva el análisis de lo que ocurre con la cocina en el espacio público y el privado, en los espacios exteriores e interiores, da cuenta de las relaciones de género y al mismo tiempo de la distribución de los poderes.

Si bien puede pensarse que el rol doméstico de las mujeres limita sus potencialidades, es decir, apreciar la cocina como un espacio de sujeción, también es cierto que lo doméstico y la cocina son espacios de poder femenino. Un poder saber/hacer que la posiciona en un status particular en la estructura familiar, desde donde puede decidir, organizar y modificar las esferas de lo doméstico. En este escenario las mujeres entran en relaciones de poder no solo con su familia, si no también con otras mujeres como las empleadas domésticas, las amigas, las vecinas y las parientas más lejanas, donde se ponen en juego los prestigios femeninos, tradicionalmente asociados al trabajo y la vida en espacios interiores.

La relación entre la cocina y las identidades de género, puede también comprenderse desde la construcción simbólica del género, que se concentra en las representaciones presentes a la hora de definir lo femenino y lo masculino. Las desigualdades entre hombres y mujeres puede deberse a que las mujeres son asociadas a la naturaleza, mientras que a los hombres se los asocia con la cultura (Ortner 1979). Y como “el proyecto de la cultura es siempre subsumir y trascender la naturaleza, si se considera que las mujeres forman parte de ésta, entonces la cultura encontraría “natural” subordinarlas” (Ortner 1979 : 115). Si consideramos a las mujeres como más cercanas a la naturaleza, o en una posición intermedia entre naturaleza y cultura, es posible atribuirles el rol de mediadora, en este sentido serían ellas las “capacitadas” para transformar la naturaleza en cultura, que es lo que, en buena medida, hacemos cuando cocinamos.

A juicio de Jesús Ibáñez , al hervir los alimentos, con mediación del recipiente, dentro de la casa y dentro del recipiente, lo que evoca lo cóncavo, símbolo uterino, la mujer que es naturaleza, da un paso hacia la cultura. Al asar los alimentos sin recipiente, fuera de la casa y de la cacerola, lo que evoca lo convexo, símbolo fálico, el hombre que es cultura, da un paso hacia la naturaleza. En términos de consumo, pasa lo mismo, la mujer se acerca a la cultura y el hombre se acerca a la naturaleza. Los hombres comen huevos crudos y carne sangrante, a diferencia de las mujeres que no comen alimentos “excesivamente” crudos. Al mismo tiempo a las mujeres, se les impone instrumentos mediadores, bombillas para beber, cubiertos, y maneras de mesa más estrictas (Ibáñez 1994).

Los niños, también relacionados con la naturaleza, se acercarán a la cultura, con los alimentos mucho más procesados (licuados o picados) y utilizarán artefactos más sofisticados (cucharas dobladas, platos con separaciones interiores).

Las ideas relativas a lo masculino y lo femenino son diferentes según la clase de que se trate. Diferencia que se manifiesta en la elección de alimentos, los modos de preparación y consumo adecuados para cada género según clase.

Las mujeres de la clase dominante, cuyo trabajo tiene gran valor económico, se inclinan por los alimentos a la plancha, alimentos crudos (ensaladas), productos congelados, etc, que les permitan conjugar economía de tiempo y trabajo con la búsqueda de la ligereza y del bajo contenido en calorías de los productos. Al contrario las familias obreras son las que dedican mayor tiempo a la cocina (Bourdieu 1988).

Las ideas sobre las necesidades del cuerpo de hombres y mujeres, serán también relevantes en las decisiones sobre alimentos y preparaciones. De modo que alimentos como la carne, alimentos que dan fuerza y salud, se asocian a los hombres, particularmente los de las clases bajas, que deben ser fuertes y vigorosos. En cambio los alimentos ligeros, frescos, de sabores sutiles se asocian a lo femenino. Podríamos decir que existen alimentos masculinos y alimentos femeninos.

Bourdieu sostiene que para las clases populares el pescado es un alimento poco conveniente para los hombres, en primer lugar porque se trata de una alimentación ligera , pero también y de un modo muy importante porque la manera de llevarlo a la boca y deglutirlo, está reñida con la idea de masculinidad. El pescado exige “ser comido con moderación, a bocados pequeños, masticándolo ligeramente, con la parte delantera de la boca, manteniéndolo en la punta de los dientes a causa de las espinas” (Bourdieu 1988: 188). De este modo se configuran dos maneras de comer, “con desgana y a trocitos” como las mujeres, o “con toda la boca, con todos los dientes, a grandes bocados”, como los hombres (Bourdieu 1988 :188).

3.3 Clases Sociales

La sociedad de hoy, ha dejado de ser la clásica sociedad industrial. Hemos pasado de sociedades industriales de Estado nacional a sociedades post industriales globalizadas (Garretón 2000). No es necesario definir ambos tipos societales, basta por ahora decir que la sociedad industrial de Estado nacional, tenía sus ejes en la producción y la política y que en torno a ellos se constituían los actores sociales “ propios” de este tipo de sociedad que son las clases; en este marco la dicotomía entre capital y trabajo tenía sentido y los alineamientos ideológicos eran más o menos claros.

Actualmente las clases tienden a aparecer como construcciones abstractas, que si bien, tienen existencia real, se asimilan a una suerte de tipo ideal, que es válido para acercarse teóricamente a la realidad social, pero que no tienen un correlato efectivo ante nuestros ojos. La separación de la propiedad en propiedad jurídica y control, las constantes subespecializaciones de la clase obrera y su difuminación en empresas pequeñas, la propiedad mediante acciones, entre otras cosas impiden un reconocimiento claro de las clases sociales, así como también la posibilidad de establecer cortes, a nivel teórico, en lo que parece cada vez más un continuo de ocupaciones y posesión .

La nueva situación histórica y económica, no da cuenta de las alianzas políticas que se establecerían según algunos teóricos entre las clases y mucho menos es posible visualizar una lucha de clases. Sin embargo, y a pesar de todo esto, es claro que hay desigualdades sociales, producto del acceso diferencial al poder económico y político – aspectos que tradicionalmente definen una clase – pero también producto de la participación diferencial de los capitales sociales y culturales.

Que no exista lucha de clase, que las clases no tengan objetivos claros definidos en función del cambio social, que las clases no perciban un antagonismo entre ellas, no significa que no existan las clases sociales. Tal vez debería trabajarse este fenómeno a la luz de las teorías acerca de la conciencia de clase, pero que las clases no se manifiesten a través del conflicto abierto, no significa que los sujetos no se autoidentifiquen como parte de una clase, aunque eso sólo se realice en términos absolutos : “soy de la clase X porque soy pobre”, sin referencia a otras clases. Si es que esto fuera así en Chile, es decir, si las clases estuvieran en el menos desarrollado nivel de conciencia, que a juicio de Giddens es “simplemente una concepción de identidad de clase y, por lo tanto de diferencia de clase”, aun estamos en condiciones de estudiar tanto a las clases, como la identidad de clase y la manera en que esta se construye.

Para ponerlo en términos de Marx, la idea de la identidad de clase sin una conciencia de clase se acerca al concepto de clase en sí, es decir clases que no están políticamente organizadas en defensa de sus intereses, pero que reconocen la situación que ocupan en el sistema de producción.

Para trabajar las clases y la identidad , hemos optado por Bourdieu principalmente porque incorpora el aspecto simbólico de las clases. Aspecto que por un lado permite “observar” con más claridad a las clases a través del estudio de sus prácticas, y que por otro lado sirve de puente hacía la cocina.⁵

⁵ Si bien la lógica de relaciones simbólicas que los individuos establecen no son reductibles a las relaciones económicas, y en este sentido presentan un campo objetivo de estudio, las diferencias entre las clases y especialmente las que responden al orden económico no son reductibles a diferencias simbólicas.

Introduzcamos brevemente las ideas de Bourdieu sobre las clases sociales.

Las clases aparecen porque se producen diferenciaciones en el espacio social, producto de la distribución desigual de los capitales simbólico, social, cultural y económico. Cada grupo ocupa una posición diferente y los agentes se alejan unos de otros y se juntan con otros según la participación en los capitales.

Las propiedades de las clases sociales son de tres tipos : de posición, de situación y simbólicas. Las propiedades de posición son las que una clase tiene por ocupar una determinada posición en una estructura social y por estar afectada por las relaciones que la unen a las demás partes de esa estructura. Estas propiedades son independientes de propiedades intrínsecas como el tipo de práctica profesional o las condiciones materiales de existencia. La situación de clase podemos definirla como la posición en el sistema de relaciones de producción y como lo que define el margen de variación de que disponen las propiedades de posición. En función de ambas es posible afirmar que una clase social es un constituyente determinado por su integración en una estructura (Bourdieu 1969).

Sin embargo, y talvez sea esto lo más importante para este trabajo, las clases no se definen únicamente por su posición y situación en la estructura, es decir, por las relaciones que objetivamente mantiene con las demás clases sociales; también deben muchas de sus propiedades al hecho de que los individuos que las componen entran en relaciones simbólicas que expresan las diferencias de situación y posición transmutándolas en distinciones significantes.

En este contexto las diferencias económicas aparecen como distinciones simbólicas, de manera que los bienes se transforman en signos y las diferencias de hecho en distinciones significantes, así se privilegia la forma de la acción o del objeto por sobre su función. Entonces las distinciones más prestigiosas, serán aquellas que más claramente simbolicen la posición en la estructura social, como el vestido, el lenguaje, las maneras y el buen gusto.

Los procedimientos expresivos, que se utilizan en la lucha por la distinción, solo se comprenden ligados a su función que es “ la de presentar una traducción simbólica del sistema social como sistema de inclusión/exclusión” (Bourdieu 1969: 90)

Para comprender el hecho alimentario debemos situarnos en el espacio social representado, esto es el campo de los estilos de vida, donde lo que está en juego es la lucha por la distinción y de esta manera el reconocimiento de determinadas prácticas como propias y legítimas. En este espacio las clases se analizan en su parecer, es decir, principalmente el modo en que estas se presentan y son percibidas por los agentes a través del habitus. Entenderemos por habitus una estructura estructurante y estructurada que organiza las prácticas y la percepción de las prácticas. Es en el cruce de ambas capacidades del habitus - producir prácticas y obras enclasables y diferenciar y apreciar estas prácticas y obras - donde se constituye el espacio de los estilos de vida. El habitus, en tanto estructura, es necesidad incorporada, que genera prácticas y percepciones capaces de dar sentido a estas prácticas. Al mismo tiempo es estructura estructurada, puesto que es producido en función (“por”) de las condiciones de existencia y la posición en esa estructura. Así, las prácticas expresan las diferencias objetivamente inscritas en las condiciones de existencia , que percibidas por los agentes funcionan como estilos de vida.

El gusto – propensión y aptitud para la apropiación (material y/o simbólica) de una clase determinada de objetos o de prácticas- es producto del habitus en su acepción de sistema de percepción y apreciación, y operador de la transformación de las cosas en signos distintivos; es lo que permite que las diferencias entren en el orden simbólico como distinciones significantes (Bourdieu 1988). El gusto le confiere a las prácticas, objetivamente enclasables (posibles de atribuir a una clase), el hecho de ser enclasantes, es decir, expresión simbólica de la posición de clase. Aspecto relevante si se considera que la lucha por la distinción, que es lo que se hace en el espacio de los estilos de vida, es la lucha por la nominación y el enclasamiento, es decir, la posibilidad de definir qué tipo de consumo, práctica, lenguaje, gusto, corresponde a qué clase social, o dicho de otro modo lo que se juega es la identificación de una clase con determinadas prácticas. De este modo se

consigue un aspecto de la identidad, que ya desde la entrada con Larraín ha estado presente, la posibilidad de definir quienes somos nosotros y quienes los otros.

Al entender de esta manera las relaciones sociales de clase, pensamos en la identidad de clase, no como un asunto ideológico o político - eso estaría más relacionado con la conciencia de clase – si no más bien en la identificación con la propia clase u otra como una guía para la acción práctica. Serán las dimensiones simbólicas de las clases las que primen en este trabajo y el reconocimiento de las propias prácticas como expresión de una posición en la estructura social (prácticas de enclasmiento) lo que en definitiva nos indicará la clase de los sujetos.

Considerando lo anterior, podemos sostener que las prácticas alimentarias - entendidas como un sub espacio simbólico, al igual que el vestuario, mobiliario o lenguaje- son prácticas enclasantes y enclasables, que son producidas y percibidas “a través” del habitus, que a su vez responde a las condiciones de existencia y a la posición que los agentes ocupan en ese sistema de condiciones. Es así, que tanto la elección de los alimentos como la forma de consumirlos, son vistas desde esta perspectiva, como prácticas de clase y por lo tanto las diferencias que se manifiestan responderían a la pertenencia a determinada clase social de los sujetos.

Marco Metodológico

En líneas generales este trabajo se plantea como un estudio de tipo descriptivo, a realizarse con metodología cualitativa. La técnica a utilizar serán entrevistas semi estructuradas.

Un estudio descriptivo es aquel que busca “especificar propiedades importantes de personas, grupos, comunidades o cualquier otro fenómeno sometido a análisis” (Hernández, Fernández y Baptista 1998 :60)

En el marco de un diseño cualitativo - que definiremos como abierto y flexible tanto en lo que respecta a la selección de los entrevistados, como al análisis e interpretación- la posición del investigador, su experiencia y conocimientos sobre la materia en estudio es relevante, en el sentido que es en él, en este caso ella, donde se conjugarán el análisis y la interpretación de los datos que se co – construyen con el entrevistado. “En la investigación cualitativa el investigador es el lugar donde la información se convierte en significación (y en sentido), dado que la unidad del proceso de investigación, en última instancia, no está ni en la teoría ni en la técnica – ni en la articulación de ambas – sino en el investigador mismo”(Dávila 1993:77)

Se trabajará mediante entrevistas no directivas, semiestructuradas, no estandarizadas y abiertas. En ese sentido las entrevistas en profundidad siguen el modelo de una conversación entre iguales, y no de un intercambio formal de preguntas y respuestas, donde lo que se pretende es obtener información contenida en la biografía del “informante”, entendiendo biografía como “ el conjunto de las representaciones asociadas a los acontecimientos vividos por el entrevistado”(Alonso 1993:226). Desde esta mirada, es la subjetividad del producto entregado lo que caracteriza a las entrevistas. Esta técnica es adecuada tanto para conocer los actos de los sujetos, como lo que piensan acerca de dichos actos o los actos de otros, porque no está ni el campo puro de la conducta, ni el campo puro de lo lingüístico, si no en un lugar intermedio que Luis Enrique Alonso llama el decir del hacer.

1.- Población

La población de Pitrufquén es de 21.988 habitantes: 13.420 personas viven en el área urbana y 8.568 en sector rural.

A grandes rasgos podemos distinguir en Pitrufquén tres “grupos étnicos”: inmigrantes, mapuches y chilenos. Los inmigrantes vienen, en su mayoría, de Europa (Suiza, Alemania, España, Francia, Italia) y hay algunas familias de origen Árabe. De manera decreciente en cantidad los tres grupos se ordenan así: Chilenos, Mapuche, Inmigrantes. Proporción que se modifica en las zonas rurales, estando en primer lugar Mapuche.

La actividad económica más importante es la agricultura y la ganadería. En la parte urbana de la comuna el sector económico más importante es el terciario y se concentra en área de alimentos: supermercados, panaderías, pastelerías, botillerías, cecinerías, verdulerías y negocios de “comida rápida”

2.-Criterios de selección de la muestra

Se trata de una muestra estructural, no estadística, donde el objetivo es “localizar y saturar el espacio simbólico, el espacio discursivo sobre el tema a investigar”, por lo tanto el número de entrevistas estará dado en función de la redundancia, es decir en la “repetición de las claves de los discursos ya obtenidos” (Dávila 1993: 77).

Se seleccionarán a las personas posibles de entrevistar en función de cuatro criterios: que sean mujeres; que cocinen ; que pertenezcan a alguno de los tres grupos que hemos definido, es decir, mapuches, inmigrantes o chilenas; y que pertenezcan a una clase social. El cruce de estos criterios genera los espacios simbólicos a saturar, por ejemplo : mujer inmigrante de clase alta o mujer chilena de clase baja, etc. Son espacios simbólicos, y como ya se indicó en el marco teórico espacios que generan una identidad particular.

Mujeres que cocinan: son el sujeto de estudio, será a través de sus dichos que conoceremos la expresión y construcción de identidades, así como la relación que se establece entre este proceso y la cocina. Será también la visión de mujeres la que de cuenta de las relaciones y representaciones de género y la posible construcción de la masculinidad a través de las prácticas culinarias.

Etnia: las mujeres serán consideradas como parte de un grupo étnico, en tanto se reconocen como parte de un espacio simbólico – cultural que comparte representaciones, prácticas culturales e historia.

Clase: las clases sociales se considerarán en su dimensión simbólica y por lo tanto la realización de prácticas de clase que den cuenta de ella, nos indicarán la posición en la estructura de clases de las mujeres.

En función de estos criterios y con la finalidad de saturar los espacios simbólicos propuestos se realizarán 18 entrevistas:

	Clase Alta	Clase Media	Clase Baja
Chilena	2	2	2
Mapuche	2	2	2
Inmigrante	2	2	2

Presentación

Una historia sencilla: Carmen, Maile y la cocina.

Viniendo desde el norte y antes de cruzar el puente sobre el Toltén que conduce a Pitrufrquén está Freire. Desde la carretera, sólo se ve una cancha de fútbol y con suerte un partido, una hostería y la feria de animales que alguna vez fue del abuelo paterno de Carmen Seco González. Sus abuelos, ambos venidos desde España, se casaron con mujeres chilenas y formaron sus familias españolas en la novena región. Después de un tiempo en Freire, el abuelo cambió de rubro, dejó los negocios y se dedicó a la agricultura en Radal. Comenzó entonces la vida en el fundo Maile... un pedacito de España.

Los abuelos por lado y lado empezaron a tener hijos y corrieron la suerte opuesta, mientras la pareja de Maile tuvo 4 hombres, la otra tuvo 3 mujeres, y por extraño que parezca se casaron entre ellos, es decir, las tres hermanas con tres hermanos y como faltaba una para completar el cuadro apareció una prima y se casó con el hombre restante. Hermanas y prima fueron llegando al fundo. Ahí nacieron las guaguas, Carmen entremedio, todas con los mismos apellidos y se criaron así, como hermanos, todos juntos, una casa un poco más allá de la otra.

Carmen vivía con sus abuelos paternos, sus padres, sus hermanas (las de verdad) y una tía soltera en la casa que era el punto de reunión de toda esta gran familia: la casa de la abuela. Tres mujeres en edad de cocinar y una cocina. Una corría con desventaja, era soltera. Una suegra y una nuera...mmmm....todo podría haber pasado en esa cocina, en la mesa, en la casa entera, pero hubo calma, porque siempre estuvo constante y lejana la figura inmensa que evitaba el desbarajuste: Irma... la Tía Irma.

A cien metros de la casa de la abuela estaba el reino de Irma, una cocina enorme, tan enorme como ella: 160 kilos de mujer mestiza. La construcción incluía a los lados piezas para las empleadas y un gran horno de barro donde su marido hacía el pan. Cada día

Irma dirigía a sus colegas cocineras y daba el toque final a las preparaciones que le encargaba la abuela. Ella cocinaba en español: aceite de oliva, azafrán, paella, guatitas a la madrileña, carne a la sevillana, tortilla de papas, chorizo español, jamón serrano, bacalao y mucha, mucha carne. A las 12:30 cuando ya todo estaba listo comenzaba el ir y venir de las empleadas con los platos. Entrada, plato de fondo y postre, cada uno una carrera de 100 metros con la comida balanceándose en grandes soperas, algunas llegaban hasta la cocina y le servían a los niños, otras hasta el comedor donde esperaban los adultos. Para el almuerzo y la cena, todos en Maile se congregaban en casa de la abuela y esperaban ya sentados la llegada de las nanas.

Carmen sólo visitaba a Irma los domingos. Ella y sus primas podían ir a armar las empanadas, sólo eso, nada que significara peligro u olor. Era precisamente el olor lo que le molestaba a la abuela. Pero para ser justos habría que decir ciertos olores. No era molesto el olor del desayuno y la once que preparaban otras empleadas en la cocina de la casa, ni el olor del manjar y las calugas de la mamá de Carmen, ni el de los kuchenos, las galletas y los queques. Eran los “olores salados” los que molestaban a la abuela.

La vida en Maile era de fantasía, para los paseos al lago Colico se trasladaban hasta con la alfombra de la casa y el abuelo se instalaba en un punto estratégico en su sillón, siempre con el bastón en la mano. Dubín, el marido de Irma, se encargaba de los asados y las empleadas seguían cocinando, aunque esta vez un poco más cerca. Después de comer Irma tomaba mate, las señoras té. Para la capa de los novillos se organizaba una gran fiesta, antes de capar los hombres jugaban a ser toreros y luego comían criadillas hasta hartarse. Para los cumpleaños se invertían los papeles, los niños pasaban al comedor y los adultos a la cocina; y para celebrar los santos traían los alimentos desde Temuco. Todo esto ocurría dentro de las paredes de Maile, más allá del cerco se abría un mundo desconocido para Carmen, nunca vio a un mapuche, nunca habló con un trabajador.

A los 17 Carmen se casó con Raúl, unos años mayor que ella, y llegó a vivir a Pitrufrquén, el pueblo de su marido. Al poco tiempo sus padres también llegaron, en Maile las cosas habían cambiado, el abuelo repartió las tierras y las familias se fueron yendo a

otros lugares. Fue entonces el momento de aprender a cocinar, ya había un marido y luego venían los hijos, ya no estaba Irma. Le fueron enseñando entre varios: un amigo, el caldillo de choros; su marido, el arroz; su madre, la sopa para las guaguas. Tuvo que conocer el gusto del marido, conocer nuevos alimentos, acostumbrarse a ir de compras y Carmen descubrió que tenía la mano, tenía buena mano: sabía cocinar, era buena, aprendía rápido...le gustaba. Comenzó a inventar, nunca le resultó difícil porque puede reconocer cada ingrediente de una preparación sólo con probarla, nunca se enfrentó a la cocina con miedo. Fue tanto su entusiasmo que compró libros y recopiló recetas, de manos de una prima recibió un libro con todas las recetas que se hacían en Maile, libro que hasta hoy ha quedado reservado para la familia, y así intentó hacerlo en su casa, todo igual a Maile: cuatro comidas al día, cada una con tres platos y sabores españoles. No fue posible, por mucho que le gustara cocinar no podía hacerlo sola y contrató una empleada, pero su mano era demandada por hijos y marido.

En vista de la situación Carmen decidió simplificarse, seguiría cocinando, pero en menos cantidad, sin postre, sencillo...sin complicarse. Podía y quería hacerlo, tal como ella dice esa es la gracia de la buena cocinera, no complicarse y hacer cosas ricas. Sus hijos crecieron y llegaron los nietos, siempre han estado bien alimentados, rico y sano, todos han sabido de la cocina española, de las guatitas y las tortillas de papas, de las innumerables preparaciones que Carmen ha aprendido a lo largo de sus 54 años, de la soltura con la que la abuela se mueve en la cocina, el lugar de la casa que quiere para ella.

Hace poco un nieto no vino a almorzar, estaba en la casa de un amigo, cuando llegó Carmen le preguntó “y qué almorzaste?” , y el nieto le dijo “ haay abuela comí el almuerzo más rico del mundo”, ella quedó perpleja, como pensando qué puede ser que yo no conozca todavía “ y qué es?” “hamburguesas con puré” respondió. Carmen me miró y dijo todavía sin comprender “ sí... hamburguesas con puré eran”.

Temáticas a desarrollar

La historia de Carmen es un buen comienzo para contar parte de lo que vi, escuché y comí en Pitrufrquén, no sólo por lo entretenida, si no sobre todo porque ella encierra la mayoría de las claves para comprender las representaciones y prácticas culinarias de las mujeres entrevistadas, así como la expresión de las identidades de género, clase y étnica a través de la cocina.

Se trata de una familia marcada por el origen español de ambos abuelos. Origen que se manifiesta de manera clara en los alimentos consumidos, muchos de ellos importados desde España, y en las preparaciones de esos alimentos; sin embargo quienes se encargan de dichas preparaciones son mujeres chilenas, tanto las esposas de estos abuelos, como la cocinera que es en el fondo la encargada de la reproducción doméstica han asumido una cocina “ajena”, la cocina del marido o de los patrones como su práctica culinaria cotidiana y festiva. He dicho que las esposas, en este caso particular la abuela, se encarga de las preparaciones aun sabiendo que tal vez no tomó nunca un cucharón de la cocina de Irma, sin embargo su papel es central, es ella quien decide cada día qué es lo que se cocina. El mismo proceso de acercarse a una cocina y unas costumbres nuevas vivió Carmen una vez que se casó. El matrimonio aparece como un paso hacia otra cocina – entendida como el cuarto de cocina y como las prácticas y representaciones asociadas a la preparación y consumo de alimentos - y al mismo tiempo como el inicio de un proceso de aprendizaje.

Por otra parte está Irma, la cocinera, y subrayo lo de cocinera porque aparentemente y en función de mi experiencia con otras mujeres, esa categoría alude a un status diferente al de niñera o empleada. Irma es la tía, lo que denota cierta cercanía con la familia para la que trabaja a pesar de los 100 metros que la separan de la casa de la abuela. Irma la mujer enorme, la hipermujer, capaz de alimentar a una gran familia. ¿ tenía Irma una cocina que le fuera propia?, ¿ cómo aprendió a cocinar para esta familia?, ¿ qué le daba de comer a sus hijos?, ¿ le gustaban las comidas que ella misma preparaba?. No podremos saberlo de la boca de Irma, pero vamos a indagar en las experiencias de otras cocineras en cocina ajena,

en la problemática de las empleadas domésticas, de mujeres que se internan no sólo en otra casa si no también en un universo simbólico diferente.

Sin embargo el caso de Irma, es decir, el de la cocinera mestiza o Chilena, es muy minoritario entre las entrevistas realizadas. La mayoría de quienes trabajan o trabajaron alguna vez en el servicio doméstico como cocineras, son mujeres mapuche, de ahí que la lectura acerca de lo que he llamado la problemática de las empleadas domésticas requiera necesariamente un cruce con la etnicidad, en tanto que no se trata solamente de una diferencia de clases, si no también de una diferencia étnica, la que marca el contacto entre dos culturas culinarias.

Irma, mujer probablemente mestiza habitaba a 100 metros de la casa de sus patronos y era la tía, estaba lejos, pero cerca, a la distancia precisa para tener la confianza necesaria como para incorporar sus preparaciones, pero al mismo tiempo lejos, es “otra”, no española, ni de la misma clase social. Más allá del cerco, están los que nunca fueron siquiera vistos, los mapuche. La distancia física que separa a estos tres grupos puede leerse como expresión de diferentes grados de “otredad”. Desde el punto de vista de esta familia descendiente de inmigrantes, más cercanos serían los mestizos y más lejanos los mapuches. ¿cuál es la relación desde el punto de vista de los otros grupos étnicos? ¿existe algún tipo de contacto entre mapuches y descendientes de inmigrantes?, ¿hay contactos en materia de cocina entre estos grupos que no sea dar empleo al otro?, ¿cómo se manifiestan en lo alimentario estas distancias o cercanías?.

Que los mapuche y los trabajadores, una etnia y una clase diferente, no sean vistos, es en la historia inicial algo literal, los niños no salían del cerco, pero la vida en Pitrufrquén hoy es abierta, los mapuche compran y venden en el pueblo, estudian y trabajan es, en verdad, imposible no verlos, o al menos es un asunto de voluntad. ¿qué ha pasado con esta relación, que al menos en una primera lectura aparece como la más conflictiva?, ¿se ven hoy los habitantes mapuche de Pitrufrquén?, ¿es su comida reconocida como propia de un grupo étnico?, ¿los diferentes grupos étnicos se identifican con algunos alimentos, comidas o preparaciones?.

El problema con el olor, que como ya se dijo eran olores específicos, nos pone frente a lo simbólico. Podría tratarse del olor a frito, a grasa, incluso a sudor de estar frente a la cocina, o el olor a cebolla en las manos, no sé, pero a algo deben remitir estos olores, a algo que no remiten los olores “dulces”, y se debe tratar de algo con cierta importancia si era necesario mantener a las niñas alejadas de ellos. Algo similar ocurre con los alimentos, ellos evocan significados, tomar té, no es lo mismo que tomar mate, comprar los alimentos para las grandes fiestas en Temuco, no es lo mismo que alimentarse de la producción del propio campo. ¿ qué significados evocan lo dulce y lo salado, lo seco y lo húmedo, los olores, las texturas, las procedencias, las presentaciones?. Cada entrevista realizada, fue para mí, sobretodo en este aspecto, un descubrimiento y creo que también para ellas. Muchas veces estas conversaciones terminaban con un “ nunca lo había pensado”, como si estos significados estuvieran más profundamente instalados en el terreno de los supuestos que cualquier otro. Mientras que lo opuesto a este “no lo había pensado”, aparecía cuando hablábamos de las recetas, de las combinaciones de alimentos, de las maneras de preparar. En ese momento estas mujeres eran solo certezas, se notaba que habían pensado varias veces en eso, podían dar varias posibilidades para la misma preparación, variar ingredientes, acomodar un plato para distintas ocasiones, aquí había reflexión, no dogmas, sino conocimiento adquirido.

Y este conocimiento se trasmite, puede ser mirando, puede ser por teléfono, como sea; a las mujeres de Maile les tocó un libro y lo pasaron, sí, pero con ciertos reparos, la prima le pasó el libro a Carmen con instrucciones, era una cosa familiar, seguramente no le hizo firmar un compromiso, pero se entendía... era íntimo, era entre “nosotras”, claro, estaban en esas páginas la historia de una familia, preparaciones preciadas, toda una identidad. ¿Y qué podía pasar si Carmen lo hacía público? o ¿ qué podía pasar si nadie recopilaba nunca las recetas?. Cada libro de recetas parece guardar un pedazo de la historia no solo de una familia, si no también de las clases y etnias, de las tecnologías, de las necesidades y de los gustos.

Sólo restan dos puntos más de nuestra historia inicial que quiero destacar. En primer lugar, la importancia de la cocina en cuanto lugar físico, es decir, el cuarto de cocina. En Maile era toda una construcción aparte. Hay aquí dos cosas, la idea de la construcción, que remite a importancia, a preocupación, a que es una parte de la casa que no puede faltar y a la cual hay que dedicarle tiempo y dinero. Esto se sostiene para todas las casas que visité, se notaba la preocupación en la construcción propiamente tal, en los artefactos, en la decoración. Por otro lado está el “aparte” , ¿para qué hacer la cocina tan lejos?, tal vez tenga algo que ver con quienes la habitaban, tal vez con otra cosa, pero lo cierto es que el “aparte” también permanece, pero de un modo diferente, ya no es una cosa tan obvia como los 100 metros, es sutil y manejable, tal vez incluso negociable. ¿ a qué responde el aparte?, ¿qué se protege?, ¿ qué se mantiene oculto?, ¿ qué pasa en la cocina, qué se huele, qué se toca, que no puede o no quiere ser visto por quienes pasean por las habitaciones restantes de la casa?.

Finalmente la historia propuesta da cuenta del cambio. Hay un paso desde el consumo de alimentos producidos en el mismo campo, hacia el comercio; una disminución del tiempo dedicado a la cocina: mientras que Irma se pasaba prácticamente todo el día cocinando, una vez para el almuerzo, otra vez para la noche, Carmen cocina solo una vez al día y rapidito, “sin complicarse”. Cuando se dice “cocino una vez al día” haciendo alusión al almuerzo, se está diciendo al mismo tiempo que preparar el desayuno y la once no es cocinar. Esto es relevante porque a partir de declaraciones como estas podemos saber qué es, en definitiva, cocinar para las mujeres entrevistadas. ¿ qué tiene el almuerzo que no tenga el desayuno y la once?, ¿ es el almuerzo la comida más importante?, ¿ cual es la línea que separa el cocinar del no cocinar?.

Siguiendo con los cambios, se desprende de la historia una disminución de la cantidad de platos servidos en el almuerzo, Carmen ya no hace postre; una disminución de la cantidad de comidas por día, y un cambio en los alimentos consumidos. Probablemente también existan modificaciones en los horarios y rituales de alimentación. Cabe preguntarse entonces de qué manera los cambios en el modo de acceso a los alimentos, la

elección, la preparación y el consumo de los alimentos se relaciona con la construcción y expresión de las identidades de género, clase y etnia.

A partir de esta lectura quedan definidos los temas a explorar: el aprendizaje, el traspaso de los saberes culinarios, las relaciones que en el plano de la cocina se establecen o no entre clases y grupos étnicos diferentes, los cambios y continuidades, el rol del cuarto de cocina, y los significados que comportan los alimentos y preparaciones. Las representaciones de género se manifiestan en los aprendizajes y la relación que las mujeres establecen con la cocina - en cuanto actividad y cuarto - y los alimentos.

Capítulo 1 : Acerca de Pitrufquén

Treinta kilómetros al sur de Temuco, en la provincia de Cautín, está la comuna de Pitrufquén. El centro urbano más importante es el pueblo Pitrufquén diseñado por Juan Rodolfo Lisperguer para ser un pequeño París, con cuatro calles diagonales que convergen en la plaza principal. Esta europeización del pueblo desde su propia concepción se enfrentó a otros discursos asociados al desarrollo que lo hicieron finalmente ser un pueblo partido en dos. En 1898, con la construcción de la línea férrea y el comienzo de una importante etapa de desarrollo económico, se produjo una división de la población y de la ciudad.

La población, que hasta ese entonces, se había instalado en la parte alta del sector (todavía llamado “el alto”) comenzó a trasladarse hacía abajo, construyendo sus casas cerca de la estación del tren, hasta que con el tiempo la línea quedó en medio del pueblo. Eso significó una separación considerable, no solo en términos de distancias físicas y dificultades de traspaso de un lado a otro, la separación también fue social. Una y otra mitad fueron habitadas por personas distintas. Desde la línea al oriente, quedaron los “tradicionales”, las familias más antiguas, y hacia el poniente quienes han ido llegando con los años y antiguos habitantes de clase baja . Por un lado, casas antiguas, grandes, calles pavimentadas, bonitas plazas y el centro cívico. Por el otro, solo calles de tierra y pequeñas casas de madera. Las diferencias sociales y étnicas entre uno y otro lado son evidentes aun cuando no sean parte del discurso oficial del pueblo.

Siguiendo este patrón de separación de Pitrufquén en dos parcialidades, se construyó hace poco la nueva carretera panamericana, que creo una división más radical, al menos así lo parece a simple vista. La carretera corre paralela a la línea férrea, separadas por aproximadamente 4 metros, ésta fue construida en altura, de modo que peatones y autos la atraviesan por abajo a través de un túnel y por arriba por una pasarela. Para conseguir la altura necesaria, la carretera se construyó sobre un soporte parecido a una muralla, que recorre el pueblo de norte a sur y se puede apreciar desde todos los puntos de la localidad. Si uno camina por Bilbao, la avenida principal, y mira hacia el poniente ve la muralla, y si camina por el otro lado y mira hacia el oriente ve la muralla. Las dos mitades de Pitrufquén

no sólo nos hablan de la segregación de clase y étnica del pueblo sino que ahora está sancionada producto de la intervención modernizadora del estado a través de su programa de obras públicas.

Este trabajo fue realizado solo en la parte antigua del pueblo, en la mitad de las diagonales y el centro cívico, lo explicito porque dadas las diferencias sociales entre uno y otro lado de la línea del tren, podrían encontrarse relevantes diferencias también en lo que respecta a su cultura culinaria.

El pueblo ocupa una parte muy pequeña del total de la superficie de la comuna (582,5 km²), todo lo demás son zonas y localidades rurales, donde conviven habitantes de diversos grupos étnicos y clases sociales. Es en el área rural donde se concentra la población perteneciente a algún grupo étnico y la población de origen mapuche. El último censo, consigna 1385 hogares con jefes de hogar perteneciente a un grupo étnico en la comuna de Pitrufoquén, de ellos solo 347 corresponden al área urbana. Los 1038 hogares restantes corresponden a sectores rurales. El censo de 1992 señala que en la comuna habitan 3.831 personas mapuche, de ellas 950 se ubican en el área urbana y 2881 en el área rural. Pero más allá de la cantidad de habitantes, resulta relevante comprender que es en los sectores rurales donde la cultura mapuche se manifiesta, es ahí donde se celebran los nguillatunes, donde viven las machis, donde se puede ver a personas mapuche conversar en su idioma. Los sectores rurales de Pitrufoquén, y esto se verá con claridad más adelante cuando veamos que en términos culinarios los campesinos chilenos son muy parecidos a los mapuche, están marcados simbólicamente por la presencia de este grupo étnico.

Cuadro 1: Población, por sexo, según área de residencia.⁶

⁶ Cuadros 1, 2 y 3 son datos de la comuna de Pitrufoquén, fuente: Censo 2002

		POBLACIÓN		
		Hombres	Mujeres	
ÁREA DE RESIDENCIA	Urbano	6438	6982	13420
	Rural	4464	4104	8568
		10902	11086	21988

El centro urbano

La plaza principal de Pitrufrquén se forma en el punto de intersección de las cuatro diagonales y está rodeada por el edificio consistorial ⁷ (Municipalidad), la iglesia católica, los bomberos, el banco del estado, el colegio de monjas, el club social y la farmacia. Una cuadra hacia el sur de la plaza está la biblioteca municipal y bastante más lejos, hacia el norte está la cárcel.

Desde la plaza hacia el poniente, por la calle Bilbao, se ha concentrado el comercio, comienzan los supermercados, verdulerías, fruterías, carnicerías y negocios de ropa y todo tipo de productos, donde se surten los 21.928 habitantes de esta comuna. Lo más parecido a una “gran tienda” es “Nilo”, ahí se vende, ropa, artículos para la casa, juguetes y perfumería.

Hasta 1999 en Pitrufrquén el principal sector económico era el terciario, y el 54% de la población tenía un nivel de instrucción básico.

⁷ El municipio de Pitrufrquén existe desde el 3 de mayo de 1903 y Federico Altamirano fue su primer alcalde. (Plan de Desarrollo Comunal. Pitrufrquén. 2003 – 2006)

El acceso a actividades y recursos culturales en la comuna es restringido, no hay una sala de cine, ni un teatro, tampoco cuenta con una librería especializada en libros y textos, ni una disquería, al menos como local que se defina como tal.

Durante casi todo el año Pitrufrquén es un pueblo silencioso, tranquilo. El movimiento se concentra en la avenida principal a la altura de los supermercados y el resto de las calles permanecen casi desiertas. Pero cambia para las fiestas, toda la semana del dieciocho, para la navidad y el año nuevo y todos los fines de semana del verano, la música inunda sus calles, y su ruido invita a los habitantes, sobretodo a los jóvenes, hacia fuera...hacia la plaza. Esto de la música no es una costumbre adoptada recientemente, tengo recuerdos de ella desde que era niña, en ese tiempo tocaban y tocaban cumbias, después fue bailanta, después axé y ahora de nuevo cumbias. Hasta hace 5 años la música la ponía la municipalidad, ahora la pone Bric, el supermercado más grande de la comuna. Inmediatamente al lado de Bric está el supermercado Canchi y en la cuadra siguiente el Unimarc. Además hay muchos otros negocios tipo supermercado (autoservicio, caja, canastitos) más pequeños y otros que mantienen la forma del almacén o emporio, o sea una persona detrás de un mostrador entrega los alimentos al comprador.

La proliferación de supermercados es un paso hacia la “modernidad alimentaria”, pero el proceso se venía desarrollando desde hace al menos 15 años , primero con negocios de venta de papas fritas y completos y luego con Mc Canchi, un local de comida rápida con mesas de plástico, bandejas, combos y “ocnis⁸” (objeto comestible no identificable). Sin embargo lo tradicional persiste. A la salida Mc Canchi, de Bric, de Nilo, se instalan mujeres adultas, en su mayoría mapuche, a vender verduras. Un pequeño banco para ellas, una carretilla para sus verduras, unas bolsas donde botar la cáscara de los choclos y las ramitas de las zanahorias, y otras bolsas para entregar lo vendido, son toda la infraestructura de su negocio. Los sábados hay feria en la plaza, y aunque ya se han empezado a instalar puestos de ropa usada, la mayoría son de verduras, frutas, tortillas de rescoldo y harina tostada, atendido por sus propias dueñas y productoras, mujeres mapuche que vienen desde sectores rurales de la comuna.

⁸ Claude Fischler : el (h) omnívoro

La zona rural

El centro urbano de Pitrufoquén está circundado por un sin número de pequeñas localidades que también pertenecen a la comuna y cuyos habitantes se reconocen como pitrufoquenos. Estas zonas rurales están habitadas tanto por población campesina como por población campesina mapuche. De ellas nosotros elegimos trabajar con los habitantes de la zona de Carilafquén, entre ellos hubo mapuche y no mapuche, pero se entrevistó solamente a mujeres mapuche. Desde allí, se puede ver el río Toltén, el puente donde termina Freire y empieza Pitrufoquén. Hermosos campos verdes, huertas, árboles frutales, invernaderos, cajones para abejas, algunas vacas, corderos, chanchos y muchas gallinas. No se aprecian grandes lecherías, galpones con vacas, ni plantaciones forestales. Como los predios son pequeños, resulta un sector muy poblado, para cualquier lugar que se mire hay casas de madera, muchas más en la parte plana que va entre la carretera y el río, menos hacia los cerros, hacia la cordillera. El camino que conduce desde Pitrufoquén a Carilafquén, fue recientemente pavimentado y comenzó a circular con regularidad locomoción colectiva, sin embargo las bicicletas y los caballos no han abandonado este camino, ni los caminos de tierra que van desde esta carretera principal hasta los diferentes predios de la localidad.

Hasta 1999, (últimos datos disponibles) en Carilafquén vivían un total de 360 personas, de las cuales 179 eran hombres y 181 mujeres. El principal sector económico era el primario, y el 79% de la población tenía nivel educacional básico.

Composición étnica de Pitrufoquén

La construcción del fuerte de Toltén marca el aumento de la influencia chilena en la zona, hasta ese entonces Pitrufoquén era territorio mapuche cuyo cacique era Felipe Paillalef. El Alemán P. Treutler en su libro “ andanzas de un Alemán en Chile 1851 – 1863” describe el Pitrufoquén de 1860: “ era una de las aldeas más importantes de la araucanía y contaba con unas cuatrocientas almas, se extendía por casi una legua española a lo largo de la orilla austral del río Toltén, en una llanura fértil, de varias cuadradas de ancho que había sido antiguamente el lecho del Toltén”. El poblado, compuesto casi exclusivamente por población indígena que habitaba en rucas, se había formado producto del comercio que ahí se realizaba.

A partir del proceso conocido como la pacificación de la Araucanía, realizado aproximadamente desde 1881 por el presidente Aníbal Pinto, termina la vida independiente del pueblo mapuche y se crean reducciones territoriales, sus tierras fueron rematadas y comienza el proceso de transformación de esta cultura que continúa hasta la actualidad. La construcción de la línea férrea facilitó el intercambio económico y el transporte de los productos de la comuna, pero al mismo tiempo fue un mecanismo de protección y refuerzo de la presencia del Estado chileno en las tierras mapuche. Hoy el grueso de la población mapuche habita en el área rural de la comuna y existen 111 comunidades. (2881 personas de 3831, según el censo de 1992)

Entre los años 1906 y 1912 se produjo una importante llegada de colonos europeos a la zona, la mayoría de ellos provenientes de Alemania y Suiza. Ambos grupos se ubicaron en sectores diferentes de la comuna y sus legados son hasta el día de hoy apreciables, aunque de distinta manera. En el pueblo propiamente tal habitan más descendientes de suizos, los que hoy día notamos por los apellidos y por las banderitas suizas pegadas en los autos. En la Faja Maisan ⁹, se instalaron los alemanes. Cuando preguntaba quienes eran los inmigrantes de este pueblo, salían apellidos Italianos, Árabes, Franceses y Suizos, y al final

⁹ las fajas son caminos rurales que corren de este a oeste y en muchos casos reciben el nombre del propietario de algún predio cercano. En el uso cotidiano se utilizan, también, para denominar sectores de la comuna.

decían: “y hay alemanes, pero ellos están en la Faja Maisan”, (“ellos allá hacen esto”, “ellos allá comen eso”). Incluso se dijo que eran “huraños y cerrados”. Se hablaba de la Faja Maisan, como si no fuera Pitrufrquén, por lo que concluí que esta faja, a pesar de estar próxima no está incorporada a las nociones que construyen a Pitrufrquén en el imaginario de sus habitantes.

Considerando lo anterior y con la finalidad de referirme al Pitrufrquén que los propios habitantes han definido como tal, se decidió no incorporar en la muestra a los descendientes de alemanes. Resulta relevante para comprender como se construyen y expresan, en el ámbito culinario, las identidades étnicas, trabajar con etnias en contacto, esa fue una de las razones para elegir a Pitrufrquén, y según las percepciones de los habitantes los inmigrantes Alemanes no estarían en contacto con las otras etnias, al menos en la actualidad. De los restantes grupos de inmigrantes, se consideró al mayoritario, suizos y a una mujer de ascendencia española y otra árabe.

Los inmigrantes son, en general, personas que tienen como punto de partida de su memoria, personal y colectiva, la historia de la llegada de sus familias a un nuevo sitio; lo que en una dimensión de adscripción les hace percibirse como provenientes de otro lugar y por lo tanto de pertenecer a un grupo específico, y, en términos de la diferenciación, el que son percibidos por el resto como un grupo. Esta diferenciación se puede expresar en el lenguaje: algunas mujeres inmigrantes se refieren a ellas mismas y sus familias como “gringos” y el mismo término es utilizado por mapuches y chilenos para designarlos. No escuché algún término parecido para referirse a españoles y árabes, pero las ideas en torno a sus comidas dan cuenta de que son percibidos como diferentes. Los chilenos son aquellos que no se identifican como mapuche y no han llegado desde ninguna parte (o al menos así lo sienten o no recuerdan). Pero existen porque los otros dos grupos son capaces de hablar de las comidas chilenas, por ejemplo.

La comuna de Pitrufrquén resulta así, un espacio físico y simbólico donde conviven diferentes grupos étnicos¹⁰. Para los efectos de este trabajo se definieron tres: mapuches,

¹⁰ ver cuadro 2

descendientes de inmigrantes y chilenos. Se trata de un espacio simbólico en tanto sus habitantes han definido el espacio propio y ajeno en función, no solo de las divisiones político administrativas de la comuna, si no también de las fronteras establecidas entre los grupos étnicos mencionados y las clases sociales.

Cuadro 2: población que declaró etnia, por sexo, según grupo étnico

		POBLACIÓN QUE DECLARÓ ETNIA		
		Hombres	Mujeres	
GRUPO ÉTNICO	Alacalufe	2	0	2
	Atacameño	0	1	1
	Aimara	2	0	2
	Colla	1	0	1
	Mapuche	2223	2257	4480
	Quechua	10	10	20
		2238	2268	4506

Se aprecia que en el discurso oficial, expresado en el Censo de población y vivienda, solo se consideran determinados grupos humanos como etnias. Los inmigrantes no son contemplados. Sin embargo cuando son la adscripción y la diferenciación las coordenadas para comprender las relaciones entre grupos y la construcción de las identidades, lo étnico comienza a cruzar las experiencias y percepciones de los actores, emergiendo nuevas y más complejas líneas para aprehender la realidad social.

Economía

La economía de la comuna, está en un tránsito entre la subsistencia, desarrollada por los pequeños agricultores, y la integración a la economía de mercado. Las principales actividades económicas, son la agricultura y la ganadería y es precisamente el sector primario donde se concentra la actividad productiva (38% de la economía), 2177 habitantes realizan actividades relacionadas con este sector. Los principales cultivos son los llamados cultivos tradicionales : cebada y trigo. En menor cantidad se producen legumbres y frutales, generalmente destinados a la comercialización local, solo la miel y las flores se comercializan hacia otros sectores. El sector secundario corresponde a un 17% de la producción de Pitrufquén y se localiza principalmente en el sector urbano. Las industrias más importantes son la constructora MOLCO que da trabajo a 157 personas, INFOMAD y la planta lechera Surlat que dan trabajo a 57 personas cada una. Surlat está presente en la comuna desde el año 2001 y tiene en Pitrufquén su única planta, de modo que la leche y la mantequilla Surlat que está en las mesas de los chilenos es Pitrufquenina.

Cuadro 3 : población por sexo, según condición de actividad

		SEXO		
		HOMBRES	MUJERES	
Condición de actividad (económicamente activos)	OCUPADOS	4047	1867	5914
	CESANTES	672	244	916
	BUSCAN TRABAJO POR PRIMERA VEZ	113	75	188
		4832	2186	7018

De la mujeres ocupadas que declararon pertenecer a un grupo étnico 275 son mapuche, y se concentran en las categorías ocupacionales de trabajadoras asalariadas (159)

y trabajadoras de servicio doméstico (66). La relación entre mujeres mapuche y trabajo en el servicio doméstico, apareció en el transcurso de las entrevistas de manera no buscada, quiero decir que no era mi intención conversar con empleadas domésticas, y en consecuencia contacté a mujeres que trabajaban en sus propias casas y en su propio predio, sin embargo todas habían trabajado alguna vez en el servicio doméstico.

Según los datos de la encuesta CASEN del año 2000, el 23,4% de los hogares de la comuna son pobres y el 76,6% son considerados no pobres. Según el FOSIS, Pitrufoquén es una comuna rural no pobre.

Educación

La comuna de Pitrufoquén cuenta con 42 establecimientos educacionales entre jardines infantiles, colegios y liceos. De ellos 15 se ubican en la zona urbana, siendo 8 de dependencia municipal, 5 particulares subvencionados y 2 particulares no subvencionados.

En el área rural de la comuna hay 27 establecimientos, ninguno es particular no subvencionado, 10 son particular subvencionado y 17 municipales.

De un total de 2943 alumnos matriculados en el sistema municipal, el 76% pertenecen al área urbana y el 24% restante al área rural. Los alumnos matriculados en el sistema particular subvencionado son 3243 y de ellos el 83% pertenece al área urbana y el 17% al sector rural. Por lo tanto, aunque la mayoría de los establecimientos corresponden al sector rural, hay una mayor cantidad de alumnos en el área urbana.

Los alumnos de origen mapuche son 1797, de ellos el 55% está matriculado en el sistema particular subvencionado y un 45% en el sistema municipal. (PLADECO Pitrufoquén 2000)

Era Septiembre cuando llegué para hacer las entrevistas. Los días estaban claros, lindos, sin calor. En las noches empezaba a hacer frío y no llovió hasta el día del desfile del dieciocho, justo cuando los huasos pasaban frente a la tribuna oficial. Las calles y el comercio estaban adornadas con banderitas chilenas y, la verdad, había mucho ambiente dieciochero, tanto que nadie quiso conversar conmigo mientras durara la fiesta... las mujeres estaban todas cocinando.

Capítulo 2: En la Cocina: la construcción social del espacio.

2.1 Espacio y Género

Esta investigación se realizó con una muestra intencionada de mujeres de la comuna de Pitrufoquén. En el área urbana se entrevistaron mujeres chilenas e inmigrantes, en el área rural mujeres mapuche y se estableció como requisito que ellas estuvieran a cargo de la reproducción alimentaria de sus hogares. El sentido y las prácticas asociadas a esta actividad fueron diversas entre las mujeres entrevistadas, sin embargo, resultó que sin planificarlo emergió en tema de la *cocina*, el cuarto de cocina, es decir, el espacio físico destinado a la actividad de cocinar en las viviendas de las mujeres entrevistadas. En el presente capítulo se trabajará en torno al cuarto de cocina, sus características y significados.

La reproducción alimentaria está ligada al espacio donde los procedimientos y técnicas en cuestión se ponen en escena, para comprender la cocina como actividad, debemos partir por concentrarnos en el espacio. Primero porque en tanto materialidad determina las actividades posibles de realizar y los modos posibles de realización. Segundo porque al ser un espacio en constante construcción social y simbólica confiere significados a las actividades desarrolladas. El análisis del espacio nos habla de la forma en que los humanos se instalan en el mundo y de los modos concretos que asume la experiencia humana del espacio, la cocina, por lo tanto es una realidad transfigurada por el habitar humano (Cataldo, 1990); un espacio que se construye en la práctica cotidiana, por un lado, como un espacio femenino en lo relacionado con la preparación; y como un espacio familiar en lo relacionado con el consumo y la convivencia.

Fueron las propias mujeres las que me condujeron hasta el cuarto de cocina, las que me mostraron casi con cariño sus cocinas a leña y las que no dudaron ni un minuto en retratarse junto a ellas, posando con orgullo detrás del aparato. La importancia que ellas le dan a sus cocinas, las hizo relevantes. Para comprender la relación de una mujer con su

cocina, primero vamos describir sus características, sus usos y significados y posteriormente, las apropiaciones y percepciones que las propias mujeres tienen.

2.2 Las características de las cocinas

2.2.1 Las cocinas de las mujeres mapuche o las cocinas rurales

No logré nunca hacerme una idea del total de la casa de una mujer mapuche, por dos razones: ingresé por la puerta de la cocina y nunca recorrimos la casa, algunas quisieron mostrarme sus huertas, ninguna el resto de la casa. Parecía que con la cocina ya se había mostrado todo. (notas de campo)

Las casas visitadas en zonas rurales tenían dos puertas. Una puerta “oficial” que nunca vi en uso, y una puerta principal que conduce al cuarto de cocina. Esta última no es una entrada posterior de la casa, está ubicada en el frontis y es por donde me recibieron las mujeres mapuche. Incluso la cocina de Josefina Reinao, tiene tres puertas, la principal, una que conecta la cocina con el resto de la casa y una, al fondo de la habitación, que conduce a la parte posterior de la vivienda. Este tipo de entrada, a diferencia de lo que ocurre en “las casas de pueblo”, hace que nos encontremos de inmediato en el lugar de las actividades, saberes y prestigios femeninos, y no con aquellos espacios que muestran las actividades, saberes y prestigios masculinos. Esto podría deberse a que en la sociedad mapuche las ideas tradicionales sobre las identidades y relaciones de género indican que parte del prestigio masculino está ligado a las capacidades de mantención de una unidad doméstica.

Al abrirse la puerta se apreciaba de inmediato la cocina a leña, su color blanco contrastaba con la oscuridad de estas piezas de ventanas pequeñas, paredes de madera sin pintar y techos bajos. Este aparato que generalmente se ubica cercano a una pared, en la casa de Margarita Ñampulef estaba casi en el medio de la habitación, sobre él colgaban unos cueros de chancho.

En todos los cuartos de cocina había un comedor, que en casi todas las casas era un mesón con bancos largos a cada lado, ahí nos instalamos a conversar. El resto de la habitación estaba ocupada por muebles, lavaplatos (no siempre con cañería), un lugar con leña apilada y dos elementos que llamaron mi atención: televisor y una pequeña cama, que funcionaba también como sillón.

No porque todas las mujeres pertenecieran al mismo grupo étnico, las cocinas iban a ser iguales. Ingresamos en un espacio social y simbólico que presenta diferencias en su estructuración desde el punto de vista de las clases sociales: algunas de las casas visitadas no cuentan con refrigerador, otras con refrigerador y freezer, algunas cuentan con agua potable por cañería y otras no, en algunas casas vi ollas a presión y electrodomésticos y en otras la herramienta principal para cocinar es la cuchara de palo y el macito del mortero. Los bienes presentes en las cocinas daban cuenta de las distancias económicas entre mujeres mapuche. El acceso a todos estos elementos determina en buena medida el monto de trabajo doméstico a realizar, así como la dieta de una familia por ejemplo en lo que respecta a la conservación de alimentos como la carne. No he mencionado la presencia de cocina gas como un marcador de clase, porque merece un tratamiento aparte, la cocina a gas puede estar ausente por voluntad de la cocinera.

Haber estado sentada por largas horas en esas cocinas, haber sido presentada ahí a maridos, hijas y nietos, me dio la sensación de que eso era lo común, que ese era el lugar para recibir visitas, conversar, tomar mate. (Nota de campo)

Era imposible no tener esa sensación en la cocina de Carolina Pichilef, la casa entera era la cocina y otra habitación, nada más. A pocos metros de la casa se levantaban otras construcciones pequeñas, seguramente el baño y otros dormitorios. Este tipo de construcción evoca, de alguna manera, la transformación de la ruca única que incluía fogón para cocinar y espacios para dormir, en dos rucas: una destinada, casi exclusivamente, a usos relativos a la cocina y otra, al lado, usada como dormitorio.

En las casas mapuche visitadas, el adentro y el afuera, lo privado y lo público se construyen de un modo particular. La cocina es un espacio donde se realiza una actividad privada, pero no se hace, en su totalidad, adentro. Las huertas son una especie de extensión de la cocina porque funcionan como despensa. Cuando Margarita Ñampulef me enseñó a hacer una cazuela, fue una parte del proceso ir a la huerta a buscar los ingredientes. Todas las cocinas tienen un lugar de almacenamiento, pero como no todas cuentan con refrigerador las verduras se recogen al momento de cocinar. Del mismo modo lavar la loza es, en las casa sin agua por cañería, un constante ir y venir de adentro hacia fuera. La realización de una actividad privada, implica estar adentro y afuera de la construcción, lo que no significa un tránsito de las mujeres mapuche entre el espacio público y el privado, si no una extensión de las actividades privadas al espacio exterior. Esta característica y la idea de los cuartos de cocina como espacios habitados constantemente, me hacen pensar en estos cuartos como espacios abiertos y por lo tanto con menos secretos que las cocinas urbanas.

2.2.2 Las cocinas de las mujeres urbanas

Las casas en el pueblo son diferentes, hay una reja que cruzar y una sola puerta en el frontis. Pude conocer los cuartos de cocina porque terminábamos los encuentros con un recorrido, que incluía degustación casi siempre, debido al horario, de los alimentos preparados para la once. Las cocinas tenían una puerta que conducía al patio, por ahí circulaban las nanas (en las casas donde había) y los familiares cercanos; las visitas (yo) entramos por la puerta oficial. *Este ingreso me hizo pensar lo siguiente: me están diciendo que soy una visita, una extraña, que no use la puerta que usan los familiares que entran y salen de la casa sin golpear la puerta. Pero al mismo tiempo me están diciendo que no soy personal de servicio, que no vengo a dejar leña, a entregar leche, a hacer el aseo.* El uso de esta puerta marca el status de quien ingresa a la casa.

Al entrar me encontré de nuevo con cocinas a leña y comedores, esta vez compuestos por mesas y sillas, (los mesones y bancas son relacionados con paseos

campestres y asados al aire libre). Dos casas fueron excepción, pues sólo contaban con cocina a gas, en una de ellas no llegué a conocer la cocina...tal vez no había nada que mostrar.

Y encontré nanas. Si no hubiera llegado hasta la cocina nunca las hubiera visto. Una estaba planchando ropa, otra terminando el almuerzo, otra sentada esperando algo con la radio prendida. Cuando vi a esta última, volví por un momento a la cocina mapuche, a mujeres que permanecen en este espacio aun sin estar cocinando.

En el pueblo la variedad de cuartos de cocina fue mayor, como mayor fue la cantidad de entrevistas realizadas ahí. Resultó mucho más fácil identificar decoraciones, artefactos, y usos que me remitieran a las diferencias entre sus habitantes. Habían unas cocinas modernas con hermosos muebles de esa madera que da la idea de ser poco trabajada, con microondas, horno eléctrico y lava vajilla. Había otras minimalistas, sólo la cocina, algunos muebles muy discretos pegados a las paredes y el comedor. Otras llenas de muebles y de tarritos para guardar cosas. La cocina de Elizabeth era enorme y en un segundo piso, justo arriba de la cocina de su pastelería. Solamente la cocina de Soraya se veía nueva, el resto eran piezas y casas antiguas, todas muy bien cuidadas.

La ubicación de la cocina al fondo de la casa y la actitud de las mujeres cuando me conducían hasta ella, revelaba a este cuarto como un espacio íntimo y de poder. *Daba la sensación de estar estableciendo una complicidad, sentía que se develaba un misterio que no conoce cualquiera, era como estar llegando a la pieza del tesoro; creo que hay mujeres que son concientes que en la cocina son las reinas y les gusta, porque al final era abrirme aunque fuera por pocos minutos la puerta hacia el espacio de su poder doméstico.* A diferencia de las casas rurales donde se entraba directamente al espacio de los saberes y prestigios femeninos, en las casas urbanas, este espacio está al fondo, es el último lugar del recorrido, pareciera como una relegación, sin embargo la actitud mencionada da cuenta de una reflexión o una intuición en torno a ese espacio en absoluto negativa. La cocina era en la mayoría de las casas del pueblo, un espacio reservado, más marcadamente femenino y más asociado a la preparación de alimentos, que las cocinas de mujeres mapuche. La

actitud frente a esta pieza es también diferente, mientras que para las mapuche invitar a alguien a estar ahí parece ser “natural”, para las mujeres chilenas e inmigrantes es un acto de confianza. La diferencia de fondo parece estar en el secreto. Los cuartos de cocina mapuche, dadas sus propias características, permanecen abiertos, en un constante entrar y salir de sus habitantes y las visitas, dificultando que las actividades que ahí se realizan puedan mantenerse en reserva; en cambio los cuartos de cocina urbanos, de mujeres inmigrantes y chilenas, sólo son habitados por dos personas: la nana y la dueña de casa, dos mujeres que detentan un poder – saber exclusivo. Pareciera que las dueñas de casa no muestran su cocina a cualquier persona porque en ese cuarto muchas veces habita la otra clase y la otra etnia, porque en él se develan las costumbres más íntimas de una familia, porque, en última instancia, en él “habita” buena parte de su prestigio. No he establecido diferencias entre inmigrantes y chilenas, porque las cocinas en cuanto espacio físico y construcción social eran muy similares, las diferencias se presentan en las prácticas. La única fuera de la norma era la cocina de Elizabeth, porque en casi todos los aspectos era muy parecida a una cocina rural, la puerta por la que entramos daba a la cocina, la pieza era oscura, nos instalamos en el comedor de la cocina, su marido y su nieto circulaban por ahí, el niño se sentó a hacer las tareas en la mesa en que estábamos. Tal vez sea porque la historia de Elizabeth Bart, es particular. Por ejemplo es la única inmigrante que cuando niña comía catuto, alimento central, al menos en el marco de mis observaciones, de la dieta mapuche. *Esta cocina y la actitud de las empleadas domésticas en las otras cocinas urbanas me recordaron las casas rurales.*

2.2.3 Síntesis

Cada cuarto de cocina, tenía un estilo propio, distintos colores, luminosidades, distribuciones, muebles, electrodomésticos, ollas y herramientas de cocina, pero finalmente encontré los cocinemas. Son tres: tamaño regular a grande, presencia de comedor en la cocina y presencia de cocina a leña. Aunque los tamaños variaban, eran todos cuartos cuadrados, amplios, nada cercanos a las cocinas tipo pasillo corto con muebles a lado y lado. Al menos lo suficientemente amplios para resistir un comedor, una cocina a leña que en promedio deben medir un metro por setenta centímetros y que por razones de seguridad

no va pegada a la pared, el lavaplatos, muebles de cocina, y aun así tener espacio para moverse con libertad por el cuarto. El tamaño de los comedores del cuarto de cocina era variable, pequeños y grandes independiente de la clase y la etnia, lo diferente es el tipo de comedor, mientras en las casas de mapuches era un mesón con bancos largos en los costados, en las casas de chilenas e inmigrantes era una mesa con sillas. Aparte del comedor de la cocina, existe un cuarto (de) comedor. Todas las mesas del comedor – cocina son más rústicas que las del comedor – comedor, pero las mesas de las cocinas urbanas son menos rústicas que las rurales. Las cocinas a leña, durante los momentos que permanecí en las casas, nunca estuvieron totalmente apagadas, cada cierto tiempo su dueña (en el caso de las casas rurales, la nana en las urbanas) le metía un palito o dos, la examinaba un poco, miraba las teteras y listo.

Terminado este recorrido general por los cuartos de cocina y algunos elementos relativos a su construcción social, pasamos a analizar los usos y significados de los cocinemas centrales: comedor en el cuarto de cocina y cocina a leña.

2.3 Los usos sociales del espacio de la cocina

2.3.1 Cocinema 1: comedor – cocina.

La presencia de un comedor en la cocina es una regularidad independiente de la clase y la etnia. Los usos que se hacen de este espacio se diferencian sobre todo en términos de clase. Los elementos de etnicidad presentes se relacionan con la presencia de otros artefactos : el televisor y la cama o sillón de las casas mapuche.

La cocina , independiente de la etnia y la clase es un lugar de preparación y consumo de alimentos, en ella se cocina y se come, lo cual no significa que no se pueda realizar una análisis particular para ambos momentos considerando que se realizan en tiempos diferentes y por personas diferentes. La preparación es una actividad asociada

directamente con el aparato cocina y el trabajo doméstico femenino, que aparece en los dichos de las entrevistadas como una actividad personal, solitaria, donde el espacio cocina se asume como propio y no compartible.

El consumo se relaciona con la mesa y se pueden observar en él las relaciones sociales establecidas entre los distintos habitantes del hogar y los status correspondientes, expresados por ejemplo en el reparto de los alimentos y la distribución de los comensales en la mesa. En la fase del consumo la cocina sería, entonces, un espacio abierto.

En relación al consumo y la mesa la distinción más relevante está dada por la clase. Entre las mujeres de clase alta la mesa de la cocina es usada para marcar una diferencia: los niños y las nanas comen en ella regularmente. *El paso de los niños a la mesa del comedor es como un rito de pasaje a la adultez, da cuenta de que ya aprendieron a comer y a comportarse.* Este tránsito le confiere a los niños otro status social y simbólico. Entre las mujeres de clase media y baja, la mesa de la cocina es un espacio familiar, todos comen juntos y la sola posibilidad de apartar a los niños les parece inadecuada, *en sus respuestas hay un no rotundo y un dejo de satisfacción, como de querer mostrar que son una familia unida.* Recordemos que la comensalidad y el reparto del alimentos han sido estudiados en cuanto generadores de vínculos sociales y expresión de un determinado orden, en este caso, familiar.

La construcción de la cocina como un espacio familiar o como una frontera, se relaciona con la presencia o no de servicio doméstico. Entre las mujeres de clase alta todas tenían empleada doméstica, la cocina en el momento de la preparación no era, por lo tanto, su propio espacio, si no el de otra mujer. En cambio quienes no cuentan con servicio doméstico son las dueñas de su cocina, sirven los platos, deciden quien comerá más y quién menos. En el caso de las mujeres de clase alta la cocina es un espacio de poder sobre la otra mujer que cocina, para las otras clases es un espacio de poder sobre la familia. En el cuarto comedor, fuera de la cocina, la dueña de casa retoma el status de alimentadora, que nunca ha perdido en tanto es ella quien decide, pero que en la cocina es compartido. Según la clase de la mujer encargada de la reproducción alimentaria, el espacio de prestigio podrá el

cuarto de cocina o el comedor - comedor. La preparación y el consumo en este momento están articuladas: para quien prepara, la cocina no deja de ser su lugar de saberes y prestigio, aún siendo ocupados por otros que por cierto no ponen en riesgo su status (marido e hijos). Para quien no cocina, pero decide, la cocina es un espacio de prestigio compartido al menos en lo estrictamente material, en cambio en el cuarto comedor (y entendamos que la reproducción alimentaria se realiza en ambos espacios) ella es la presencia femenina - sea en versión de madre, esposa o cocinera- dominante.

2.3.1.1 ¿Qué pasa con el cuarto comedor? : el asunto de quienes prefieren la cocina, clases media y baja.

Comer en la cocina, para quienes significa un espacio de familiaridad, es decir familias de clases media y baja, es una opción. Estas casas tienen un cuarto habilitado exclusivamente como comedor; conocí muy pocos, y los que vi, era porque estábamos en el living y un poco más allá empezaba el comedor, nadie me invitó a conocerlo, me pareció que a diferencia de la cocina, el comedor “oficial” no tiene mayor importancia para quien cocina, incluso muchas lo consideran un verdadero estorbo, sobre todo en aquellas casas donde hay quincho¹¹. Los comedores aparecen en los dichos de las entrevistadas como habitaciones deshabitadas, que cumplen una función específica, (otra aparte de la función frontera de la casa alta) podemos entender a esta habitación como la contraparte de la cocina, en el sentido de la multiplicidad de funciones asociadas a ella. En casa de Margarita Rubilar nada queda lejos, es de dimensiones normales. El living está ubicado entre la cocina y el comedor, y separa ambas piezas por alrededor de 6 metros, sin embargo ella encuentra que su comedor está muy lejos: “*siempre he tenido comedor, porque podría haber tenido aquí, pero como hicimos sala de estar y el comedor está muy lejos pa allá..... algunas veces no más lo ocupamos, pa los cumpleaños, no más pa las grandes ocasiones*” Esta percepción de lejanía nos habla más que de distancias físicas de la

¹¹ Un quincho es una habitación grande donde generalmente se conjugan cocina y comedor, hay un lugar para hacer asados bajo techo, con campana.

distancia entre sus prácticas cotidianas y el cuarto comedor, de la distancia entre el día a día y las “grandes ocasiones”.

La función del comedor es, aparentemente, la de marcar determinados encuentros como situaciones estructuradas, que a partir de la lectura de Nicod entenderemos como un acontecimiento social organizado según unas reglas que prescriben el tiempo, el lugar y la sucesión de los actos que lo componen. Cuando se consumen alimentos en el marco de una situación estructurada, diremos que se trata de una comida. La comida no comporta elementos independientes y está fuertemente sometida a las reglas de combinación de los alimentos y de sucesión de los platos (Douglas 1995).

Eliana y Beatriz, ambas chilenas, confirman la idea del comedor como un lugar para ocasiones especiales y especifican quienes ocupan ese espacio, aspecto que permite develar los significados asociados a él: “ *Otro comedor, claro, que se ocupaba cuando llegan, digamos gente que no tenías confianza tu como para pasarla a la cocina*” (*Eliana Mellado*)

“*uno donde no entrábamos nunca porque era pa las visitas y comíamos en la cocina*” (*Beatriz Peñailillo*)

Los comensales en una situación alimentaria estructurada, son visitas, personas con las que no se tiene confianza, de modo que el apego a las reglas relacionadas con el consumo de los alimentos y con el comportamiento de los invitados debe ser estricto. El comedor aparece así como un espacio de la restricción, mientras que la cocina como un espacio de libertad, donde las reglas pueden o no seguirse porque se está en confianza.

Y esta tensión queda traducida en la demanda de Margarita Ñampulef, que aún teniendo un comedor pequeño en la cocina, no está conforme con la presencia del comedor “oficial”: “ **abrir y que sea una cocina grande, entonces le digo yo, pa usar la mesa del comedor como comedor**”. Ampliar la cocina, utilizar de una vez por todas el espacio perdido que significa el comedor trasladándolo hacia el espacio habitado con confianza. Tal vez esta demanda es, en el fondo, una manera de adecuar la casa del modo en que

Margarita se siente más cómoda. Incorporar el comedor a la cocina, puede ser un intento de quedarse solo con el comer en confianza o con franqueza, de estar en sintonía con la clase.

Las familias de clase alta que utilizan el comedor cotidianamente, usándolo como una frontera entre clases (nanas) y entre status de los miembros de la familia (niños), cuentan también con mecanismos para hacer del comedor un espacio que distinga entre una situación ordinaria y una ocasión especial. La manera de poner la mesa, el mantel, la decoración, la loza, pueden transformar la habitación y cargarla de un significado festivo o extraordinario: *“ponía la mesa si, con un ramo de flores, al centro de la mesa, me encanta, cuando no tenía el ramo aunque fuera un flor, me gusta...(…) Y trato de, de que combine el mantel con la servilleta, a veces...”* (Nora Larrondo)

Igual que Nora, Eliana Fontanelle utilizaba el comedor de la casa para comer todos los días. Para las navidades, festividad más relevante para ella, procuraba arreglar el comedor de una manera diferente: *“...se les enseñó a los niños que el regalo no era lo importante, ah, lo importante era lo espiritual, que estuviéramos juntos y que tuviéramos una bonita mesa de navidad, una cena...”*

Se han establecido tres distinciones en torno al comedor en la cocina. Primero que según la clase puede ser un espacio usado para marcar una frontera o para marcar familiaridad. Segundo que para quienes optan por comer cotidianamente en el comedor de la cocina, el cuarto comedor o “comedor oficial” es reservado para las “grandes ocasiones”, lo que quiere decir para situaciones alimentarias estructuradas y que en consecuencia el comedor de la cocina se mantiene como un espacio de confianza y familiaridad. Finalmente se propuso que quienes comen cotidianamente en el comedor “oficial”, pueden adecuar este espacio para las “grandes ocasiones”.

Todas estas diferencias, que fueron realizadas a partir de las clases, pueden ser leídas como distinciones en el modo de comer, a la manera de Bourdieu. Mientras que unas clases se inclinan por el “comer con franqueza” en la cocina, que implica mayor familiaridad, mayor libertad y menos restricciones; otras clases se inclinan por el “comer

guardando las maneras” en el comedor, es decir, hacer de las comidas una distinción significativa, apearse a las reglas, ponerse en el lugar que corresponde. Como en este trabajo no se realizaron observaciones del consumo de alimentos, lo anterior resulta solo un alcance teórico, no es posible aseverar que en los comedores se guardan las maneras, ni que en las cocinas no se siguen las reglas de ordenamiento, sucesión y las relativas al contexto interpersonal y social.

2.3.1.2 Cocinera 1 + regularidades mapuche: otros usos. El asunto étnico.

Usar la misma habitación como cocina y comedor, no implica que la cocina deje de ser un espacio reservado para funciones relacionadas con la alimentación. El uso dado a este cuarto, por las familias mapuche visitadas marca una diferencia en el sentido que la cocina abandona, por momentos, su función manifiesta.

La presencia del televisor y la pequeña cama, también usada como sillón, o un sillón, en casas de mujeres mapuche indican que la cocina se utiliza también para el descanso y la entretención, asumiendo una función de “pieza de estar”. De las mujeres mapuche entrevistadas, solo una, la más joven, veía televisión, de modo que me imagino que en el televisor de la cocina se instalan a mirar otras personas, no la cocinera necesariamente; dado que todas las mujeres estaban casadas, es poco probable que la cama fuera de ellas, por lo tanto cuando la cocina asume la función de “pieza de estar”, deja de ser un espacio propio de quien cocina y se abre, tal como ocurre en el momento del consumo, a los familiares o a quienes se trata con familiaridad y confianza. *Aparentemente la cocina es de quien cocina sólo cuando está cocinando.*

Para comprender el uso dado a los cuartos de cocina por las familias mapuche es necesario remitirse al pasado, a los modos en que organizaban los espacios de la convivencia familiar y la transformación de estos en el tiempo. Las rucas tradicionales, eran espacios donde se comía y se dormía, el fogón ocupaba el medio de la construcción y podían haber tantos fogones como mujeres tuviera el hombre que habitaba la ruka. Con los

años esta construcción se dividió en dos rucas, una destinada a la cocina, pero que incluía algún camastro, probablemente para las visitas; y otra ruca destinada a servir como dormitorio. Las familias mapuche pasaron no hace mucho (últimos 30 años) a vivir en construcciones occidentales y abandonaron la ruca. Sin embargo todavía es posible ver, en algunos sectores, al lado de las nuevas casas donde se cocina en cocina a leña, una ruca pequeña donde hay un fogón. De modo que las preparaciones y procedimientos más tradicionales e identificadas por ellas mismas como propias de su etnia, por ejemplo las tortillas al rescoldo y el ahumado de la carne, se realizan en la ruca pequeña, en tanto que las preparaciones que han ido adoptando a medida de la aculturación se realizan en la cocina a leña. Las prácticas y usos asociados al espacio donde se ubicaba el fogón, parecen permanecer hoy en el espacio donde está la cocina.

La cocina de Josefina Reinao era la más particular, porque no tenía claramente diferenciados los espacios, si no que se iba construyendo a medida de la necesidad. Cuando llegué a su casa la cocina estaba siendo ocupada como lavadero, su hija lavaba ropa de niña y la nieta veía televisión. Al empezar la conversación Josefina acomodó unas sillas más cerca de la camita – sillón e hicimos la entrevista, a media tarde me invitó a tomar té, entonces acercó una mesa, dispuso las sillas alrededor y el comedor estaba listo.

En las cocinas mapuche, era como si toda la casa fuera esa pieza, cocina, comedor, dormitorio, living, solo faltaba el baño, pero si consideramos que de 97 casas en Carilafquén solo 3 tenían conexión del servicio higiénico por alcantarillado en 1999 y que por lo tanto el baño es una “casita”, no podemos incluir necesariamente al baño como una pieza interior de la casa . Josefina me contó que la última etapa en construir de su casa fue el baño, todavía no estaba terminado. *Josefina vive junto a una hermana que cocina y vive con su fogón. No accedió a presentármela.*

Desde el punto de vista de las etnias, la diferencia en el uso de la pieza de cocina, es la siguiente: para chilenas e inmigrantes, la cocina es un espacio íntimamente relacionado con la alimentación en sus fases de preparación y consumo. Para las mapuche, los usos posibles de dar a esta habitación superan por mucho lo relacionado con lo alimentario.

2.3.1.3 Síntesis

El cuarto de cocina que cuenta con un comedor, no es un espacio cerrado, si no con una puerta que se abre y se cierra según las actividades a realizar en ella. Hemos dicho que según la clase se abre para todos o se reserva para algunos. La doble utilización de este cuarto, permite relativizar la idea de la cocina como un espacio físicamente aparte, y pensar en la soledad de la preparación como un aspecto relativo a lo simbólico y subjetivo. Finalmente estas cocinas, a diferencia de muchas otras que solo permiten ser habitadas temporalmente y por no más de dos personas, son en determinados momentos espacios poblados, utilizados para el consumo de alimentos, que por un lado nos abren la pregunta acerca de qué es lo que diferencia simbólicamente a la preparación del consumo y por otro nos informa sobre los modos posibles de marcar una diferencia entre quienes habitan una casa.

Los usos dados a las piezas de cocina en cuanto espacio físico como comedor, cocina, pieza de estar y muy probablemente dormitorio, le confieren su principal característica: ser un lugar de permanencia. La cocina se mantiene habitada más tiempo que el requerido para cocinar alimentos, se usa constantemente y por diversas personas.

2.3.2 Cocinera 2: la cocina a leña

La cocina a leña, solo faltaba en dos casas, a una de estas dueña de casa le daba lo mismo, le gustaba más el gas; la otra la extrañaba y opinaba que en cocina a leña todo queda mejor. (notas de campo)

Las cocinas a leña son blancas y mucho más grandes que una cocina a gas. Tienen varias puertas, una grande que es la puerta del horno y dos o tres pequeñas, una arriba de otra, al costado izquierdo. Por la puerta de más arriba o sacando los “platos” (cubierta superior) de la cocina se maneja el fuego. Sobre las cocinas siempre había más de una tetera, en promedio tres. Evidentemente conseguir fuego de una de estas cocinas requiere

más conocimientos, habilidades y materiales que conseguirlo de una cocina a gas; no fueron pocas las mujeres que me contaron sus desventuras tratando de hacer fuego, de mantenerlo y que no fuera demasiado ni muy poco. Para usarla también hay que tener más conocimientos, porque la cocina a leña resiste más opciones que apagada / prendida, fuego alto / fuego bajo.

Es un aparato casi demasiado complejo para mi y muy amigable para ellas. Y lo mismo pasa al revés. Carolina Pichilef aprendió a cocinar en fogón, con los años se cambió a la cocina a leña y se niega a aceptar una cocina a gas, incluso parece temerle: *“...cuando fui a Santiago mi hermano me dijo un día "oye te vai a quedar de casera, y cuando queri hacer algo, prende la cocina no mas", ay, no me hablé de eso le dije yo, le tengo miedo, eso si que le tengo miedo, porque se puede reventar y todo eso, nunca he trabajao yo en eso, si no que en la cocina con leña no más. Noo!, le dije yo, prefiero quedarme sin hacer na, te voy a esperar con las papas pelá, todo listo, le dije yo, pero usted viene a armar la olla. Cuando fui a ver a mi hermana, a donde mi sobrina, me decía "tía va a cocinar?" . Noo!, no, no, no ,no, tu cocina no la entiendo, se puede reventar, me voy a acriminar. Aquí yo cocino con mi cocina a leña no más. Las chiquillas querían traerme una cocina. No, les dije yo, yo no entiendo, más se gasta en luz, en corriente, se gasta más. Es más rápido dicen ellas, pero si yo quiero agua caliente, dejo agua en el termo en último caso.”*

Cuadro 4: número de hogares por área de residencia, según combustible usado para cocinar

		NÚMERO DE HOGARES	
		URBANA	RURAL
COMBUSTIBLE USADO PARA COCINAR	GAS NATURAL	131	13
	GAS LICUADO	1596	160
	PARAFINA	5	10
	LEÑA	1960	2500
	CARBÓN	11	4
	ELECTRICIDAD	4	2
	NO COCINA	16	14
		3723	2703

Censo 2002

A partir de los datos resulta clara la preferencia por la leña en los sectores rurales, no tanto en las áreas urbanas, sin embargo hay que considerar que, al menos, en lo que respecta a mis observaciones muchas casas tienen ambos tipos de cocinas, de modo que habría que averiguar cómo se consignaron esos casos, por el momento quedémonos con lo grueso: el uso de la leña como combustible para cocinar es mayoritario en ambas áreas de residencia.

Dos razones hacen de este aparato el preferido de las pitufqueninas. Permite diversos usos: calefacción, secado de ropa, calefont incorporándole un serpentín y cocina propiamente tal; y tiene la capacidad de dejar cualquier comida rica, o al menos más rica que en una cocina a gas.

No me parece necesario extenderse en torno a las bondades de la calefacción y el secado de ropa, vamos de inmediato a lo más misterioso: ¿qué tiene esta cocina que deja las comidas ricas?

Soraya Muñoz lo tiene claro, apenas pudo cambió su cocina a gas por una a leña. Necesitaba la complejidad propia de esta cocina para poder cocinar a gusto: ***“Cuando nosotros llegamos acá, cuando estaba recién casada y no teníamos cocina teníamos cocina a gas y se me quemaba el arroz, se quemaban todas las cuestiones, porque es como tan rápido.... en cambio acá tu vas retirando la ollita y todo, porque si lo quieres más rápido lo colocas al medio de la cocina donde está toda la llama, pero cuando lo colocas pal otro lado, vas así y te queda un arroz muy rico y las cazuelas, ponte tu, totalmente distinto a lo que es cocina a gas”***

La cocción no depende solamente de que los alimentos estén o no expuestos al fuego. Si bien estas cocinas tienen “platos”, se utiliza toda la superficie para cocinar, de modo que cada nueva posición que ocupe la olla, significa un fuego distinto y una distinta cocción. No es suficiente saber prender el fuego y hacerlo a la intensidad requerida, si no también saber como se distribuye el fuego para poder ir moviendo la olla.

La distribución del fuego y los movimientos de la olla permiten no tener que recalentar porque ***“se mantiene calentito, eso es lo rico, que no hay que estar prendiéndole gas a cada rato, poniéndole calorcito, no y en la cocina a leña se deja retiradita y se mantiene ahí al calorcito....”*** (*Josefina Reinao*)

En segundo lugar la cocina a leña, es a leña. Más allá del buen uso que se pueda hacer de ella, pareciera que el solo hecho de funcionar a leña, es lo que la hace capaz de conferir la sabrosura a los alimentos: ***“y quedan más sabrosas las cosas hechas en cocina a leña que a cocina a gas, claro como que le da un toque especial el hecho de hervirla en cocina a leña”*** (*Eugenia Bastidas*)

“ Tengo una cocina de un metro, así más o menos, grande a leña, y en caso de apuro, así pa apurar algo lo hago en el gas, si no en la cocina a leña, generalmente la comida se hace en cocina a leña.... tiene mejor sabor” (*Julia Hirmas*)

En las representaciones de las mujeres entrevistadas, el agente transformador (fuego), parece tener una importancia mayor que los agentes mediadores, no importa si se hierve, asa o fríe el alimento, lo relevante es hacerlo en la cocina a leña, es eso lo que en última instancia, decidirá el resultado de la preparación. Y ese resultado es satisfactorio o no según el sabor, eso es lo que se busca cuando se cocina.

2.3.2.1 Respecto al gas

La mayoría de las entrevistadas tenían también cocina a gas, no hay una diferencia relevante por etnia, (de 6 mujeres mapuche tienen 4, de 6 mujeres chilenas 4 tienen ambas cocinas y dos solo cocina a gas, de 6 inmigrantes 5 poseen ambas) de manera que nos referiremos en términos generales.

No hubo nadie que pensara que una comida preparada en cocina a gas pudiera ser mejor que una hecha a leña, el gas se justifica porque “ *cuando estoy muy apurada, la cocina a gas es la salvación.....casi ni hemos ocupado la cocina a gas*” (*Ruth Montecinos*) .

La única ventaja del gas es la rapidez, se usa en las situaciones de emergencia, cuando hay poco tiempo, pero no por eso es necesario perderse el toque de la leña, ambas cocinas se pueden combinar, tal como lo hace Carmen Seco: “.. *soy tan mal enseñada que no podría cocinar con una sola, necesito empezar a hacerlo en la cocina a gas y después dejarlo en la cocina a leña ¿entiendes?, encuentro que la comida que se mantiene en la cocina a leña tiene otro sabor que el cocinado solamente en la cocina a gas o tener que volver a calentar, en la cocina a gas tendrías que volver a calentar si terminaste el almuerzo temprano y no es la hora todavía tendrías que volverlo a calentar, en cambio acá tu la dejar retiradito, y se termina de hacer y queda distinto*”

La cocina a gas, no representa una aspiración, es sólo un aparato útil. No hay en ella nada que la haga especial, es requerida en tanto saca de apuro y puede volverse necesaria, pero en lo respecta a lo culinario, en el sentido de buena preparación de alimentos, no parece tener mayor importancia. Su relevancia está por el lado del trabajo doméstico, porque es una posibilidad de destinar menos tiempo a la cocina, de ahorrarse el trabajo de prender fuego, de alguna manera simplifica el trabajo en la cocina. La preferencia de las mujeres por la leña, incluso de aquellas que estructuran su discurso desde el “yo me simplifiqué , yo no me complico”, y considerando que la gran ventaja de este combustible parece ser la de cocinar rico , nos habla de la importancia que tiene para estas mujeres que su trabajo (cocinar) esté bien hecho y eso significa, por ahora, comida rica. El gas y la leña no son combustibles sustitutos, no tener cocina a gas puede ser perfectamente una opción y no una resignación.

2.3.2.2 Síntesis

Tenemos dos aparatos, uno que dada su complejidad y el combustible que requiere permite cocinar rico; y otro que es rápido y permite disminuir el trabajo doméstico en la cocina. Las mujeres entrevistadas prefieren la primera cocina, pero aceptan también la combinación de ambas. Tal vez una de las razones principales a tener en cuenta en esa decisión es que aparentemente una cocinera es buena cuando cocina sabroso, no basta con alimentar a la familia, con dejarlos satisfechos en términos de cantidad, hay que lograr el gozo. Y ese gozo no es solo el ajeno, es también el propio en tanto se afirma la calidad de la cocinera, la buena mano. La cocina a gas pone en tensión a la cocinera, le abre una puerta: la comida puede quedar menos sabrosa, pero el trabajo es menor. Sólo una de las mujeres entrevistadas tomó ese camino, ella trabaja fuera de su casa y mucho, es auxiliar paramédico. El resto sólo a accedido a combinar ambas cocinas. ¿ qué puede conducir a una persona a no disminuir la cantidad de trabajo?, me imagino que la satisfacción de realizarlo y las demás cosas buenas asociadas a él en el marco de las relaciones familiares.

2.3.2.3 Aunque la cocina a leña haga gran parte del trabajo, aun queda mucho por hacer

Hasta aquí hemos hablado de cocinar considerando solamente dos aspectos de ese proceso: el buen manejo de la cocina y la cocción de los alimentos. Pero cocinar es mucho más que cocer. Antes siquiera de prender la cocina se ha iniciado un proceso de trabajo que implica : conseguir leña, si en vez de leña se consigue un tronco hay que picar leña, almacenarla, trasladarla desde el lugar de almacenamiento hasta la cocina y finalmente seleccionar los palos adecuados. Pero como la gran mayoría de las mujeres en las áreas rurales tienen huerta, ha habido otro trabajo que puede realizarse justo antes de echar los alimentos a la olla o mucho antes y haber quedado almacenado: hay que ir en busca de los alimentos. Ahora sí, cocina prendida, empieza la cocción. En algún momento, cuando está todo listo se sentarán en la mesa de la cocina o del comedor los comensales, después de comer probablemente se retirarán y la cocina volverá a ser un espacio donde quienes se quedan deben seguir el trabajo, seguir cocinando. Se levanta la mesa y se lava la loza. Pero si consideramos que de 97 viviendas de Carilafquén, 74 no tienen acceso al agua por cañería, entre levantar la mesa y lavar, para las mujeres rurales hay un trabajo más: ir en busca del agua (es evidente que las condiciones materiales de existencia y la división sexual de trabajo determinan el tipo y monto de trabajo doméstico a realizar). En las áreas urbanas no hay que ir a buscar agua, tampoco hay huerta, pero si la cocinera no cuenta con otra trabajadora, sí hay que lavar y prender fuego. Si la dueña de casa ha contratado una nana, se ahorrará buena parte del trabajo, traspasándosele a otra mujer, aunque eso no significa necesariamente que las mujeres de clases altas no sepan de cocina y no hayan practicado, tal como le dijo su madre a Nora ***“si tu quieres ser una buena dueña de casa, primero que todo lo tienes que saber tú, porque si tienes alguien que te ayude, cómo le explicas, cómo le enseñas, si tú no sabes”***. Pero sin importar clase y etnia, la mujer encargada de la reproducción alimentaria de su familia, debe decidir. Qué se come, cuando, a qué hora, en qué orden, qué se compra, dónde se compra.

Por lo tanto, aunque la cocina a leña y su buen uso sean lo central para la preparación, no hay que olvidar que es solo una parte del proceso, la parte más relevante a juicio de las entrevistadas.

2.3.3 Síntesis capítulo 2

La construcción social del espacio cocina (cuarto) pasa fundamentalmente por los usos que se hacen de ella y los significados asociados a esos usos. Las diferencias de clase se manifiestan sobretodo en el ámbito del consumo, y las de etnia en lo que respecta a la diversidad de usos, ambos aspectos se develan a partir del cocinema 1. El comedor en el cuarto de cocina, puede ser una frontera o un espacio de familiaridad y confianza. El cuarto comedor o “comedor oficial” marca a una situación alimentaria como estructurada. Los usos dados a la cocina por las mujeres mapuche, comienza a informarnos acerca de los cambios y continuidades en la construcción y expresión de la identidad étnica.

La fase de la preparación es homogénea. Todas las clases y etnias han adoptado a la cocina a leña como la herramienta principal, y no hacen mayor referencia a los trabajos asociados a ella, la preparación está directamente relacionada con el aparato cocina. La cocina a leña afirma la identidad de las mujeres como buenas cocineras.

El análisis de los cocinemas nos ha permitido empezar a comprender el sentido de la práctica culinaria.

Habiendo conocido el escenario y los elementos que lo componen, estamos en condiciones de hacer pasar a las protagonistas, sin duda alguna, lo mejor de toda esta historia.

Capítulo 3 : Las Cocineras

Para lograr construir la muestra era necesario entrar en contacto con mujeres que estuvieran encargadas de la reproducción alimentaria de sus hogares, que pertenecieran a alguno de los grupos étnicos preestablecidos y que nos permitieran generar distinciones de clase. Con ese objetivo me apersoné en Pitrufquén, la segunda semana de Septiembre del 2003 y comenzó la búsqueda. No fue difícil, de cada casa salía con una lista de posibles entrevistadas, y tanto se conocían las mujeres que no sólo obtenía nombres y teléfonos, si no también un comentario acerca de cada mano. La verdad es que solo recomendaban a las señoras con “buena mano”. Resultó un trabajo entretenido y cómodo, no hubo necesidad de perseguir a nadie, me invitaban a sus casas cuando sabían que iban a tener tiempo y ganas de conversar. Vamos a presentar a estas mujeres cocineras y contar algo de su historia, para saber desde que lugar estructuran y articulan sus discursos en torno al género, la etnia, la clase y la cocina¹².

Eliana Mellado (63 años)

“yo encontraba que era pasarse la vida cocinando, ellos yo no sé estaban acostumbrados y les gustaba, pero yo no esa cuestión a mi no.”

El 13 de septiembre a las 3 p.m me esperaba la Sra. Eliana en su casa. Habíamos hecho la cita algunos días antes por teléfono, y aunque se mostró muy dispuesta a que nos juntáramos no dudó en decirme antes de cortar: “a mi no me gusta cocinar”. La Sra. Eliana tiene 63 años y desde que jubiló de profesora se ha dedicado a su casa, dice que sólo en ese momento se hizo cargo 100% de la cocina, antes mientras trabajaba en el colegio había una empleada en la casa. Siempre le saca el cuerpo a la cocina y su marido, Don Nelson Arancibia, es su mejor aliado para conseguirlo, a él le gusta cocinar y según su señora lo hace muy bien. Ambos viven hasta el día de hoy con su única hija, su yerno y sus nietas. Y entre todos se encargan del funcionamiento de “Cecinas Arancibia”.

¹² Para ver Carmen Seco, leer historia inicial.

La Sra. Eliana se crió en el campo con sus padres, pero desde pequeña se fue a estudiar primero a Pitrufrquén y luego a Temuco, vivió en pensiones donde nunca tuvo acceso a la cocina, pero el “rechazo” le viene desde que vivía en el campo. No comprendía cómo podían comer tanto, cuatro platos en los almuerzos y todos los días cazuela. Además su madre cocinaba también para los trabajadores del campo, Eliana recuerda que en las mañanas les daban una sopa, y ella encontraba que era mucha, mucha comida, criticaba a su madre, no le gustaba ir a mirarla, le molestaba que cocinara tanto.

Eliana quiso que su vida estuviera lo más lejana posible de la cocina, hace lo justo y necesario...lo que tiene que hacer, no se dedica con amor y piensa que para que las cosas resulten bien deben hacerse con cariño, no le gusta la comilona y su cuerpo lo demuestra. Pero tiene un secretillo : el ají en conserva. Aunque no le guste tiene una receta estrella, se la muestra a sus amigas, le gusta que le pregunten cómo lo hace cuando lleva su ají a alguna comida. Cuando habla de él es cocinera, es segura, enseña y demuestra que a pesar de todo ella tiene lo suyo.

Margarita Rubilar (66 años)

“yo no más hacía todas las cosas y el papá decía, yo voy a juntar la.. los ingredientes del estofao y usted me va a hacer un estofao pa tal fecha, y yo tenía que hacerlo y siempre me quedaba rico, siempre, lo aprendí a hacer y me quedaba bien sabroso”

Margarita y Eliana son colegas y por algún tiempo también fueron vecinas. En esa época Eliana gritaba por la pandereta: “¡ Maite! ¿qué se le echa primero a la cazuela?”. Y Margarita le enseñó.

De niña vivía en el campo con sus padres y hermanos, cuando creció se fue a Pitrufrquén a estudiar, pero no alcanzó a terminar humanidades, apenas su padre la pilló pololeando la agarró de un ala y se fue de vuelta al campo, directamente a la cocina. A su padre no le gustaba el pololo y le dijo “ señorita, si usted no quiere estudiar se va al campo

y se hace cargo de la casa”, Margarita tenía 17 años. Entonces se fijó muy bien en su madre y aprendió a cocinar de todo y el plato que hoy Maite considera su especialidad: el estofado, comida que preparaban para San Juan, aunque no había ningún Juan en la casa. Luego la madre descansó y Maite fue dueña de casa. Resultó muy buena cocinera, todo le quedaba sabroso, su padre se acostumbró, pero ella no olvidaba a su amor.

Tuvieron que pasar 9 años para poder reunirse con él y se casaron, tuvieron cuatro hijos, un hombre y tres mujeres, en la casa de Pitrufrquén viven con la hija menor, sus nietos y yerno; en el mismo sitio otra hija construyó su casa. Al poco tiempo de casados Jorge, su marido, empezó a engordar, Maite era buena en la cocina y lo mimaba. Cuando terminó de estudiar y comenzó a trabajar como profesora no dejó la cocina, venía a su casa de una carrerita o dejaba cocinado la noche anterior. Su marido e hijos se habían acostumbrado.

Conversamos mucho, a ella ninguna preparación le queda grande y tiene espíritu de profesora, me explicaba, me enseñaba. Maite habla pausado y lindo, con un acento especial. Tiene todo muy claro, sin titubear me dice un menú dieciochero, uno para la navidad y el de toda la semana, al principio hacía tres platos de almuerzo, en la actualidad hace uno y postre.

Por goteo llegó su familia hasta el living donde estábamos y empezaron las historias. Las contaba Jorge y todas empezaban con una chupilca, las chiquillas se reían, los menús que dio Jorge son impresionantes, tanta, tanta comida...Eliana se moriría.

Soraya Muñoz Rubilar (38 años)

“...eso me gusta a mí, es como parte de mí...como de repente hacer algo con cariño pa tus cabros puh, cositas especiales”

Maite le echó tantas flores a su hija mayor que decidí ir a visitarla. Las flores fueron retribuidas. Soraya solita se acercó a la cocina, cuando chica les gustaban los porotos poicao que hacía su madre, pero fue sólo después de casarse que le pidió formalmente que le enseñara a cocinar, entonces aprendió el pastel de choclo.

La casa de Soraya es hermosa, grande, muy moderna, queda a una cuadra de la casa de Maite, en el alto. Vive con su marido, sus tres niñitas, Bernardito, el hijo menor, y la Chelita, la nana mapuche.

Llegué a las 10 a.m, Soraya me esperaba y pasamos al tiro al living que está separado del comedor por un desnivel. Yo no estaba muy despierta así que acepté la coca-cola, se notaba que ella había empezado sus funciones de dueña de casa hacía rato. Soraya estaba de punta en blanco, literalmente de blanco, muy buena moza, hablaba rápido, estaba cómoda, le gusta hablar de la cocina, la casa y su familia.

La Chelita, está desde hace tiempo con ella y se encarga de los quehaceres del hogar, incluida la cocina, Soraya supervisa y construye la minuta semanal. Para Soraya la cocina es como hacer cariño, se preocupa de prepararle cositas especiales a su familia y lo que más le gusta y mejor le queda es inventar ensaladas y aperitivos, es creativa, se le ocurren pastitas y nuevas combinaciones de alimentos. Su especialidad son las ocasiones especiales y el pastel de choclo. Es una mujer muy preocupada de su familia, va todos los días a buscar a sus hijas al colegio en Temuco, espera a su marido con un asadito los fines de semana y disfruta cuando él prepara algo especial. Soraya habla de los temas domésticos con mucha propiedad, es su territorio, sabe que lo hace muy bien, pero no hay soberbia, es como si lo suyo fuera lo común, o al menos lo esperado.

Eugenia Bastidas (41 años)

“En el campo uno varía más cosas y come cosas que ha comido antes, que le gustan más.”

Eugenia es del campo, del lado de Toltén. Hoy vive y trabaja como empleada doméstica en Pitrufrquén; extraña su tierra, extraña los milcaos con que hasta grande la regaloneaba su madre y espera las vistas de su hermana, que viene con tortillas y sopaipillas de papa.

Empezó a trabajar a los 14 años, cuando ya sabía cocinar la mayoría de las comidas del campo, pero aprendió de nuevo y más, cada casa fue una escuela y hoy sus pensamientos son un constante ir y venir entre el campo y sus trabajos, entre la leche con locro y el rostbeaf. Estuvo 7 años en una casa en Santiago, ahí descubrió el gusto de cocinar sola, de no seguir instrucciones.

Eugenia es casada, tiene dos hijos y al momento de la entrevista esperaba el tercero, pero vive sola. Sus hijos estudian en Santiago y su marido está trabajando en el norte. Desde que está sola ha dejado de cocinar con gusto, se hace cualquier sopita cuando llega del trabajo, pero cuando estaba su marido se esmeraba, a ella le gusta cocinar para él, que coma bien, que quede contento y ahora que él está lejos la llama, le dice que extraña su comida, que ella cocina con amor; es que Eugenia “le enseñó” a comer a su marido, a comer como en el sur, porque él es del norte, a disfrutar de su especialidad: “una cazuela bien hechita”

Eugenia cocina lo que comen sus patrones en el trabajo y lo que comen los que ama en su casa, es ahí donde se siente cocinera, donde reproduce sus comidas de la niñez, lo que aprendió de su madre.

Nora Larrondo Jara (78 años)

“ casi todo el mundo me dice que cocino sabrocito, o sea no esos platos ya es que estoy media olvidá, porque no ves que en la casa cuando van quedando menos no es lo mismo que cuando son hartos y uno quiere lucirse, que salgan todos los platos lindos, siempre ponía la mesa con un ramo de flores”

La casa de Nora es lo primero que se ve de Pitrufrquén viniendo desde el norte, una casa blanca, grande con una reja bajita, justo al lado de la bencinera, el negocio familiar. Pero fue en el departamento de su hija en Temuco donde después de varias citas frustradas nos encontramos. Ella me recibió y me hizo pasar a una sala de estar, la nana trajo dos té y galletitas caseras.

Para Nora la comida siempre está relacionada a eventos sociales, cada receta era una fiesta, vestidos, bailes, invitados. Recuerdos de una época que debió ser linda y estricta. Ella creció en Pitrufrquén con sus padres y cinco hermanos, en una casa con huerta, donde se comían perdices recién casadas, panchulitos (algo parecido a ñoquis en salsa dulce) y los fines de semana se hacían malones. Desde pequeña colaboraba en las labores de su madre, nunca estuvo sin algo que hacer en su casa. Estudió la preparatoria en las Madres Dominicanas y terminó sus estudios en el colegio Santa Cruz de Temuco. No siguió estudiando porque dice que en esos años no se acostumbraba, solo dos de sus compañeras de curso fueron a la Universidad.

A los 22 años se casó y se dedicó a las labores domésticas, su madre le había enseñado a ser buena dueña de casa, le había dicho que si ella no sabía no podría enseñarle a la empleada, una vez casada puso todos sus conocimientos en práctica. Tuvo 3 hijos, dos hombres y una mujer. Su marido murió hace algunos años y Nora está tranquila, dice que ha sabido llevar bien su casa, dirigir y educar bien a los hijos, desde chicos les cocina su especialidad: postre de galletas de champaña con maicena y plátano. Algunas veces también hace tortillas en las cenizas de su chimenea y papas con mote o con chuchoca.

Ahora Nora vive sola en la casa blanca, siempre preocupada de que esté linda, ordenada, combinada, porque como ella dice para eso no se necesita mucha plata, si no buen gusto y saber comprar.

Eugenia Castro (53 años)

“ así aprendí a cocinar, claro todo con higiene, que lavado, todo eso...pero lindo porque uno aprende tantas cosas ¿y usted sabe hacer algo o no?”

La casa de Eugenia queda en la diagonal sur – oriente de Pitrufrquén, justo frente a una iglesia. Es pequeña. Nos instalamos en la mesa del living – comedor y no conocí nada más. Su marido se sentó con nosotras, pero a poco andar supongo que se aburrió y se fue.

Eugenia ha vivido desde siempre en Pitrufrquén, se crió con sus dos hermanas mayores, hijas del primer matrimonio de su padre, que son “mamá – hermana” y su hermano. Las hermanas tenían un negocio tipo supermercado y una carnicería, y para las carmenes, los juanes y los guillermos preparaban estofado. Eugenia dice que ahora es muy caro hacerlo, pero lo ha modificado para que salga más barato.

A los 12 años repartía su tiempo entre los estudios y el trabajo en la carnicería, pero tenía un molestia, se daba cuenta que por estar en eso se estaba perdiendo algo, veía como cocinaban sus hermanas, como se juntaban en la cocina las mujeres mayores cuando recibían visitas y decidió aprender, le puso empeño, miró, anotó lo que pudo y dijo “ este año las empanadas las hago yo”, desde entonces las hace ella.

Terminado el colegio Eugenia estudió para ser auxiliar paramédico y luego empezó a trabajar en el hospital de Pitrufrquén, su trabajo actual, con un sistema de turnos que le impide cocinar para su marido y sus dos hijos que viven con ella. Entonces se ha organizado, deja preparado la noche o el día antes los almuerzos o le deja instrucciones precisas a la hija. Pero a falta de cocinar en su casa, Eugenia se ha convertido en la cocinera oficial de su trabajo. Para los paseos, el dieciocho, cuando se toman un descanso en el turno, ella cocina, sus compañeros le piden y a ella le gusta “regalinearlos” sobretodo con su especialidad : empanadas fritas de pino.

Eugenia habla con mucho afecto de su trabajo, se pone contenta cuando me cuenta de sus paseos y sus colegas, sería cuando trata de explicarme de qué se trata el cuarto turno, desesperanzada cuando se acuerda de la AFP. Le gusta trabajar y cocinar en su trabajo, porque toma mate se ha hecho amigas y ya es famosa en otros servicios por su buena mano.

Dos cosas llamaron profundamente mi atención de esta mujer. Lo prolija que es para dar las recetas. No se le escapa ni un detalle, parte desde buscar los ingredientes y termina con servir. Se concentra, mira hacia el frente y da las recetas de corrido. Lo otro es su discurso sobre la higiene que cruza todo lo que relata, lavarse las manos, lavar alimentos, continente, superficies, herramientas. Tal vez sea producto de su profesión. De cualquier

modo Eugenia es limpia y da el detalle. Y luego de tanta conversación descubrí que lo del detalle se agradece.

Beatriz Peñailillo (48 años)

“por amor, y si tuviera que cocinar por plata también cocinaría por plata, pero así por el gueveo no. Ni cagando”

Beatriz tiene 4 hermanos, cuando ella nació los tres mayores ya se habían ido de la casa a estudiar, así que se crió con sus padres y su hermano menor en el mismo lugar donde nos encontramos, pero en ese tiempo era diferente. La única casa era la de sus padres, ahora hay cinco casas distribuidas en una especie de círculo con un patio grande al medio. Ella y sus hermanos construyeron sus casas bien cerca de los papás. Beatriz odia la sopa de cebolla, se la daba su madre cuando niña y nunca la soportó, su abuela le agregaba a esta sopa unas gotitas de vino tinto y ella hasta ahora le hace el quite a la cebolla. Era la sopa y los dulces lo único que cocinaba su madre, para todo el resto había una empleada con dedicación exclusiva a la cocina y otra que cuidaba a los niños. A veces Beatriz acompañaba a la nana en la cocina mientras hacía pan y armaba ella también un pancito chico con un poco de masa, pero su acercamiento a la cocina fue muy posterior. Por esos años, y aunque a ella le gustaba mucho ir a mirar, sólo la dejaban revolver el arroz o el dulce (mermelada). Fue cuando empezó a pololear que comenzó a aprender a cocinar, su madre le enseñó a hacer kuchenés y queques para que le cocinara al novio. Después de terminar el colegio en Pitrufquén, partió por un año a Santiago para estudiar secretariado y volvió a trabajar a Temuco. Se reencontró con el pololo de los kuchenés y se casaron, fue entonces cuando su madre decidió acabar con su enseñanza culinaria y le entregó sus recetas. Era una revista doblada con muchos papelitos adentro, todo amarrado por un lazo rojo. Igual que su madre, Beatriz colecciona recetas, las comparte con sus amigas y familiares y en general cocina guiándose por ellas. Pero cocina poco, desde que terminó de estudiar no ha parado de trabajar y a diferencia de Maite o Eugenia Castro, ella no estaba dispuesta a hacer los dos trabajos, contrató una nana y le entregó la cocina sin reparos.

Beatriz dice que sólo cocina por amor, hace cosas ricas para sus dos hijos, para compartir con sus amigos y su marido, no le gusta la cocina como una obligación, si no como una entretenición, por eso mismo cambia su especialidad con cada nueva receta que llega a sus manos, en los días de la entrevista promocionaba sus quiches.

Juana Guarda Navarrete (82 años)

“Claro pue que me gusta cocinar, pa que lleven mi recuerdo”

Juana no recuerda mucho o tiene memoria muy selectiva, se confunde, su historia es a saltos y no es fácil saber a qué tiempos se está refiriendo.

Nació y se crió en el campo “ acá donde la tía Bartola” con sus padres y sus hermanos. Al principio dice que son cinco, dos hombres y tres mujeres, pero a lo largo del relato van apareciendo otros y también muchos sobrinos y tíos. Es como si ella supiera que la unen lazos de parentesco con varias personas, pero no puede explicar muy bien quienes son, de donde vinieron, quienes son sus padres.

Juana cursó hasta tercero básico en una escuela rural, me cuenta que sabe escribir, leer y sumar también, después se dedicó al trabajo de la casa con su madre que “no era de raza tan indio”. El trabajo era duro, molía trigo tostado para hacer harina en una piedra y las manitos le quedaban rojas, casi no se la podía, pero como era la hermana mayor tenía que hacerlo. Mirando cocinar a su madre en el fogón, aprendió, pero fue su padre “un hombre mañoso” el que más fomentaba este aprendizaje, “de chiquitita hay que enseñarle”, decía. En ese tiempo comían porotos con locro, harta cazuela, tortillas al rescoldo, catuto, pavito de harina para el desayuno. Se la pasaban comiendo, hacían asados y la carne no se compraba. A pesar de su falta de memoria de estas recetas se acuerda con toda claridad, y eso que no las prepara hace mucho, mucho tiempo.

Comenzó a trabajar como empleada doméstica a los 16 años, y nunca más cocinó

“ esos caldos raros”. Primero entró para hacer la limpieza y luego fue ascendida a cocinera, aprendió platos nuevos que hoy son su especialidad: pollo escabechado y asados a la olla.

Juana nunca se casó ni tuvo hijos, hasta hoy trabaja para la misma familia con que empezó y vive ahí mismo, en un campo en Carilafquén. Se reencuentra pocas veces con su familia, los veranos visita a una hermana en Valparaíso y cada dos años se encuentra con todos en el nguillatún. Entonces compra carne y la asa al palo.

Ruth Montecinos Godoy (22 años)

“ yo me acuerdo de una fiesta bien así hee a lo mapuche en la casa de mi abuela, que se hizo tortilla, pero churrasca, y se sirvió una cazuela de pavo que hizo mi abuelita, siempre me acuerdo de esa cazuela de pavo con chuchoca, la famosa chuchoca, pero después te puedo contar que no quedó ningún invitado sentado, todos durmiendo”

Mientras conversaba con Juana, en su lugar de trabajo, Ruth lavaba la loza y quiso opinar. Eran tan entretenidas sus historias y claros sus recuerdos que le pedí que conversáramos solas otro día. A Juana no le gustó nada la idea, encontraba que Ruth era muy joven, que no podría decirme nada.

Volví a ver a Ruth unos días después cuando tuvo un respiro en medio de su cambio de casa. Su padre es inquilino en un predio del sector de Carilafquén y le habían pedido que se fuera a vivir a un pedazo del campo más cercano a Pitrufoquén. Ruth estaba atareada lavando toda la nueva casa, mientras su padre y su pololo trasladaban las cosas.

Ruth se crió con su abuela paterna. Cuando su madre se fue, el papá la llevó a ella y a su hermana mayor con un tarro de leche nido a la casa de la abuela, ahí vivían también dos tíos solteros y el abuelo. En esta casa Ruth conoció las tradiciones Mapuche. Su tatarabuelo había sido cacique y partir de ahí los hombres de su familia han asumido el liderazgo en la comunidad Millapi Flores. Cuando murió su tío abuelo se hizo un gran velorio, ella era una niña y recuerda que se comieron el caballo del cacique. Ruth creció entre fiestas que ella llama “ a lo mapuche”, la abuela era la encargada de la cocina y se

preocupó de enseñarle a cocinar a Deisy, la hermana mayor, Ruth era invitada a mirar y a hacer pancitos chicos con el pedazo de masa que le pasaba la abuela. Estudió hasta primero medio y luego empezó a trabajar como empleada doméstica, fue entonces que su hermana le enseñó todo lo que sabía de cocina no mapuche, ella había entrado a trabajar antes.

En la actualidad Ruth vive con su padre y su pololo, les deja cocinado el almuerzo todas las noches y sólo hace lo que ellos le piden, dice que todo lo demás es para perderse. A veces prepara para la once su especialidad dulce: pie de limón. Su fuerte en salado son las papas con chuchoca y las humitas.

Ruth es una mujer inteligente y reflexiva, a ratos parece que su pertenencia étnica fuera una opción que ha tomado a conciencia y con orgullo, habla con más soltura que cualquier otra mujer mapuche entrevistada de nguillatunes, velorios, machis, formas de conservar el alimento, analiza lo antiguo y lo nuevo, habla de las tecnologías mapuche, y es la más joven.

Había que volver a las labores del cambio de casa y me ofrecí para ir a dejarla; aunque ella andaba apurada me dijo que fuéramos donde Carolina Pichilef, una señora que según Ruth y Juana es la que más sabe de comida mapuche. Me la presentó, Ruth se entusiasmó y me invitó a conocer a una machi. Seguimos el camino que va de Carilafquén hasta Villarrica y llegamos a una casa con un rehue en la entrada, yo estaba nerviosa y a Ruth le daba risa. La machi no estaba, nos fuimos de regreso hacia su casa, en el camino me contó que su papá se cura con machis, que para ser machi hay que soñar y que ella prefiere los médicos del hospital.

Carolina Pichilef (77 años)

“ Antes se hacía con la piedra, pero ahora todo moderno ¿; quien muele a piedra ahora!?, solamente la piedra la usamos pa hacer nguillatún, pa moler el trigo pa hacer mudai”

Cuando Ruth nos presentó la señora Carolina no me pudo dar la mano, la tenía llena de masa, yo le tomé el antebrazo y así nos saludamos. Me llamaron la atención sus ojos, claros y pequeños lagrimeando constantemente.

El día de la entrevista ella me estaba esperando, entramos a su casa que era una cocina y una pieza, nada más. En el sitio habían otras dos construcciones que no llegué a conocer, tal vez eran más dormitorios, porque con ella viven su hijo menor, el único que no se ha casado, y un nieto de unos trece años. Mientras conversábamos en la cocina, el niño circulaba entre la pieza y la huerta cercana a la casa donde estaba trabajando.

La señora Carolina nació y se crió en el campo con su familia, su padre murió cuando ella era chica, entonces su mamá “ fue hombre y mujer para criar”, hacía quesos y los salía a vender, “muy buena madre fue” dice Carolina y “duró 110 años sin ninguna” cana. Eran 12 hermanos y ahora ella está sola, los dos hermanos que le quedan viven en Santiago y no se ven seguido.

Carolina aprendió a cocinar “con locrito” con su mamá y a los 13 años salió a trabajar como empleada doméstica. Se casó con el señor Jara y tuvieron hijos. Ella le enseñó a cocinar a hombres y mujeres, piensa que los “chiquillos” tienen que saber enseñarle a sus señoras. Ahora sólo le cocina al menor y le dice que si no le gusta su comida se busque una mujer.

Ella sabe que cocinar mapuche y ser mapuche espreciado por otras personas, dice que varias veces la han ido a entrevistar, que han ido niños de algún colegio de Pitrufrquén a su casa y el año pasado los bomberos del pueblo le pidieron a las mujeres de su comunidad que fueran a presentar sus comidas. Ella vendía un plato de cazuela con ensalada y sopaipilla por 1500 pesos; los sábados también vende tortillas en la feria de Pitrufrquén (muy, muy ricas). A pesar de todo esto siente una profunda pérdida, cada historia termina con una pregunta, que no va dirigida a mi, ni a nadie, la señora Carolina dice ¿ pero quien hace eso ahora?

Josefina Reinao Marilef (69 años)

“los niños ya de chiquititos ya saben lo que es educarse, lo que vale la persona educá...ya los niños de 5 años se dan cuenta que esa persona anda en la universidad y esa persona vale, el otro no vale, se dan cuenta”

Josefina vive con su hija Millaray y su nieta, una niña de unos 6 años que tiene por mascota una gallina. Su casa queda cerca del lugar donde se celebra el nguillatún, en Carilafquén, es muy bonita, con una huerta en la entrada y una bodega más atrás donde almacena leña, chicha y lana. Entré directo a la cocina, conocí a su familia y Josefina me empezó a contar: que esta es la Comunidad Millapi Flores, que de aquí mismo son todos sus antepasados, que creció con sus padres y 13 hermanos y que sólo fue un año y medio al colegio. Ahí se detiene. La educación es un tema sensible para ella, lamenta la ignorancia de su madre, la necesidad de mano de obra de su padre, su buena memoria desperdiciada. Ella tenía las capacidades y aunque tuviera que caminar 7 kilómetros hasta el colegio todos los días, más le dolió darse cuenta que ella no avanzaba y sus compañeros sí, que ella copiaba en vano porque había faltado demasiado a clases, muchas cosechas, muchas siembras.

A lo 9 años sacaba papas con su padre y ayudaba a su mamá en las labores domésticas: buscar leña para el fogón y agua para lavar, en esas entradas y salidas aprendió a cocinar, entonces como a los 12 años se empezaron a turnar las cocineras, a veces ella, a veces su mamá, otras sus hermanas.

Josefina ha trabajado mucho, sus manos la delatan, y ese trabajo ha dado frutos, se nota en su cocina, en sus ollas, en su casa entera. Trabajó 17 años como empleada doméstica en Santiago y paralelamente construía la casa donde estábamos. A los 43 decidió que ya era momento de tener un hijo. Cuenta que miró a alguien para tenerlo, no para casarse porque “¿cómo iba a obligar a un hombre?”, y tuvo sola a su hija, su mayor orgullo. Entonces se vino a vivir al campo, trabaja la tierra, engorda animales, mira y admira sus plantas y disfruta con el canto de los pájaros. Educó a su hija para que hiciera todo lo que ella no pudo. Juntas van al nguillatún y comen un banquete “asado, cazuela, asado, cazuela,

más asado...”. En un par de años Millaray va a terminar su carrera en la Universidad de la Frontera, Josefina espera y seguramente ese día preparará su especialidad, unos tallarines que no le cuenta a cualquiera “porque se luce si los hace”, una receta muy elegante. Así que no la doy.

Margarita Leflaiquir Ñampulef Manque (52 años)

“ casi siempre pa San Juan se hace el pan con chicharrones, ya sea tortilla en la masa de tortillas o el pan amasado, y hasta la fecha hay casas que todavía conservan eso de hacerlo, pero muy poco, casi ya no, pero ahora como que está volviendo de nuevo, como que están recolectando todo lo de atrás otra vez para volver a hacerlo”

En Carilafquén está el campo de Margarita. Es hermoso. Una reja de madera pintada blanca con las puntas rojas es la entrada, al fondo de un camino corto está su casa. A un lado del camino hay un potrero de árboles frutales y al otro lado una huerta grande con arvejas, habas y papas. A un costado de la casa hay dos invernaderos, donde se mezclan flores y hortalizas que Margarita vende o usa para arreglar sus tumbas en el cementerio.

Nos saludamos un poco distantes y entramos a su cocina. Margarita llora cuando recuerda a su madre y su niñez. Nació y se crió en la misma tierra donde estábamos, en la comunidad Francisco Marilef, con sus padres y una tía paterna que construyó su cocina unos metros alejada de la casa, cada una con su fogón. Su padre tenía “ formada la quinta” cuando llegó su mamá vivir con él desde Gorbea, y no se casaron hasta Margarita tenía 14 años, en buena medida lo hicieron para poder traspasarle sin temores las tierras a su única hija.

Desde pequeña su mamá le fue enseñando a cocinar, le pasaba un pedacito de masa y la dejaba hacer tortilla, mirar como se cocinaban los porotos, las arvejas, el catuto y las cazuelas con locro de trigo. Después aprendió en el pueblo cuando empezó a trabajar a hacer tallarines, budines y carnes al horno.

El sueño de la madre era que Margarita estudiara, pero no se pudo. Entró a “las monjitas” y cuando le tocaba cursar sexto preparatoria no alcanzó a llegar, el curso estaba completo y hasta ahí quedaron los estudios. La habían “conseguido” para ir a trabajar a una cosecha y como el invierno había sido lluvioso el trabajo se atrasó en el verano y ella quedó sin colegio. Trabajó durante más de un año en el internado del colegio, hasta que se empleó en una casa particular donde su “calvario era hacer fuego”, era la primera vez que le tocaba manejar una cocina a leña. Trabajó 5 años en una casa, 2 en otra y algunos meses en la última, después se casó y se fue a trabajar al campo con su marido. Tuvieron 5 hijos, dos hijas viven con ella, la menor y una hija casada que construyó su casa en el mismo predio, un hijo vive en Santiago.

Margarita, igual que la señora Carolina, reconoce el valor de su comida. Le pide al marido que le haga un fogón para hacer tortillas (ahora ella tiene cocina a leña) y el año pasado presentó su catuto en el encuentro de los bomberos, los vendía a 100 pesos, pero dice que la cazuela de ave que hicieron otras señoras tuvo más aceptación.

Margarita tiene un ritmo envolvente, se mueve despacio por sus invernaderos, me mostró cada una de sus plantas. Cuando ya me iba me regaló una linda mata de perejil, nos despedimos con un fuerte abrazo y la promesa de volver a vernos. (cumplimos).

Elizabeth Bart Dumont (60 años)

“mamita, tengo que hacer esta comida, dime tú” , y yo estaba viviendo en Mulchén, me fui recién casada con este gringo, y este gringo cocinaba puro gringo en su casa, olvidaté...”

Llegué puntualmente, a las 5, hasta la pastelería Clarita, el negocio de Elizabeth. La esperé entre hornos y masas liudando y subimos hasta el segundo piso que es su casa, la puerta daba a una cocina enorme, ahí nos sentamos, cada una sacó una cajetilla y empezó la chachara.

Elizabeth parte contándome que “le viene la raza” de su abuelo materno que llegó desde Francia y que su bisabuelo paterno vino de Luxemburgo, todos vivían en la novena región, unos en Lastarria, otros en Pitrufoquén y ella desde siempre en este pueblo. Hasta aquí todo iba muy claro, cuando de repente y sin provocación de mi parte Elizabeth sale con los catutos y la harina tostada molida en piedra...raro, raro. Lo que pasa es que su abuelo paterno se casó con una Chilena, doña Nolfá Venegas, con ellos Elizabeth vivió su niñez, en el campo y conoció lo que hoy nombra como lo “típico chileno” y también los catutos que calentaba su abuela y se los daba con mantequilla, pero ella no los ha cocinado nunca. Su madre, la señora Dumont, cocinaba muy distinto a su abuela y no lograban llegar a acuerdo, una por las salsas, otra por las pantrucas. Finalmente su familia se fue a vivir sola y empezó a comer lo que hacía su madre, con ella aprendió a cocinar, pero le quedó de la abuela su especialidad : las cazuelas.

Cuando salió a estudiar vivió 4 años con una tía que cocinaba las mismas cosas que su madre “ patos con manzanas” dice. Fue más o menos en esa época que conoció a un “gringo”, un austriaco que había llegado a Chile a los 11 años, que solo hablaba Alemán, pero que de todos modos se las arregló para decirle “ te quiero” y se casaron cuando Elizabeth tenía 17 años y sólo sabía hacer pan. Se fueron a vivir a Mulchén y por cartas su madre le enviaba recetas, hasta las más sencillas. Después de un tiempo volvieron a Pitrufoquén y Elizabeth conoció a Clarita una viejita pastelera. Hicieron tan buenas migas que cuando Clarita quiso jubilar le pidió a Elizabeth que continuara con el negocio, la metió a la cocina por meses y le enseñó todo, todo. No eran los gustos familiares de Elizabeth los que se vendían más. Clarita se fue del pueblo y Elizabeth le puso su nombre a la pastelería que hoy se ubica en plena avenida Bilbao a una cuadra de la plaza principal.

Desde entonces ella y su marido gringo trabajan la pastelería, tuvieron 3 hijos, ya son todos grandes, las 2 hijas se fueron de la casa y solo viven con el hijo menor.

Antes de irme Elizabeth me mostró unos libros que había traído su abuelo desde Europa, de vuelta en la pastelería me regaló una bolsa de galletas y me pidió que les tomara

una foto, salieron lindos los dos, Elizabeth morena y el gringo bien rubio, abrazados detrás del mostrador.

Carmen Schifferli Villiger (58 años)

“¿cómo te dijera oye?, de la nada hacen un plato, si esa es la verdad, porque no son buenos para comer. Yo lo vi en la familia mía. No son buenos para comer, sus fiestas tradicionales del...qué se yó, del día de Suiza, el famoso fondue, cerveza y parar de contar”

Carmen es delgada, muy delgada, habla rápido y con seguridad. Su voz es profunda y áspera.

Cuando fui a pedirle que hiciéramos la entrevista se largó a hablar al tiro, nada de darme hora para otro día, tuve que sacar apuradita la grabadora y dar por terminadas las presentaciones. Empezó por decirme que las comidas de “los gringos” (así les llama) son sencillas, muy sencillas y terminó con lo mismo, en realidad ese era el punto que ella quería sostener: la sencilla tradición culinaria de su ascendencia.

Sus abuelos llegaron desde Suiza como colonos a Quecherehue, cuenta que del lado de su padre son suizos – italianos y del lado de su madre suizos – suizos, de Zurich. Cuando sus padres se casaron se fueron a vivir a Traigén, a trabajar el campo, todos en su familia eran agricultores. Algunos años después se trasladaron a Los Ángeles (octava región), el padre vendía maquinaria agrícola y Carmen cursaba la básica en el colegio Alemán. Cuando terminó sus estudios en un liceo de Temuco decidió no seguir estudiando, ella se “veía con niños, que yo iba a tener una casa, que yo iba a tener que cuidar un marido”, y trabajó por 5 años hasta que se casó y partió a vivir a Pitrufrquén, el pueblo de su marido. Tuvieron 4 hijos, tres mujeres y un hombre que “salió gringuito, muy bueno pa lo dulce”. Actualmente vive en una casa en Pitrufrquén (pueblo) con su hija menor, su marido y su suegra.

En la casa de su marido las costumbres culinarias eran muy distintas a la sencillez de su familia, hacían once – comida, en la noche comían huevos y jamones, Carmen pensaba que “aquí yo reviento el hígado, aquí yo me enfermo”, no hubo caso, finalmente decidió mantener para ella sola un tecito con algo dulce y darle libertad al resto de la familia. Solo cosas dulces había aprendido de su madre, lo salado se lo enseñó una nana que trabajó con ella los primeros años de casada, pero no se le hace fácil, además no le gusta mucho; siempre cuando tiene visitas prefiere invitar a tomar té, ahí ella se luce con kuchenos, galletas y mermeladas.

Carmen ha sido dueña de casa, tal como se veía, pero está aburrida. Piensa que tal vez fue cobardía no seguir estudiando, que tal vez sus padres debieron exigirle más, hay un malestar, a estas alturas sólo se dirige gustosa a la cocina a preparar su especialidad, los tallarines con manzanas o cualquier cosita dulce, nada más, todo muy sencillo.

Julia Hirmas Hereme (74 años)

“a los 9 años me metió a la cocina y yo lloraba, me dijo mi mamá, yo no te tengo como empleada, yo quiero que nadie se limpie las manos en ti, quiero que aprendas para que el día de mañana tu sepas mandar una empleada o sepas valerte sola y que nadie te humille y te pisotee me dijo, y gracias a ella fue así”

La vida de Julia está llena de historias. Fueron apareciendo de a poco a lo largo de nuestro encuentro en la casa de su hija Inés en Pitrufrquén; y casi todas sus historias se relacionan con las comidas, con las cocinas. Fue saliendo de la cocina de su casa paterna que vio por primera vez al hombre que sería su esposo; en una comida se “arregló” su matrimonio y se definió la dote, la cocina fue un espacio de desencuentros con sus parientes políticos, y es la comida que da, cada dieciocho, a los presos de Pitrufrquén su obra más preciada. La relación de Julia con la cocina ha sido permanente, a los 9 años su madre le enseñó a cocinar para que nadie la humillara, le enseñó de todo, desde las comidas árabes más tradicionales hasta “ lo chileno”, a partir de ahí no ha dejado de cocinar.

Julia creció en San Clemente, Linares y San Carlos con sus padres y sus hermanos menores. Ellos habían llegado de Palestina el año 27 y los negocios los conducían de pueblo en pueblo. Llegó a Pitrufrquén a los 17 años, recién casada, a vivir con la familia árabe – chilena de su marido. La convivencia fue difícil y eso se manifestó en la cocina. Julia cocinaba árabe, las tías de su marido, chileno. No lograron nunca ponerse de acuerdo en quien estaría a cargo de la cocina de la casa, finalmente decidieron que la cocina sería una quincena para cada una. En esos años nacieron los hijos, 5, 3 hombres y 2 mujeres.

El marido de Julia tenía un negocio y ella trabajaba en la casa, la vida era más o menos plácida hasta que se vieron en algunos apuros económicos. Entonces ella tomó el toro por las astas y salió a trabajar, eligió su mayor habilidad y comenzó a recorrer cocinas ajenas. No como nana, me lo dice claramente, como cocinera para eventos. Cuando volví a verla para la navidad, en su casa, me mostró sus cuadernos llenos de menús y cuentas de las muchas veces que trabajó cocinando. Julia recuerda esta etapa de su vida con orgullo, fue capaz de poner el hombro con toda dignidad y esto le ha significado un enorme fama en el pueblo. Las mujeres – cocineras no dudaban en darme su nombre para intentar una entrevista “hable con la señora Julia Jamade” (apellido de casada), como si ella fuera la mejor representante de las cocineras de Pitrufrquén. También es famosa por la comida de la cárcel, cada dieciocho cocina para los presos, justo cuando yo estaba allá, así que me invité. Fue impresionante escuchar su discurso frente a un comedor lleno de hombres reos (así les dice ella o también la población). El comedor del penal lleva su nombre.

Ella no sabe muy bien que la condujo a realizar por tantos años esta comida (45), pero sí sabe porqué es comida y no un baile o cualquier cosa, quiere entregar lo mejor de sí misma.

Eliana Fontanelle Hoffer (66 años)

“ella (la mamá) tenía una nana, que vivió con nosotros, incluso después que se murió ella, siguió ahí con nosotras, por decirte, muy poco tiempo más, porque ya...ya nosotras también habíamos perdido un poco la casa”

Para las diez de la mañana me dio hora Eliana. Llegué al departamento de su hermana en Temuco y las encontré a ambas llenas de actividades, Edith estaba recién cambiándose de casa. Nos sentamos en la mesa de un comedor grande, tomamos té y Edith quiso quedarse. Entre las hermanas Fontanelle fueron contando una historia, no sin desacuerdos, donde están, casi siempre, juntas. Son simpáticas estas hermanas, discuten, se ríen de ellas, tienen millones de recetas guardadas en una caja de aspiradora media doblada.

Los abuelos paternos y maternos llegaron desde Europa por barco hasta Valparaíso, los Fontanelle venían de Francia y los Hoffer de Suiza, ellas indican, son Suizos Alemanes. Sienten que tienen esas dos culturas.

De pequeñas vivían en Toltén con sus padres, en el campo, ahí su madre hacía paté de ganzo con chicharrones de chanco, preparación que debe haber sido muy compleja. Todo partía con los primos cazando el ganzo y terminaba con una masa exudando agua por meses en una bodega, hasta poder consumirlo en el invierno. Fuera del paté todos los recuerdos son dulces : galletas de quaker, kuchen y conservas, todo lo demás lo hacía una nana. A las niñas les gustaba ir a la cocina, sobre todo a la de la panadería de su padre a sacar galletas, a revolver, a echar los huevos, pero cuando murió su madre la cocina se acabó. Eliana tenía 10 y Edith 6 cuando partieron a estudiar internas al colegio Beata Imelda de Pitrufoquén, ahí sólo veían la comida en el comedor.

A los 16 años, terminado el colegio, Eliana se casó con un descendiente de suizos viudo con dos hijos pequeños. Entonces empezó a preguntar para aprender a cocinar, cuenta que fue terrible, que ni siquiera sabía despresar un pollo; recolectó recetas entre sus familiares y amigas y aprendió. Para ella la cocina es una cosa de empeño. Eliana tuvo tres hijos más, en total fueron tres hombres y dos mujeres. Después de algunos años contrató una empleada “la Elsa”- Edith acota que era estupenda- y comenzó a desligarse de la preparación, solo se reservó lo dulce y se lo enseñó a sus hijas como una obligación. Mientras tanto su marido le enseñaba a los hijos (hombres) a hacer el fondue para celebrar el día de Suiza. Eliana y su familia vivieron siempre en la comuna de Pitrufoquén, pero en el pueblo sólo 13 años, más tiempo han pasado en el campo. Sus hijos ya se casaron y

tuvieron sus propios hijos, su marido murió y Eliana vive a veces en el campo y a veces en Temuco.

Eliana y Edith, después de un rato de debate, se pusieron de acuerdo en cual sería la especialidad familiar: guatitas a la mode de caen, un plato francés que no solo lleva guatitas, también una pata de vacuno y dos patas de chanco, vino blanco “bueno” y muchas horas de cocción. Adjunto la receta “ muy buena, exclusiva”.

María Julia Bornand Chesta (79 años)

“ahí yo me hice cargo de mi casa, porque después de casada uno pasa a ser cocinera, lavandera, de todo, en esos tiempos”

La casa de María Julia, está justo al frente de la plaza principal de Pitrufrquén, es de cemento, grande y con un gran ventanal hacia la calle. Ella me abrió la puerta y pasamos al living – comedor, un espacio lleno de muebles antiguos. Se sentó en una silla, sacó su cigarrera y yo la grabadora.

Sus abuelos por lado y lado llegaron de Europa, los paternos de Suiza y los maternos de Italia. Sus padres vivieron desde siempre en Pitrufrquén, y construyeron su casa en el alto, pensando que por ahí pasaría el tren, pero la línea se construyó abajo, así que luego de algunos años se trasladaron. Julia creció con su hermano y su hermana, en una casa donde cocinaba la nana, la señora Chesta lo hacía sólo a veces, pero eso es lo que más recuerda M^a Julia, los conejos en salsa de salsifí, las mermaladas, conservas, la salsa verde y por supuesto el gâteau, preparación que reconoce muy propia de las Bornand. Seguramente su madre aprendió a cocinarla después de casada. Cuando terminó sus estudios, en el año 45, se casó y solo en ese momento se decidió por aprender a cocinar, juntó a su madre y a su nana Aurora y comenzó a escribir; aunque ya tenía algunas nociones, este cuaderno fue la graduación. Se fue con su marido a vivir al campo y el año 46 tuvo su primer hijo, Fernando, después vendrían dos más, una mujer y un hombre. Durante la crianza de los niños tuvo dos empleadas, pero aún así ella siente que al casarse pasó a ser “cocinera, lavandera, de todo”. Cuando los niños tenían que empezar el colegio

se devolvieron a Pitrufrquén. Sus hijos crecieron y su marido murió, hoy ella vive sola en esta casa, come poquito y lo que más disfruta es el desayuno y la once, ahí puede comer pan con mermeladas y manjar de su mano y nata. A su hija y sus nietas les regala mermeladas y mantiene el toque francés con su especialidad : lengua en salsa verde.

Capítulo 4: Aprendizajes y Traspaso de los Saberes

Cocinar implica una serie de operaciones y distinciones, que tradicionalmente han sido consideradas como parte de las habilidades naturales de las mujeres. El habitar el espacio social y simbólico cocina y realizar las actividades asociadas a él correspondería, según esta mirada, a la esencia femenina. Estas apreciaciones también naturalizan una división de los espacios en exteriores e interiores, siendo los espacios interiores donde se desarrollan las actividades propias de la vida privada y entre ellas la cocina (Del Valle, 2000).

Sin embargo, cocinar es un acto cultural, implica un aprendizaje, constituye un cúmulo de saberes conservados, apropiados y acumulados a través de las operaciones de ensayo y error. Aun cuando para muchas mujeres es una actividad tan fácil, tan de todos los días, que no representa complicaciones mayores, si no solamente decidir qué se come cada día, nadie nace sabiendo cocinar, aunque algunas parecen creerlo. Era tal la confianza en los talentos y la buena mano y el olvido de la enseñanza, que ya casi estoy por creer en la existencia de un don. De manera inconsciente hay mujeres que pueden realizar todas las operaciones y procedimientos que implica la preparación de un plato, receta o menú, y de este modo se inscribe en la personalidad de la cocinera.

Contrariamente a esta “naturalización” de un saber, la mayoría de las mujeres reconoce un aprendizaje, recuerda momentos, otras mujeres, madres, nanas, hermanas mayores, que indican que de alguna manera, los saberes involucrados implican una ciencia más que un simple procedimiento.

El aprendizaje es un proceso que en algún momento parece detenerse, cuando una mujer sabe cocinar, puede recibir nuevas recetas, nuevos consejos y secretos, que reinterpreta en función de sus propios conocimientos, ya no es necesario que las recetas lleven escritos los tiempos o el fuego adecuado para la cocción, bastan los ingredientes y algunos datos de ordenamiento para que ellas puedan realizarlas. Veamos a modo de

ejemplo un extracto del recetario que la señora Julia Hirmas le entregó a su hija Inés para que cocinara en Santiago:

Galletas Finas

¼ k coco

¼ k azúcar

3 huevos

se hacen las galletas chicas, horno caliente

Esa es toda la receta y el pequeño cuaderno está lleno de otras similares. Una persona sin conocimiento alguno de cocina, sería incapaz de realizar esta preparación, seguramente Inés ya sabía cómo hacer galletas. Considerando los otros recetarios que tuve oportunidad de leer, es posible que las recetas no sean un expediente del aprendizaje de cómo cocinar, si no de qué cocinar. El cómo cocinar, es el aprendizaje que nos guiará en este capítulo, y aparentemente es un proceso anterior, que tiene , en lo que respecta a las operaciones básicas, un desarrollo y un final.

Es entonces cuando empieza la mejor parte, la parte del talento, de la creatividad y el riesgo, se prueban nuevas cosas, se establecen los propios secretos, las mañitas, empieza la creación, la generación de nuevos conocimientos, que permiten constantemente ordenar y reordenar el mundo de la cocina y la comida. Hay platos y procedimientos culinarios donde es más fácil apreciar este proceso de creación e intervención. La cazuela es uno de ellos, no hay ni una sola mujer que no tenga sus propias ideas sobre la preparación de una cazuela, todas le ponen de su cosecha. Habría que distinguir en primer lugar entre las que fríen las presas y las que no lo hacen. Una y otra modalidad se explica por una serie de creencias, representaciones y gustos: pollo flaco o gordo, pollo de campo o de pueblo, grasa, salud, sabor, etc. Luego hay una serie de alimentos que pueden o no estar en la cazuela : porotos verdes, cebolla, apio, zanahoria. Y el modo de incorporar estos elementos también varía de mujer en mujer, puede ser una cebolla entera, picada, rallada; el apio, el perejil y demás “ramitas” que se quieran poner pueden ir sueltas o amarradas, si van sueltas aparecerán en el plato al momento de servir, si van amarradas no se servirán o se le darán a una sola persona. Y finalmente hay que decidir con qué espesar la cazuela: arroz, cabellos

de ángel, locro, chuchoca, etc. Esto es solo el esqueleto, cada cocinera define su propia cazuela, combina de manera distinta los ingredientes según la carne de que se trate, el número y tipo de comensales, la ocasión. Es tal la cantidad de variaciones que resiste una cazuela que más apropiado resulta definirla como un procedimiento culinario que como una receta.

Aprender a cocinar, a preparar alimentos, a distinguir los ingredientes, inmiscuirse en una jerga, es también el aprendizaje de un lugar y una posición social propia de lo femenino, tanto así que lo que les es ensañado a las mujeres rara vez les es enseñado a los hombres, sobretodo cuando esto se considera fundante de la identidad femenina. Por ejemplo, una cocinera es una mujer que puede adaptar sus saberes y sabores para asumir los propios de la familia del marido, de los patrones, o agradar a las visitas. Estas situaciones implican transitar por pautas culturales de género, clase y etnicidad, es decir, el aprendizaje de la cocina está ligado con el aprender a ser mujer, nana, dueña de casa, “señora”, esposa, indígena, inmigrante y chilena.

A partir del análisis de las entrevistas es posible definir tres formas, que son al mismo tiempo tres momentos de aprender a cocinar: sola cuando fue necesario; por fuerza en la niñez, y para el matrimonio al momento de casarse.

4.1 Aprender Sola

Si hubieran dos polos, uno de los conocimientos adquiridos y otro del talento, las mujeres que afirman haber aprendido a cocinar solas estarían más cerca del segundo. Hay algunas que se dedicaron a mirar y otras que reconocen en ellas capacidades que no tienen todas las personas. Lo cierto es que ambos aspectos están presentes en los discursos de todas las entrevistadas, pero aparecen como un complemento a una enseñanza específica, realizada por alguien identificable y en un momento determinado. Para quienes aprendieron solas esta es la única fuente de sus conocimientos.

4.1.1 Mirando

Las conversaciones en torno al aprender mirando develan lo que en el marco de la cocina se entiende por enseñanza. Aunque el mirar implica necesariamente a dos, quien cocina y quien observa, subjetivamente se instala como aprendizaje solitario. Desde el punto de vista de quienes aprendieron mirando pareciera que una enseñanza implica a dos personas en un proceso activo, donde están puestas dos voluntades para lograr un objetivo. En el mirar, el aprendizaje depende casi exclusivamente de lo incisiva y atenta que sea la mirada. Inés dice haber aprendido a cocinar sola. Aunque miraba a su madre, Julia, no es capaz de reconocer en eso una enseñanza:

I: y a ti te enseñó a cocinar

2: no me enseñó.. yo aprendí mirando

I: ya no como su mamá que le dijo

2: no mi mamá no sabía enseñar, mi mamá era muy rápida, entonces yo le decía

J: soy muy rápida pa hacer las cosas

2: yo te digo, siempre cuento lo mismo, o sea cuando yo me iba a casar le digo a mi mamá enséñame como se despresas un pollo

I: jajaj

2: ella pescó el pollo pifpif así se despresas el pollo, ni lo vi como lo despresó, así que yo, yo lo que aprendí a cocinar fue mirándola, nada más no que ella me haya dicho esto se hace así, nada yo.. porque era muy rápida entonces tu no alcanzabas a ver nada, yo lo hago diferente con mi hija, mi hija quiere hacer algo y yo me siento... mamá como se hace y yo me siento se hace así y la miro no más, aunque me coman las manos por meterme, nada yo me fijo, porque yo digo no quiero cometer el mismo error que mi mamá cometió conmigo, o sea que ella aprenda haciendo las cosas, aunque no las haga igual a mi

J: es que yo, sabe porqué, por el sistema mío, yo decía bueno, te doy la receta, pero es muy distinto ver hacer las cosas.. uno viendo hacer las cosas aprende más que con la receta.

(I: Isabel, entrevistadora; 2: Inés Jamade, hija de Julia; J: Julia Hirmas)

Inés dice “mi mamá no sabía enseñar” y Julia piensa que “ viendo hacer las cosas se aprende”, parece no importar la intención de la maestra, para la aprendiz el mirar es difícil, es leído como una omisión, como un error, es una no enseñanza. Sin embargo es evidente que la intención de la madre era enseñar. Inés y la gran mayoría de mujeres inmigrantes y chilenas de clase alta, entrevistadas, fueron escolarizadas bajo un modelo de enseñanza – aprendizaje “positivista”, las otras modalidades posibles de aprender parecen requerir disposiciones que ellas no han entrenado. Este grupo de mujeres es el que más utiliza los libros de recetas para cocinar y enseñar a cocinar. En cambio las mujeres mapuche y chilenas de clase media o baja, que no están escolarizadas o muy poco, aprenden a cocinar mirando y no relacionan aquello con una no enseñanza.

La mirada también puede ser una pillería de la aprendiz, no un error de quien desea enseñar, un error de quien quiere ocultar y no lo logra porque la observadora es más astuta. En este sentido mirar es el único camino posible, cuando la cocina es un secreto. Ruth espera cualquier descuido para acercarse a mirar:“*...a veces me demoro en hacer aseo porque le estoy pelando papas pa mirar como hace la comida ella, porque estoy pelando ajo, pelándole papas, cualquier cosita a ella pa estarla fichando como se dice, que es lo que está haciendo ella, ya terminando que dejó la olla puesta en la cocina voy a hacer el aseo, ella va a hacer la cama yo vengo a mirar si algo le echó jajaja y así nos vamos*”

Ruth Montecinos trabaja como empleada doméstica en las funciones de aseo, la otra mujer de la historia es también empleada doméstica, pero cocinera. La cocinera guarda celosamente sus conocimientos, porque son los que le permiten ocupar un status superior, que implica una mayor confianza con la familia y la dueña de casa, tomar decisiones y hasta cierto punto dirigir a las otras trabajadoras. Una situación muy similar a la de Irma, en la historia de Maile. Ruth solamente se encarga de “funciones menores” en la cocina : pelar, cortar, lavar. La cocinera cocina “lo superior”, es decir, pone los alimentos al fuego o si son crudos los dispone sobre los platos y sirve. De cualquier modo el trabajo de Ruth es concebido como una “ayuda” de la que la cocinera puede prescindir.

Tanto la cocinera como la dueña de casa que oculta los saberes de la cocina a otras mujeres, están marcando una frontera, defendiendo una posición en la estructura familiar y social, dicho de otro modo se reservan el poder saber que les permite el acceso a determinadas posiciones y status. La mirada de Ruth, en este contexto, es una amenaza, es entrar a disputar un puesto de trabajo y en definitiva un status. En el caso de las dueñas de casa y las empleadas, esta defensa, es también la definición de una barrera entre dos clases - y por lo tanto puede ser leída como una acción de enclasmiento - y probablemente entre dos etnias diferentes.

En los casos donde el mirar constituye una omisión, las mujeres se acercan a la cocina solas, a espiar u observar dependiendo de la actitud de quien es mirada, son ellas las que buscan el conocimiento, es por lo tanto la manera que involucra más fuertemente la voluntad de la aprendiz ¿qué moviliza esa voluntad?, ¿qué busca esa mirada?.

Eugenia Castro era la mujer más chica de su casa, sus hermanas eran mucho más grandes que ella y por lo tanto cumplían labores diferentes en la casa y el negocio familiar. Esta diferencia con las demás mujeres de la casa fue lo que impulsó a Eugenia hacia la cocina:

“...cuando yo fui dándome cuenta de todo lo que iban haciendo ellas me entusiasme en aprender a hacer las empanadas yo, porque a mi siempre me mandaban a la carnicería que atender y todo y así yo no aprendía , entonces dije que este año me iba a tocar a mi aprender a hacer esto y me puse en empeño de hacer yo las cosas y me resultaron...”

Las miradas en la cocina son siempre femeninas y sobre otras mujeres: madre, hermana mayor, nana, abuela, tía. Siempre mujeres mayores que la observadora, mujeres que tienen un status determinado en la estructura familiar, status que probablemente les permite hacerse cargo de la cocina.

Eugenia, criada entre mujeres, se va dando cuenta que ella es diferente, ella no es considerada para las labores de la cocina y decide acercarse, decide crecer, dejar de ser

niña. La intención de ir a mirar a la cocina, parece indicar algo más que la inquietud por aprender una práctica culinaria, puede tratarse en última instancia de un intento por saber qué hacen, de qué conversan las mujeres en un espacio femenino por excelencia. Eugenia lo dice, se entusiasmó por “todo lo que iban haciendo ellas”. Probablemente ellas hablaban mientras cocinaban de sus vidas de mujeres adultas, de casarse, de sexo, de trabajo, de hijos, de secretos, se reírían, compartirían sus experiencias. Aparentemente la edad define quienes van aprendiendo, no el número de años, sino la construcción social y simbólica en torno a la edad.

Para las niñas, sobretodo las de clase alta, la cocina está cerrada, no porque se la considere un espacio no adecuado para mujeres, si no porque es el reducto de la nana, no de la madre, es un espacio signado por las diferencias de clase y en consecuencia no adecuado para ellas, sin embargo al mismo tiempo que las sacan de la cocina las educan en otras “labores femeninas” como el bordado. Ese es el caso de Carmen Seco, que solo aprendió a cocinar después de casada. Mientras vivió con sus padres, su relación con la cocina fue menor, aunque iba aumentando a medida que Carmen crecía: “*...y los domingos a nosotros como gran cosa, nos hacía que la ayudáramos a hacer empanadas (...) nosotras las más grandes*”

Para las mujeres de las otras clases la cocina se mantenía abierta, cuando niñas podían acercarse a mirar, pero no a cocinar. La abuela de Ruth se empeñó en enseñarle a cocinar a la hermana mayor (Daisy) “ era la que tenía que aprender”.

4.1.1.1 Las miradas en el continuo

“Yo la miraba todo lo que hacía, yo era intrusa (se ríe). No me quedaba ninguna. Cuando ella pescaba un pollo pa hacer cazuelita, ahí estaba yo lista pa mirar que es lo que le iba a hacer, como lo iba a destripar y todo, como lo iba a matar.” (Carolina Pichilef)

Aprender mirando, en la niñez, es para las mujeres mapuche una enseñanza y no una omisión. En sus relatos no hay un momento claro de aprendizaje, es un continuo de miradas, comentarios y pedazos de masa. Sí identifican un momento en que la madre las deja cocinar pero eso es la culminación de un proceso que se ha desarrollado siempre. Cuando se habló de la pieza de cocina en casa de mujeres mapuche, se dijo que es “como toda la casa”, un espacio poblado donde la familia se reúne no solo para cocinar y comer, todos pasan por ahí y permanecen, no es un espacio cerrado. Las niñas ven constantemente cocinar a sus madres, las acompañan, pueden estar jugando, estudiando, descansando en la cocina y al mismo tiempo viendo cómo se preparan los alimentos, “La “madre” es una gestualidad, la repetición de actos que interpelan a la imitación. La hija se mira en la madre y reproduce sus visajes. Madre – espejo que ilumina el lugar donde se anidará la constitución de la mujer en tanto sujeto cultural” (Montecino 1984: 40). Así comienza el aprendizaje, mucho más temprano que las niñas de otros grupos étnicos, y de manera conciente, generalmente, alrededor de los 10 años. Proceso que implica reemplazar a la madre en las labores de la cocina y de ese modo constituirse como sujeto con sentido social (Montecino, 1984), por ejemplo los comienzos de Josefina Reinao en la cocina, coinciden con su comienzo simbólico como mujer: “*...la mamá nos decía ¡ya! cuando teníamos como 12, 13 años, ¡otra cocinera!, entonces nos íbamos turnando un día hacía la comida una al otro otra ya...*”. El paso de la niñez a la adultez se aprecia brusco, y está en muchos casos, asociado con irse de la casa para trabajar

Margarita Ñampulef, aprendió mirando a su madre, y recuerda como un incentivo para aprender los pedazos de masa:“*...yo iba aprendiendo.. de a poco, ya cuando ya yo podía hacer mi mamá me pasaba ella hacía masa y ella me pasaba un pedacito de masa entonces yo hacía mi churrasquita chiquitita...*”

Las madres (abuelas, hermanas) son más activas, las invitan a mirar, cocinan sabiendo que están siendo observadas, comentan algunas cosas sobre la manera de cocinar y desde chiquititas les pasan a las hijas, pareciera que con la intención de que se entretengan, un pedazo de masa para que hagan una tortilla o una churrasca. Pasar masa no es peligroso, es adecuado para niños, no se queman, ni se cortan, es como un juego y al

mismo tiempo una invitación. Se trata de un traspaso material de conocimientos tan usado como el traspaso de libros y recetas escritas entre las mujeres inmigrantes. Las chilenas están más cerca de la tradición oral, pero las más jóvenes han incorporado las recetas escritas.

Beatriz, mujer chilena, recuerda que su nana mapuche le pasaba masa cuando era niña: “*la nana de repente hacía pan (...) ahí yo hacía mi pancito*”. Sin embargo, para ella esto no forma parte de su aprendizaje, dice que aprendió por recetas. No todo acercamiento a la cocina es integrado en la experiencia como un aprendizaje. Puede que estemos nuevamente frente a las diferentes concepciones de aprendizaje según escolaridad, pero pensando en este caso y en la relevancia de las madres en el traspaso del conocimiento culinario, también podría ser que un aprendizaje solo es reconocido como tal cuando se trata de una maestra legitimada por la aprendiz. Parece que existe un marco y unos personajes “adecuados” para hacer el traspaso de unos conocimientos que también deben tener cierta legitimidad ante los ojos de quien aprende. Solo Carmen Schifferli cuenta haber aprendido a cocinar lo salado con una mujer de una clase y una etnia diferente, una nana de la casa de su marido, pero no se trata de una experiencia común, aunque sí es común el contacto de las niñas con las empleadas domésticas en la cocina. Que Beatriz ni ninguna otra mujer nombre entre sus recuerdos los momentos con las empleadas domésticas, puede estar indicando que se integra el contexto, la persona y el conocimiento “adecuado” porque en el fondo lo que se aprende es un modelo de mujer en la cocina. Y probablemente en función de comentarios y conductas de los padres o personas mayores en relación a las otras clases y etnias, las niñas aprenden a quien copiar y de quien aprender y de quien no.

4.1.2 Las capacidades

Carmen Seco creció alejada de la cocina, exactamente cien metros alejada, no la dejaban ir, que no se fuera a cortar, que no quedara pasada a olores, solo las nanas en la cocina. Cuando Carmen creció descubrió una habilidad, y entonces aprendió a cocinar: “*Las he aprendido así, así, preguntando e inventando, como me gusta invento, yo como una cosa y yo sé qué es lo que tiene, entonces sé lo que le tengo que echar... (...) Nadie*

me enseñó, nadie me dijo, como les ha pasado a otras personas que tienen que darle un recetario....no a mí se me ocurría sola, sola no me acuerdo que me hayan enseñado tanto.”

Nadie le enseñó y tampoco fue a mirar, ella puede saber exactamente qué está comiendo cuando prueba una preparación. En este caso el aprendizaje culinario se realiza en la cuisine, y no en la cocina. Probablemente en la mesa se conversaba acerca de lo que se estaba comiendo, de lo buena o mala que estaba la comida, de si tenía mucha sal, pimienta, si estaba muy cocida o poco, etc. Escuchando, mirando y probando las preparaciones se aprenden las operaciones de la cocina, sin embargo al momento de preparar una comida, se afirma una capacidad innata. Quizá el aprendizaje en el comedor, por no tratarse de un proceso según las características antes definidas, es decir, que involucre a dos personas activas, no es conciente.

Esta capacidad de discernir con certeza qué se está comiendo, la tienen casi todas las cocineras que conocí, no basta la buena mano, también tienen buen paladar. Entre ambas habilidades la mayoría ubica un aprendizaje, otras no, es como si bastara el buen paladar para saber cocinar. Según lo visto en el capítulo sobre la cocina, la cocinera es la mujer que cocina rico; la importancia dada a la innovación y el buen paladar, nos indica que la cocinera además debe ser creativa, tener sus propias ideas, creencias, secretos en torno a la preparación de los alimentos. De cada comida consumida se rescatan ideas para implementar en la propia cocina. Y aunque esta etapa de la creatividad está presente en todas las cocineras, independiente de la clase, el origen de los conocimientos culinarios ligado a una suerte de habilidad y creatividad innata se relaciona más con las clases altas.

Entre las mujeres de clases altas la cocina no es un espacio de reproducción social, si no un espacio para la creatividad. Un lugar relacionado con la utilización del tiempo de ocio, del que no disponen las clases bajas porque todo su tiempo está ocupado en la producción y la reproducción. Las mujeres de clase alta, que cuentan con servicio doméstico, solo parecen entrar a la cocina a disfrutar, a ocupar sus tardes libres, tienen el tiempo necesario para crear e innovar, al menos tienen más tiempo que las mujeres que cocinan apuradas (aunque ellas también destinan parte de su descanso a la cocina). De este

modo se comprende que las mujeres de clase alta confieran mayor importancia a sus propias habilidades y procesos creativos en lo respecta a los conocimientos culinarios.

4.1.2 Síntesis

Las mujeres que aprendieron a cocinar solas acentúan la individualidad, afirman el proceso propio y solitario como el origen de su identidad de cocinera. Del lado de quienes miran es una identidad buscada activamente, del lado de quienes ponen el acento en sus capacidades es como algo que venía en sus genes, la cocinera ha estado siempre en ellas, y basta algún episodio, como el matrimonio o la ausencia de servicio doméstico, para que se manifieste.

En general aprender mirando, es una forma de enseñanza – aprendizaje basada en la copia y la repetición, más bien corporal e intuitiva que establecida, que es considerado como una enseñanza activa o una omisión en función del modo en que han sido escolarizadas las aprendices. Más allá de considerar o no como una enseñanza el permitir mirar, parece que las mujeres integran en su experiencia como aprendizaje, aquellos conocimientos considerados legítimos, entregados por una maestra también legítima.

4.2 Aprender por fuerza algo útil

Los recuerdos de este aprendizaje son vívidos, detallados, hoy llegan hasta estas mujeres como un hecho de la causa, sin rencores y aunque se trata de relatos duros muchas agradecen la enseñanza; seguramente más de alguna vez ellas han pensado en esto y han terminado por entender las motivaciones de padres y madres por “meterlas” en la cocina siendo todavía niñas, han pasado muchos años, ellas ya están viejas y han enseñado a hijas y nietas las artes culinarias, con otros métodos, tal vez con los mismos fines.

Cuando se aprende por fuerza, no está implicada de manera explícita la voluntad de la aprendiz, más se parece a la aceptación de un destino; el sentido de esta práctica está por el lado de quien enseña y quien promueve esa enseñanza. Más que lo que se enseña, lo

relevante son las motivaciones que conducen a comenzar de manera abrupta y obligatoria una educación de cocinera y sobretodo de mujer. En este sentido esta manera de aprender es opuesta a la anterior, no hay una búsqueda, hacia el interior (capacidades) o el exterior (mirando), hay una imposición.

Juana Guarda recuerda sus primeras incursiones en la cocina, como una experiencia físicamente dolorosa: ***“... me echó una vez a hacer harina mi mamá, hacíamos harina así tal como aquí y tenía una piedra grande y uno pone el tostado y le hace... ahí hacíamos la harina tostada... y yo como era la mayor aunque no me la podía la piedra, pero si no lo hacía corría mala suerte, que tenía que enseñarme con la piedra así chum chum , achulluncado con la piedra abajo(...) que me salían ampollas y lo hacíamos con una piedra huuyy tutui, tenía que llenar un tarro de esos pastilleros grandes así hay sí que me salían esto así coloradito, me ponía rojo y me dolía, vamos moliendo”***

Juana tenía 9 años, era la hermana mayor de una familia campesina y numerosa y su deber era ayudar a su madre en las labores domésticas, pues en las familias campesinas todos miembros participan de producción y reproducción por motivo de la organización de las relaciones sociales dentro de las economías de subsistencia (Valdes, Ximena,). El trabajo duro en la casa o en el campo fueron su niñez y su padre decía ***“de chiquitita hay que enseñarle a esta porque después crecen, se van de la casa. Era mañosaso mi padre.”***

El trabajo doméstico de Juana era un aporte para su propia familia. Ella recuerda lo estricto que era su padre en la supervisión de sus actividades diarias en tanto un proceso también de aprendizaje porque tal vez el fin era prepararla para que cuando se fuera de la casa no estuviera desvalida. Lo aprendido en esos años se convertiría en su trabajo.

La idea que la cocina pueda significar a la larga un mejor pasar para las mujeres es más fuerte entre las mujeres cuyas familias eran de clase baja, pero no está ausente en las otras clases. La familia de la Sra. Julia Hirmas es de comerciantes árabes, más que un temor a la pobreza, hay un temor al deshonor: ***“... a los nueve años me metió a la cocina y yo lloraba, me dijo mi mamá, yo no te tengo como empleada, yo quiero que nadie se***

limpie las manos en ti, quiero que aprendas para que el día de mañana tu sepas mandar una empleada o sepas valerte sola y no que nadie te humille y te pisotee me dijo, y gracias a ella fue así”

Julia en algún momento llegaría a una familia extraña, muy probablemente en calidad de esposa, y a partir de ahí su futuro ya no dependía de su madre, tampoco de ella, si no de las relaciones que fuese capaz de establecer con esta nueva familia. Su madre debía completar la educación, aunque fuera por fuerza, de una mujer, de una buena mujer, de una mujer digna. Y eso implicaba saber mandar una empleada y estar capacitada para estar sola. Cuando Julia y su familia vivieron momentos muy duros en lo económico, ella recordó a su madre y comenzó a trabajar haciendo comida para diversos eventos de Pitrufquén y Temuco, valió la pena el llanto. El cocinar se manifiesta como una actividad capaz de dignificar a una mujer e incluso a una familia entera. Así mismo la enseñanza de la cocina se concibe como una manera de perpetuar en la hija cierta calidad humana de la familia de origen, en este caso el honor de una familia Palestina. En las manos de Julia y en sus preparaciones estaba la clave de su honorabilidad una vez que se alejara de la casa paterna, espacio de pertenencia que aparentemente le confería honor en primera instancia. Podemos pensar que la tradición culinaria, transmitida por la madre, reproduce simbólicamente la familia de pertenencia y sus cualidades en el nuevo espacio social y en quienes incorporan esas preparaciones.

Aún cuando la madre de Julia manifiesta su preocupación por el honor, podríamos pensar que en su esmero por enseñarle a su hija las labores de la cocina se devela también la idea de criar a una buena mujer para el matrimonio. Al menos en el caso de esta familia, el matrimonio se “arreglaba” entre dos familias, una hija buena en las labores asociadas a las mujeres tendría más posibilidades de recibir un buen marido.

Entre las mujeres de clase alta, la obligación de aprender a cocinar, se relaciona más que con la supervivencia personal o familiar, con la reproducción de la clase:“...*mi mamá siempre decía, yo creo que todas las mamás decían igual antes, si tu quieres ser una buena dueña de casa o desempeñarte bien en lo que tu vas a estar, primero que todo lo*

tienes que saber tú, porque si tienes alguien que te ayude, cómo le explicas, cómo le enseñas, si tú no sabes, había que partir por esa base.”(Nora Larrondo)

Como Nora, las mujeres de su clase social también deben aprender, para ser buena dueña de casa. La visión del futuro incluye una nana, lo que hay que enseñarle a la hija es a ser “señora”, enseñar lo que ellas luego deberán enseñarle a la nana.

Juana, Julia y Nora, tienen más de 70 años, son de clases y etnias diferentes. Juana es mapuche, Julia árabe y Nora chilena. Para todas aprender a cocinar era una necesidad, no importaban tanto las diferencias, si no las similitudes. Las tres eran mujeres y una aprendió para ser una mujer trabajadora, otra para ser una mujer digna ante todo y otra para ser una “señora”. La cocina significa para cada una no un medio de supervivencia en sí mismo, no en el sentido de alimentarse o morir, si no un medio de supervivencia del género, la clase y la etnia, lo que se traspasó en este proceso fue un lugar, un rol.

En el aprender por fuerza se presentan nuevamente las construcciones en torno a la edad como una señal de entrar a la cocina: *“...me llevaron al campo y nos fuimos con la mamá y el papá, porque el papá se vino acá a Pitrufquén con nosotros para que estudiáramos, entonces cuando ya vieron que yo no estaba rindiendo, me pescaron del moño y me llevaron al campo, allá a aprender a cocinar ... y a hacer las cosas puh oye, y cuando llegamos al campo el papá dijo ya señora usted se hace cargo de la cocina, su madre le va a enseñar y yo no quiero ver más a mi mujer metida en la cocina, es usted la dueña de casa” (Margarita Rubilar)*

Margarita no estaba rindiendo porque se había enamorado. Pareciera que a no ser por ese episodio ella no hubiera sido casi recluida en la cocina de su casa, bastó que ella se manifestara como “mujer” para que el “castigo” fuera de mujer. Su madre cedió por completo las labores domésticas y Margarita pasó a ser “la mujer de la casa”.

Hay una última distinción en torno este apartado. Hasta aquí hemos definido una intención de parte de quien enseña: entregar herramientas y de paso una identidad. Detrás

de ella a veces sola, a veces acompañándola, hay una intención de demostrarse como madre: *“...de aquí de la casa ellas salieron a trabajar ya sabiendo cocinar. Y salieron ellas de niña también, de bien niñas , entonces les decían que las veían tan niñas pensaban que ellas no sabían hacer nada, pero sí puh si ellas sabían, les preguntaban si sabían hacer un puré un arroz granado, si sabía hacer una cazuela, una carbona, sí le decía mi hija , sabía puh”* (Margarita Ñampulef)

En las palabras de Margarita había orgullo, ella procuró educar a sus hijas para que pudieran salir a trabajar y las experiencias de ellas en sus trabajos le han dado la razón. Margarita siente la satisfacción de haber cumplido, de haberles traspasado a sus hijas herramientas, que permitieran un mínimo de movilidad social.

A la señora Carolina Pichilef le pasa algo muy parecido, ella incluso desliza una crítica a otra madre por no haber “cumplido su misión”: *“ La Ana por lo menos, la que está casada con Basilio ahora cuando llegó aquí no sabía cocinar esa chiquilla, no ve por el estudio, por estar afaná en el estudio, la mamá no los metía a la cocina y aquí aprendió. Los chiquillos le decían tení que hacer aquí y aquí. Así que aquí aprendió a cocinar. Principalmente le decía yo a las hijas tienen que aprender a cocinar, porque si no saben después el marido dice ;como sería la mamá que no saben ni cocinar!. Eso le digo a las chiquillas yo”*

En el aprendizaje de una hija se juega también la madre y no solo en tanto ella pone el contenido latente detrás de la preparación, si no porque es su propia calidad de madre la que se pone a prueba, quizá si a esto responde el empeño, a veces demasiado, puesto en que las hijas aprendan a manejarse bien en la cocina. Por un lado estamos frente a una identidad que busca confirmación, la de madre y una identidad en formación, de adulta, de mujer.

Lo que se está develando en el proceso del aprendizaje culinario es una estructura de prestigio. Pareciera que el prestigio de la madre está sujeto al prestigio de los hijos, especialmente al de las hijas. Las prácticas y saberes de las hijas estarían mostrando a la madre, de manera que una mujer que no consigue valerse en un espacio de prestigio

tradicionalmente femenino como la cocina, desprestigia a la madre, no en cuanto cocinera, si no en cuanto madre, porque el ser maestra no es una propiedad de las cocineras, por ejemplo las suegras no enseñan a las nueras, es un rol y una labor de la madre. Las labores y roles tradicionalmente femeninos que desempeñarán las hijas a lo largo de la vida, serán instancias donde se pondrán a prueba las enseñanzas de la madre.

Las mujeres entrevistadas fueron educadas para habitar espacios interiores y cumplir funciones privadas, se refuerza el prestigio producto del buen desempeño en esas funciones más que cualquier otro. Hay factores socioeconómicos para comprender porqué las madres mapuche no alientan a sus hijas a estudiar, puede ser la necesidad de mano de obra, la falta de dinero o como dijo Josefina Reinao la ignorancia de los padres, sin embargo tampoco las mujeres descendientes de inmigrantes ni chilenas, muestran mucho aprecio por la educación. Si bien procuraron que las niñas terminaran el colegio, no se promueve la educación superior. Solo cuatro de las dieciocho entrevistadas había seguido estudiando después del colegio, todas son chilenas de clase media. Puede ser que en esos años, el rol máspreciado para una mujer era el de esposa – dueña de casa y a eso responde el énfasis puesto en la educación para lo doméstico. Solo en el desempeño de esos roles aparece la figura de la madre detrás de la hija. El prestigio de la madre no parece estar directamente relacionado con la educación “formal”, en el colegio o universidades de las hijas, en esos casos han mediado otras instituciones, no se trata de un saber y un poder entregado directamente por la madre. En cambio la cocina es un “espacio de aprendizaje que privilegia el movimiento corporal productivo y no la explicación pormenorizada de la labor que segrega ese cuerpo” (Montecino, 1984 : 40) espacio donde la copia, la mirada, es una de las maneras más frecuentes de aprender, de modo que cuando la hija cocina está casi literalmente mostrando a la madre, está actuando del modo en que la vio, está actualizando a la madre.

En el aprender por la fuerza aparecen, por primera vez en los relatos, los hombres siendo activos en el terreno de la cocina. Margarita y Juana se refieren a sus padres, pero el que aparece es el esposo. Un hombre que ejerce una presión directa sobre su cónyuge e indirecta sobre la hija, para conseguir que la niña sea educada de la manera esperada. Tal

vez la estructura de prestigios, que emerge del modo de vida de Pitrufrquén, se extienda hasta el padre, de modo que su propio prestigio, esta vez como hombre, está sujeto a tener una buena mujer, una mujer que sea buena madre.

4.3 Aprender por la buena y para el matrimonio

Los relatos de este aprendizaje son divertidos, llegan los recuerdos del amor y los preparativos de la boda, la impericia de los primeros tiempos de casados, las desventuras en la cocina, los arroces pegados y los huevos fritos, el repertorio de alimentos adecuados para la primera guagua, los pañales de género, todo cruzado por la complicidad entre la madre y la hija. Deben haber sido tiempos felices, de expectativas, donde la cocina aparece como un ingrediente central para completar la preparación de “la esposa”. Esta es la identidad femenina enfatizada por este aprendizaje, la buena esposa.

Entre la maestra y la aprendiz, generalmente madre e hija, se construye una complicidad, ambas ya se sienten parte del mismo grupo: “mujeres casadas” y comparten experiencias similares en diversos aspectos. Seguramente en una conversación sobre la nueva vida de casada Beatriz Peñailillo recibió las recetas de su madre: *“cuando me casé y no tenía idea de nada y quería hacerle cosas a Janyo yo pa los fines de semana, mi mamá me dijo “ya, llévate estas recetitas” y me las envolvió tal cual como tu las ves acá, con esta cosita y con este lacito , y me las pasó así y me las entregó”*. Una revista doblada es el continente de un montón de papelitos, todo amarrado con un lacito rojo. Los fuimos revisando de a uno. Hay recetas enteras y medias recetas, en cualquier pedacito de papel la mamá de Beatriz las anotaba , hojas de agenda, bordes de papel de diario, el otro lado de una boleta, todo se lo pasó a su hija y me la imagino diciéndo “ya, llévate estas recetitas”, en voz baja, como un secreto, como una pillería que le va a servir con el marido. Habían recetas de todo: tortas, galletas, pollos, salsas. Una artillería para la conquista.

Mucho más formal fue María Julia Bornand. Hizo una ceremonia con sus dos referentes culinarios, su madre y la nana, y cada una aportó lo suyo. María Julia completó su cuaderno y se fue de la casa materna:

“...éramos niñas, allá cuando vivíamos en el Alto, después el papá hizo esta casa aquí abajo y... bueno a veces yo le ayudaba o me metía en ese tiempo, tenía 2 empleadas la mamá, pero cuando me casé hice un libro de cocina... entonces le dije, con la presencia de mi mamá y la Aurora, que era la nana, y puse la fecha y todo, entonces ahí me empezó a explicar como se hacían las cazuelas, yo tenía, pero pa’ saber, porque yo me iba a vivir al campo, es decir para saber las horas que se echan las cosas”

Beatriz y María Julia, se criaron en casas donde cocinaban nanas y las madres poco se involucraba en la cocina. Ellas tampoco serían las cocineras oficiales de sus hogares. Antes de casarse no era necesario saber, para después tampoco era necesario, pero ya se habían casado, era el momento de entregar el diploma: las recetas de cocina. Es en este aprendizaje donde el traspaso de conocimientos se manifiesta con mayor claridad como un “rito de pasaje”, se pasa a formar la propia familia, a vivir en otra casa, en muchos casos a depender económicamente de otro hombre, se pasa a la adultez. Si definimos las identidades de las mujeres en forma relacional, diríamos que ya no se es hija, si no esposa. El traspaso de los conocimientos culinarios al momento o poco después del matrimonio, se produce mucho más frecuentemente entre mujeres de clase alta, como el caso de María Julia y presenta por un lado el sentido de “aprender a ser señora”. La clase alta no está signada por la necesidad, la cocina no es un trabajo, es como saber tocar el piano, es de cierta manera “una gracia”. Beatriz más cercana a la clase media y mucho más joven percibe la cocina como una práctica romántica o de conquista. En el aprender para el matrimonio, hay una coincidencia entre la iniciación sexual y la iniciación en la cocina.

Ahora bien, no es necesario el matrimonio para que una mujer sea educada como esposa, y se puede ser esposa y madre sin tener hijos ni esposo dado que la conyugalidad (y la maternidad) es una esfera que organiza gran parte de la vida de las mujeres (Acuña 2000).

Veamos por ejemplo el caso de Inés Jamade: *“...y de ahí mi mamá me hizo un cuaderno, ahí lo tengo el cuaderno, donde ella me ponía todas las comidas, pero yo cuando me fui a vivir a Santiago era como estar.. igual que recién casada, porque no sabía nada, vivía con mi hermano entonces yo tenía que lavar, planchar, cocinar y más encima estudiar y sin saber cocinar...”*

Es posible construir una relación de conyugalidad, en este caso con el hermano, y en consecuencia ser esposa sin marido, en tanto que dicha identidad se define por el “contenido de las relaciones, de las funciones y del poder, que permite el intercambio de los sujetos y de su posibilidad de ser, de acuerdo a las circunstancias, indistintamente madres y esposas” (Lagarde 1990; 350).

En cualquiera de las formas de aprendizaje, hasta aquí tratadas, la cocina representa un aspecto de la completitud de las mujeres.

4.3.1 Aprender en el matrimonio

Entonces con un cuaderno o unas recetitas bajo el brazo parten las recién estrenadas mujeres (chilenas e inmigrantes) hacia su nuevo hogar, y nada más llegando se encuentran con la presencia (ausente o presente) de otra mujer: la suegra. En algunos casos la suegra vive con ella, en la mayoría aparece a través del marido, de sus gustos, costumbres, reclamos, peticiones y felicitaciones. Solo Eugenia Bastidas le había “ganado” a su suegra, el resto comienza entonces un nuevo aprendizaje, que si no concluye con una modificación de las antiguas prácticas y costumbres, al menos las tensiona: *“y a mi no me costó aquí, fijaté, llegar a esta familia porque es muy parecida a mi casa, muy parecida, si lo único que diría yo que me costó, pero muchísimo y no lo logré, fue la famosa once – comida...”* (Carmen Schifferli)

En la familia de Carmen, todos protestantes, la comida o era dulce o era frugal, tal como ella dice “todo muy sencillo”, un té con kuchen, una leche al acostarse, nada de jamones y huevos. Ella no pudo acostumbrarse, se sentaba con su nueva familia en la mesa

y los veía comer, ella firme con sus tostadas con mermelada. Simultáneamente Carmen conoció nuevos alimentos y preparaciones :“ *yo vine a comer cosas de mar aquí, casada; en mi casa no se hacía, se comía tarde , mal y nunca...*”

Para Carmen Schifferli los cambios respondían más bien a una pertenencia étnica diferente, porque a pesar que la familia de su marido también era de inmigrantes suizos no habían conservado esas costumbres y aun viniendo del mismo país, se trataba de tradiciones diferentes, la familia de Carmen era mucho más cercana a lo alemán, mientras que la familia de su marido más cercana a lo francés.

Carmen Seco, descendiente de españoles, una vez casada tuvo que familiarizarse con nuevas preparaciones, pero no interpreta esto como producto de las diferencias étnicas, si no de clase. La familia Seco era muy adinerada, su marido, en cambio, estaba recién comenzando su vida laboral y las comidas debían adecuarse al presupuesto familiar:“*después que me casé yo vine a conocer los porotos con riendas...*”

No importa en qué momento y bajo qué modalidad se haya aprendido a cocinar, llegar a la casa del marido implica un nuevo aprendizaje, mayor si se trata de un hombre de otra clase o etnia, pero siempre presente como consecuencia de los roles de género en la estructura familiar. Margarita Ñampulef deja de cocinar algunas cosas, porque su familia come como come el dueño de casa:

“...tengo la receta, pero eh.. resulta que a mi marido no le gusta el manjar, ve que esos van rellenos con manjar, entonces será por eso también como que no lo hacemos, porque siempre uno va pa lo que.. come el dueño de casa siempre sé.. no sé puh es como tradición, es como costumbre”

Se trata de un aprendizaje solitario, los maridos piden, pero no saben cocinar, las suegras generalmente no están en la casa, y aunque estén pareciera que el traspaso de saberes suegra – nuera no existe; y el vínculo final es ese, porque si bien a primera vista pareciera que las esposas aprenden y conocen nuevos alimentos y preparaciones de sus maridos, en realidad éste es solo el mediador entre dos saberes femeninos, el de la suegra y

la nuera. Considerando las transformaciones en la cocina de las mujeres casadas, podemos sostener que el traspaso de saberes suegra – nuera se produce, sin embargo no existe entre ellas una relación de maestra - aprendiz explícita, es decir, no se enseña directamente, acompañando en el cuarto de cocina o entregando las recetas, es la esposa la que debe de alguna manera descubrir a través del marido la cocina de la suegra e integrarla a su propia forma de cocinar.

Es posible interpretar que el hombre – esposo – hijo busca en la esposa a la madre, quizá no en términos de la relación que establecen, pero al menos sí en cuanto a la comida, como si quisiera actualizar “la mano” de la madre en la cocina de la esposa. En el fondo el marido ha sido criado y alimentado por otra mujer y reclama esa tradición. La distancia entre suegra y nuera, no solo es producto de las costumbres o los gustos culinarios del hijo – esposo, su sola presencia determina la relación que ambas establecen. Se trata de dos mujeres que tienen que compartir, pero no una cocina, un hombre; un hombre que está apegado a ambas y difícilmente podrá optar por solo una.

Al escuchar los relatos pareciera que el traspaso de gustemas es por línea paterna, las mujeres en su nueva casa acaban por cocinar a gusto del marido y los hijos, pero la salvedad anterior es relevante, en el sentido que el gusto de los hombres han sido influidos por la mano de una madre, que a su vez también cocinaba a gusto de su marido y así sucesivamente.

En general la tensión se resuelve negociando. Las nuevas esposas abandonan algunas costumbres “ *... nunca lo puse porque, bueno, porque Raúl no estaba acostumbrado a eso...*” (*C. Seco*) y los esposos aprenden también a comer “ *él aprendió a comer esas comidas acá porque él es del norte y no sabía comer esas comidas de acá*” (*Eugenia Bastidas*) , es un aprendizaje de ida y vuelta, que finalmente conformará, junto con los saberes traspasados por nanas, madres, hermanas, abuelas, y la propia experimentación, la cocina de una mujer particular.

4.4 La Madre: figura principal del traspaso

“fíjate que él quedó solo, y yo quedé sola con él, entonces yo tenía que escribirle a mi mamá y que me dijera las recetas ella

I: y por carta le mandaba...

E: Y por carta me mandaba, hasta las carbonadas, las más sencillas, todo.

I: O sea, usted aprendió a cocinar por carta

E: por carta, con mi mamá” (Elizabeth Bart)

Elizabeth vivía en Mulchen, estaba recién casada y quería cocinar, aunque podría haber conseguido alguna receta con las mujeres del pueblo, prefirió escribir a su madre y esperar las recetas que venían de Pitrufoquén.

Todas las mujeres que conocí dieron sus primeros pasos en la cocina con “la madre”, no necesariamente la madre biológica, si no la mujer que cumple ese rol, puede ser la abuela, las hermanas mayores, una tía o una nana; Al menos entre las mapuche “ser mujer y hermana mayor es un equivalente del rol materno” (Montecino, 1984: 43). La primera etapa del aprendizaje es familiar, porque si bien las empleadas domésticas no son parientes, la mayoría de ellas, sobre todo las que trabajan puertas adentro y por muchos años en la misma casa, son hasta cierto punto incorporadas a la familia, en tanto cumplen roles que superan por mucho las labores domésticas. Es en un segundo momento, cuando ya se conoce el quehacer de la cocina, que aparecen las amigas en el traspaso de saberes culinarios, a través del expediente de compartir recetas.

Se trata de instancias muy diferentes en tres aspectos, mientras en el aprendizaje con “la madre” se identifican claramente una maestra y una aprendiz, el intercambio de recetas se realiza, generalmente, entre iguales. El primer momento está marcado por el aprender, el segundo, es también un aprendizaje, pero está marcado por el compartir, con las amigas las recetas son de ida y vuelta, eso es lo que se espera y acostumbra. Sin embargo es también un espacio de competencia. Pareciera que con la madre no se declara abiertamente una

competencia y si llega a ocurrir es sancionada en función del status que ambas mujeres ocupan en la casa, en cambio con las amistades o las mujeres iguales en términos de edad y status, al mismo tiempo que se comparte se oculta: ***“yo no soy así como otras señoras celosas que por ejemplo le dan a usted una receta, pero siempre se dejan algo guardado, entonces qué pasa que no resulta igual después las cosas, siempre hay algo...”***(Margarita Ñampulef)

Julia Hirmas, confirma que existe el engaño, aparentemente es una práctica común entre las cocineras y afirma su calidad humana indicando que nunca dejó de dar el detalle:

“... nunca he sido egoísta, nunca he sido egoísta para dar una receta y nunca he dejado de dar el detalle, nunca porque hay platos, cosas que usted hace, si no da el detalle...(...).. porque a mi me engañaron muchas veces, a mi me dieron recetas que quedó la escoba (...) pero como digo siempre los detalles los di, en eso siempre fui honesta, hasta una más pobre, una empleá que fuera que me lo pidiera yo se la daba”

La experiencia de haber sido “engañada” es independiente de la clase y la etnia, ser honesta también lo es, pareciera existir un código de honor entre las cocineras que debe ser respetado, donde la primera cláusula es dar el detalle y la segunda, que toda comida tiene un detalle. Resulta interesante apreciar como vuelve a aparecer el honor, la honestidad, como una coordenada para leer las relaciones entre mujeres en la cocina y la relación que las mujeres establecen con la cocina en tanto actividad que les confiere determinada calidad humana.

La madre no engaña, hay transparencia en la relación, maestra y aprendiz desempeñan sus roles conforme a normas claras, no parece haber dudas en torno a lo que corresponde a la hija y la madre, cada una se involucra en un proceso que desde el punto de vista de las madres es propio y debido.

Finalmente el vínculo con la madre da forma a las identidades de la aprendiz en cuanto esposa, mujer y madre; de la madre emana y se reproduce el rol femenino (Montecino, 1984). En el compartir con las amigas esas identidades son reforzadas o

puestas en tensión. Eugenia Castro al enseñarle a cocinar a una amiga, está al mismo tiempo indicándole cómo debe comportarse ahora que es madre: “...yo le decía a mi colega, cómo haces los pajaritos tu Marilú, ha yo no sé mi mamá los hace, pero cómo Marilú si tu eres una mujer ya grande cómo no vas a saber y tienes hijas, entonces yo le empezaba a dar la receta”

El aprendizaje con la madre permite la conformación de una identidad familiar, que se confunde a ratos con la identidad étnica, en tanto se refiere a la familia extendida. Se reconocen mujeres como el origen de una tradición culinaria familiar, y se identifica la propia cocina con la de primas, hermanas, sobrinas y tías: “en todas partes no cocinan igual, eso me he dado cuenta yo, en muchas partes no cocinan todas las personas como cocina uno, a lo menos yo, mi mamá los Guarda esos sí cocinan igual que yo, porque esos aprendieron todos donde mi madre, pero yo en otra parte no te puedo decir, hay mucha gente que cocina de otra manera.”(Juana Guarda) Vemos como “desde la intimidad territorial que ocupa la madre, se hereda la pertenencia cultural” (Montecino 1984: 40). No se trata de la transmisión de un discurso sobre lo étnico, eso se hace más bien por línea paterna; la madre, entre las mapuche, funciona como el espejo donde se observa el rol doméstico, la identidad de género (Montecino 1984).

María Julia Bornand, hace referencia al Gateaû, como una preparación con la que se identifican las mujeres de una familia, un elemento en que todas se reconocen como iguales: “bueno el Gateaû, que todas las Bornand hacen, el Gateaû”.

4.5 Segundo Aprendizaje : etnia y empleadas domésticas

Hasta ahora se ha planteado que hay un aprendizaje primario cuya figura central es la madre, que puede desarrollarse de tres distintas maneras o momentos de la vida y que ese aprendizaje se complementa con los gustos del marido y con las recetas que se comparten (con detalle o no) entre las amigas. Esto es regular para todas las mujeres, pero hay un grupo que vive un segundo aprendizaje, muy similar al primario con la madre. Se trata de

las mujeres que trabajan como empleadas domésticas en la función de cocinera. No era la intención de este trabajo incorporar la temática de las empleadas domésticas y si no hubiera tenido una relación tan profunda con el tema de estudio podría haber sido pasada por alto, sin embargo en el trascurso de las entrevistas con mujeres Mapuche apareció como un aspecto relevante para comprender la construcción y expresión de la identidad étnica en la cocina.

Seguramente todas las mujeres que trabajan en el servio doméstico pasan por un aprendizaje relativo a la cocina en sus lugares de trabajo (gustos de la familia, horarios, nuevas preparaciones), pero la interpretación que se hace de este proceso y los significados que encierra, varia según el grupo étnico de pertenencia.

Eugenia, empleada chilena, reconoce diferencias entre lo que se cocina en su casa y en la casa de sus patronos, y se las explica como una desigualdad económica, ejemplifica con la cantidad de carne consumida en una y otra casa, alimento que históricamente ha implicado una distinción económica. Eugenia no parece sentirse diferente a sus patronos en otro aspecto que no sea la clase. Solo cuando habla de lo que comía en el campo con su madre se aprecian diferencias en alimentos y preparaciones, aparece algo así como una comida campesina, pero no es claro que eso ella lo perciba como una identidad étnica, aunque sí hay un vínculo muy fuerte con el campo y las comidas que relacionadas con él.

Para las mujeres mapuche el trabajo doméstico “aparece como un rito de pasaje a la vida adulta: constituirse como una persona independiente, conocer el mundo y poseer otras experiencias. Significa la salida del mundo rural al urbano, de la tutela del linaje a la autorresponsabilidad, de la cultura mapuche a la huinca” (Montecino, Rebolledo, Willson, 1993: 67)

Las identidades que se ponen en juego en el trabajo doméstico asalariado son las de clase y etnia, sin embargo el énfasis está puesto en lo último. Ruth aprendió a cocinar como su hermana mayor, que ya había “blanqueado” su cocina: “...*A la manera de ella, de la Daisy, tanto como de lo que me acuerdo que me cocinó mi abuelita, pero la Daisy*

aprendió la manera de cocinar de cómo cocinaban aquí. Donde trabajó ella. Entonces era importante que yo aprendiera a cocinar de la manera en que cocinaba ella, porque en ese tiempo no se cocinaba en general como cocinaban los mapuches. Entonces hay que acostumbrarse a todo, y en algunas casas no les gusta la comida mapuche.”

El problema no es dar de comer a un rico la comida de un pobre, si no dar de comer a un huinca comida mapuche, eso es lo que debe solucionar la trabajadora, esa es la interpretación que hace del aprendizaje. Esto nos indica por una parte que las mujeres reconocen su comida como étnica, o sea que ha sido seleccionada entre los elementos culturales como posible fundamento de la comunidad de origen y por otra parte que perciben sus conocimientos culinarios no como un punto a favor en el currículo, si no todo lo contrario, es un conocimiento que hay que “olvidar” o al menos poner entre paréntesis en el trabajo. Pareciera que las mujeres que contratan servicio doméstico no quieren ahorrarse trabajo (enseñar a cocinar, seguir cocinando ellas), ni consideran los conocimientos de cocina mapuche como conocimientos culinarios. No se trata de sentir disgusto por determinadas características organolépticas, las empleadas no alcanzan a cocinar nada cuando ya están siendo re educadas, en el fondo lo que se pone en juego son las representaciones asociadas a un grupo étnico, en este caso mapuche, y su cocina.

El segundo aprendizaje se realiza, fundamentalmente, en torno a preparaciones, que pueden o no introducir nuevos alimentos, sin embargo también puede incorporar aspectos relativos a las herramientas de trabajo. Las trabajadoras de más edad habían aprendido a cocinar en fogón y en el trabajo tuvieron que aprender a utilizar la cocina a leña y la cocina a gas. La mayoría no cuenta en sus casas con electrodomésticos, algunas no tienen refrigerador y por lo tanto manejan nociones distintas respecto a la conservación de los alimentos y algunas no poseen agua potable, de manera que la técnica utilizada en el lavado de la loza también es diferente. Pareciera que tienen que aprender “todo de nuevo”.

Todas las mujeres mapuche entrevistadas sabían cocinar antes de empezar a trabajar y todas se entregaron sin reparos al nuevo aprendizaje, como si compartieran lo que indica Ruth “ *hay que acostumbrarse a todo y en algunas casas no les gusta la comida*

mapuche”. Es una premisa, que se traduce en sumisión. Ellas saben que llegando van a tener que aprender, que lo propio no es lo adecuado y agradecen que les hagan más fácil el proceso “...*tuve la suerte que la señora, ella no trabajaba, entonces ella en la casa, entonces yo le ayudaba entonces ella me decía esto se hace así, esto así...*” (*Margrita Ñampulef*). Juana Guarda también recuerda con cariño a la mujer que le enseñó a cocinar por segunda vez:“...*la señora Ema me enseñó por eso me acuerdo toda mi vida de ella, ella me decía vamos a hacer esto yo te voy a decir y tu lo vas haciendo...*”

Al mismo tiempo las “señoras” han asumido como parte de su rol enseñarle a cocinar a las nanas, no hay ni una sola que entregue la cocina, en cuanto actividad, sin reparos a la trabajadora.

El segundo aprendizaje reproduce, hasta cierto punto, lo que antes llamamos el aprendizaje primario con la madre. Se trata del encuentro de dos mujeres que desempeñan roles específicos y diferenciados; en una relación con arreglo a normas claras (solo en términos del aprendizaje y no del trabajo doméstico asalariado en general); donde ambas ocupan status diferentes. La nueva trabajadora entra en un proceso de adaptación a la relación patrón (a) – empleada, que culmina con el reemplazo simbólico de la familia rural, de modo que será la madre – patrona y el padre – patrón quienes completen el cuadro donde la mujer asuma su papel y acepte su nueva inclusión (Montecino, 1984). La historia de Josefina da cuenta, mejor que cualquier otra, de este proceso. Narra la preocupación de su patrón cuando ella decidió ser madre, las facilidades en el trabajo y las posteriores visitas a esa casa en Santiago, con su pequeña hija, como un encuentro afectuoso donde el “padre – patrón” la legitimaba ante los ojos de la pequeña Miyarai como una gran trabajadora.

Como es “aprender todo de nuevo”, la trabajadora vuelve a ser la aprendiz, vuelve a ser una niña aprendiendo un medio de subsistencia y las señoras(Chilenas e Inmigrantes) vuelven a ser maestras y funcionan con la ignorancia de la nana en materia culinaria como un supuesto: “*mi nana no llegó cocinando nada nada nada, ponte tu, yo le enseñé a cocinar todo lo que yo sabía puh, que el puré que el arroz, que la carne a la olla, que el pollo escabechado*” (*Soraya Muñoz*)

“I: y no cocina ella cocina mapuche

S: no no nada porque ella como no sabía, o sea ella ponte tú, seguramente sabía en su casa, pero ella como llegó acá y empezó a cocinar conmigo ella cocina las cosas, ponte tú, nunca ella me ha dicho que hagamos tortilla” (Soraya Muñoz)

En ese orden fueron los dichos. Primero no sabe nada, y después sí sabía. La dueña de casa niega los posibles conocimientos de la empleada, en realidad no importa si los tiene o no, de todas maneras hay que enseñarle, y solo después de esa enseñanza la nana Mapuche sabe cocinar, a los ojos de la señora - maestra Chilena.

La gran divergencia entre el segundo aprendizaje y el primario con la madre está en los secretos y los detalles. Siempre habrán preparaciones reservadas para la dueña de casa, generalmente asociadas con el placer, con la posibilidad que antes mencionábamos de producir gozo familiar. Así por ejemplo las mermeladas caseras, las conservas y los aperitivos (galletitas, pastitas, tragos) son dominio exclusivo de la dueña de casa, y ellas reconocen abiertamente no habérselo enseñado a la empleada porque les gusta hacerlo a ellas.

El empeño puesto en re – educar a las trabajadoras mapuche y la entrega sin reparos de esta última al aprendizaje, empieza a hacernos comprender como se articulan en Pitrufoquén las relaciones entre las etnias en contacto.

La diferencia de status entre la dueña de casa y la empleada Mapuche, pasa por la pertenencia a un grupo étnico y las palabras utilizadas para referirse a una y otra manifiestan quién domina y quién es dominada. Por un lado se dice “mapuchita”, “india”, “tuve a una niña que a pasar de ser mapuche era muy buena”, y por otro “ la señora”, “tuve la suerte”, “me acuerdo todos los días de ella”. Unas y otras parecen estar de acuerdo en la inferioridad de las mapuche, por eso unas las ponen en diminutivo y las otras agradecen; comienza, por lo tanto, a percibirse la dominación hegemónica.

Siendo este el contexto donde se encuentran dueña de casa y empleada doméstica, no es difícil comprender la importancia de lo alimentario en su relación. Podemos suponer que el empeño puesto en la enseñanza responde al aspecto imaginario del principio de incorporación. El acto de incorporar un alimento implica incorporar también sus propiedades, de ese modo llegamos a ser lo que comemos, la incorporación funda la identidad (Fischler 1990). En un plano biológico el alimento incorporado son las vitaminas, minerales, proteínas que dan vida y forman nuestro cuerpo. En el plano imaginario el alimento consumido nos modifica desde el interior, modifica el cuerpo y la identidad. (ejemplo exo y endo canibalismo) Desde esta perspectiva, pareciera que consumir alimentos y preparaciones que se consideran mapuches, convirtiera a quien las consume en mapuche, o al menos le confiriere ciertas características de ese grupo étnico, y puesto que se trata de una etnia en constante proceso de cambio y dominada, se resiste.

Pero ni siquiera es necesario que la empleada proponga preparar comida mapuche, basta con que realice según sus propios conocimientos cualquier preparación para que resulte poco deseable. Muy probablemente aparece el temor a la contaminación de los alimentos. Aun tratándose de las mismas preparaciones las manos mapuche las hacen diferentes. Se hace necesario evitar toda incorporación de lo mapuche, sea por consumir su alimento o alimentos “contaminados”, y la enseñanza de “todo de nuevo” es el camino. La empleada mapuche no debe solo cocinar comida “huinca”, si no también hacerlo al modo “huinca”, ella en sí misma debe ahuincarse o blanquearse

En el blanqueamiento se aprenden diferentes preparaciones. Margarita Ñampulef se acuerda de los *“quequitos, kuchenés..todo..hasta torta también”*, además aprendió el arroz graneado, tallarines, budines, asados de carne al horno, los aliños adecuados para los asados y una salsa para ponerle encima a la carne que no le gustó para nada. Josefina Reinao recuerda también la carne con salsas *“una vez preparé una crema, ellos me dijeron no me olvidé ningún detalle, tenía la memoria mucho mejor que ahora, hice una crema, preparé una crema, preparé un asado, hasta el corte del asado le gustaron, usted no va a ir a cortar allá un trozo de carne así tan grueso, tiene que quedar un poquito rojo en el*

medio la carne...” Ruth habla del pastel de papas y el pollo escabechado. Carolina insiste en la carne, en la cantidad de carne.

Hablar de carne es hablar de dinero, de diferencias entre clases sociales; hablar de las salsas y cortes de la carne nos remite a una cierta sofisticación que puede leerse como un aspecto cultural de la clase, pero también a un asunto étnico, si consideramos que muchas de las inmigrantes tienen un origen francés o suizo francés.

Sin embargo no es lo que aprenden las empleadas mapuche lo más relevante, si no lo que hacen con ese conocimiento: lo llevan hasta sus casas, al campo. Igual que en el proceso de mestizaje, aparece la figura de la mujer mapuche como bisagra entre dos culturas (Montecino, 1993). Así como la “cautiva” dio a luz un sincretismo cultural, la empleada mapuche traslada usos, costumbres y conocimientos desde un espacio cultural a otro, comenzando la transformación de su propia cocina. Se trata, eso sí, de una bisagra trunca, en tanto la comida “huinca” llega sin grandes obstáculos a la casa de mujer mapuche en el campo, tal como se aprecia en el cuadro siguiente, mientras que lo mapuche, llega al lugar de trabajo a través de un miembro “menor” en la estructura de poderes y prestigios familiares : los niños y niñas. Será en la cocina, mientras ellas hacen el pan y le pasan un poco de masa a la niña – otra que mira, que hablará del campo, de su familia, de sus creencias. Sin embargo esto no implica que las niñas no mapuches incorporen estos contactos como parte importante de sus conocimientos culinarios, ellas a su vez reconocerán ese traspaso como parte de la relación con su propia madre¹³.

¹³ Ver página 101 Las miradas en el continuo

Cuadro 5 : alimentos y preparaciones

Nombre	Niñez (recuerdos)	Cotidiano (hoy)	Festivo (hoy)
E. Bastidas	Milcao, locro, cazuela de pava con locro, chuchoca	Carbonadas, porotos	Asados: vaca, pollo, papas, pebre, ensaladas
J. Reinao	Mote, catuto, chanco, longaniza, ají, mate, tortilla, legumbres, locro	Legumbres (ver su especialidad : tallarines)	Cazuela, asado, apol, pajaritos, “ no hay fiesta sin carne”
J. Guarda	Cazuela, asados, harina tostada, mote, locro, catuto		Asado al palo de cordero, estofado Guillatún : carne y sopaipillas
R. Montecinos	Sopaipillas, locro postre de locro Festivo: churrascas, cazuela de pava con chuchoca	Verduras y carne, tallarines, legumbres, sopa	asados
M. Ñampulef	Porotos, arvejas con locro, sopas, charqui, mate, churrasca, catuto, yuyo	Carbonada, pollo, porotos, tallarines, arroz	Cazuela, asado, carne al disco
C. Pichilef	Locro de trigo, cazuela, porotos, sopaipillas, catuto	Sopa, arroz graneado, tallarines con salsa	Asados y cazuela
E. Bart (contacto)	Kuchenes, gateaux, salsas, tallarines de casa, champiñones, charqui, porotos con	“lo típico chileno”: cazuela, tallarines, arroz graneado. Carne con salsa	Chanco o vaca asada al horno, postres, asados, pavo asado, dulces varios

	cuero de chanco	(ella considera que esto es no chileno) postres	
N. Bornand	Salsifí, gateaux, conservas, mermeladas, salsa verde, tallarines de casa	Postres y “ lo chileno” . legumbres, sopas	Postre, langostinos, asado al horno, bife frío, carnes, torta, rompon
C. Schifferli	Mucha sopa, poca carne, tallarines de casa, kuchen suizo	Legumbres, sopas, pollo, carne, postre	Galletas, pavo, postres, plato frío, asados
E. Fontanelle	Paté de ganso, conservas, galletas, puye, ranas, nata, mermeladas, tallarines de casa	Cazuela, asados a la olla, guatitas, cosas dulces, tallarines, carbonada, postre, legumbres	Fondue, torta, asados, pavp, bife frío, postre
C. Seco	Carne, cazuela, asados al horno, kuchen, queque, galletas, aceite de oliva, arroz a la valenciana, tortilla de papas, flan, jamón serrano Festivo: “ cosas de Temuco”, calamares, ostras, no asados	Carbonadas, carne, puré, guisos	Comidas a la americana, frío y caliente, carnes, postres, asados al palo
J. Hirmas	Panqueques con orégano, café, mate, arroz, fet, rellenos,	Rellenos, cazuela, asados al horno, arroz	Árabe, carne con champiñones, filete, colas de camarones

	“lo chileno”: legumbres, cazuela		(traen), pavo
B. Peñailillo	Sopa de cebolla, cosas dulces, mermeladas, galletas, pan de pascua, gateaux, carne, postres, cazuela	Legumbres, masas, postres, carne, ensalada, carbonada	Estofado, tortas, pavo, rom pon, aperitivo, comidas frías: pollo, lomito, filete. Asados
N. Larrondo	Conservas, mermeladas, pescado, perdices, panchulitos (ñoquis)	Asado a la olla, malaya, kuchen, torta, postres	Pavo, mariscos (choros, locos), platos fríos, pollo, malayas, aperitivos
E. Mellado	Pollos de campo, tallarines caseros, galletas, kuchenés, cazuela, charquicán	Pollo, ensaladas, arroz, carne, puré, postre, carbonada	Asados, colitas de camarones, filete, aperitivo
S. Muñoz	Carbonadas, cazuela, carne a la olla, porotos poicao (verano), pancitos dulces, asados, estofados	Cazuela, puré longanizas, huevos, legumbres, pollo escabechado, masas	Asados, aperitivo, mariscos, comida a la americana : pavo, carne con champiñones
M. Rubilar	Cazuelas de ave, guisos, “comidas de campo”: concones, pancutras. Estofado, papas con locro	Carne, cazuela, pescado, porotos, guiso, postre, ensaladas, asado al horno	Estofado, pavo, ponche, cazuela, asado, empanadas fritas, torta de hoja, asados a la olla
E. Castro	Estofado (carmenes), empanadas, cazuela	Legumbres, pastel de papas, cazuela, charquicán de	Asados al palo, papas cocidas y ensalada chilena,

		cochayuyo	pollo arvejado, torta.
--	--	-----------	------------------------

Se presentan en el cuadro los alimentos y comidas asociadas con la niñez y las que consumen actualmente. Es un cambio muy notorio, se aprecia la pérdida de los alimentos más tradicionalmente mapuches como el catuto y el loco; la adopción de generalizada de los tallarines, alimento que fue mencionado como parte del segundo aprendizaje. A partir de las conversaciones, especialmente con Margarita, creí entender que el loco de trigo se utiliza en la cazuela con el objetivo de hacerla más espesa, y es por lo tanto, reemplazable por cabellos de ángel o arroz, lo mismo ocurre con la chuchoca. Este reemplazo se ha ejecutado; sin duda no es producto solamente del segundo aprendizaje, sin embargo es un factor que se suma por ejemplo a los cambios tecnológicos y económicos que presionan hacia “la modernidad alimentaria”. Casi diría que el segundo aprendizaje pavimenta el camino de la pérdida y el cambio, enseña una nueva modalidad de cocina que dadas las condiciones actuales resulta más fácil, rápida y económica. Una vez que las mujeres mapuche y sus familias acceden a más dinero, por medios que no son los clásicos como la venta de verduras y hortalizas, y al mismo tiempo se familiarizan con el mercado alimentario de los pueblos a los que van a trabajar, el cambio en las dietas familiares es notorio. Entre comprar un paquete de tallarines u arroz y sembrar y cosechar en la propia huerta, hay una distancia enorme, en términos de trabajo productivo, trabajo doméstico, tiempo y dinero.

Las mujeres re educadas, saben que entran en un proceso de transformación, que abandonan las enseñanzas maternas y que en este camino van construyendo su propia cocina: “ *mi mamá siempre la freía y después cuando ya empecé a trabajar en el pueblo...para que no diera acidez la cebolla la cocía..*” Para este dieciocho Margarita Ñampulef la coció.

El segundo aprendizaje no solo refuerza en la trabajadora Mapuche la idea de pertenecer a una etnia en constante transformación producto de la dominación hegemónica, si no que de paso cambia las costumbres de una familia entera, la familia de la mujer que se

“blanquea”. Más allá de lo alimentario, la trabajadora se pondrá en contacto con diversos medios de comunicación, se relacionará con personas escolarizadas, con diferentes modelos familiares, de relaciones de género y generación, probablemente todos estos contactos inciden también en su propia familia.

Los demás grupos étnicos también han cambiado. Entre las mujeres inmigrantes se aprecia la convergencia hacia lo que ellas denominan “chileno”, en la cotidianeidad; sin embargo lo dulce se mantiene en los tres momentos del cuadro, comenzando a aparecer como un marcador étnico importante y opuesto a lo salado que sería el sabor de mapuches y chilenas, aun cuando estas últimas de clase alta recuerdan y comen todavía preparaciones dulces.

Desde el punto de vista de las clases hay una regularidad interesante. Las mujeres de clase alta se inclinan por los platos fríos para las fiestas. Me explicaron que de esa manera ellas pueden participar, pueden tener tiempo para arreglarse y compartir sin delantal, ni olores con la familia. Mientras la mujer viste el delantal, es la cocinera, la encargada de la reproducción alimentaria y en función de esa identidad se constituyen las relaciones con los otros miembros de la familia, probablemente será distinto su prestigio y poder o emanarán desde otro espacio. En cambio la misma mujer sin el delantal, sin olores, arreglada para la fiesta ocupa otro status, ahora es “la señora”, ya no sirve, si no que es servida, ya no organiza, si no que participa con relajo en el festejo, se relaciona con su familia en tanto mujer de la casa, bella y limpia. Resulta interesante esta dicotomía que presentan las mujeres de clase alta, porque da cuenta, de sus representaciones en torno al trabajo doméstico. Aparece como un aspecto importante, sin duda, en tanto no se delega, sin embargo es, al mismo tiempo, algo que debe compensarse con ser “señora”, quizá si para conseguir el equilibrio en el posicionamiento familiar y en la propia identidad.

Las mujeres chilenas son mucho más regulares en el recuerdo y la actualidad, probablemente se deba a que los productos utilizados son más fáciles de encontrar en el comercio, y a que tal como se apreciará en el capítulo 6 ellas se mantienen en el centro de las relaciones étnicas. Pareciera además que la cocina chilena e inmigrante depende menos de la materialidad, de las herramientas de cocina, para desarrollarse, de modo que esta

flexibilidad le permite continuidad en el tiempo. Este grupo presenta como un rasgo interesante en lo festivo la inclinación por los productos del mar. Para acceder a ellos, hay que ir a Temuco, en Pitrufquén no hay venta constante de ellos. Tal vez son utilizados, por las mujeres chilenas, como un marcador de clase.

4.5 Síntesis capítulo 4

La cocina puede entenderse como un cúmulo de conocimientos, que es transmitido, generalmente, por una mujer que desempeña el rol de madre en la estructura familiar. Si bien no todos los procesos de traspaso son leídos por las mujeres entrevistadas como una enseñanza, se aprecia en sus dichos y prácticas que sí aprendieron, de modo que esa invisibilidad de la enseñanza puede deberse a tres factores: por un lado a los modos de enseñanza – aprendizaje en que han sido educadas las mujeres de clase alta y media, a la legitimidad de la maestra y los conocimientos, y finalmente a que el aprendizaje se produzca en la mesa y no en la cocina. La observación es la manera más utilizada para aprender y enseñar, pero tiene matices según el grupo étnico y la clase de que se trate, lo más relevante a este respecto es que el aprendizaje por observación de las mujeres mapuche está, en buena medida, relacionado con los modos de habitar el espacio cocina.

El aprendizaje por la fuerza, posiciona a la cocina no como un fin si no como un medio, que puede ser de trabajo, honor y dignidad, y reproducción de la clase social. Al mismo tiempo devela una estructura de prestigios a partir de la interpretación del sentido de la acción de la madre. El prestigio de la madre estaría sujeto al prestigio de las hijas en el ámbito doméstico. El aprendizaje para el matrimonio da cuenta, mejor que cualquier otro, de que los conocimientos culinarios se usan como un rito de pasaje hacia la adultez. Sin embargo en todas las formas tratadas se aprecia que la edad juega un papel muy relevante a la hora de aprender a cocinar, en todas la cocina aparece asociada a la completitud de las mujeres o al paso de niña a mujer. El status que permite hacerse cargo de la cocina de una casa, ser adulta, casarse, ser mujer y no niña, es reforzado a través de la práctica culinaria, de modo que la mujer que cocina ocupa un status mayor que la que no lo hace.

El aprendizaje con la madre entrega los contenidos básicos del cocinar, que luego son complementados, modificados y reinterpretados a lo largo de la vida en función de los distintos roles y experiencias, que finalmente darán forma al modo de cocinar de una mujer particular. Entre esos roles posibles, hemos destacado el de empleadas domésticas, porque en el caso mapuche implica una importante transformación de las prácticas, y porque nos permite empezar a comprender las relaciones étnicas en Pitrufoquén. El empeño puesto por las dueñas de casa por re educar a las trabajadoras mapuche en una tradición culinaria “blanca” parece ser el intento de no ir volviéndose mapuche a medida que consumen sus alimentos.

Capítulo 5 : Las relaciones de género a través de las prácticas culinarias

En el capítulo 2 se indagó en la cocina en cuanto espacio que es construido por quienes lo utilizan y que al mismo tiempo es el contexto de las prácticas culinarias. A lo largo de la discusión desarrollada nos hemos ocupado de indagar en las diferentes dimensiones que las prácticas de consumo y preparación de los alimentos implican para un conjunto de mujeres de Pitrufrquén. Nuestro propósito en este capítulo es abocarnos a la discusión de los elementos que la preparación y consumo de alimentos nos pueden decir sobre las identidades de género de las mujeres. Indagaremos en la cocina en cuanto actividad, se pretende develar cuál es la relación que las mujeres establecen con esta práctica y cuál es el sentido que le atribuyen.

5.1 Identidades de Género

El ámbito de lo culinario comporta varias etapas que van desde la producción de los alimentos hasta la limpieza; una de estas etapas es la preparación y su locus es la cocina (Goody 1995). En la preparación también es posible distinguir subetapas, por ejemplo recolectar, o conseguir los alimentos, lavarlos, cortarlos, pelarlos, abrir latas y paquetes, disponerlos en una olla, cocer, freír, y eliminar los restos, las sobras y la basura. Asimismo también implica hacerse cargo de obtener el combustible ya sea leña, carbón o gas. Esta transformación es una actividad cultural relacionada con los símbolos asociados a la alimentación, la preparación y consumo de alimentos y a la vez con la posición y condición social de quienes preparan y consumen los mismos.

Todas estas actividades para las cocineras entrevistadas constituyen la acción y la actividad de cocinar. A cada uno de los tipos de transformación o subetapas de este proceso se le atribuyen diferentes valoraciones que están organizadas desde las más positiva hasta la más negativa, es decir, se organizan en una jerarquía.

Cocinar en cocina a leña pareciera ser lo más prestigioso y valorado por las mujeres. . Implica mayores habilidades y conocimientos . Es ahí donde se decide el resultado de la preparación, es cuando hay que saber en qué momento echar los ingredientes a la olla, cuando , en qué cantidad y qué aliños, manejar los fuegos, probar, realinear e incorporar más ingredientes y definir cuando está listo.

Luego aparecen las transformaciones con o sin fuego como la mayonesa, merengues y maicenas, que implican gran habilidad manual, donde no se puede cambiar de mano, hay que batir para el mismo lado y la velocidad de la mano debe ser regular. Cualquiera persona que cocine sabe que en cosa de instantes la mayonesa se puede cortar, el merengue bajar o la maicena aguar, así los conocimientos al respecto y los trucos son variados, sin embargo existe en las mujeres con habilidad para estas preparaciones un tipo de conocimientos experiencial muchas veces de difícil transmisión, esto dificulta su enseñanza y su aprendizaje.

Menos importancia reciben pelar y cortar, el lavado de loza y olla se ubican al final. Podríamos decir que estos implican aprendizajes técnicos, de más fácil transmisión y enseñanza. Entonces, uno de los primeros elementos ligado a la reproducción y construcción de las identidades de género asociadas a las prácticas culinarias es el uso de los conocimientos experienciales, es decir, aprender a cocinar a la vez que aprender a ser mujer es un proceso relacionado con las percepciones y con el cuerpo en su conjunto más que con el traspaso mecánico de información. Así además queda claro cuando uno ve el modo en que las recetas se construyen para convertirse en un texto, pues resultan escuetas y casi inentendibles para una persona que no es del grupo, proponen el uso de una serie de conocimientos y pautas que no están normadas ni sistematizadas.

Las transformaciones más preciadas son las más reservadas, las que no se comparten, las que se viven como el enfrentamiento entre una mujer y una preparación. Así le sucede a Margarita Rubilar, quien prefiere la soledad para cocinar *...a mi me gusta hacer todas las cosas sola y así no me olvido de nada y capaz que si estoy con alguien se me va a olvidar*

algo”, nos dice también de las precauciones para mantener los secretos, pues es a través del cuerpo y los gestos como se aprende sobre cocina y a cocinar.

La necesidad de mantención de los secretos y los trucos ; la mantención de un conjunto de prácticas en la penumbra, nos habla también de como en la cocina se expresan relaciones de poder entre las mujeres, tensiones a veces relacionadas con la envidia y a su vez con la necesidad de mantener lo específico de cada una, pues en cada receta propia se expresa algo de la propia identidad, de ahí que muchas de las recetas tengan el nombre de la autora, o de quién las ha popularizado en el medio.

En el libro de cocina de las Seco, hecho para ellas y recopilado por ellas, que circula sólo entre las miembras de la familia, pero que a la vez todas las cocineras de Pritufquén desean tener y se lo consiguen para copiarlo en secreto existen recetas con el nombre de otras mujeres, de aquellas a quienes implícitamente se ha prohibido verlo.

La preparación se constituye en un momento solitario por opción, cautela y reserva y no por un abandono o postergación de las mujeres en los interiores de la vivienda. La maña, según Elizabeth Barth, y claramente lo dice, es lo que explica la soledad, pues hay que proteger, hay saberes que ocultar : “... , *sola porque yo lo hago a mi manera, mira las tonteras, mañas serán no más...(...) te descordina, te descompagina, te desconcentra totalmente la otra persona*”.

La preparación de los alimentos “en sus fases superiores” requiere de máxima concentración. Las cocineras no están dispuestas a poner en juego su prestigio, el trabajo debe realizarse con seriedad y profesionalismo como cualquier trabajo, más todavía si el fin último parece ser la felicidad de los otros producto del placer culinario y la propia como consecuencia de aquello. Recordemos que aun cuando las mujeres de clase alta cuentan con empleada doméstica, reservan ciertas ocasiones para encargarse de la preparación, en esos momentos ellas buscan estar solas.

Pero las “fases superiores” son al mismo tiempo las fases que guardan más secretos, son donde quedan expuestos los conocimientos y la creatividad de la cocinera. Quizá únicamente estando sola es posible expresarse libremente en la cocina, libre de una mirada que puede ver lo que escondemos, y libre de errores producto de la desconcentración. Se consigue de este modo cocinar rico y por lo tanto reforzar la identidad de cocinar, dar placer, asegurarse esa capacidad sobre la familia y mantener los secretos teniendo siempre una carta bajo la manga, teniendo poder asociado a un saber.

5.1.2 Las Tensiones Identitarias

5.1.2.1 El saber

“... de todo lo que hay que hacer en una casa déjenme a mi la cocina, el resto que otra persona se encargue del aseo, de las camas, de cuidar a los niños, otra persona, a mi déjenme la cocina yo estoy feliz, aunque sea para 50 personas” (Carmen Seco)

Carmen goza cocinando y sabe que lo hace muy bien, es de las que dice haber aprendido sola, afirma su talento más que cualquier otra cosa y se ha aventurado en la organización de matrimonios y grandes fiestas de cumpleaños donde ella se encarga personalmente de la comida. Pareciera que no le importa la cantidad de trabajo que signifique la cocina, si bien la cuenta como un trabajo doméstico, algo tiene de especial. Puede ser el aspecto de intimidad anteriormente referido, y puede ser también la satisfacción de demostrar las habilidades, de afirmar su identidad de buena cocinera. Carmen estaría en el polo del poder saber.

5.1.2.2 Las técnicas de pertenecer a una clase

“...siempre tuve nana, ella me ayudaba pero, generalmente la que lo hacía era yo, hasta el día de hoy estoy cocinando yo (...)por eso me gusta a mi cocinar todavía, porque

por mucho que enseñe, la nana siempre es más pacotillera y yo en eso soy un poco fijá, debo reconocer, debo reconocer que soy un poco fijá...” (Nora Larrondo)

Nora, a diferencia de Carmen, parece estar dispuesta a que cocine otra persona que lo haga exactamente al modo que ella quiere, no como las nanas que “son más pacotilleras”. Es una mujer muy preocupada por las formas. El mantel, la forma de poner la mesa y servir los platos aparecen en su discurso como una preocupación constante. En la cocina y sus productos se manifiesta una marca de clase. Nora no abandona la cocina por no abandonar su clase, y aunque pueda vivirlo como una obligación o un destino, parece valer la pena. Recordemos que consumir comida de otra clase nos transforma imaginariamente en esa clase, al menos en parte. Pero además implica un saber que puede ser enseñado pero nunca interiorizado completamente, pues la comida y la clase para Nora con situaciones estáticas explicadas a través de un discurso que naturaliza las diferencias y por lo tanto las hace inalterables.

5.1.2.3 La domesticidad

“fíjate que las empleadas, por lo general: aseo, lavado y planchado (...) yo siempre en mi cocina, celosa con mi cocina (risas)” (Elizabeth Bart)

Elizabeth no se siente una gran cocinera, se considera una mujer trabajadora, de clase media, muy dedicada a su familia. Ella es sobretodo madre y esposa, está en el polo del poder doméstico. Su cocina es un acto de amor hacia su familia, y al mismo tiempo el espacio - actividad desde donde emana su poder.

En el mismo polo se encuentra Eugenia Castro, auxiliar paramédico y dueña de casa que ha estructurado su discurso sobre la alimentación en función de lo medicinal, lo nutritivo y la salud pública. Parte cada receta con lavarse las manos y luego lavar bien lavaditos los alimentos, durante los relatos indica asegurarse que los continentes estén bien limpios y volver a lavarse las manos cada cierto tiempo, habla de la hepatitis (que en momento de la entrevista era un tema recurrente) y del vino como medicina. Cuando le

pregunté si estaría dispuesta a ceder su cocina dijo: “ *tendría que estar viendo lo que prepara, sí, tendría que ver la persona y así yo estoy tranquila*” Eugenia se apega a su cocina porque aparentemente le teme a la enfermedad y visualiza en lo culinario un posible peligro. Su visión del mundo está mediada por su identidad profesional.

Seguramente el poder doméstico, en tanto poder saber y poder sobre el cuerpo y las emociones de los otros, está a la base de todos los apegos con la cocina, pero también resulta interesante reflexionar en torno a otras posibilidades, cada historia de vida, la identidad más relevante para las mujeres, los medios económicos disponibles (poder vivir sin los padres – suegros), abren caminos de comprensión diferentes, cada mujer tiene sus propias circunstancias y las manifiestan en la cocina, un espacio que le pertenece porque sí.

5.2 Cocinar como eje identitario

El acto de cocinar que incluye diferentes tipos de traspaso de saberes y construcciones identitarias que aluden a posiciones sociales (madre, esposa, dueña de casa, empleada de casa particular), no da cuenta de diferencias en términos educacionales, aun cuando las haya de manera considerable. Cuando las mujeres hablan de por qué y para qué cocinan no es posible establecer grandes categorías entre clases sociales y niveles educativos.

Pareciera que en Pitrufquén la socialización de las niñas siempre propende a la generación de identidades femeninas en tanto dueñas de casas. Las mujeres que trabajan fuera de su casa como las que no lo hacen ; mujeres que tienen nivel educacional técnico completo y mujeres que no terminaron la enseñanza básica, encuentran buenas razones para cocinar; Para apegarse a esa actividad, para desarrollarse en cuanto mujeres, madres y esposas en ella. Esas son las identidades que han construido en la cocina desde pequeñas y las que buscan afirmar en la adultez.

Hay tres razones fundamentales para cocinar: porque es placentero y vital para la cocinera – decisión personal; porque los otros lo piden y la cocinera accede porque le gusta que le pidan - placer relacional; porque es una obligación de las mujeres – displacer .

5.2.1 Las decisiones personales

Hay mujeres que cocinan para ellas, para satisfacer su ego, conscientes de que hacen felices a los otros, pero centradas en la propia satisfacción o necesidad. Para la señora Carolina Pichilef cocinar es una actividad central : *“Cuando están las chiquillas nos juntamos todas y ahí cocinamos, cuando vienen los domingos, cuando viene la Clarita de Temuco nos juntamos todas. Me dice, mami no cocini na tu porque vamos a cocinar nosotras. Es que alguna cosa tengo que hacer yo!, si no va a pasar el diablo y me va a llevar!, le decía yo.”*

Tal vez cuando era más joven no habría dicho lo mismo pues tenía hijos que criar, trabajo en el campo por hacer. Pero ahora pareciera que lo único que le queda para hacer es cocinar, pero podría tejer, escuchar la radio, dedicarse más a sus gallinas. Es que ella no se ve a si misma sin cocinar, es la actividad que ha marcado su vida, desde pequeña vio a su madre, luego fue su trabajo remunerado, después su trabajo para su familia y ahora lo que la mantiene viva. Puede no importar cuales fueron los caminos que la condujeron hasta la cocina, ahora esa actividad representa su existencia, ha puesto en ella su vida y a través de ella vive. Ciertamente no es lo único que sabe hacer y por alguna razón que desconozco la trasformó en su actividad vital, quizá porque en ella está su ser, su identidad toda. Carolina cocina para vivir, cocina por ella.

Nora Larrondo, también cocina para su propia satisfacción : *“... uno quiere lucirse, que salgan todos los platos lindos, siempre ponía la mesa con un ramo de flores al centro de la mesa, me encanta”*. Tal vez, como otras mujeres que cuentan con ayuda de una empleada doméstica, Nora cocina para lucirse ; lo hacen para las ocasiones especiales, cuando hay visitas, cuando pueden mostrarse ante otras personas como unas grandes cocineras y dueñas de casa. Seguramente lo que se selecciona para mostrar a las demás

personas es lo que uno más aprecia de si mismo, y lo que aquellas personas serán capaces de valorar. Si en Pitrufrquén la educación para ser dueña de casa es la más importante, serán las actividades que dan cuenta de esa educación las elegidas para lucirse, las actividades que, en definitiva, dan prestigio.

5.2.2 El placer Relacional

Cocinar para los otros no significa que no se siente satisfacción, sin embargo esta es producto del efecto que lo cocinado causa en los otros y no del acto mismo de cocinar. La intención está puesta en el otro, por voluntad propia o porque así no más son las cosas.

Beatriz Peñaillo solo disfruta en la cocina cuando las preparaciones tienen un fin y/o destinatarios claros : sus hijos o por necesidad económica, pero no por disfrutar del acto en si mismo : *“...si tengo que hacer picarones se los voy a hacer a mis hijos, pa la casa (...) por amor, y si tuviera que cocinar por plata también cocinaría por plata, pero así por el gueveo no. Ni cagando”*.

Cuando Beatriz comenzó a cocinar lo hizo para conquistar al pololo, luego cuando comenzó a trabajar abandonó la cocina y ahora que no está trabajando sólo vuelve a ella por amor. No encierra la cocina una satisfacción personal evidente, si no que es un medio para expresar cariño y generar un vínculo. Sin duda cuando una mujer se luce en una comida también se genera un vínculo, probablemente de admiración o respeto, pero no parece ser esa la finalidad de la cocinera, en este caso sí. Con los hijos y el marido se crea y afirma un vínculo de amor mediado por las comidas. Beatriz puede utilizar de este modo la cocina, porque nadie le pide más, su familia está acostumbrada y contenta con la mano de la nana y ella no recibe presiones de ningún tipo para cocinar. Seguramente su rol de madre y esposa debe manifestarse en otras actividades y en la cocina sólo de vez en cuando.

Por su parte, Eugenia Bastidas, ve un medio para hacer feliz a otro y de paso ser aceptada en la felicidad de ese otro : *“...me gusta cocinarle a mi marido, me gusta cocinarle porque me gusta que coma bien él, porque me dice cuando quedan ricas las*

comidas, me gusta que quede contento con la comida.” Parte de este proceso, es la generación de dinámicas de petición de platos y preparaciones especiales, que constituye el acto de tener una carta bajo la manga, sabiendo que hay platos que hace mejor que el resto. Puede ser que los destinatarios no sean de la familia sino del trabajo como, sucede con los huevos que la señora Eugenia Castro prepara a sus colegas en el hospital. He aquí una salida al espacio exterior y público, porque se trata de un hospital, donde Eugenia más que colega es una madre.

Es diferente cuando se cocina para otros porque no queda otra opción, porque la familia presiona y no acepta que otra mujer prepare los alimentos. Puede haber en esto algo relacionado con la confianza y la incorporación, pero también aparece la idea del control. Carmen Seco y Margarita Rubilar trabajaban fuera de la casa y eran presionadas para cocinar, para permanecer aunque fuera un tiempo en la casa, adentro, en las labores tradicionales de la madre, algo así como un recordatorio constante de cuál era su espacio original y que quedaba solamente suspendido durante las horas de trabajo. Aun estando la posibilidad de contratar servicio doméstico, se prefería la presencia de la esposa.

Soraya Muñoz, tiene ese conflicto con Bernardo, quien reconoce de inmediato la diferencia de mano entre ella y Chela (la empleada doméstica) y Soraya lo tiene claro no es tema de sazón, sino de machismo, de naturalización de las relaciones sociales desiguales basadas en el género: “...*de repente en la semana cuando ha venido Bernardo a almorzar, que es rara la vez, pero cuando viene a almorzar más seguido, me dice tú cocinaste, no porque yo hoy día tuve que ir a otra parte, bueno y cuando vas a cocinar. Y yo le digo, pero si la Chela cocina igual que yo, pero a él le encanta que yo cocine, le encanta, además que es súper machista*”.

5.2.3 Displacer como destino

Hay mujeres que piensan que cocinar fue algo que les tocó, un castigo, un disgusto, a fin de cuentas una carga personal. La cocina venía con ellas, con el matrimonio, con los

hijos, de modo que no queda más que resignarse y asumir la labor de la mejor manera posible, hidalgamente. Este modo de relacionarse con la cocina es el que afirma con más claridad el vínculo entre las mujeres y la cocina, porque se vive la cocina como una actividad propia del género, en los casos más extremos, independiente de cualquier otra cosa.

Ruth Montecinos, es de aquellas mujeres que no ve escapatoria en el destino: *“... te voy a contar algo, mi mamá... yo, no era buena para la cocina, no me gustaba cocinar, pero hay un dicho que no importa lo que estudie la mujer igual termina en la cocina, hay que acostumbrarse si o si.”*

El discurso de Ruth como el otras mujeres, alude a que no importa lo que estudie, o la posición social, la pertenencia étnica, basta con haber nacido mujer para estar destinada a la cocina. Dadas estas condiciones no hay otra opción que resignarse a una labor que prácticamente viene con el cuerpo, nuevamente apelando a un discurso que naturaliza las diferencias de género. La cocina sería parte de la genética femenina, lo mismo que para muchas otras personas lo es la discriminación de las mujeres, las desigualdades de género o la violencia contra las mujeres.

La naturalización de la condición de las mujeres funciona para las propias mujeres de manera relacional, es decir es en función de un otro masculino imaginario donde emergen estas obligaciones “naturales”, en ausencia de este otro, es posible torcer el destino, como lo hizo María Julia Bornard: *“...voy a cumplir 79 años ya hace 12 años estoy sola, yo como muy sencillo... muy sencillo... ahora no me gusta cocinar, lo hacía, porque había que hacerlo y había que tener las cosas, así como había que tener los zapatos lustrados a todos y... y me gustaba el orden y que anden siempre limpios...”*

La cocina se incorpora entre las demás actividades “propias” de las mujeres y no se realiza con gusto, o tal vez con un gusto adquirido. Pero fundamentalmente se percibe como una obligación. Eliana Mellado se rebeló contra este modelo de mujer – dueña de

casa-, nunca ha buscado ser una cocinera, aunque cuando habla de su ají se tienta, pero aun así cocina por obligación.

El resto asume el destino que desde pequeñas conocieron, sin hacerse demasiadas preguntas, como nos dice Nora Larrondo : *“...uno está en su quehacer y en su deber, no en su deber, como cuando uno a veces ocupa la palabra deber como algo que hace a la fuerza. Nunca consideraré mi quehacer como algo que hiciera de mala gana. Creo que en parte es porque uno fue educada así también, como debe ser hoy día. Si la mamá hoy día te dice mira estas cosas son importantes o esto hay que hacerlo uno lo hace. Creo que si uno se casa es para tener un buen matrimonio, Así como el quehacer del marido es aportar lo que es necesario para un matrimonio [...] el de la mujer es llevar bien su casa, saberla dirigir, educar bien a sus hijos, y si a pesar de todo uno sale un poco chueco, uno se queda bien tranquila porque ha hecho todo lo que ha podido.”*

5.3 Relaciones de poder y género

El recelo y la preocupación por la mantención de ciertos secretos, no sólo se relaciona con la construcción de una identidad de género expresada en tanto cocinera, sino que esto también tiene que ver con la construcción y expresión de las relaciones de poder en el espacio llamado doméstico y como una mediación entre ellas y sus familias. Primero, porque las grandes cocineras, aquellas que son reconocidas por sus habilidades, se convierten en un elemento de prestigio para las familias, comer rico, atender bien, genera espacios de sociabilidad familiares y comunitarios que contribuyen a reforzar los vínculos familiares en otras esferas relacionadas con actividades económicas, políticas, sociales y también interétnicas. Aunque se pueda pensar que las mujeres aportan con el escenario de otras transacciones sociales, no lo hacen sino que más bien aportan parte de la esencia misma de ellas. Esto contribuye a que las mujeres puedan controlar más esferas de las dinámicas sociales de la familia y no simplemente la cocina. Permiten y prohíben la entrada de personas a su mesa, aceptan o rechazan contactos y diálogos interétnicos a través de la aceptación de recetas e ingredientes, a su vez tienen incidencia en la administración de los

presupuestos familiares y de los gastos a través de la compra de ingredientes y de los implementos que componen las maneras de mesa.

Quienes no cocinan o no hacen de ello un elemento central en su proceso de construcción identitaria, expresan otra faceta de las relaciones de poder: la resistencia. Ellas subvierten el secreto y el sigilo en la cocina y lo transforman en una actividad plenamente colectiva, donde la soledad es combatida. Para la señora Eliana, que descartó hace mucho a la cocina como un aspecto significativo de su vida, cocinar sola *“es una lata”*, a ella le gusta estar acompañada, conversar, no hacer de la actividad de cocinar algo protegido, porque no es algo entretenido en sí mismo, hay que ponerle otros ingredientes para estar a gusto en la cocina. Su primera rebelión fue no ir a la cocina de niña, no mirar como su mamá cocinaba, prescindir de los aprendizajes experienciales directos, tal vez como una acción conciente o inconsciente de rechazar del espacio y posición social que la cocina implica para ella: sujeción

5.3.1 El Control del Espacio

La cocina es un espacio en disputa entre una mujer y otras mujeres de su familia o de su personal de servicio. Es una transacción de posiciones sociales, prestigio y poder entre mujeres adultas y tal vez el deseo y la voluntad por participar en ella marque la adultez para las mujeres. Muchas veces esta adultez también se relaciona con el matrimonio como le sucedió a Julia Hirmas (de origen árabe) que cuando se casó con un hombre mitad árabe mitad chileno se fue a vivir con la familia chilena materna de su marido. Ahí en especial con una tía de él, ella debió protagonizar un gran conflicto por el control de la cocina que era a su vez una disputa por los sabores, los olores y las normas alimentarias : *“... después a través de los años que estuve un día la tía de Alberto me dijo sabes, vas a cocinar 15 días tú y 15 días yo [...] sola, cuando me tocaban los días sola, cuando le tocaba a ella yo no me metía”*.

Cuando dos mujeres adultas conviven en la misma casa sin que una sea la patrona de la otra y han sido educadas con la idea de que deben ser dueñas de casa, parece producirse de manera inevitable una competencia que trasciende los límites de la cocina, pero que se manifiesta fuertemente a través de ella. En el tiempo en que Julia y la tía de su marido todavía no llegaban al acuerdo de los 15 días, la cocina era prácticamente un campo de batalla, terminaba Julia de cocinar y la tía le quitaba la olla para servir.

Por otra parte, también se debe considerar que, aún siendo, la casa un espacio interior y por lo tanto tradicionalmente reservado a las mujeres, el poder se distribuye por las habitaciones de manera desigual. Podemos pensar en la casa entera como una propiedad femenina solo cuando está vacía, cuando llegan el marido y los hijos se producen otras dinámicas que redistribuyen el poder sobre el espacio. Por ejemplo en el comedor, la manera en que se asignan los puestos en la mesa, el orden de servir los platos y las cantidades servidas por plato. Aun cuando el comedor es una suerte de extensión de la cocina, la dueña de casa asume un rol secundario. Cada entrevistada me contó la misma historia: marido o padre en la cabecera de la mesa, primer plato servido y más abundante para él, el último plato servido el de la cocinera, solo se cambian los platos una vez que el dueño de casa ha terminado de comer. Mientras que por el cuarto de cocina, los maridos y los hijos pasan de vez en cuando y solo permanecen cuando se utiliza el comedor de la cocina.

La cocinera tiene en sus manos dos aspectos centrales : la reproducción de la familia, en el sentido de hacerla vivir biológicamente cada nuevo día, y dentro de lo mismo la reproducción de la fuerza de trabajo de su marido y la propia; Además de la posibilidad de dar placer. La cocinera tiene poder sobre los cuerpos y las emociones de su familia. Quienes reciben la alimentación dependen de esta mujer esposa - madre - cocinera, la necesitan y no solamente porque necesitan alimentarse, si no porque han construido con ella la confianza precisa para incorporar sus preparaciones, sin enfrentarse a los temores que implica el acto de incorporar. Sus preparaciones los construyen real e imaginariamente de buena manera.

Esto es lo que devela la lucha por el control de la cocina, la posibilidad de establecer una relación tan íntima y de dependencia con quienes se convive, que se traduce en poder. Quizá sea esa intimidad relativa a la incorporación la que mantiene a la cocina firmemente anclada en el espacio interior, en el espacio donde las sociedades definen qué corresponde a la vida privada. Ni la limpieza, el orden o cualquier otro trabajo doméstico confiere a las mujeres que, generalmente, lo realizan las posibilidades de poder/saber que les confiere la cocina.

5.3.2 El rol de la empleadas domésticas

Para las empleadas domésticas la necesidad de estar sola y concentrada en la cocina resulta más difícil que para cualquier otra mujer; a pesar de ser probablemente, la que más exigencias tiene en torno a la comida, porque esta actividad implica su prestigio y también su sueldo. La cocina en la casa de sus patrones, es un espacio prestado ; y cocinar no es su única actividad, sino que la realizan al mismo tiempo que hacen otras actividades domésticas. Además durante el día están bajo la supervisión de la dueña de casa. Las correcciones no son sólo parte de un proceso de enseñanza sino que más bien forman parte de una compleja trama de relaciones de poder con facetas de género, clase y etnicidad. Se pide a las mujeres que adopten patrones culturales diferentes a los propios y a los aprendidos en anteriores trabajos. Esto no es simple, y muchas veces produce tensiones, que según Eugenia Bastidas solo pueden resolverse declarando la cocina como un espacio propio :“ *Lo que aburre es cuando uno está haciendo algo y empieza esto se hace así, esto se hace así, esto no se hace así..(..).. yo en santiago estuve 7 años en una casa, decía la cocina es mía, aquí nadie se mete en mi cocina, una cosa así*”.

Cocinar sola permite no solamente la ausencia de los cuestionamientos, sino que aparentemente implicaría la generación de relaciones de poder más equitativas pues al menos se le reconoce a las empleadas domésticas un nivel de experticia que espreciado y que les permitiría tener acceso a más decisiones dentro del espacio laboral. No obstante, las empleadas domésticas también tienen un poder dentro de la cocina al dedicarse a las etapas de eliminación (residuos y lavado de loza y ollas). Sus avances culinarios les son

permitidos a condición de que cumplan con esta fase tanto para ellas como para la dueña de casa, pues incluso aquellas mujeres que se declararon incapaces de dejar que otra mujer ocupara su cocina, quieren que alguien más lave la loza. La eliminación es, sin dudas, la fase menor del cocinar y nadie quiere hacerlo, no hay en ella nada de artístico, de creativo, de secreto. Es en este proceso que la cocina se hace pesada, se hace una obligación, y es que quien lava no gana nada con eso, pareciera que nadie valoriza esta tarea, a diferencia de la preparación que es muy preciada. Ningún marido le dice a su señora ¡qué bien lavados están los platos! A ellas les gusta escuchar ¡qué rica está la comida!. Se cocina sola porque hay un prestigio y un poder que afirmar, se lava por resignación, como si fuera un precio que hay que pagar.

5.4 Las Mujeres Mapuche

Las mujeres mapuche son más flexibles al momento de reservar la preparación para ellas, probablemente producto del modo particular de habitar el espacio cocina. Siendo la cocina “como toda la casa”, un espacio abierto y utilizado para el descanso y la entretención de toda la familia resulta difícil estar sola, aunque no imposible, ocupando espacios reducidos, que invitan al ocultamiento pero que también requieren de una gran disciplina corporal. Josefina Reinao, reconoce en su hermana una habilidad importante para ellas : *“mi hermana me pele las papas porque ella es la única que me pelaría las papas en debida forma... busca un canastito pa poner la cáscara y la ollita de agüita y se sienta en un rinconcito donde no molesta...”* .

La señora Josefina no hace todo, todo sola; puede entregar a una familiar un trabajo “menor”. Como se trata de la hermana, Josefina confía en que el trabajo será hecho como si lo hubiera hecho ella, son dos mujeres que aprendieron de la misma madre en la misma cocina, es decir vieron los mismos gestos y disposiciones corporales.

Ruth Montecinos, recuerda como fue introducida en la cocina por su abuela, para quien realizaba las primeras fases en la preparación de un plato : *“Cuando ella se levantaba a cocinar claro, le pelaba sus papas, sus ajos, las zanahorias, las cebollas, le*

dejaba todo pelado encima, y ella lo preparaba". Ruth podía mirar como la abuela armaba los platos, pero nunca intervenir, sin embargo, esto le permitía realizar el proceso completo cuando la abuela no estaba debido a alguna enfermedad.

Aun siendo la cocina un lugar y una actividad con menos secretos, entre las mujeres mapuche también aparece la idea de que una cocina pertenece a una sola mujer:

"...vivía una hermana de mi papá, ella vivió siempre aquí y nunca se movió de aquí y toda su vida fue soltera también, vivíamos los 4 (...) aquí cocinaba mi mamá y mi tía ella tenía su cocina aparte" (Margarita Ñampulef)

La tía de Margarita, a diferencia del caso anterior, no entró en una competencia, ganó de inmediato la mujer casada, tal como vimos en el capítulo sobre los aprendizajes, el matrimonio marca el ingreso de las mujeres en la cocina y las posiciona en un status particular, frente a las mujeres solteras. La tía construyó su cocina aparte, y entendiendo la centralidad de la pieza de cocina entre los mapuche, habría que pensar que construyó su casa aparte, dio un paso al lado que confirma por un lado que una cocina solo resiste una dueña y por otro abre la pregunta sobre la importancia que tiene para las mujeres cocinar.

Si bien persiste la idea de una cocina - una mujer, entre las mapuche apareció una manera de compartir diferente a todas las otras, que podría estar dando cuenta de las jerarquías sociales en este grupo étnico. Margarita tiene claro cuándo cede su cocina a otras mujeres: *" si de repente las hijas cocinan y yo no cocino, yo hago cualquier otra cosa, o si por ejemplo viene alguien, una visita de lejos...esas abuelitas que hay que hacerles honores y todo jaja (...) ahí ellas cocinan, ellas cocinan, habiendo cualquiera de ellas, ellas me cocinan"* no hay indicios de que se trate de parientes, parece bastar que una mujer sea anciana, para pasarle la cocina y con ese acto hacerle honores. Aparentemente el compartir la cocina está normado de ese modo entre los mapuche, Ruth me contó historias similares, que se producían en las fiestas, cuando llegaban visitas mayores.

Finalmente hay una distinción que hacer respecto a lo que llamamos anteriormente "fases superiores" de la cocina y el status de quien las ejecuta. En los nguillatún las fases

parecen invertirse y en consecuencia los status. Margarita Ñampulef no entra al nguillatún por falta de dinero, sin embargo cocina para la familia de su vecino, mientras que la señora del vecino se encarga de recibir a las visitas. En este caso la mujer de mayor status no cocina, y visitar y recibir pasa a ser más importante. Lo mismo pasa con Ruth: *“yo una vez cociné en el nguillatún haciendo una sopa de chanco, me dieron las presas partiditas, me pasaron todos los aliños...y en un fondo grande...y mi abuelita como pertenecía a los mapuche, ellos tenían que ir a bailar alrededor del rehue ...yo me quedé preparando mientras ellas iban a bailar”*. Ir a bailar es una actividad más relevante para las mujeres mapuche, en el contexto del nguillatún, que cocinar, por eso Ruth, que mientras están en la casa de la abuela solo está a cargo de las funciones menores de la cocina, ahora pasa a ocuparse de lo más importante.

5.5 Alimentos e Imaginarios de Género

A lo largo de este capítulo hemos apreciado las relaciones, prácticas, representaciones y diferencias entre los géneros tanto en el ámbito de la preparación de los alimentos, como en su consumo; esto nos ha permitido delinear algunos caminos por los que transita la identidad femenina: maternidad, trabajo y poder doméstico, conquista amorosa, complacencia.

En el presente apartado nos concentraremos en la selección que las mujeres entrevistadas hacen de alimentos adecuados para hombres, mujeres y niños, con el objetivo de determinar las imágenes sobre los géneros que pueblan los imaginarios de las Pitrufqueninas.

Todas las culturas construyen sus cocinas, en tanto sistema de representaciones, creencias y prácticas asociadas a la preparación de alimentos, a partir de una serie de clasificaciones y reglas capaces de dar coherencia y orden al sistema culinario, y de ese modo conferirle la capacidad de resolución de la paradoja del omnívoro, es decir, funcionar como marco normativo a la hora de las decisiones alimentarias.

La primera clasificación a realizar es entre comestible / no comestible. Se trata de una clasificación cultural, en tanto no consumimos todo lo que nuestros cuerpos podrían consumir, si no solo aquello que nuestra cultura a definido como comestible. Luego tenemos clasificaciones realizadas a partir de criterios del gusto, textura, forma, etc.

La clasificación de los alimentos según género, no funciona con la misma normatividad que comestible/no comestible, sin embargo en un nivel que podríamos ubicar menos cercano a la doxa o al inconsciente, organiza las prácticas y representaciones culinarias de manera diferenciada fundamentalmente según clases sociales; así mismo nos permite seguir profundizando en las maneras en que se construyen y expresan las identidades de género en el ámbito culinario.

En el siguiente cuadro se presentan los alimentos que las entrevistadas nombraron para cada género:

Cuadro 6

NOMBRE	ORIGEN	HOMBRES	MUJERES	NIÑOS
J. Hirmas	Inmigrante	No distingue alimentos	Menos cantidad	
E. Bart	Inmigrante (abuela chilena)	Carnes, aliños		Cazuela de ave
C. Seco	Inmigrante	Picante, mariscos		
C. Schifferli	Inmigrante	Carne, mariscos	Sopas, poco aliño	
E. Fontanelle	Inmigrante	Picante	liviano	Chatarra, deberían sopa
M.J. Bornand	Inmigrante	Ají, pebre	Dulce	
J. Reinao	Mapuche	Carne, porotos (satisfechos, trabajadores)	Ensaladas, no caldo	

J. Guarda	Mapuche	Cazuela (alimenticia, fuerza)	Comida hervida (no engordar)	
R. Montecinos	Mapuche	Cazuela, porotos (firmeza, trabajadores)	Dulce, suave	
H. Linares	Mapuche			
M. Ñampulef	Mapuche	Legumbres (trabajadores)	Arrocito, papitas fritas, ensaladas	
C. Pichilef	Mapuche	Cosas secas, pero deberían sopa		
N. Larrondo	Chilena	Mariscos, picante		
E. Mellado	Chilena	Cazuela (abundante, líquido)	Liviano, menos abundante	No grasa, no aliños
E. Castro	Chilena	Carne, mariscos		
B. Peñailillo	Chilena (madre inmigrante)	Porotos, chicharrones, prietas, ñiachi (pesado, llenador, grasa)	Pechuga de pollo, ensaladas, liviano	Chatarra, pero deberían carbonada y verduras
E. Bastidas	Chilena (id. Campesina)	Carne, seco, contundente	Menos cantidad, ensalada, frutas (silueta)	
M. Rubilar	Chilena (id. Campesina)	mariscales	Cazuela y postres	Sopas, no aliños
S. Muñoz	Chilena	Prietas, guatitas, ñiachi, criadillas, mariscales	Suave, jaiva	

Solo Julia Hirmas dijo que los hombres y las mujeres comen lo mismo, difiriendo solamente en cantidades. Todas las demás identifican alimentos con uno y otro género, además de estar de acuerdo con Julia en que los hombres comen más que las mujeres. Estos alimentos, seleccionados por las entrevistadas, nos indican cuáles son los significados asociados a ellos y a quienes los consumen.

A partir de una lectura centrada en las clases sociales se desprenden de los dichos tres modelos o tipos masculinos y dos femeninos.

A) Hombres:

Las mujeres de clases baja y media perciben la figura masculina asociada al trabajo. Cuando hablan de los alimentos para hombres, se refieren fundamentalmente al trabajador. Josefina, Juana, Ruth, Margarita Ñampulef, Eugenia y Eliana Mellado, tienen parejas y se relacionan mayoritariamente con hombres que desarrollan trabajos manuales (obreros rurales); todas han vivido en el campo y conocen el tipo y monto de trabajo que los hombres realizan en él. Sin duda su imagen de hombre trasciende a los hombres con que ellas se relacionan, pero el conocimiento del trabajo manual, parece estar jugando un importante papel en la construcción de sus representaciones.

El grueso de las mujeres de clase alta y media propone alimentos que conforman la idea del hombre gozador. Los mariscos, el pebre, lo picante son los alimentos más nombrados. Lamentablemente resulta imposible reproducir aquí la manera en que algunas de estas mujeres decían “mariscos”. Sus gestos, el tono de su voz, su mirada estaban diciendo sexo. Algunas fueron más explícitas que otras, pero nadie pronunció la palabra, en general era una actitud que revelaba un dejo de reproche y al mismo tiempo satisfacción. Este modelo masculino las implica, es en relación a ellas que lo construyen, porque su propia sexualidad y relación de pareja está implicada. A diferencia del tipo anterior (el trabajador), aquí resulta difícil entender la relación entre alimento y masculinidad en función de la actividad, los maridos de las mujeres que se inclinaron por estos alimentos realizan actividades muy diferentes, sin embargo la gran presencia de mujeres de clase alta,

me hace pensar en el ocio y el placer como las coordenadas de vida y no el trabajo. No se propone que los hombres que ellas imaginan no trabajan, si no más bien que ocupan una posición superior en la estructura laboral, que les permite por un lado mayor tiempo de ocio y por otro más dinero.

El tercer masculino, es la versión superlativa del segundo, y corresponde a las representaciones de dos mujeres chilenas de clase media. Beatriz y Soraya fueron capaces de dar una larga lista de alimentos: ñiachi, criadillas, chicharrones, prietas, guatitas. Todos son, de alguna manera, interiores de un animal y son pesados, de sabores fuertes y grasos. Más que gozo, estos alimentos dan la idea de patache, de bacanal, de desborde. No es un goce que implique a las mujeres, como el anterior, si no un gozo solitario, el placer de comer.

Si bien las representaciones femeninas en torno a los masculinos 2 y 3 son parecidas, es posible hipotetizar que el segundo se trata, sobre todo pienso en los mariscos, en un hombre gozador en varios aspectos de la vida. Mientras que el masculino 3 es el más oral, el que encuentra el placer en la comida y en las cantidades. Dicho en otras palabras se aprecia la distinción entre la comida como vehículo para el placer y la comida como placer en sí mismo.

En términos generales se aprecian dos regularidades: cantidad y la carne como un alimento “masculino”.

Dado que las representaciones parecen cruzadas fundamentalmente por la clase social y el género, resulta interesante pensar algunos de estos modelos a la luz de lo que propone Bourdieu en “La distinción”. En primer lugar llama la atención la coincidencia exacta entre lo que arrojó el estudio de Bourdieu y el nuestro en términos de elección de alimentos según género: “La carne, alimento fuerte y que da fuerza, vigor y salud, será un plato para hombres, en tanto que las frutas y verduras se asocian más con lo femenino” (Bourdieu 1979: 189). La presencia de las mismas ideas en dos sociedades y muestras

disímiles, me hacen pensar en la universalidad, al menos en occidente, del sistema sexo/género.

La elección de la carne para los hombres, si bien se relaciona con la fuerza, y su consumo es coreográficamente más masculino, en términos de comer usando todos los dientes, mascando con ganas, también puede leerse como una jerarquización, cuando comprendemos que el consumo de carne históricamente ha estado reservado para quienes ocupan los lugares privilegiados de la estructura social.

El primer masculino, el trabajador, es claramente identificable con una clases social (baja, media – baja) e incluso con un tipo de trabajo (manual). La selección de alimentos que lo conforman, nos habla de esfuerzo físico, de fuerza, potencia y resistencia: legumbres, carne. Nos remite a las clases populares que describe Bourdieu, más preocupada por la fuerza del cuerpo que por su belleza. Sin embargo las otras clases descritas no se aprecian, aparentemente entre los hombres de Pitrufquén (incluso los dominantes) no hay “ascetismo electivo” ni “restricción deliberada”, los otros dos modelos masculinos que hemos delineado están más cercanos a la “ética del buen vivir” (hombre gozador) y al laxismo injustificado (hombre superlativo).

Desde el punto de vista de las diferentes etnias solamente es posible apreciar una distinción relevante: la presencia de legumbres en la dieta de los hombres según los dichos de las mujeres mapuche. La legumbres aparecen asociadas a la fuerza y lo contundente, como un alimento que “dura” mucho tiempo en el cuerpo y que, por lo tanto, le permite funcionar por tiempos prolongados.

B) Mujeres:

Para seleccionar alimentos “femeninos”, las entrevistadas respondieron como si se hubieran puesto de acuerdo. Las mujeres aparecen asociadas fundamentalmente a la restricción. Se repite lo liviano, lo hervido, lo poco como lo femenino, nombran pocos alimentos, más bien se refieren al efecto que deben tener esos alimentos sobre el cuerpo, y

ese no es otro que no engordar. Por otro lado están las mujeres relacionadas con lo dulce y lo suave, es decir, sabores poco pronunciados, delicados, en resumen “femeninos”. No olvidemos que si la alimentación es capaz de construir, reafirmar y recrear identidades es porque cuando ingerimos un alimento estamos ingiriendo el significado simbólicamente asociado a él (Cantarero, 2002) de modo que quienes consumen lo dulce y lo suave imaginariamente se van haciendo más dulces y suaves, ambas características tradicionalmente femeninas. Ambos tipos femeninos se oponen totalmente al último masculino, son su antítesis, tanto en términos de sabores (fuerte/suave), como de sentido (placer/restricción).

Si pensamos en las elecciones que se hicieron para las mujeres, vemos que las nociones en torno al cuerpo son lo central. A diferencia de lo que propone Bourdieu, no se aprecia, entre ellas, diferencias importantes en términos de clase, es decir, las mujeres de clases populares no parecen inclinarse por alimentos más nutritivos, si no que al igual que las de clase alta prefieren alimentos sanos y que no hagan engordar. Así mismo no es posible sostener que las mujeres de clase alta entrevistadas se inclinen por alimentos a la plancha y ensaladas, producto del gran valor económico de su trabajo, que les exige economía de tiempo, puesto que la mayoría de ellas son dueñas de casa. Este imaginario de lo femenino, parece estar pasando más por una variable de género, en el sentido de ser esa condición la que define más fuertemente las concepciones sobre el cuerpo. Lo delgado y lo sano, no parece ser, tan solo, lo deseable de acuerdo a la clase, si no lo deseable para las mujeres, y por cierto no para los hombres. Aparentemente estamos frente a la instalación de la cultura del bello sexo en Pitrufuquén. Las mujeres están en el proceso de búsqueda (presionada) de la belleza exterior e interior, al tiempo que dando cuenta de un espacio social y cultural conservador o tradicional, puesto que no se le exige belleza a los hombres. Para ellos se proponen alimentos calóricos y que no son necesariamente sanos, construcción totalmente contradictoria con las tendencias urbanas - actuales de masculinidad, pensemos por ejemplo en el tan de moda “metrosexual”.

Respecto a las respuestas de las mujeres de clase baja, sin embargo, todavía es posible leer un correlato de clase. Por una parte podríamos pensar que, dado que la mayoría

de las mujeres de esta clase entrevistadas trabajan o han trabajado en el servicio doméstico, están respondiendo a partir del recuerdo de sus patronas, de lo que ellas les pedían que cocinaran. Pero por otra parte podemos decir que si bien las clases populares tienen sus propias ideas respecto a la belleza, también es cierto que los rasgos armoniosos que se aprecian son al mismo tiempo una marca de clase y etnia. Considerando la dinámica de la distinción y la hegemonía es posible hipotetizar que las clases bajas desearán un cuerpo armonioso, o al menos lo más apegado a la norma posible.

Mis percepciones respecto de los cuerpos de las mujeres difieren de sus deseos, muy pocas eran delgadas y a partir de los menús semanales que describieron, me parece que en la mayoría de las casas se come lo que comen los hombres. El deseo de delgadez se tensiona ante la imposibilidad de consumir lo que comen o deberían comer las mujeres (notas de campo)

Las regularidades presentadas se refieren por una lado a una “actitud” frente a lo alimentario (placer/restricción) y por otro a las ideas que cada clase y género tiene sobre el cuerpo.

Aun cuando ambas están ligadas, en el sentido que la restricción es en buena medida para no engordar, se presentan como dos aspectos dado que la dicotomía placer/restricción se aplica a los géneros más allá de lo alimentario, pensemos por ejemplo en la relación con la sexualidad que uno y otro género han establecido; si bien se trata de un proceso en transformación donde no es adecuado proponer generalizaciones gruesas, podemos sostener que históricamente se ha articulado en función de la dicotomía anterior. Así mismo podemos plantear que la restricción femenina se relaciona con sus roles domésticos, que implican constancia, responsabilidad y organización casi las 24 horas del día. Pareciera que las mujeres viven en un estado de alerta constante no dejando espacios a las libertades o al relajamiento. Resultaría interesante, en investigaciones posteriores, acercarse a estos posicionamientos desde dos miradas teóricas. En primer lugar desde un punto de vista conservador que sostiene la superioridad moral de las mujeres que se manifiesta en autopostergación. En segundo lugar desde las teorías que sostienen que la restricción de las

mujeres es parte de su autonomía, en tanto, se decide a voluntad cuánto adelgazar, qué cuerpo tener, qué incorporar y qué no.

Respecto a la comida adecuada para niños/as, las entrevistadas no hacen una distinción por género, es decir, lo que prima en sus representaciones es la edad, no importa si se trata de un niño o una niña, todos parecen estar signados por la falta. La insistencia en no darles de comer aliños, comidas con grasa, embutidos, remite a la idea de que les faltara terminar de formar el hígado o lo que sea que hace digeribles esos alimentos. Para los niños la comida debe ser antes que todo sana, probablemente porque de esa mane ra terminan de conformar adecuadamente su cuerpo. Esta idea de los niños como “personas en proceso”, me recuerda el paso de la mesa de la cocina a la del comedor como un rito de pasaje que marca el fin del niño/a y la adquisición de un nuevo rol y status en la familia. Tal vez el paso al comedor esté acompañado de un cambio en la selección de alimentos, y a partir de ese momento puedan empezar a comer como hombres o como mujeres.

5.6 Síntesis capítulo 5

La cocina constituye un espacio simbólico y social que en primera instancia es la expresión de diferentes identidades femeninas que además contribuye a crear y recrear de manera permanente. Existen dinámicas que son comunes a todas las mujeres del espacio social y cultural de Pitrufrquén y que no reportan diferencias ni de clases social, ni de edad, ni de etnicidad. La cocina es una dinamizador de las identidades femeninas ya sea por aceptación o rechazo, y nos habla de una sociedad todavía regida por modelos de género tradicionales donde las prácticas asociadas al cambio en las relaciones de género - que son aquellas que permiten una mayor separación entre las esferas sociales (trabajo, casa, calle) y entre las relaciones sociales y la valoración de las mujeres - todavía no se han producido.

La cocina forma parte de los discursos naturalizados con los que se explica, enseña y dignifica la vida y la posición social de las mujeres. Pero por otra parte, no es un espacio

carente de poder para las mujeres en general ya sean éstas dueñas de casa o empleadas de casa particular, cocinen por obligación o por placer. Es un saber central en la organización de los vínculos sociales y étnicos de las familias por un lado, y por otro lado, forma parte del modo en que se organizan las relaciones de clase entre familias y entre personas, a la vez que nos habla de la organización de las relaciones de poder entre mujeres, un aspecto muchas veces dejado de lado, al pensarse que las relaciones entre mujeres son carentes de poder. Pero la cocina nos indica lo contrario y es más, nos indica de los esfuerzos conscientes que las mujeres realizan para mantener, perpetuar o resistir estas relaciones de poder.

Capítulo 6 : Identidades y Relaciones Étnicas

El imaginario sobre las relaciones interétnicas aparece con claridad en las conversaciones sobre el trabajo doméstico asalariado. La relación entre la patrona y la empleada doméstica expresa también las relaciones interétnicas, en torno a lo que definimos como segundo aprendizaje. Desde ambos polos de la relación existen alusiones a las diferencias culturales que implica la experiencia de unas como patronas y de las otras como trabajadoras. Se trata de una relación que establecen las mujeres con elementos de su cultura que fundan o afirman su identidad étnica. En el segundo aprendizaje se develan algunos de los elementos más importantes de las relaciones entre mapuches, chilenos e inmigrantes, y será el telón de fondo para volver ahora sobre la reflexión en torno las identidades étnicas.

En el presente capítulo se explorará en las igualdades y diferencias a partir de las cuales se construye una identidad étnica, en las preparaciones y costumbres culinarias que se reconocen como propias o ajenas. En general se trabaja bajo el supuesto que la cocina puede ser un elemento cultural seleccionado por los grupos étnicos como un signo o emblema de su identidad étnica, que las prácticas culinarias son utilizadas para diferenciarse de otras etnias e identificarse con la propia y que los alimentos y preparaciones definidos como propios, lo son en tanto que un grupo étnico los percibe como tal, y los otros grupos también, es decir, si el origen de cualquier alimento es África y una señora lo considera chileno, propio, de su tradición familiar, vamos a pensar que es así.

6.1 Lo propio

La culinaria puede ser entendida como una marca de etnicidad debido a que las personas reconocen olores, sabores, ingredientes y platos como propios, son familiares y tienen contextos de preparación y consumo claros. Esta norma se interioriza a través del proceso de socialización así como otras normas y marcas identitarias, con ellas las personas

pueden no sólo ubicarse a si mismas en un esquema de las relaciones sociales sino que también ubicar a los otros.

Las normas tal vez más claras y evidentes para las personas son las propias, las que definen al propio grupo, aunque esta operación no sea del todo consciente.

Carolina Pichilef, recuerda como el hijo de sus patrones, un hombre para ella chileno, le pedía la preparación de un plato: ***“don René no comía nunca carne, no come carne... y me decía "Carolina hazme porotitos con locrito", "ah", le decía yo, "ya está mapuchón"... me aburría porque tenía que hacerle a parte”***.

Para ella, el locro de trigo es un ingrediente y a la vez un plato mapuche, tan mapuche que es capaz de transmitir lo básico de la identidad a una persona de otro grupo étnico, podríamos decir que tiñe la identidad de una persona. Resulta curioso que Carolina considere una preparación con trigo como constituyente de la identidad mapuche pues el locro es de trigo y el trigo es introducido por los europeos en América, así las relaciones interétnicas analizadas a través de las comidas también dan cuenta de procesos de mestizajes recordándonos que las identidades étnicas cambian con el tiempo y que además los elementos que se consideran centrales pueden irse resignificando. El trigo es un elemento culinario central para los mapuche, pues junto con el locro encontramos los catutos, unas tortillas delgadas y alargadas, hechas con trigo que son parte importante de la dieta.

En las tradiciones alimentarias vinculadas con las identidades étnicas las personas reconocen un origen cultural, atribuido a algún grupo étnico, de los platos y preparaciones. Así María Julia Bornard (de origen suizo e italiano), además de reconocer el traspaso por línea femenina de una receta, le atribuye a la misma un origen francés, lo cual hace al plato cobrar otra valoración :***“... yo casi siempre hago la lengua, o fría así tipo con ensaladas, o esa lengua en salsa verde, que mi mamá me la enseñó, porque esa se la enseñó su mamá, es algo francés eso”***.

La práctica de las mujeres mapuche así como las de las migrantes europeas de establecer el origen cultural de los platos y preparaciones así como de instalarlos dentro de una tradición cultural, contribuye a la generación de elementos de identificación y diferenciación. Así podemos también decir que una persona no es mapuche ni descendiente de inmigrantes europeos por la falta de genealogía cultural de sus platos, este grupo se define a si mismo como chileno. Los chilenos y chilenas, buscan el origen de sus tradiciones alimentarias en su infancia y en las instancias festivas, particularmente en el dieciocho de Septiembre. Margarita Rubilar , supo que yo quería entrevistarla por su hija, entonces se preparó y escribió el siguiente menú dieciochero:

“menú dieciochero

empanadas fritas

asado a la olla con ensalada chilena

torta de hojas

alfajores y pajaritos”

6.2 Contactos y relaciones

Los tres grupos étnicos que habitan en Pitrufrquén se encuentran cada día en los espacios exteriores y públicos. La cocina es un espacio interior, donde los contactos interétnicos son siempre entre mujeres y en un contexto privado. Se trata de un espacio de expresión de las relaciones interétnicas no sólo por la presencia de la nana estereotípicamente mapuche, sino porque es el espacio del dialogo entre nueras y suegras que expresan de otra manera el encuentro de tradiciones e identidades distintas, algunas veces regionales, otras veces de grupos culturales claramente reconocidos como tales.

Lo cierto es que todas las etnias se tocan en la cocina en algún momento, y lo importante es que esto no significa en absoluto que en Pitrufrquén exista un sincretismo culinario. Sin llegar a ser sistemas cerrados, las tradiciones culinarias de cada etnia, parecen resistir solo algunos cambios, adopciones o modificaciones, aunque la mayoría de las mujeres se muestra abierta a la experimentación y a probar alimentos y preparaciones

ajenas ; parecen aferrarse, hasta donde pueden, a una tradición étnico – familiar y niegan muchas veces su relación con la comida de otro grupo étnico, especialmente con los mapuche. Probablemente la comida campesina que veremos más adelante es la excepción de la regla.

Las relaciones están siempre marcadas según la igualdad y la diferencia. Lo propio se define cada día, es un proceso que no termina nunca especialmente para aquellas mujeres que se perciben como cocineras y que en consecuencia están constantemente innovando, probando, creando y recreando viejas y nuevas prácticas culinarias, que llegan a constituir su propia cocina, sin embargo lo propio étnico pareciera definirse en la infancia, en la relación con la madre y su comida.

Generalmente, cuando se habla de lo étnico se hace referencia más al pasado que al presente, a un pasado que según la importancia de la identidad étnica y las posibilidades objetivas de realización, se intenta reproducir, especialmente en las ocasiones especiales. Las navidades en el caso de las mujeres descendientes de inmigrantes, los años nuevo y dieciocho para las chilenas y los nguillatunes y San Juan para las mujeres mapuche, son fiestas acompañadas de comidas definidas a partir de la etnicidad. La alimentación cotidiana, en cambio, resulta mucho más regular en los tres grupos, y probablemente el elemento que las diferencia sea el dinero.

En función de lo propio las mujeres perciben lo diferente, y lo propio lleva asociado una valoración positiva frente a lo otro. Sin importar el grupo étnico de que se trate aparecen muestras de xenofobia alimentaria. En la cocina y la identidad de Elizabeth Bart se encuentran dos tradiciones, que en algún momento fueron opuestos: “ *La cocina de mi mamá no le gustaba a la cocina de mi abuelita (...) mi mamá cocina diferente, más salsas, tipo más francés*”. Muy probablemente habrán para esta situación explicaciones en función del parentesco, pero ya sea como correlato o explicación alternativa aparece la diferencia étnica. La mamá de Elizabeth es descendiente de inmigrantes franceses, mientras la abuela paterna era chilena de la zona, hacedora de catutos y de tradición campesina. Las posiciones sociales de ambas en tanto suegra y nuera, opacan el hecho de que en la cocina

se encontraban dos tradiciones culinarias diferentes marcadas por la pertenencia étnica. Mientras esto se mantuvo, la cocina de la madre de Elizabeth nunca pudo desarrollarse, no hubo aquí un intento de mezclar, de crear algo nuevo, solo la idea de mantener una tradición, en este caso la chilena sobre la inmigrante ; sin embargo, la negación tajante de una tradición se convirtió a la postre en una práctica constituyente de identidad, toda vez que la hija -Elizabeth- es capaz de reconocer por una lado la tensión y por otro lado, especificar los grupos de referencia.

Una manera más extrema y rotunda de negación, es el asco, la repulsión de alimentos, preparaciones o formas de vida. Esto es lo que le pasa a Julia Hirmas cuando piensa en los mapuche : “ *no, no, no esa no la conozco [la comida mapuche] y me dan asco, porque yo he estado muchas veces en casa de mapuches y son cochinos*”

En el asco aparece la idea general que se tiene de un grupo étnico, de modo que la xenofobia alimentaria más que alimentaria es xenofobia. No se consume, ni siquiera se conoce la comida de un grupo étnico, no necesariamente porque sea mala de sabor, si no porque quienes la producen son diferentes, en este caso cochinos.

Los mapuche por su parte también sienten un rechazo, aunque más moderado por la comida ajena. Margarita Ñampulef no disfrutaba de sus propias preparaciones cuando trabajaba en el servicio doméstico: “*...entonces usted pone la torreja de asado, puede ser plateada cualquier tipo de carne, puede ser asado al horno o a la olla y lo, como que lo cubre encima con esa salsa.. no me gustó para nada.. pero donde cociné me hicieron que les preparar así que la encontraron rico, pero a mi no me llamó la atención para nada*” La moderación de Margarita, puede estar expresando el menor desprecio de parte de los mapuche a los otros grupos étnicos, quizá producto de la dominación hegemónica.

La xenofobia alimentaria es producto de que “ cada uno está atado a hábitos alimentarios de su infancia y es propenso a considerar los alimentos extranjeros y su preparación como absurdos e incluso repugnantes” (Revel, 1992: 244)

El lado positivo de este desencuentro de las etnias en el plano culinario, es que permite la conservación de lo propio y en consecuencia la diversidad de tradiciones culinarias. El problema se suscita cuando la diferencia se traduce en una desigualdad y una presión hacia el cambio como en el caso mapuche.

No todas las mujeres dan muestra de xenofobia alimentaria. Muchas reconocen el valor de las comidas de otros grupos étnicos y disfrutan e incluso buscan la oportunidad de probar nuevas y “raras” preparaciones. Es interesante lo que ocurre con la comida alemana, porque si bien no se reconoce a esta colonia como parte del espacio simbólico Pitrufrquén, e incluso se dice que los alemanes son huraños y poco cercanos, resulta casi un supuesto de las mujeres chilenas la referencia a la buena cocina alemana; es como si algunos grupos étnicos tuvieran fama de tener buena cocina, y aunque no se tenga mayor aprecio por ellos, sí se habla bien de sus comidas. Pero sobretodo reconocen las mujeres entrevistadas el valor de una tradición : la árabe. Vamos a hacer un apartado para este tema, por ahora basta decir, que esas preparaciones ajenas son apreciadas y buscadas más que cualquier otra.

Lo que algunas mujeres perciben como comida Mapuche, también es apreciado. Nora Larrondo, mujer chilena, recibe mi pregunta acerca de esa tradición culinaria con la misma actitud que todas las demás, sin sorpresa ni tensión. Es una cocina que conoce e integra a su experiencia: *“Por ejemplo, qué podría ser mapuche el mote, mote con papa., me encanta, chuchoca con papa, me encanta (...) y también la hago, cuando toca que junto hartas cenizas en la chimenea, entonces hago tortillitas y las meto en las cenicitas de la chimenea y después se rayan un poquito, no si quedan bien ricas...”*

Se trata de una minoría, pero que no solo se anima a probar, si no que incorpora las preparaciones a su dieta. Esto es relevante porque quienes hablan muy bien de la comida Alemana y Árabe, no las han incorporado. Al igual que Nora, Beatriz Peñailillo disfruta de comidas asociadas a los mapuches *“ como papas con mote solamente cuando estoy sola con la Herminda, a mi es la única que me gustan”*. Herminda es la empleada de la casa y

es de origen Mapuche. Beatriz no ha logrado traspasar su gusto por esta comida a sus hijos y marido, es un vínculo entre ella y su nana, entre ella y las nanas de su infancia.

Se adoptan estas comidas sabiendo que se trata de una tradición ajena, no se apropian simbólicamente, siguen siendo mapuche, pero se permiten incorporar, al menos, sabores que les gustan. Pareciera que en estos casos predomina un gusto menos mediado por las representaciones sobre los grupos étnicos o que estamos frente a la expresión de lo mestizo que hay en ambas mujeres. Si bien ambas se identifican como chilenas y desde ese lugar se relacionan con la alimentación, comienza a manifestarse lo mestizo como una marca indeleble.

El grueso de las entrevistadas se ubica en medio de los polos anteriores, es decir, entre la xenofobia alimentaria y la adopción de preparaciones ajenas. Todas han tenido oportunidad de probar alimentos mapuche, y no les hacen asco, pero tampoco les gustan. Carmen Seco consume comida mapuche preparada especialmente para que le guste, probablemente solo acepta la comida de quienes la invitan y come por no desairarlos:

“... (A nguillatún)...he ido muchas veces sí, muchas veces y he comido, he tomado mudai, ponte tú, que no lo he encontrado muy rico, pero tampoco tan malo, porque la gente que non invita a nosotros se preocupa de hacerlo que a uno le pueda gustar...eeee... ricas cazuelas de gallina, carne de caballo que no la he encontrado mala, porque es blanda...eeee.. y bien preparada, tortilla, ya no me acuerdo que más, pero lo que me han dado me lo he comido”

Hay una regularidad en estas personas, que prueban de a poquito y no encuentran tan malo, negar en primera instancia todo conocimiento acerca de la comida mapuche, para después luego de un poco más de conversación empezar a nombrar preparaciones y experiencias con mapuche. En torno a la negación es posible hipotetizar dos cosas: primero que exista una negación de una cultura culinaria, una suerte de desprecio. Y segundo que sea bien visto no saber nada, no haber tenido ningún contacto.

6.2.1 Comidas Campesinas

En medio de las conversaciones, comenzó a aparecer un discurso en torno a unas comidas que las mismas mujeres llaman “campesinas”. Todas las mujeres chilenas que habían vivido su infancia en el campo, distinguen las cocinas no tanto en función de lo étnico si no según rural – urbano, y le asignan a cada una características que van más allá de los alimentos consumidos y el modo de prepararlos, así por ejemplo Margarita Rubilar pasa por ese cedazo incluso las relaciones de género: “ *sí pue, a meñi, toda la vida le he dado más y al marido uno le da la presa más grande también, cuando es campesina, cuando es pueblina yo creo que le da menos jajaj*”. Pareciera existir un modo de ser en la cocina campesino, que se define por la gran cantidad de comida y ciertas preparaciones como las pantrucas, la cazuela, los concones y varias otras que son nombradas por las mujeres mapuches como propias: locro, catuto, cazuela con chuchoca, tortillas al rescoldo y sopaipillas, pero que las mujeres campesinas denominan comida campesina, no mapuche y consideran propias y fundadoras de su tradición culinaria. A diferencia de quienes consumen y adoptan algunas preparaciones mapuche bajo el entendido de que se trata de una cocina ajena, entre quienes se identifican como campesinas a la hora de cocinar, solo algunas reconocen en esas comidas una marca étnica. Esta es sin duda la imbricación más notable de tradiciones culinarias y da cuenta de las tensiones identitarias propias del mestizaje.

Soraya creció en el campo con sus padres, identifica las comidas de ese tiempo como campesinas, pero al mismo tiempo de “ellos”, es decir, de mapuche, quizá por eso nunca le gustaron: “...y ellos tienen otra, ponte tu, ellos hacen las lentejas con mote y esas son como comidas más de ellos, pero igual son comidas de campo pero a mi nunca me gustó.”

Así comienzan a aparecer preparaciones “mestizas”, apropiadas por mapuches y campesinos chilenos.

Eugenia Bastidas nacida y criada también en el campo, reconoce en la cocina de su madre chilena alimentos que las mujeres mapuche asumen como propios: ***“...comidas con locro, papas con..eso se hace como una carbonada las papas con locro, mote..papas con mote también quedan súper ricas.”*** Eugenia está hablando de comidas campesinas, no hace referencia a lo Mapuche, en absoluto, a diferencia de Soraya.

En ambos casos no hay una disputa. Para Soraya las comidas de campo y las mapuche son lo mismo y no le gusta, para Eugenia es simplemente comida campesina. No hay aquí una tensión. En cambio Margarita Rubilar, niega sus conocimientos sobre la cocina mapuche y luego cuando habla de su tradición campesina hay una mezcla:

“fijaté que no oye.. no tengo mucha.. bueno ellos hacen un pan ¿cómo se llama esa cosa? (...)esa misma, los catutos yo vi como los hacían, es un trigo sancochado y que se hace en una piedra y se le da la forma alargadita así y había un vecino de la casa de nosotros aquí en el pueblo que hacía catuto, todos los años hacía unas dos o tres veces y nos mandaba a nosotros y ahí supimos como se hacían y ese es un pan que hacen los mapuches (...): no, no fijaté... quizá a ver dicen que las papas con locro”

“...en mi casa cuando yo era, estaba soltera a mi papá a lo lejos le gustaba que le hiciera comida de papas con locro” (Margarita Rubilar)

en orden cronológico esos fueron sus dichos, primero una negación y un olvido, para posteriormente nombrar la misma preparación relacionada con su tradición familiar.

La imbricación entre ambas tradiciones tiene tres salidas: se reconoce, no se percibe, se niega. Probablemente quienes no la perciben son aquellas personas que más han convivido con mapuches, que no se sienten tan aparte o que en definitiva no han construido su identidad étnica en oposición a ellos. La negación de esta coincidencia lleva implícita una disputa, o es de ellos o es nuestra, no somos iguales. Podemos pensar que la postura de las mujeres chilenas frente a la cocina mapuche, pasa tanto por las representaciones y creencias en torno a esa étnia, como por el propio deseo de aceptar o rechazar su lado

mestizo. Lado que perfectamente podría estar solo en el inconsciente y por lo tanto aparecer explícitamente en su discurso. De cualquier forma que se solucione el conflicto producto de esta “coincidencia”, estamos frente a la negación del mestizaje. Eugenia representa la vertiente que olvida, que funda su identidad en “un blanqueo mítico que se perderá en la noche de los tiempos” (Montecino 1993 : 35). Margarita y Soraya, en cambio, están en la vertiente de la negación, que implica una mayor tensión identitaria, en tanto se trata de un constante proceso de blanqueamiento.

Se devela a través de esta “disputa”, la idea que un mismo alimento, preparado de un modo similar, puede ser percibido como propio o no de una etnia según quien lo haya preparado. Así Elizabeth Bart puede sentir disgusto por una preparación mapuche cuando está pensando en ellos y gusto por una preparación tan mapuche como la otra cuando piensa en su abuela: “*sopaipillas y carne de caballo (...) no me gustó, mañas pues (...) lo que sí hacía mi abuelita en el campo eran los catutos, los tostaba encima de la cocina y los comíamos con mantequilla, para la once por lo general...*” Es como si las manos chilenas sobre alimentos y preparación asociadas tradicionalmente los mapuche, los transformaran en chilenos y en consecuencia cambiara la percepción.

La cocina campesina guarda importantes similitudes con la cocina mapuche, en ambas los mismo nombres designan las mismas preparaciones, las herramientas y tecnologías usadas son también similares (fogón, cenizas, piedra de moler, secar la carne al sol). Pero se trata de dos cocinas diferentes, en función de quienes las producen y dado que da paso a una construcción diferencial de identidades étnicas. Probablemente la similitud nos informa, por un lado, el devenir histórico en el sentido de familias que en algún momento tuvieron un origen mapuche ya olvidado, y por otro las diferencias en las relaciones entre grupos étnicos según se trate de áreas rurales o urbanas. En las áreas rurales donde, ya dijimos, se aprecia mucho más la cultura Mapuche, parecieran existir relaciones más frecuentes y de mayor cercanía. En las áreas urbanas, en cambio, la cultura dominante es la chilena y se mantiene una distancia mayor entre grupos étnicos.

6.2.2 Síntesis relaciones y contactos

El análisis realizado sobre las igualdades y las diferencias está centrado en lo mapuche, porque su cocina y en general su cultura representa un centro simbólico, es la referencia obligada en el proceso de construcción de identidades étnicas en Pitrufrquén. Es en diferencia o similitud a esa cocina que se posicionan las otras, probablemente porque se trata de una cocina y una etnia con una carga simbólica mucho mayor que cualquier otra, en definitiva lo mapuche es el gran otro del espacio cultural y simbólico que observamos.

El modo en que inmigrantes y chilenas se relacionan con ese otro y por lo tanto van constituyendo un sistema culinario que incorpore a los tres grupos étnicos, tiene distintos matices según el plano de construcción de las identidades étnicas.

Desde un plano discursivo se aprecia con claridad una construcción identitaria en referencia al otro mapuche. Las cocinas de mujeres chilenas e inmigrantes se posicionan tomando como punto cero – cero la cocina mapuche y en general se sostiene una tendencia a distanciarse de aquel centro. Los tres grupos se distribuyen, entonces, como el sistema solar, donde el sol es mapuche y los únicos dos planetas que orbitan son chilenas e inmigrantes. Y al igual que el sistema solar hay una tensión que mantiene a los planetas sin chocar con el sol, ni entre ellos.

De esta manera queda constituida la parte del sistema alimentario de Pitrufrquén que corresponde al plano de los discursos.

El sistema culinario se re – estructura si se observa desde el punto de vista de las prácticas culinarias, es decir, considerando cómo y qué se cocina y consume en las casas urbanas y rurales de la comuna. Desde esta perspectiva los tres grupos se alinean quedando al medio lo chileno y se desdibuja lo mapuche como el gran otro de quien diferenciarse :



Los grupos más distantes son inmigrantes y mapuche, no se aprecia entre las mujeres mapuche una incorporación constante de lo dulce en cualquiera de sus formas y tampoco las mujeres inmigrantes han incorporado a sus dietas preparaciones que consideren mapuche, aunque hay algunas excepciones que pasan por la presencia de las empleadas domésticas. En cambio lo chileno se acerca en ciertos aspectos a lo inmigrante, por ejemplo en la introducción de las salsas para las carnes, la intención de probar esas preparaciones, las buenas palabras para esa cocina; y en ciertos aspectos se acerca a lo mapuche cuando se trata de la cocina campesina – chilena fundamentalmente. Las líneas quieren decir que a diferencia del centro mapuche el centro chileno atrae¹⁴.

Cuando se analizan las comidas cotidianas de inmigrantes y mapuches se aprecia una convergencia hacia “lo chileno”, como dicen las descendientes de inmigrantes, y hacia las comidas que se incorporan a la dieta luego del segundo aprendizaje de las mujeres mapuches que han trabajado en el servicio doméstico.

En definitiva en lo chileno se hace una elaboración culinaria y se aprecia el mestizaje, de modo que aunque los otros grupos convergen hacia esa cocina, siguen manteniendo aspectos de sus propia tradición en tanto la cocina chilena las ha incorporado.

Esta convergencia hacia “lo chileno” en la cotidianeidad, se debe en parte a que para que los otros grupos puedan conservar sus tradiciones deben existir algunas condiciones tales como la existencia en el lugar de llegada de los ingredientes utilizados por los inmigrantes para cocinar (Medina 2002). La señora Hirmas debe importar desde Argentina y Santiago, algunos de los ingredientes centrales para preparar comida árabe. La familia de Carmen Seco, importaba, los primeros años, desde España el bacalao. Tales esfuerzos económicos y de organización, se continúan realizando para celebrar grandes ocasiones, para todos los días resulta complicado y se decide adoptar la cocina chilena, no en su fase festiva (empanadas, asados, pajaritos, etc) si no lo cotidiano chileno.

¹⁴ Ver cuadro 5

En el caso de los mapuche, no es la falta de ingredientes lo que presiona hacia el cambio, si no la falta de tecnología apropiada. Llamó mucho mi atención las quejas en torno a la desaparición de los fogones y las piedras, o sea de la posibilidad de cocinar en cenizas y ahumar la carne; y de moler el propio trigo. A diferencia de lo que pasa con los ingredientes, que nunca estuvieron, la tecnología necesaria para reproducir las prácticas culinarias mapuches han ido desapareciendo con el tiempo, hay una presión constante hacia el cambio, y ellas perciben todo esto como una pérdida.

Para comprender la convergencia hacia lo chileno hay que considerar también las constantes transformaciones de la cocina mapuche, las presiones que los familiares más jóvenes ejercen sobre las mujeres para que “se modernicen” y puedan trabajar menos, la relación de precios entre trabajar la propia tierra o emplearse y comparar alimentos baratos, como tallarines o arroz, y los cambios introducidos a partir del segundo aprendizaje. Del lado de las inmigrantes puede pensarse en un intento de adaptación, de reconocerse en la nueva cultura que los acoge y que en definitiva será la de sus hijos y nietos.

Es así como se dan, en términos generales, las relaciones entre los tres grupos étnicos en contacto en Pitrufquén. Cada uno ha definido lo propio y se distancian de lo ajeno en la medida posible y sobretodo en las festividades. De este modo las prácticas culinarias son utilizadas para identificarse con la propia etnia y diferenciarse de las otras, ya sea a través de xenofobia alimentaria, o de las otras variaciones presentadas.

Descendientes de inmigrantes y mapuche marcan su pertenencia étnica más fuertemente que los chilenos, quizá porque no juegan de local. El discurso sobre lo dulce y el discurso sobre la pérdida dan cuenta de aquello.

6.3 Lo dulce como marca étnica

El grupo de mujeres descendientes de inmigrantes entrevistado resultó bastante heterogéneo. Elizabeth Bart y Eliana Fontanelle se posicionan cerca de Francia, Carmen Schifferli dice Suiza, pero especifica a su padre como suizo italiano y a su madre suiza de

Zurich, Maria Julia Bornand se siente relacionada con Suiza, Carmen Seco con España y Julia Hirmas se llama a si misma árabe, sus padres son Palestinos. Sus relatos dan cuenta de sus diferencias étnicas y de clase, no hay ninguno que sea igual a otro, pero hay dos claramente distintos desde el punto de vista étnico, el de Carmen que lleva muy fuerte la marca de España, mucho más que cualquiera de las otras entrevistadas siente el vínculo con el País original de su familia, y el de Julia que, sin duda, es el más distante. Entre Carmen y el otro grupo todavía es posible encontrar semejanzas, pero la historia de Julia es otra.

La cuatro mujeres restantes, divergen en clase social y cuando ya casi perdía la esperanza de poder tratarlas como un grupo comenzó a aparecer una regularidad, que finalmente permite apreciarlas unidas en lo culinario. Se trata de la omnipresencia de lo dulce y la identificación conciente con ese sabor.

Cuando decimos dulce, no quiere decir mermelada. Ella esta inmersa en el universo dulce que implica también conservas de fruta, galletas, kuchenos, postres y uso de esos postres, calugas, manjar, tortas, queques, helados, salsas y platos de fondo dulces. O sea todo lo que venden en una pastelería y más cosas. Alimentos con sabor dulce, ese es el asunto.

Cuadro 7

Nombre	Niñez (recuerdos)	Cotidiano (hoy)	Festivo (hoy)
E. Bart	Kuchenos, gâteau, salsas, tallarines de casa, champiñones, charqui, porotos con cuero de chanco	“lo típico chileno”: cazuela, tallarines, arroz graneado. Carne con salsa (ella considera que esto es no chileno) postres	Chanco o vaca asada al horno, postres, asados, pavo asado, dulces varios
M.J. Bornand	Salsifí, gâteau, conservas, mermeladas, salsa verde, tallarines de	Postres y “ lo chileno” . legumbres, sopas	Postre, langostinos, asado al horno, bife frío, carnes, torta, rompon

	casa		
C. Schifferli	Mucha sopa, poca carne, tallarines de casa, kuchen suizo	Legumbres, sopas, pollo, carne, postre	Galletas, pavo, postres, plato frío, asados
E. Fontanelle	Paté de ganso, conservas, galletas, puye, ranas, nata, mermeladas, tallarines de casa	Cazuela, asados a la olla, guatitas, cosas dulces, tallarines, carbonada, postre, legumbres	Fondue, torta, asados, pavo, bife frío, postre
C. Seco	Carne, cazuela, asados al horno, kuchen, queque, galletas, aceite de oliva, arroz a la valenciana, tortilla de papas, flan, jamón serrano Festivo: “ cosas de Temuco”, calamares, ostras, no asados	Carbonadas, carne, puré, guisos	Comidas a la americana, frío y caliente, carnes, postres, asados al palo

Al observar el cuadro de recuerdos, cotidianeidad y festivo, se aprecia que lo dulce cruza los tres momentos en las mujeres inmigrantes. En los recuerdos de la infancia aparecen con insistencia los kuchen, gateau, las conservas y mermeladas. En lo cotidiano lo dulce solo aparece a través del postre, plato que nunca fue nombrado por mujeres mapuche como un alimento cotidiano y solo por algunas chilenas. Luego en lo festivo, lo dulce vuelve a ser postre y tortas, galletas y “dulces varios”. Tenemos por un lado la presencia constante del sabor a lo largo de la vida y por otro la misma idea de la convergencia a lo chileno en lo cotidiano, que también significa que en las fiestas se marca

la etnicidad a través de la reproducción de las comidas asociadas a la infancia, momento que ellas mismas consideran como un “aprendizaje” de lo étnico. Para las fiestas las mujeres cocinan más, con mayor dedicación, buscan los ingredientes necesarios. Parecieran ser momentos donde de manera buscada se manifiesta la identidad, sea de clase, etnia o ambas. Es ahí cuando lo dulce vuelve diversificarse y a asumir una importancia central.

Para trabajar lo dulce como un elemento identificador, no es suficiente su presencia en la dieta, quienes lo consumen deben tener un discurso en torno a lo dulce, haberlo seleccionado entre otros alimentos y elementos como un aspecto a considerar en la construcción de su identidad (Medina, 2002).

Carmen Schifferli da cuenta de aquello con claridad: *“Aquí en la casa por ejemplo, por cosas dulces...a ver, Julio Rodrigo sí, ese salió gringuito, pero a Julio no, él es más para salado. Todo lo que es cecina, cosas de choncho, que el paté, chicharrones, que jamón, toda esa cosa que en mi casa yo no lo vi.”*

Percibe a su hijo como “gringuito” en función de sus preferencias alimentarias y a su marido como “otro” producto de lo mismo. Lo salado que consume su marido, ella no lo vio en su casa, en su casa eran “gringos”. Exista o no una reflexión en torno a lo dulce por parte de las inmigrantes, funcionan con esa categoría como un marcador étnico, la utilizan para distinguir entre nosotros y los otros. Lo dulce es un elemento que conforma una unidad.

Uno de los factores a considerar cuando hablamos de identidad étnica es la afectividad. “la característica básica de los indicadores de una identidad es estar dotados de un profundo contenido emocional” (Bartolomé 1997). En general los alimentos de la infancia y el recuerdo de la madre, remite a las cocineras a su identidad étnica. Lo dulce se recuerda junto con los cumpleaños, con la madre en la cocina, con el cariño y la dedicación: *“...las comidas más ricas que cocinaba mi mamá, las cosas dulces, el gâteau, küchenes..”* (Elizabeth Bart)

Y entre las mujeres de clase alta es un recuerdo particularmente emotivo, porque para cocinar dulce era el único momento que la madre se internaba en la cocina, todo el resto era trabajo de la nana. En el marco de las entrevistas, se preguntaba por la madre asociada a la cocina, y para estas mujeres solo lo dulce evocaba ese recuerdo.

En la misma línea de construir una unidad que permita identificarse, está lo dulce en el proceso de aprendizaje. Se trasmite a conciencia, de manera activa, no se deja al azar esta enseñanza, las madres – maestras parecen saber que se trata de un sabor que hace distinciones de clase y etnia: *“...bueno yo los hacía al principio, después ya cuando creció la Margarita, después le tocó a la María Cecilia era obligación hacer todos los días un kuchen...O un queque, cualquiera de las dos cosas, o un pie, que se yo” (Eliana Fontanelle)*

La enseñanza en torno a lo dulce es en este caso una obligación. Lo salado en esta casa era labor de la cocinera de la casa, una empleada, lo dulce era reservado para la dueña de casa y es traspasado a las hijas. Sin duda en esto hay una marca de clase importante, pero lo interesante es que según la etnia se reservan determinadas preparaciones y las descendientes de inmigrantes han optado por lo dulce, entre las chilenas, en cambio, la reserva va por el lado de lo salado, por ejemplo en la preparación de las comidas para las fiestas y los aperitivos (canapés, pastas de diferentes tipos, quesos, etc.).

Cuando se le enseña a las hijas a hacerse cargo solamente de lo dulce, se les indica al mismo tiempo una posición social, en este caso, y se las pone en contacto con el sabor que identifica al grupo étnico.

Durante el segundo aprendizaje que vivieron las mujeres mapuche cuando trabajaron en el servicio doméstico, aprendieron a hacer kuchen, queques, galletas y tortas, preparaciones desconocidas hasta ese entonces: *“... pero esas cosas dulces si que yo no lo sabía hacer. Pajarito por lo menos eso no lo sabía mi mamá. Pero nosotros aprendimos, porque yo le hago kuchen, les hago queque a los chiquillos.” (Carolina Pichilef)*

Ese tipo de preparaciones no son “tradicionales” de las mujeres mapuche y las chilenas hacen referencia a preparaciones dulces, pero indican que son diferentes a las de las inmigrantes. En general los tres grupos perciben lo dulce como propio de las inmigrantes. En los recuerdos de las mujeres mapuche aparecen los pajaritos como la preparación dulce más importante. La conservación de frutas aparece más relacionada con las tecnologías perdidas, que con lo dulce. Entre las chilenas lo dulce se manifiesta en mermeladas, conservas y postres de leche. Pero especialmente los kuchenos, galletas y tortas son percibidos como ajenos, como preparaciones que se piden prestadas.

6.3.1 Lo dulce y La clase

Cuando se cruza la identidad de descendientes de inmigrantes y la clase social, aparece un nuevo discurso sobre lo dulce. Resulta interesante que se seleccione ese sabor para transformarlo en una distinción por clase social, porque en el fondo se vuelve a apelar a la identidad étnica, en el sentido de reapropiarse ahora como clase, lo que ya es propio desde el punto de vista étnico. Me parece que no se selecciona lo dulce de manera arbitraria, si no que precisamente porque se trata de un sabor y un saber asociado en Chile a inmigrantes y por lo tanto es en ese ámbito donde se debe manifestar también las diferencias de clase.

Lo dulce como marca de clase aparece en los dichos de las entrevistadas como una no cocina: *“Después que me casé, cuando niña no le pegaba. Las cosas dulces me gustaron desde siempre, las galletas, los... ese es mi fuerte. Cocina-cocina por necesidad cuando me casé no más.”* (Carmen Schifferli)

Aparentemente cocina – cocina es lo salado. Lo dulce no es cocina, tampoco es algo necesario, es un lujo, una gracia, que no es capaz de reproducir a la familia en términos físicos. Es igual que los aperitivos que se reservan las mujeres chilenas de clase alta y media. Cocinar lo dulce no es el mismo trabajo que cocinar salado.

La cocina entonces, según las representaciones de estas cocineras, es salada. Está relacionada fuertemente con los platos de fondo, con algo que podríamos llamar la comida que alimenta el cuerpo, y lo dulce ahí no cuenta. A pesar que las mujeres inmigrantes conocen platos de fondo dulces, no los integran en su discurso sobre la cocina – cocina. Quizá y si se observa el cuadro 6 de comidas para hombres y mujeres, pueda ser que la cocina – cocina (salado) debe alimentar a los hombres, la comida que alimenta es la que es capaz de reproducir la fuerza de trabajo, y lo dulce siempre relacionado con las mujeres debe reproducir dulzura.

Me llama la atención a este respecto sobretodo Carmen Schifferli, que fuera del almuerzo no consume nada salado, sus otras comidas del día son dulces y aun así no las cuenta como cocina. Es como si las mujeres no necesitaran reproducirse a ellas mismas, ni su fuerza de trabajo, porque ellas mismas dicen alimentarse de una no cocina.

En el fondo el acto de cocinar aparece fuertemente relacionado con el almuerzo. Cuando las mujeres dicen “cocino una vez al día”, excluyen todas las otras tomas alimentarias. Son precisamente el desayuno y la once, los momentos en que consume alimentos dulces, por lo tanto pareciera que comer dulce no implica el momento previo que es cocinar dulce. Probablemente lo que se está diciendo no es que lo dulce no integre la cocina, si no que el acto de cocinar dulce tiene otro status que el de cocinar salado, producto de los efectos diferentes que producen en los cuerpos.

Cuando lo dulce adquiere un carácter de marca de clase, sobrepasa las fronteras étnicas, muchas mujeres chilenas de clase alta lo usan también en este sentido. Cuando Beatriz peñailillo se refiere a su madre: “... *de las cosas ricas de la casa, de la comida comida no se encargó nunca*” vuelve a aparecer una cocina que no es dulce como la cocina de verdad.

Las mujeres de clase alta, independiente del grupo étnico de pertenencia, que van a la cocina a hacer algo dulce o a preparar un aperitivo, en el fondo se hace uso de la cocina como tiempo de ocio, no como trabajo doméstico. Se entiende aquello como una manera de

ser buena madre y esposa, de ser cariñosa y regalinear a la familia, no se piensa como una obligación, ni como una necesidad. Y esto de dedicarse a la no cocina, al placer y no al deber, es posible porque hay otra mujer que hace “lo necesario”:

“es que en esos años esa era la casa más potentada, entonces ahí es donde se cocinaba todo pero yo creo que la tía Lucha hacía también las cosas dulces y la Berta las cosas saladas.” (Beatriz Peñailillo)

Beatriz se refiere a la casa de una mujer inmigrante que es “la tía Lucha” y a la empleada chilena de la casa que es Berta. Queda en la cita expresado de manera cabal la situación. La nana se encarga de lo salado, lo necesario, el deber, y la dueña de casa , de la casa potentada, de lo dulce, del placer.

La máxima expresión de las preparaciones dulces como marca de clase aparece cuando se la opone a lo salado en términos simbólicos. Eliana Fontanelle explica porqué a su hija no le gustaba cocinar salado: ***“ a la ceci le gustaba hacer cosas dulces, no cosas saladas, porque decían que son muy...las cosas saladas son muy hediondas”***

¿es hediondo lo salado?, ¿ es hedionda una papa cocida?, ¿tiene un olor particularmente bueno una maicena, una masa?. El olor de lo salado puede ser el signo del olor a sudor, a grasa, a cocina, a trabajo. Finalmente puede ser el olor a la otra clase social, a la clase salada, a la clase baja. Desde este punto de vista resulta comprensible que se reserve lo dulce para la dueña de casa y lo salado quede a cargo de las empleadas domésticas, es como cada clase a su sabor. La idea de los olores dulces como más agradables debe ser comprendida en el marco de la lucha por la distinción. La nariz se educa a partir de los resultados del enfrentamiento entre la clase que cocina, consume y se identifica con lo dulce y la clase que se identifica y consume principalmente lo salado, que no olvidemos es también lo más barato (pan, tallarines, cebolla) y lo que produce la sensación de saciedad inmediata (Bourdie 1988).

Sin importar la clase, las mujeres descendientes de inmigrantes, excepto Julia Hirmas, han adoptado lo dulce como su marca étnica más relevante. Lo dulce se mantiene

presente en lo cotidiano y lo festivo, y se les enseña rigurosamente a las hijas, quizá si como un intento de ir actualizando generación tras generación la tradición que los hace “otros”. En este sabor se reconocen.

6.4 Entre la Pérdida y la Resistencia

La pérdida es el lugar principal desde donde se estructura el discurso culinario Mapuche. No se traduce en una demanda, ni se van a producir por esto protestas ni luchas, es un proceso subterráneo, que no se ve, que se manifiesta en las casas y en las cocinas, en espacios interiores y privados, que es experimentado fundamentalmente por mujeres que no pueden reproducir las prácticas de sus madres y sus abuelas, que no pueden educar a sus hijas en sus tradiciones. Es más bien una pregunta ¿para qué? ¿para quién cocinar todo lo que te estoy contando?. Todas las mujeres mapuche hablan de antes, ahí está su cocina, lo propio. Un antes que no tiene un tiempo de reloj, para Ruth es hace poco, para Juana es hace muchos años, cuando vivía su madre. El antes solo parece indicar algo que ya no está.

Se trata de un proceso silencioso y rápido. Solo en una generación el cambio ha sido profundo. Ruth tiene 22 y tiene incorporada esta pérdida, cuando vivía con su abuela había fogón, chanchos matados por hombres, intestinos de animales lavados y rellenos por mujeres, fiestas “ a lo mapuche”. Hoy cuando está apurada cocina en gas y su plato preferido es el pie de limón. Pero ella parece comprender muy bien lo que pasa, no se hace preguntas, salió tan joven de la casa de su abuela, que no siente con dolor la pérdida de la cotidianeidad, más de la mitad de su vida ha cocinado y comido como hoy. Tiene claro el punto donde se separan el antes y el ahora en su cocina. Es cuando dejó la casa de su abuela (una casa de caciques) para trabajar y su hermana le enseñó a cocinar como les gusta a “los otros”. Ruth aprendió, se acomodó e integró este nuevo conocimiento a sus prácticas cotidianas. De vez en cuando le cocina algo mapuche a su padre, como algo muy especial y cuando va a los guillatunes se acuerda de su abuela, cocina como ella y vive con felicidad y orgullo se pertenencia étnica, las transformaciones de lo cotidiano ya están asumidas.

Juana, Margarita, Carolina y Josefina podrían ser la madre de Ruth, incluso las abuelas y son distintas. Tal vez con los años va aumentando la nostalgia. Para ellas no parece suficiente la fiesta, les pena el pasado, y eso no significa que sean mujeres tristes.

Todas las mapuche entrevistadas (incluso Ruth) aprendieron a cocinar en fogón. Los conocimientos necesarios para cocinar en él son muy distintos a los que requiere la cocina a leña y la cocina a gas. La clave no está en lo fuerte o bajo del fuego, si no en la altura adecuada para ubicar la olla que cuelga de una cadena entre el techo y el fuego. Las herramientas a utilizar eran diferentes y la construcción social del espacio donde se ubicaba el fogón también, aunque a partir de los usos de la cocina mapuche (capítulo 2), sabemos que todavía funciona como la parte más importante de la casa. Ruth creció con fogón, luego pasó a la leña y hoy tiene en su casa leña y gas: (refiriéndose a la abuela) ***“cocinaba en fogón, pero tenía cocina a leña..era igual que decirte la cocina a gas, esa era la cocina a leña, esa era la modernidad, era para calentar el agua no más y que no se quemaran las teteras”***

Esa era la función de la cocina a leña y el significado asociado. Actualmente todas cocinan a leña y la cocina a gas es “la modernidad”, y la usan para lo mismo : sacar de apuro.

Así como las mujeres inmigrantes requieren la presencia de sus ingredientes “tradicionales” en el lugar de llegada, las mujeres mapuche requieren la presencia de ciertos elementos materiales para poder desarrollar su cocina. uno de ellos es el fogón (las cenizas), otro la piedra de moler. El primer recuerdo de Juana Guarda en la cocina es la piedra, cuando era pequeña y todavía sin podérsela, su mamá le pedía que moliera. Hoy ella percibe un estrecho vínculo entre la herramienta y el producto, entre la piedra y el catuto:

“si pue me crié con catuto yo, no todos los días, pero cuando en vez, dijo el huaso, hacíamos catuto pa tomar once con, mi mamá derretía manteca de chanco y le echaba un poquito de ají, que le llamaban el pico ardiendo (...)se perdió esa tradición puh en todas partes se hacía eso (...) y tampoco piedra no hay, el catuto se muele con piedra, pero en Temuco tiene que haber pa vender, siempre me he fijado”

El catuto es como un pan de trigo sancochado. La piedra se usa para moler el trigo y luego para dar la forma alargada y plana del catuto, alimento que aparece fuertemente en los recuerdos de las mujeres mapuche. Resulta impresionante escuchar que no hayan piedras, porque es evidente que hay, no son piedras “naturales” en las que trabajan, alguien las hacía y ya no las hace, pero Juana no alcanza a dimensionar que no es por causa de la piedra que no hay catuto, si no que la piedra y el catuto se perdieron al mismo tiempo, en la medida que los mapuche han ido transformando sus prácticas culturales.

Los cambios en lo material, han significado una importante modificación en las prácticas culinarias; las herramientas están cargadas de sentido y trabajar con ellas dota a los productos de un significado particular, Sin embargo todavía es posible mantener las prácticas culinarias propias. Los actores no están totalmente determinados por lo material, pensemos, por ejemplo, en los Inuit, que aun viviendo en casas, habiendo cambiado el frío del hielo por el del refrigerador y teniendo al alcance cocinas a gas, mantienen la costumbre de consumir el pescado crudo. (Marie Roué, 1996)

Josefina, se desmarca de lo material y así termina de explicar qué pasa con el catuto: ***“las haría, pero ya no voy a hacer catuto, no puh que lo va a comer la Miyarai ese catuto ... la chiquitita guácala dice”***

Miyarai es la hija de Josefina y “la chiquitita” su nieta. Tal vez estas mujeres mapuche no han levantado, por completo, la comida como un espacio de resistencia cultural porque no han perdido solamente las herramientas de cocina y en consecuencia un modo particular de cocinar y determinadas preparaciones, si no también a las personas que consuman su comida. No habiendo sido educadas las hijas en una tradición culinaria que rescate los saberes y sabores propios de un grupo étnico, poco se puede hacer en el presente. La hija de Josefina aprendió a comer lo que su madre había aprendido a cocinar durante sus años como empleada doméstica, aprendió en el colegio, con los amigos, en la calle, espacios signados por “lo chileno”.

En el capítulo cuatro, nos referimos al aprendizaje que se produce en el matrimonio y dijimos que el encuentro entre la tradición culinaria de la esposa y la suegra, representada por el marido, se resuelve negociando. También se indicó que aquella negociación y el encuentro de las mujeres con nuevas preparaciones y alimentos era mayor cuando su marido pertenecía a una clase o grupo étnico diferente. En el caso de las mujeres mapuche, que se casan con hombres no mapuche, la resolución de las tensiones domésticas en torno a qué comer, contribuye a la pérdida. Ruth no está casada, pero convive con su pololo, en la misma casa vive también su padre, ella decide qué cocinar en función de los gustos y deseos de ellos: “*(a mi pololo) no le gusta mucho que haga esas comidas, entonces para qué las voy a hacer si nadie va a comer*” El pololo de Ruth es chileno y no come las preparaciones mapuche de Ruth, el padre a veces las pide, pero solo de vez en cuando. Al igual que Josefina, Ruth no tiene quien coma su comida mapuche, y explica que dadas las condiciones económicas no se puede perder la comida.

Las relaciones sociales que van estableciendo los mapuche a lo largo de su vida influyen fuertemente en la mantenido o pérdida de su tradición culinaria y demás aspectos de su cultura.

Los alimentos del recuerdo: las legumbres, el locro para la cazuela, los catutos a veces como almuerzo, a veces para la onces, la tortilla hecha en las cenizas del fogón, ya no aparecen en la actualidad (ver cuadro 5). El cotidiano mapuche es más bien chileno, igual que el cotidiano de las mujeres inmigrantes. Y son esas comidas las que traspasan a sus descendientes, de modo que al menos en Pitrufrquén la comida mapuche, en términos de las preparaciones que ellas nombran, está en peligro de extinción. Sin embargo y tomando en consideración lo que hemos dicho en torno a las relaciones entre los grupos, existirá comida mapuche a los ojos de los otros y los propios siempre que existan manos mapuche que preparen alimentos, los alimentos en sí mismos no tienen etnia, las cocineras hacen de ellos un símbolo étnico. De modo que lo consumido en la actualidad es también mapuche, se reconoce como tal y se seleccionan determinados alimentos para darle el toque mapuche a cualquier comida, por ejemplo la chuchoca. *Cuando hicimos una cazuela con Margarita,*

ella se detuvo para indicarme que venía lo étnico cuando incorporó la chuchoca, dijo para hacerla más mapuche.

La chuchoca funciona como un marcador étnico, reconocido, como tal, por mujeres mapuche y mujeres de los otros grupos étnicos. En Pitrufrquén este alimento está fuertemente asociado a la cocina mapuche. A modo de hipótesis se puede pensar en ella como lo opuesto al arroz y los cabellos de ángel, otros alimentos posibles para espesar la cazuela, en la medida que los dos últimos solo son incorporados a la dieta mapuche luego de un proceso de aculturación, que en este trabajo aparece ligado a la experiencia del trabajo doméstico asalariado.

Los alimentos antes cotidianos, ahora se consumen en las fiestas, en especial en los nguillatún: ***“...Cosecho el trigo, lo limpio bien limpio, después lo tuesto, después lo paso a moler a un molino. Antes se hacía con la piedra. Pero ahora todo moderno ¿quien muele a piedra ahora!. Solamente la piedra la usamos pa hacer guillatún, pa moler el trigo pa hacer mudai.”*** (Carolina Pichilef)

Vuelven a aparecer incluso las herramientas perdidas y aunque signifiquen importantes esfuerzos se consigue carne porque como dice Josefina “no hay fiesta sin carne”. Y lo tradicional mapuche comienza también a comercializarse y presentarse como una comida étnica para otras personas. Podríamos decir que hay un proceso de patrimonialización de la cocina mapuche y al menos Margarita Ñampulef está conciente de eso: ***“hasta la fecha todavía hay casa que conservan eso de hacerlo, pero muy poco, casi ya no, pero ahora como que está volviendo de nuevo, como que están recolectando todo lo de atrás otra vez pa volver a hacerlo”***.

Margarita y Carolina participaron el año pasado de un encuentro de bomberos en Pitrufrquén, ellos pidieron que fueran mujeres mapuche a presentar platos. Margarita hizo catuto y sopaipillas, Carolina cazuela. Probablemente los platos mapuche comenzarán a ser un atractivo turístico y a través de ese expediente se conserve la diversidad culinaria. Pero margarita no esperará hasta ese momento, ella todavía piensa enseñarle a sus hijas

“ mi hija casada su marido no es mapuche, es chileno, pero a él también le gusta el locro, le gusta la chuchoca (...) tengo que enseñarle a hacer catuto...heee... eso no le enseñado catuto...eso me falta”

Las relaciones de estas mujeres con sus hijas y los caminos que esas hijas han tomado son diferentes, la hija de Josefina será en pocos años una profesional, las hijas de Margarita trabajan en el servicio doméstico y en el campo, pero lo cierto es que todas han estado soportando las presiones hacia al cambio y que incluso las hijas, sobretodo las mayores, que amenazan con dejar de entrar, entran al guillatún con sus madres y mantienen una relación más o menos cercana con la tradición culinaria de su grupo étnico. *Tuve la oportunidad de conocer en una visita posterior a las entrevistas a una hija de la señora Carolina, vendía junto a su madre tortillas y harina tostada en la plaza de Pitrufrquén.*

Como contraparte de la pérdida, entre ellas comienza a emerger una coordinada distinta para hablar de sus comidas y sus tradiciones. Como una intuición hablan del renacer de su comida, del interés de los otros grupos étnicos por conocerla, del interés que muestran los colegios por sus tradiciones. Sin existir en la zona un turismo culinario declarado, ni un intento de patrimonialización llevado a cabo por el Estado o las propias comunidades mapuche, Carolina y Margarita ven venir este proceso. Pasan personas por sus casas a preguntar si venden tortillas y ya han presentado sus platos tradicionales en Pitrufrquén y hasta la última vez que nos vimos Margarita seguía pidiéndole a su marido un fogón.

6.5 Lo árabe

El número de familias árabes en Pitrufrquén es muy menor en comparación con el número de familias inmigrantes de origen europeo occidental, sin embargo su presencia en lo culinario es enorme. Bastaron solo algunos encuentros para darme cuenta que lo que las mujeres de Pitrufrquén reconocen como comida de inmigrantes tiene un nombre: Julia Hirmas (la mayoría se refiere a ella como Julia Jamade, el apellido de su marido). La

mención a la comida árabe y a la señora Julia fue automática frente a mis indagaciones respecto a la comida de “los otros”, después aparecían reflexiones en torno a otras tradiciones culinarias.

La comida árabe es, sin duda, lo más diferente que ha pasado por este pueblo, lo más exótico y al mismo tiempo la comida de inmigrantes más conocida.

“...la señora Julia cocina las comidas, ponte tú, árabes exquisitas puh, que es distinto ellos hacen mucho lo que es, ella una vez trató de enseñarme y yo no fui, o sea me dijo un poquito en una reunión, ellos, el zapallo italiano, lo hacen todo el año y son sus comidas típicas, rellenito, o el arroz envuelto en estas hojas de parra que son exquisitas, yo las he comido, pero son distintas...y aquí ponte tú, los Chesta que eee son italianos, yo tengo hartito contacto con el tío René y yo sé que le gustan las comidas típicas de acá, no hacen mucho fijaté, yo me he fijado, igual donde el tío pipo ee como las pastas que siempre uno se imagina que los italianos son bien..no..yo no me di cuenta mucho de eso, pero sí donde la señora Julia, sí ahí era como más de sus raíces” (Soraya Muñoz)

Julia llegó a Pitrufrquén recién casada el año 46, mucho después de la llegada de los colonos a la zona. Podríamos hipotetizar que la percepción de lo árabe como lo más otro, o lo más diferente, se deba a que para la llegada de Julia los otros grupos ya se conocían, se había establecido entre ellos las relaciones anteriormente propuestas y las familias de inmigrantes habían asumido “lo chileno” como la alimentación cotidiana. De algún modo Julia y su comida venía a romper una suerte de equilibrio. Julia había aprendido a cocinar con su madre y aunque fue difícil su incorporación a su nueva familia, logró imponer la comida árabe en las ocasiones festivas y todos los domingos.

Las reflexiones de Carmen Seco confirman la presencia lo árabe como algo muy diferente, a tal punto de no compararla con su propia tradición española, ni con ninguna otra: *“...de la Sra Julia Jamade sí, ahí he comido muchas veces, comía cuando era más jóven y hacían fiestas y que se yo, ahí sí, había, se notaba la....la mano árabe, notoria, notoria, todo tenía el....toquesito o no faltaba algo, en toda la comida tenía que haber*

siempre alguna cosa árabe, pero nadie más fijaté, nadie más, no he notado yo en nadie más, así que se note, que se note puh.”

Las comidas en su casa fueron el primer acercamiento de las Pitrufulquenas a su cocina, y debió ser tal el impacto de consumir una comida definida exclusivamente por la pertenencia étnica que Carmen no es capaz de notar aquello en otras comidas.

Entre las inmigrantes entrevistadas hay muchas diferencias, pero Julia es la única que no vino desde Europa occidental, la única con posibles ancestros no cristianos. El lenguaje utilizado por las otras inmigrantes para referirse a sus preparaciones no es capaz de dar cuenta de las preparaciones árabes. Aun existiendo una diferencia no menor entre un kuchen y un gâteau, se explica qué es este último diciendo “es como un kuchen”, “algo parecido a un kuchen” etc. De modo que el mismo lenguaje da cuenta de la variedad de lo dulce posible, sin embargo no es posible explicar a partir del kuchen los dulces árabes. El lenguaje de unas no es capaz de nombrar lo que cocina la otra. En resumen el grueso de las inmigrantes y Julia parecen tener culturas, en muchos aspectos, diferentes. Quizá si a eso responde la percepción generalizada de lo árabe como lo más ajeno.

Lo que probablemente terminó por hacer conocida en el pueblo esta comida y de posicionar a la señora Julia como una gran cocinera, se produjo años más tarde. Producto de algunos problemas económicos en su casa, Julia decidió aventurarse hacia el espacio exterior y trabajar como cocinera. Se trata de un paso hacia fuera de la casa, pero manteniendo las funciones domésticas o las labores asociadas a lo privado. Durante ese periodo Julia cocinó para el matrimonio de Soraya (otra de las entrevistadas) y el de hermana, para un importante encuentro árabe en Temuco, fue la cocinera a cargo del casino del club de rodeo de Pitrufulquén y dio inicio a lo que hasta el día de hoy reconoce como su gran obra: el almuerzo del dieciocho para los reos de la cárcel de Pitrufulquén. En una vista posterior a la entrevista, Julia me mostró tres cuadernos universitarios, llenos de menús y presupuestos de los muchos eventos para los que cocinó. Su buena mano se hizo famosa y nunca se negó a preparar comida árabes para quienes no lo son: “ *...llevó hojitas de parra,*

llevó esos zapallitos italianos, exquisitos, la única vez que comí comidas diferentes”
(Beatriz Peñailillo)

Julia no duda en llevar su comida a reuniones sociales, en mostrársela a quien desee y a enseñarle a otras mujeres. A diferencia de Elizabeth Bart que decidió no vender en su pastelería las preparaciones que considera más propias, como el gâteau, Julia se apegado a su cocina y la ha dado a conocer.

Las otras cocineras reconocen en su comida una impronta étnica y al mismo tiempo perciben esa pertenencia como lo que posibilita la preparación de esa comida:

“...donde la señora Julia Jamade he comido, los niñitos envueltos, ¿qué otra cosita así?...eee.... hace otra cosita, pero no me acuerdo como se llama (...) eso yo creo que hay que ser árabe pa saber esas jaja comidas, cocinar eso, es lo mismo que los chinos, también la comida china es complicada” (Eliana Mellado)

Aparentemente los árabes son, en función de lo que se dice respecto a su cocina, quienes más destacan por su diferencia, excluyendo por cierto a los mapuche, y sin embargo no se percibe en torno a ellos rastro alguna de xenofobia alimentaria, si no todo lo contrario una gran valoración por su cocina y por su cocinera “oficial”. La pequeña colonia árabe presente en el pueblo, parece no representar más que una “rareza interesante”, que no pone en riesgo las estructuras de poder existentes, ni la identidad de los otros grupos.

6.6 El gusto

Las representaciones de los sujetos respecto a la comida de otros grupos étnicos o clases sociales, pasa por las representaciones que se tengan respecto de esa clase o grupo étnico, pero también se aprecia en los discursos de las mujeres entrevistadas una referencia al gusto. Aunque no se trata de una relación uno es a uno, en el sentido que se puede despreciar la comida mapuche ,por ejemplo, y sin embargo haberla probado y encontrado “no mala”, quiero decir que se puede tener una apreciación negativa respeto a un grupo

étnico y no necesariamente respecto a su comida. Sin ser una relación necesaria, es bastante frecuente, probablemente producto de la construcción sociocultural del gusto.

El gusto es un sentido complejo, implica las funciones de la boca y lengua, los olores y los sonidos, no remite solamente al sabor, si no a una serie de características organolépticas de los alimentos (gustativas, olfativas, de color, de forma y de consistencia). Pero no son solamente los factores biológicos, los que definen el gusto de un sujeto por determinados alimentos, los factores psicológicos, culturales y sociales juegan un papel importante, solo de este modo es posible comprender que los gustos innatos puedan ser modificados (Fischler, 1995).

El gusto se trasmite, genéticamente , entre las generaciones y al interior de una generación. En el caso las mujeres entrevistadas su preferencia por los alimentos asociados a la infancia para los momentos festivos y como una marca mayormente étnica, puede leerse como la trasmisión del gusto por parte de los padres, particularmente la madre, a través de la exposición permanente a ciertos alimentos; no se trata de una enseñanza directa como la que ocurre con los saberes culinarios, si no de aprender en función de la experiencia repetida (Fischler, 1995). Aunque no existen estudios que confirmen la existencia de una “huella precoz” en la conformación del gusto alimentario, el gusto transmitido por los padres puede mantenerse producto de la nostalgia. “ es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontraría la marca más fuerte y más inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven durante más tiempo al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y que sostienen de modo más durable la nostalgia” (Bourdieu, 1979, Citado en Fichler 1995: 98) . Sin embargo el aprendizaje con el grupo de pares o intrageneracional es más durable, se trata de un aprendizaje por observación o imitación que acabaría por fijar el gusto alimentario de los sujetos. Siendo este el expediente más durable, es posible comprender en parte la pérdida que acusan las mujeres mapuches, en tanto que sus hijas y nietas han adquirido a través de los años nuevos gustos.

Fuera de lo biológico son la experiencia y la familiaridad con los alimentos los mecanismos de adquisición del gusto, de modo que el disgusto que producen los alimentos

de clases y grupos étnicos diferentes al propio, pueden estar indicándonos que en Pitrufuquén las clases sociales y los grupos étnicos están juntos, pero no revueltos. Al mismo tiempo que confirma la idea que los habitantes de Pitrufuquén han estado más expuestos a la comida árabe, quizá porque la señora Julia es la única que ha salido de su cocina para internarse en otras.

6.7 Síntesis Capítulo 6

Las relaciones entre los grupos étnicos que componen Pitrufuquén, se manifiestan en la cocina a través de las percepciones de lo propio y lo ajeno, de las valoraciones, representaciones y creencias en torno a alimentos y preparaciones que son consideradas propias o pertenecientes a otro grupo. Los dichos sobre de la alimentación han develado las representaciones que cada grupo ha construido de los otros.

La identidad étnica, en lo relacionado con la comida, parece fijarse en la infancia y se manifiesta principalmente en las ocasiones especiales o festivas; la cotidianeidad está más cruzada por el dinero y la clase que por la pertenencia étnica y converge hacia “lo chileno”. Sin embargo esto no significa que en Pitrufuquén exista un sincretismo culinario, al contrario, las mujeres parecen aferrarse a una tradición étnico – familiar, que las identifica y procuran traspasársela a sus descendientes. En los intentos por articular lo propio en un medio social compartido, donde lo mapuche resulta un centro simbólico, aparecen muestras de xenofobia alimentaria, pero también interesantes adopciones e imbricaciones como la cocina campesina, que emergió en los discursos de mujeres chilenas campesinas, como una cocina diferente a la mapuche, pero muy parecida. Aparece por lo tanto lo mestizo.

Los grupos mapuche e inmigrante son los que marcan con más fuerza su pertenencia étnica en lo alimentario, así el primero, aunque articula su discurso culinario desde la pérdida material y simbólica, incorpora alimentos a algunas preparaciones con el objetivo explícito de hacerlas más mapuche e intuye el renacer y revaloración de sus comidas y

tradiciones; mientras que las inmigrantes han asumido lo dulce como un sabor, que si bien permite establecer diferencias de clase, es fundamentalmente un marcador étnico.

Finalmente el caso de la comida árabe, que muchas mujeres la acepten en su diferencia, viene a confirmar la tensión entre los grupos que tradicionalmente habitan esta zona: mapuche, inmigrantes (colonos) y chilenos (mestizos).

Conclusiones

La mirada a Pitrufoquén, a través de sus casas, cocinas y cocineras, nos ha mostrado diferentes caminos que convergen en la identidad; en la constante construcción del sí mismo en tanto mujeres, mujer que se reconoce como parte de un grupo étnico, mujer con prácticas propias de una clase social, mujer esposa, madre, trabajadora y reproductora; mujeres que expresan esas identidades en la cocina y la cuisine; mujeres que transmiten conocimientos y al mismo tiempo espacios sociales y culturales de pertenencia a otras mujeres. Hemos visto como las prácticas y representaciones se conforman en una constante relación entre adentro y afuera. Algunas nacen en las piezas de cocina, van saliendo hacia cada habitación de la casa y acaban siendo la manera de habitar el mundo de ciertas mujeres. Otras vienen desde “afuera”, desde las representaciones que a un nivel más general se tiene sobre los géneros, las étnias y las clases y se reproducen “adentro”, en la cocina.

Volvamos al lugar de los hechos. Pitrufoquén es una comuna de 21.988 habitantes, ubicada 30 kms al sur de Temuco en la novena región. Se trata de una comuna “mixta” en lo que respecta a lo alimentario. El centro urbano cuenta con un número importante de supermercados y almacenes donde se venden alimentos, pero a diferencia de lo que ocurre en las grandes urbes que están de lleno en la modernidad alimentaria, productos como verduras, frutas, leche y sus derivados son producidos en los sectores rurales de la comuna.

Los habitantes de los sectores rurales, en tanto subsisten mayoritariamente gracias a su propia producción de hortalizas, legumbres, frutas, etc. Solo algunos alimentos, incorporados recientemente en sus dietas, son comprados en Pitrufoquén.

Las historias de vida de las cocineras entrevistadas dan cuenta también de cómo los sistemas alimentarios en Pitrufoquén tienden a la modernidad alimentaria, pero mantienen aspectos que podríamos llamar “tradicionales”, dando cuenta nuevamente de una situación mixta. De a poco las cocineras se han ido acercando a los alimentos preparados y/o

congelados, a las hamburguesas, las mermeladas en bolsa, sin embargo la producción de conservas, mermeladas, repostería, etc, en la propia cocina se mantiene.

Un segundo aspecto relevante de Pitrufoquén es su composición étnica. Este territorio es originalmente mapuche. En la ribera sur del río Toltén, alrededor del año 1860, vivían cerca de 400 personas de origen mapuche, que a partir de la llamada “Pacificación de la Araucanía” fueron reinstaladas en reducciones que hoy se encuentran los sectores rurales de la comuna. En el sector de Carilafquén se encuentran las reducciones millapi flores y Francisco Marilef, en ellas habitan las mujeres mapuche entrevistadas.

Entre los años 1906 y 1912, llegaron a poblar la araucanía diversos inmigrantes venidos en su mayoría de Europa (Alemania, Suiza, Italia, Francia), que se han instalado tanto en los sectores rurales como urbano de la comuna. Se trata de personas que han mantenido diversas tradiciones y que comparten una historia común, que les permite reconocerse como diferentes a los pobladores originales de la zona y a los chilenos – mestizos que también la pueblan. Los tres grupos habitan diferencialmente los sectores rurales y urbanos de la comuna. En la zona rural encontramos un mayor número de población mapuche, y en la zona urbana mayor número de chilenos.

Pitrufoquén es, por lo tanto, un espacio de relaciones interétnicas; donde las personas que se reconocen en cada uno de los tres grupos en contacto, construyen sus identidades étnicas en contraste con los otros.

Estas dos características de la comuna son relevantes a la hora de abordar los objetivos de la presente investigación, en tanto la primera (status alimentario de la comuna) es la situación objetiva en que se enmarcan las prácticas culinarias, es decir, la disponibilidad de determinados alimentos y el modo de distribución, determinan en cierta medida la cocina de un pueblo. Determina sólo en parte, dado que en el transcurso de este trabajo ha sido posible apreciar cómo resultan más importante aún en la definición de una cocina particular las representaciones que se tengan en torno a los alimentos, a sus efectos sobre el cuerpo, a los roles y status de género.

La segunda característica de Pitrufrquén, su composición étnica, nos ha permitido apreciar la complejidad de las relaciones sociales y las identidades, así como la importancia de los factores étnicos en la constitución de la cosmovisión de los sujetos y sus prácticas culinarias.

Comprender en profundidad la relación que las mujeres establecen con la cocina, las representaciones asociadas a los alimentos, los géneros y las clases, hubiera sido imposible sin la consideración de los factores étnicos intervinientes. En espacios poblados por más de un grupo étnico, se aprecia claramente como esta variable aparece de manera independiente y otras veces cruzada con la clase, sin embargo hay espacios simbólicos completamente saturados por lo étnico - quizá de manera mayor en la cocina, dado que es un elemento cultural – material de reconocimiento que los sujetos se esfuerzan por perpetuar – que hubieran sido invisibilizados a partir de una lectura en función de la posición y condición de clase.

Ya situados en Pitrufrquén, pasemos a los cuartos de cocina. Y es que tal como vimos en el capítulo 2, el modo en que se habita, usa, amuebla este cuarto es la puerta de entrada a las representaciones y prácticas culinarias de las mujeres entrevistadas, aspectos signados por la pertenencia étnica y de clase.

Desde el punto de vista de la pertenencia étnica es destacable el modo mapuche de usar y habitar la cocina; en primer lugar porque da cuenta de la importancia que para estas mujeres reviste este cuarto y en segundo lugar porque la manera de habitarlo determina en buena medida el modo en que se transmiten los conocimientos culinarios. En Carilafquén nos encontramos con las cocinas al ingresar a las casas, espacios amplios, abiertos a la familia y las visitas; espacios que dan cuenta de una continuidad simbólica y material entre la ruca y la morada actual. Entre las mujeres chilenas e inmigrantes, en cambio, las cocinas eran cerradas, ubicadas al final de las casas, espacios más cercanos al secreto y por lo tanto abiertos tan sólo como un acto de confianza. Sin embargo no es posible leerlos como espacios de confinación, si no de intimidad deseada.

En 16 de las 18 cocinas visitadas encontramos cocinas a leña. Este aparato forma parte del núcleo duro del sistema culinario de Pitrufrquén. Independiente de la clase social y el grupo étnico de pertenencia todas las cocineras lo prefieren y se trata de una elección basada en lo culinario, más que en las demás propiedades de esta cocina como la calefacción. Es el fuego de la leña lo que aparece en las representaciones de las cocineras como el factor determinante de la calidad de una preparación. Pareciera que ese calor fuera capaz de conferir a los alimentos un sabor especial producto de la lentitud, la moderación, el buen manejo de los distintos fuegos posibles de encontrar en la cubierta superior de esta cocina. podríamos decir que se trata de un fuego complejo, con matices, que hace del cocinar una actividad sutil y delicada. Las cocineras no desconocen en absoluto su buena mano y sus capacidades, sin embargo el paso por la cocina a leña es una instancia prácticamente imprescindible. La cocina a leña, da cuenta de aspectos que van más allá de las tecnologías, lo que muestra y evidencia es un conjunto de creencias y saberes que están a la base de las prácticas culinarias, que les confieren un sentido determinado y al mismo tiempo organizan el sistema culinario en general. Así por ejemplo a partir de la centralidad de la cocina a leña se desprenden hipótesis en torno al paso de la tradición a la modernidad y las representaciones y resistencias asociadas a ello; a la imagen del calor de la cocina como un espacio de intimidad y calor familiar; al sabor como lo que distingue entre una buena y una mala preparación; a la capacidad de dar buen sabor como lo central en la identidad de una cocinera; a la relevancia de esta identidad entre las mujeres de Pitrufrquén producto de la búsqueda constante del buen sabor que significa la cocina a leña.

La presencia de un comedor en el cuarto de cocina es también general, sin embargo es posible establecer distinciones en cuanto a su uso y significados asociados a partir de una lectura desde las clases sociales. Así tenemos que las mujeres de clase alta usan el cuarto de comedor como una frontera en el sentido que en ese cuarto se sientan a comer personas de determinado status familiar, de este modo, niños y empleadas domésticas quedan excluidos de este espacio. Las mujeres de clase media, en tanto, usan el comedor – comedor para marcar una determinada situación alimentaria como estructurada, es decir, es un cuarto asociado a “las grandes ocasiones”. Las mujeres de clases bajas, prefieren comer en la

cocina y en general el comedor también cumple la función de definir situaciones como especiales.

Los modos de usar el comedor de la cocina y el cuarto de comedor, dan cuenta de los imaginarios y representaciones presentes en la cuisine. Todas estas distinciones concuerdan con lo propuesto con Bourdieu en la distinción en cuanto al comer con franqueza de las clases populares y comer guardando las maneras de las clases altas.

Al mismo tiempo vemos que en el uso que se hace del cuarto de cocina y el cuarto de comedor comienzan a reflejarse las relaciones familiares, de género, generación y clase, por ejemplo en la no inclusión de las empleadas domésticas en el comedor y la disposición de los comensales en la mesa.

Que la cocina sea un espacio abierto y de familiaridad o uno cerrado y rodeado de un halo de secretos incide considerablemente en la forma en que se transmiten los saberes culinarios. Entre las mujeres mapuche será, tal como la cocina, un traspaso abierto, las niñas pasean por la cocina, acompañan a sus madres, abuelas o hermanas mayores en las labores domésticas desde temprana edad y así van aprendiendo a cocinar. Por su parte las mujeres inmigrantes traspasarán sus saberes a través de las recetas escritas, sobretodo en lo relativo a repostería, aspecto que sin duda tiene que ver con el nivel educacional de unas y otras y quizá si en mayor medida con la pertenencia a una cultura eminentemente oral como la mapuche o una tradición cultural escrita. Las mujeres chilenas, imbrican ambas formas de transmisión y la edad comienza a jugar un papel importante dado que las mujeres más adultas son más cercanas a la oralidad en tanto que las más jóvenes prefieren las recetas escritas.

Lo oral y lo escrito se relaciona a su vez con aspectos estrictamente culinarios. Se aprecia una tendencia a transmitir la repostería de manera escrita y la cocina salada oralmente. Aparece por primera vez la relación entre clase alta e inmigrantes con lo dulce, sin embargo lo más relevante de esta tendencia es que nos informa acerca de las diferencias entre lo salado y lo dulce, en tanto lo primero aparece como un procedimiento y lo segundo

como una receta propiamente tal, es decir, las preparaciones saladas resisten diversas modificaciones, tanto en términos de tipos de ingredientes y aliños, y las cantidades de los mismos. Pensemos por ejemplo en una cazuela, dependiendo del gusto y disponibilidad de ingredientes podrá espesarse con arroz, cabellos de ángel, locro de trigo o chuchoca; puede ser más o menos salada, con o sin porotos verdes, choclo o zapallo, etc. En definitiva, la cocina salada permite mayores libertades y en consecuencia se transmite la base del procedimiento. En cambio la cocina de lo dulce, implica mayor exactitud, de ahí que las recetas escritas cobren especial relevancia. Las cantidades de harina, agua, mantequilla, polvos de hornear, son diferentes según la masa que se desee. Lo mismo ocurre con las cantidades de azúcar, frutas, crema, etc. Lo dulce, por lo tanto, se cocina a partir de normas más rígidas y requiere de la exactitud de lo escrito.

En cuanto a la transmisión de los saberes culinarios – que también incluye modales de mesa, usos de los espacios de la casa, etc. – encontramos generalidades importantes. En primer lugar la cocina se posiciona como el lugar de la mirada, de la imitación de una gestualidad muda. Las recetas pueden ser los diplomas de graduación, pero siempre está presente la mirada como un medio central de aprendizaje. En segundo lugar tenemos que esa mirada es sobre otra mujer, una mujer que hemos definido como “la madre” que puede no serlo, es decir, puede tratarse de abuelas, tías, hermanas mayores, en suma, la mujer a cargo de la reproducción alimentaria del hogar. La gran exclusión para esta regla es la suegra. La transmisión de saberes entre suegra y nuera está cortada por la figura del marido. En la relación con la madre – maestra hay transparencia, no hay secretos, se aprecian de una y otra parte una entrega al proceso de enseñanza – aprendizaje, que puede a veces ser duro, pero a la larga asumido como un deber ser.

En tercer lugar tenemos que el aprendizaje de lo culinario se constituye en un rito de pasaje, marca el paso de ser niña a ser mujer. Entre las mujeres mapuche es un paso temprano y generalmente asociado con salir de la casa para trabajar. Para las mujeres chilena e inmigrantes de clase alta es un paso mucho más tardío, asociado con el matrimonio y la conquista amorosa. En la clase baja no se aprecian las motivaciones anteriores, si no otras más ligadas a la mantención del núcleo doméstico. Vemos, por lo

tanto, que a través de la cocina, se traspasa también una posición social y una manera de ser mujer.

Finalmente en lo que respecta a los aprendizajes culinarios, es destacable el segundo aprendizaje de las empleadas domésticas mapuches en sus lugares de trabajo, sobretodo porque aparece la figura de la mujer mapuche como bisagra entre dos culturas, la de la casa donde se trabaja y la propia. El conocimiento y la familiaridad con nuevos alimentos, tecnologías y modos de preparación acaba por tener mayor relevancia en la casa de la trabajadora, donde se incorporan nuevos platos y alimentos a la dieta, en tanto que en la casa donde se trabaja la tradición culinaria propia de la empleada prácticamente no tiene espacios. Se trata de una relación cruzada sobretodo por lo étnico, en tanto el celo con que la dueña de casa cuida su propia tradición responde más bien a la intención de no consumir comida mapuche que a otra cosa, en este intento las trabajadoras de casa particular aprenderán no solo cocina no mapuche, si no que a cocinar como no mapuche, aspectos que inciden en las identidades étnicas de ellas mismas y sus familias.

La relación entre la empleada y la patrona, nos permite empezar a delinear las relaciones de género. Esta relación en particular y la que se da entre las maestras y las aprendices en la cocina, son relaciones de poder, aspecto que muchas veces no se observa cuando apreciamos las relaciones entre mujeres, es decir, parecieran que estas estuvieran desprovistas de poder, sin embargo están cruzadas por él en buena medida.

Desde la cocina no solo se ejerce poder sobre otras mujeres, si no también sobre los demás miembros de la familia. Las mujeres encargadas de la reproducción alimentaria de sus hogares, cuenten con servicio doméstico o no, toman decisiones tales como qué se cocina, quién consume qué alimento, a quines se les sirve más o menos, distribuye los lugares en la mesa, etc. Podemos decir que en general son las mujeres las que tienen el control de las situaciones alimentarias. Por otro lado, saber es también poder, y los saberes culinarios se guardan, cuando se comparten muchas veces se esconde algún ingrediente secreto o algún detalle. Las mujeres tienen detentan ese poder a conciencia. Las que han contratado servicio doméstico reservan algunas preparaciones para ellas, y en general no

aspiran a transmitir conocimientos culinarios a los hombres de la familia. Dejar que las hijas se hagan cargo de cocinar o alguna visita es entregar de alguna manera el mando.

La cocina también es un espacio de amor. Muchas mujeres ven en esta actividad el vínculo que las une a sus hijos y marido, aspecto que leemos como relativo al poder doméstico. Para otras se trata de una actividad que les permite marcar su pertenencia a determinada clase social, a través de las maneras de mesa y la sofisticación de sus preparaciones.

La relación de las mujeres y la cocina se articula entre los polos placer / displacer. El placer de cocinar puede deberse a la propia satisfacción, al sentirse buena cocinera, al saber que se posee una capacidad especial, o puede tratarse de un placer relacional, donde lo que se disfruta es la posibilidad de dar placer a otros a través de la propia actividad. El displacer se relaciona fundamentalmente con la percepción de la cocina como un destino producto del género, es decir, ser mujer implica reproducción alimentaria. En estos casos la cocina se vive como una obligación, que aparece junto con el matrimonio, los hijos y la adultez, sin embargo todavía es posible percibir en los testimonios que dan cuenta de este fenómeno placer. En general, es posible establecer que para las mujeres la cocina y las actividades y poderes que ella implica, son un importante espacio de construcción, transformación y expresión de la identidad de género.

La autopercepción en cuanto madre y esposa, fundamentalmente, está muy cruzada por el rol que cumplen en la cocina y la cuisine. Entre las mujeres que abiertamente daban cuenta del displacer que les produce esta actividad, era posible percibir cierta incomodidad, no se trata de una actitud tan segura y certera como la que muestran las mujeres que sienten placer al cocinar, casi parece cómo si hubiera conciencia de estar un tanto al margen de la norma. Sin embargo dichas mujeres no son, por decirlo de alguna manera, “excéntricas” en otros aspectos de su vida, lo que da cuenta de la importancia que la cocina puede cobrar en la construcción de la identidad. Así mismo la tendencia mostrada por la gran mayoría de las entrevistadas en cuanto a transmitir los conocimientos culinarios y los demás aspectos que

aquello implica a sus hijas confirma la centralidad de la cocina en la conformación del ser mujer.

Finalmente encontramos una generalidad importante en cuanto a las representaciones de género, que posiblemente es parte, así como la cocina a leña, del núcleo duro del sistema culinario de Pitrufrquén. La selección de alimentos y platos para uno y otro género dan cuenta de la dicotomía placer / restricción, como la díada que articula todas las representaciones. Los hombres son ubicados por las mujeres entrevistadas cercanos al placer, en tanto que ellas mismas se ubican cercanas a la restricción. Las mujeres no se piensan en una posición de subordinación, si no solamente diferente, una posición más cercana a la contención, la constancia, la responsabilidad que implica la reproducción doméstica. El no permitirse demasiadas libertades en lo alimentario da cuenta por un lado de la penetración de la ideología del “bello sexo” entre ellas, pero por otro lado abre la pregunta acerca de qué otros lugares materiales y simbólicos son habitados por las mujeres de manera restrictiva o autorepresiva y qué consecuencias tiene aquello en la construcción de sus identidades de género y en última instancia en la consecución de que la diferencia no signifique desigualdad.

No es posible establecer cómo contribuyen los hombres a esta representación, porque no se trabajó con ellos, pero en trabajos posteriores deberían ser considerados en primer lugar porque a partir del interés que muchos padres y esposos mostraron cuando fui a visitas a sus parientas, creo que deberíamos indagar también en la relación que ellos mantienen con la cocina. En segundo lugar porque las figuras masculinas fueron recurrentes al momento de comprender la iniciación de las mujeres en la cocina y la constitución de una cocina propia en tanto muchas veces ella está determinada por los gustos de los hombres. En tercer lugar porque para comprender mejor la construcción de la identidad de género femenina, es necesario comprender las relaciones de género tanto a un nivel familiar como social más amplio.

Las representaciones en torno a los alimentos adecuados para cada género, son probablemente la arista con mayores posibilidades de generalización de este trabajo.

Leyendo el diario, encontré hace algunos meses atrás con la siguiente “noticia”, que da cuenta de que las ideas de las mujeres de Pitrufrquén no son muy lejanas a las de un grupo social muy distinto:

“Muchos se sorprendieron por lo curioso del menú, ya que todos disfrutaron de una entrada de centolla, pero a partir del plato de fondo se sirvieron diferentes menús para hombres y mujeres. Mientras los varones pudieron disfrutar de un deliciosos (sic) trozo de filete y de un biscocho de chocolate de postre, las damas debieron conformarse con carne de pollo y helado con mousse de frambuesa”

(Extracto de: “Con un especial saludo papal se casó la hija de Joaquín Lavín”, Las Últimas Noticias. 4 de enero 2004, página 13. Autor: Jorge Núñez)

Entre el matrimonio de la hija de Lavín y las personas, comedores y menús que conocí en Pitrufrquén hay una distancia considerable, sin embargo parecen estar de acuerdo en que la carne es un alimento masculino, el pollo femenino (Ver cuadro 6), en que los hombres disfrutaban y las mujeres se conforman, se restringen.

En el capítulo final de este trabajo nos ocupamos de las identidades y relaciones étnicas que se establecen en Pitrufrquén, entre los tres grupos en estudio : chilenos, mapuches e inmigrantes.

Desde este punto de vista el sistema culinario de esta comuna presenta dos variantes una discursiva y una práctica y se ordena de la siguiente manera: la culinaria mapuche es el centro simbólico y los otros dos grupos han definido su propia culinaria en oposición al centro desde un plano discursivo. A partir de las prácticas culinarias, considerando qué se cocina, qué se come y cómo se realizan ambas actividades se percibe un proceso, en el cual por un lado la cocina chilena se vuelve mestiza, en tanto se acerca a la cocina mapuche y a la inmigrante, de modo que pasa a ocupar el centro del sistema alimentario, y por otro lado las otras dos cocinas convergen hacia él sobretodo en el

cotidiano. El mejor ejemplo de este acercamiento culinario con tintes importantes de mestizaje es el modo de cocinar/ser campesino. Las mismas mujeres chilenas de origen rural dieron cuenta de una cocina particular que llamaron campesina. Más que sincrética esta cocina es compartida, en el sentido, que no se imbrican dos tradiciones, si no que unas mujeres que se reconocen como chilenas asumen como propias de su tradición étnico – culinaria alimentos y preparaciones que también reconocen las mujeres mapuche como propias. Las diferentes maneras en que las mujeres chilenas se refieren a este compartir (negación, distancia, reconocimiento), dan cuenta de las tensiones en la identidad mestiza.

Respecto a la convergencia hacia lo chileno en el cotidiano hemos definido algunos factores que vehiculizan esa tendencia. En el caso de las mujeres mapuche el segundo aprendizaje y los factores económicos; y entre las mujeres inmigrantes definimos el intento de integración y la imposibilidad de encontrar los ingredientes propios de la cocina del país de origen de sus familias en el lugar de llegada.

Es en las situaciones especiales o festivas donde la identidad étnica se manifiesta más claramente en la cocina. El nguillatún, la navidad, el dieciocho, son instancias donde las mujeres se esmeran por transmitir una tradición culinaria que se esfuerzan por mantener, impidiendo un mestizaje culinario en la zona. Será entonces en el nguillatún que las mujeres mapuche se reencontrarán con las tecnologías y herramientas perdidas, para realizar preparaciones que ya no consumen en la cotidianeidad como catutos y mudai.

Mientras que en la navidad y los cumpleaños, las mujeres inmigrantes recurrirán a lo dulce como su principal marca étnica, *kuchenes*, *gateâu*, galletas, mermeladas, manjar y conservas, aparecerán para las celebraciones. Por su parte las mujeres chilenas se inclinan por las cazuelas y las empanadas en tanto preparaciones que las contactan con su identidad étnica.

Es necesario recordar, que aunque las ocasiones especiales estén más marcadas por lo étnico que el cotidiano, y que aunque existen alimentos que las mismas mujeres reconocen como propios de su origen, basta con que quién prepare determinada comida se

reconozca como parte de un grupo particular para que la comida lleve ese sello, así por ejemplo la chuchoca se ha instalado entre las mapuche como un ingrediente que permite “amapuchar” cualquier preparación.

Finalmente en relación a las identidades étnicas y su expresión y construcción a través de lo culinario, es importante destacar la posición y situación en que se encuentran las mujeres mapuche, probablemente producto de las relaciones étnicas a un nivel general y a la dominación hegemónica. Hemos dicho que se encuentran entre la pérdida y la resistencia, situación más compleja que los otros grupos, producto en parte a las presiones aculturativas del medio, del segundo aprendizaje, de los cambios sociales y económicos por los que atraviesa la comuna y el país. Si bien reconocen la cocina como un aspecto central en la construcción de sus identidades étnicas y muy bien da cuenta de aquello la igualdad simbólica entre la ruca y el actual cuarto de cocina, se percibe un sentimiento de ir perdiendo espacios de expresión y por sobretodo una separación en términos culinarios con las generaciones más jóvenes en lo que respecta a la cocina a leña y el gusto por determinados alimentos tradicionalmente mapuche. Aun así algunas de estas mujeres resisten e insisten en transmitir sus tradiciones y ven con buenos ojos el interés huinca por sus alimentos y cultura.

Hasta la última vez que nos vimos, Margarita Ñampulef le pedía a su marido un fogón.

Recetario

DIRECCION GENERAL DE DEPORTES Y RECREACION
CONSEJO LOCAL DE DEPORTES
PITRUQUEN

Guatitas a la mode de Caen (Muy buena, exclusiva)

Se lavan muy bien las guatitas (con rinso y escobilla de rama), se sancochan y se cortan en cuadrados de +- 3*3 cms. Para un kilo de guatitas +- una pata de ternera o vaca y +- 2 de chanco, después de cocidas se cortan igualmente en lonjas pequeñas.

En una cacerola se pone una capa delgada de cebollas picadas chiquititas (después freírlas un poquito) en seguida una capa de zanahorias picadas en cuadritos, 1 diente de ajo picado, laurel y perejil al gusto (no pasarse en el laurel), sal (poca) y pimienta en grano, una capa de guatitas, las patas; Seguir la operación hasta terminar con una capa de zanahorias, sobre todo esto unas torrejitas delgadas de tocino, rellenar con caldo (un poquito) y vino blanco bueno (para 3 K de guatitas 1 litro). Se tapa y al fuego hasta que hierva, en seguida fuego lento (sin destapar) 1 día (las mías estuvieron más de un día) (sin destapar). Cuidar que no se peguen, rellenar de a poco con vino y si es necesario al final un poco de agua.

Eliana y Edith Fontanelle

Papas con chuchoca

Se pelan unas 10 o + papitas, se parten en cuadritos. La mitad de una cebolla grande se fríe picadita en cuadritos chicos. Cuando esté amortiguado se le echan las papitas y se fríen un poco, se le echa la sal y 4 tazas de agua hirviendo a la olla y se deja retiradito, que suelte el hirvor y ahí a medio fuego se le echa la chuchoca, una tacita chica, que vaya secándose y siempre revolviendo pa` que no se pegue. Unos 20 minutos. Fuego poco.

Juana Guarda Navarrete

Fet

Pan de Pascua Pito

Se cortan presas de cordero y se ponen a cocer con sal. En seguida se pone en una olla aparte un poco de aceite, se cortan cebollitas en cuadritos, ajos. Que se fría, se le agregan 2 o 3 tomates bien maduros o 1 tarro salsa al natural, que se cueza bien. Se le pican 3 o 4 berenjenas partidas en cuadros y que se sancoche un poco y se le vacía al caldo con la carne. Una vez cocida se retira.

1/2 k. manteca
3 t. ajos
9 yucas

Aparte se ha remojado arroz y se lava bien, se pone para 4 tazas, 2 cucharadas mantequilla preparada, se le pone el arroz que se le ha puesto curry y sal, se pone a la olla y se le ponen 7 tazas de agua para que quede graneado.

1 copito

En un lavatorio se pica pan francés y se remoja con el caldo, se le agregan unas 2 cucharadas de arroz al pan, se revuelve, que quede blando.

1/2 harina, un medio se agregan los clavos
selido

Después se pone todo el arroz encima y luego las presas se llevan caliente a la mesa.

1/2 queso
1/2

Julia Hirmas Hereme

Cuppe Crudo

Se remoja 1 taza de burgol, se muele 1/2 K carne posta, que quede como una pasta (se le pone el jugo de limón). Se junta el burgol con la carne, se le pone aceite, sal, pimienta y jugo de limón y se amasa bien.

1/4 fruto
1/4

Se coloca como una tortilla en el plato, encima se le pone pepino picado, tomate, cebollita, cuadraditos de ají verde. Todo aliñado con sal y aceite y se le pone encima lechugas picadas finas. Se sirve para entrada.

4 avo
4 avo

Julia Hirmas Hereme

Estofado

Colocar en una olla: en este orden:

2 litros de vino blanco

carne de vacuno (presas de acuerdo al N° de personas)

Costillar de cerdo ahumado

Longanizas pedazos

Pollos presas

6 cabezas de ajo enteras; 6 dientes de ajo pelados

½ cucharadita de pimienta entera negra

un capi entero ají rojo cacho de cabra

una cebolla grande entera partida en 4 trozos

cubrir la olla con hojas de repollo o parra

tapar bien y dejar hervir 1 ½ hora

después de una hora de hervir colocar + vino si es necesario nunca
agua ni aceite

cocer papas en olla aparte y agregar al estofado al momento de servir.

Si se quiere colocar marisco, cocer estos en olla aparte y agregar al
estofado 10 minutos antes de retirar del fuego.

Esteban Peñailillo (Padre de Beatriz)

Gateau

2 platitos de harina, 1 cucharada de Royal. Se mezcla bien un puñado de manteca o mantequilla, se deshace con la harina y se hace la masa agregando una tasa de agua fría, sin sobar. Se uslereá hasta dejarla muy delgada.

Se pone en el molde y se agregan las manzanas en rebanadas delgadas (u otra fruta). Se le echa encima azúcar granulada y canela molida y pedacitos de mantequilla. Enseguida al horno fuerte.

Emá Jarpa

Ají

Ají verde. Se lava bien en la noche y se deja estilando. Al día siguiente sacarle los palitos, se pican y se echan a la batidora enteros, sin sacar las pepas. Agregar bastante ajo, pimiento morrón, cilantro y sal, todo eso se muele. Después eso se echa en una olla, se agrega aceite y se pone a hervir. Cuando está bien hervido, agregar una taza de vinagre. Se revuelve bien, cociéndolo por 20 minutos o media hora (es complicado porque salta, cuidado). Envasar en frascos, no botellas porque queda espeso.

Eliana Mellado

Empanadas fritas

El pino se prepara el día antes.

Carne picada

Cebolla picada, se lavan bien, se les deja caer agua hervida, se vuelven a lavar y dejar estilando.

Poner aceite en una olla, esperar que esté caliente y agregar la carne.

Aliñar, un poco de sal y un ajo picado chiquitito, una vez que se va secando eso espolvorear pimentón rojo para darle color. Revolver y agregar las cebollitas bien coladas para que no quede muy jugosa la empanada.

El mismo día que se van a hacer las empanadas se prepara la masa.

En un bol o lavatorio poner harina, se le hace un hoyito al medio, colocar una pizca de sal, una pizca de bicarbonato, una cucharadita de royal, una porción de aceite frío y un poco de agua hirviendo. Revolver con una cuchara.

Una vez que todo esté unido, juntar la masa con las manos bien lavadas y amasar sin que se pegue, si está muy blanda agregar más harina.

Cortar la masa en rollitos y uslerear. En una tira de masa se va poniendo una porción de pino, una rebanadita de huevo, aceituna o pasas. Armar las empanadas y cortar con una rodela.

Antes de freír hay que pincharlas con un palito.

Eugenia Castro

Kuchen Stroizel (Tía Queña)

DIRECCION GENERAL DE DEPORTES Y RECREACION
CONSEJO LOCAL PITRUPOQUEN

Ingredientes:

- 1 1/2 taza de harina
- 1 cucharada llena de mantequilla
- 1 1/2 cucharada de azúcar flor
- 1 huevo
- 1 1/2 cucharadita de royal

*1 lit de leche 1 taza de aguardiente - vani-
nilla, 5 yemas, azúcar al gusto.*

Preparación:

Se hace la masa y se reviste el molde dejando borde para arriba. Se le pone al centro manzanas en tajaditas endulzadas y con canela, encima se restriegan 150 grs. de harina con 100 grs de azúcar y 75 grs de mantequilla derretida, (queda un ripio) y luego se pone todo al horno.

Sra. Queña Gonzalez. (madre de Carmen Seco)

Gazpacho de Sevilla (sopa fría)

- 1 pepino
- 2 pimientos
- 2 tomates
- 1/3 marraqueta de pan francés remojado en leche
- 1 diente de ajo
- 1/4 litro de aceite
- sal
- 3 cucharadas de vinagre de jerez

*batido todo y como
Batido 1/2 litro de agua, 1/2
litro de leche, 1 taza de azúcar, 1
cucharadita de canela
1/4 litro de aceite de oliva, 100 pasas, frutas
confitadas. X la parte necesaria para
una masa para 3 cucharaditas de Royal
X platos batidos.*

Preparación:

Se pone en la juguera 1 pepino cortado, 2 pimientos verdes, 2 tomates maduros, 1/3 marraqueta de pan francés remojado en agua, el diente de ajo, la sal, el aceite de oliva y el vinagre de jerez. Se muele todo, se refrigera y se sirve en un tazón con guarnición encima de tomates en cubitos, pimientos en cubitos, pan descortezado en cubitos y un huevo duro en cubitos.

Libro de recetas familia Seco

Riñones al Vino

Ingredientes:

2 riñones de ternera

5 cucharadas de mantequilla

1/4 taza de aceite

2 cucharadas de harina

1 cebolla

sal, pimienta

2 ajos

2 cucharadas de perejil

1 vaso de vino blanco

Preparación:

Los riñones se lavan muy bien en agua con sal, se les saca la telita que los cubre y la grasa, luego se cortan en rodajas finas y se ponen a remojar por media hora en vinagre. Se derrite la mitad de la mantequilla con un poco de aceite y se añaden las torrijas de riñones estiladas. Se cocinan unos dos minutos. Se retiran y se ponen a estilar en un colador. Con la otra parte de la mantequilla y aceite se forma un aderezo con la cebolla y el ajo

picados. Se incorporan los riñones, se sazona con sal y pimienta y se añade el vino y el perejil. Se deja cocinar por unos minutos.

Si se desea que la salsa quede más espesa se le añade harina.

Se sirve caliente acompañado de arroz graneado o puré de papas.

Libro de recetas familia Seco

Rompón

8.30
9.00 1 pollo
9.30 4 cucharadas de aceite
10.00 3 " " mostaza
10.30 1/4 Kg pan rallado

11.00 pimienta, sal
11.30 1 lt de leche. 1 taza de aguardiente, vainilla, 5 yemas, azúcar a gusto.
12.00 hierva la leche con el azúcar y la vainilla. Retire del fuego y agregue las yemas batidas con un poco de leche. Ponga la preparación a baño de maría sin dejar de revolver. Retire, deje enfriar y agregue de a poco el aguardiente. Sirva bien helado.

recetas de Beatriz Peñailillo

Arrollado de Castañas

14.00 revolverlos en pan rallado
14.30 aceitar la fuente y asarlo
15.00 fuego lento durante 25 mts
15.30 acompañare con ensaladas

16.00 Pelar las castañas
16.30 Cocer las castañas 1/2 hora
17.00 1 Kg de castañas cocidas
17.30 1 taza de azúcar, tapada en agua para almíbar, juntar almíbar con las castañas y amasar, agragar ron u otro licor. En mantel húmedo se amasa y se extiende. Colocar relleno y arrollar con el mantel, colocar crema.

recetas de Beatriz Peñailillo

30 días: 4 Julio
60 días: 3 Agosto
90 días: 2 Sep.
120 días: 2 Oct.
150 días: 1 Nov.
4 JUNIO

Arrollado Huaso

DIRECCION GENERAL DE DEPORTES Y RECREACION

CONSEJO LOCAL DE
PITRUYQUEN

1 trozo de cuero de cerdo 80 * 30 cms aprox

1 Kg pulpa de cerdo

1/2 Kg tocino

4 ajos

1 cucharadita de cominos

pimienta

orégano

ají molido

sal

un trozo de tela blanca para envolver

1 trozo de pita de algodón

Cortar la pulpa y el tocino en tiras largas y anchas, aliñar con el ajo machacado, cominos, pimienta, sal y ají. Envolver las tiras en el cuero del cerdo, una vez formado el arrollado envolver en el género blanco y amarrar con la pita.

Cocer en una olla con bastante agua sazónada y aliñada. Una vez que esté cocido dejar enfriar el arrollado en el mismo caldo.

Servir en rebanadas.

recetas de Beatriz Peñailillo

una masa blanda, 2 cucharaditas de Royal
X plares batidas. -

Comidas Campesinas (cocinar a leña)

Pancutras

- 8.30
- 9.00 *1 pollo* Se cuece un hueso de vacuno que de sustancia, se aliña la sopa con
9.30 *4 cucharadas de aceite* ajos, sal, pimentón, etc.
10.00 *3* Se moja y amasan dos tazas de harina. Colocarle un huevo para unir
10.30 *1/4 kg. pan rallado* la masa, que quede más o menos dura para uslerearla bien delgada.
11.00 *pancotas* Cuando está hirviendo la sopa se van echando las pancutras y
11.30 *sal* cortando con los dedos, no deben quedar muy espesas.

Concones

- 12.30 *aliñar con pimiento y sal*
13.00 *Las presas de pollo crudo* Se bate un huevo con una taza de agua y un poquito de sal, se le
14.00 *emborrugado con harina* agrega harina cruda hasta espesar y se pone a hervir. El agua aliñada con un
14.30 *7 cucharadas de aceite y ajo* cubo de maggi de gallina, sal a gusto. se ponen los concones en el agua
15.00 *de fuego lento durante 25 mts* hirviendo hasta que quede medianamente espeso.

Carbonada

- 16.00 *acompana con ensaladas*
16.30 *y puré.* ½ kilo de carne picada en cuadritos pequeños. De la misma forma se
17.00 pican las papas, zanahorias y zapallos. Se fríe la carne con los aliños, sal,
17.30 ajitos, comino y un cubo de maggi de gallina. A esto se le agrega 1 ½ litros
18.00 de agua hirviendo. Se agregan los vegetales y finalmente ½ tacita de arroz y
se retira a fuego lento.

Margarita Rubilar

30 días: 4 Julio 60 días: 3 Agosto 90 días: 2 Set. 120 días: 2 Oct. 150 días: 1 Nov. 4 JUNIO

Bibliografía

Alonso, Luis Enrique : “Sujeto y Discurso: el lugar de la entrevista abierta en las prácticas de la sociología cualitativa”. En : Delgado y Gutiérrez (editores) : “Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales”, Editorial Síntesis, Madrid, 1993.

Bartolomé, Miguel : “Gente de costumbre y gente de razón. Las identidades étnicas en México” Editorial Siglo XXI, México, 1997.

Barth, Frederik: “Grupos étnicos y sus fronteras”, Fondo de Cultura Económica, México, 1976.

Bourdieu, Pierre : “La Distinción : criterios y bases sociales del gusto” Editorial Taurus, Madrid, 1988

Bourdieu, Pierre : “Condición de clase y posición de clase”. En: Estructuralismo y Sociología, Ediciones Nueva Visión, Buenos Aires, 1969

Buxó, María Jesús: “Vitrinas, Cristales y Espejos: dos modelos de identidad en la cultura urbana de las mujeres Quiche de Quetzaltenango (Guatemala)” En: “Mujeres y Sociedad. Nuevos enfoques teóricos y metodológicos” Editado por Universidad de Barcelona, Barcelona, 1991.

Castells, M : “Globalización, identidad y Estado en América Latina”. PNUD, Santiago, 1999

Contreras, Jesús (compilador) : “Alimentación y Cultura : necesidades, gustos y costumbres”, Publicaciones de la Universidad de Barcelona, Barcelona, 1995.

- Cantarero, Luis:** “Preferencias alimentarias y valores de los “neorrurales”. Un estudio en Aineto, Ibort y Artosilla en el serrablo oscense” En : “Somos lo que comemos” Editorial Ariel, Barcelona, 2002.
- Dávila, Andrés:** “Las perspectivas metodológicas cualitativa y cuantitativa en las ciencias sociales: debate teórico e implicaciones praxeológicas”. En : Delgado y Gutiérrez (editores) : “Métodos y Técnicas Cualitativas de Investigación en Ciencias Sociales”, Editorial Síntesis, Madrid, 1993.
- Fischler, Claude :** “El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo”. Editorial Anagrama, Barcelona, 1995.
- Fromm, Erich:** “Marx y su concepto del hombre”. Fondo de Cultura Económica, Buenos Aires, 1962.
- Garretón, Manuel Antonio:** “La sociedad en que vivi(re)mos. Introducción sociológica al cambio de siglo” Ediciones LOM, Santiago, 2000.
- Goody, Jack :** “ Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada”. Editorial Gedisa, Barcelona, 1995.
- Hernández, R; Fernández, C; Baptista, P :** “Metodología de la investigación”. Editorial Mc Graw – Hill, 1998, México
- Ibáñez, J :** “Por una sociología de la vida cotidiana”. Editorial Siglo XXI, Madrid, 1994
- Lamas, Marta:** “Cuerpo e identidad” En: “Género e Identidad. Ensayos sobre lo femenino y lo masculino” , TM editores, Bogotá, 1995.

Lamas, Marta: “La Antropología feminista y la categoría “género”” En: “El género: la construcción cultural de la diferencia sexual”, Porrúa, México, 1996.

Larraín, Jorge: “Identidad Chilena”, Editorial LOM, Santiago, 2001.

Medina, Xavier: “Alimentación, etnicidad y migración. Ser Vasco y comer Vasco en Cataluña” . En : “Somos lo que comemos” Editorial Ariel, Barcelona, 2002.

Montecino, Sonia: “Identidades de género en América Latina: mestizajes, sacrificios y simultaneidades” En: “Persona y Sociedad” ILADES, Abril 1996

Montecino, Sonia: “Sangres Cruzadas: Mujeres Chilenas y Mestizaje”, Colección de mujeres en la cultura chilena, SERNAM, Santiago, 1993.

Montecino, Sonia: “Mujeres de la Tierra”, Ediciones CEM, Santiago, 1984.

Montecino, S; Rebolledo, L; Willson, A : “Diagnóstico sobre inserción laboral de mujeres mapuche rurales y urbanas”, SERNAM, Santiago, 1993.

Ortner, Sherry: “¿es la mujer con respecto al hombre lo que la naturaleza con respecto a la cultura?” En: “Antropología y Feminismo”, editorial Anagrama, Barcelona, 1979.

Revista Patrimonio Cultural N° 27 : “La Papa”

Rebolledo, Loreto: “Los cambios de “personalidad” en mujeres mapuches migrantes. Consideraciones en torno a la identidad” En: “Otras Pielas. Género,

historia y cultura” Editado por Pontificia Universidad católica del Perú,
Lima, 1994.

Rue, Marie: “La viande dans tous ses etats: cuisine crue chez les Inuit” En : Bataille –
Benguigui, Marie Claire y Cousine, Françoise (ed) : “Cuisines, refletes
des societes”. Ediciones Sepia, Musee de l’Homme. Francia, 1996.

Stolcke, Verena: “Sexo es a género lo que raza a etnicidad” En: “Márgenes: encuentro y
debate” Año V/ N° 9, Octubre 1992.

Tugendath, Ernst : “Identidad: personal, nacional y universal” En: “Persona y sociedad”,
ILADES, Abril 1996.

INDICE

INTRODUCCIÓN	1
OBJETIVOS GENERALES	4
OBJETIVOS ESPECÍFICOS	4
RELEVANCIA DEL TEMA DE INVESTIGACIÓN	5
MARCO TEÓRICO	6
Introducción	6
1.- Identidad	6
2.-Identidad y cocina	11
3.- Identidades de clase, etnia, género y su relación con la cocina y las prácticas culinarias.	19
3.1 Identidad Étnica	19
3.2 Identidad de Género	23
3.3 Clases Sociales	27
MARCO METODOLÓGICO	31
1.- Población	33
2.-Criterios de selección de la muestra	33
PRESENTACIÓN	35
Una historia sencilla: Carmen, Maile y la cocina.	35
Temáticas a desarrollar	38
CAPITULO 1 : ACERCA DE PITRUFQUÉN	43
El centro urbano	45
La zona rural	47
Composición étnica de Pitrufquén	48
<i>Cuadro 2: población que declaró etnia, por sexo, según grupo étnico</i>	<i>50</i>
Economía	51
<i>Cuadro 3 : población por sexo, según condición de actividad</i>	<i>51</i>
Educación	52
CAPITULO 2: EN LA COCINA: LA CONSTRUCCIÓN SOCIAL DEL ESPACIO	54

2.1 Espacio y Género	54
2.2 Las características de las cocinas	55
2.2.1 <i>Las cocinas de las mujeres mapuche o las cocinas rurales</i>	55
2.2.2 <i>Las cocinas de las mujeres urbanas</i>	57
2.2.3 <i>Síntesis</i>	59
2.3 Los usos sociales del espacio de la cocina	60
2.3.1 <i>Cocinema 1: comedor – cocina.</i>	60
2.3.1.1 <i>¿Qué pasa con el cuarto comedor? : el asunto de quienes prefieren la cocina, clases media y baja.</i>	62
2.3.1.2 <i>Cocinema 1 + regularidades mapuche: otros usos. El asunto étnico.</i>	65
2.3.1.3 <i>Síntesis</i>	67
2.3.2 <i>Cocinema 2: la cocina a leña</i>	67
<i>Cuadro 4: número de hogares por área de residencia, según combustible usado para cocinar.....</i>	69
2.3.2.1 <i>Respecto al gas</i>	71
2.3.2.2 <i>Síntesis</i>	72
2.3.2.3 <i>Aunque la cocina a leña haga gran parte del trabajo, aun queda mucho por hacer</i>	73
2.3.3 <i>Síntesis capítulo 2</i>	74
CAPITULO 3 : LAS COCINERAS	75
CAPITULO 4: APRENDIZAJES Y TRASPASO DE LOS SABERES	97
4.1 Aprender Sola	99
4.1.1 <i>Mirando</i>	100
4.1.1.1 <i>Las miradas en el continuo</i>	103
4.1.2 <i>Las capacidades.....</i>	105
4.1.2 <i>Síntesis</i>	107
4.2 Aprender por fuerza algo útil.....	107
4.3 Aprender por la buena y para el matrimonio	113
4.3.1 <i>Aprender en el matrimonio.....</i>	115
4.4 La Madre: figura principal del traspaso	118
4.5 Segundo Aprendizaje : etnia y empleadas domésticas	120

<i>Cuadro 5 : alimentos y preparaciones</i>	127
4.5 Síntesis capítulo 4	132
CAPITULO 5 : LAS RELACIONES DE GÉNERO A TRAVÉS DE LAS PRÁCTICAS CULINARIAS	134
5.1 Identidades de Género	134
5.1.2 <i>Las Tensiones Identitarias</i>	137
5.1.2.1 <i>El saber</i>	137
5.1.2.2 <i>Las técnicas de pertenecer a una clase</i>	137
5.1.2.3 <i>La domesticidad</i>	138
5.2 Cocinar como eje identitario	139
5.2.1 <i>Las decisiones personales</i>	140
5.2.2 <i>El placer Relacional</i>	141
5.2.3 <i>Displacer como destino</i>	142
5.3 Relaciones de poder y género	144
5.3.1 <i>El Control del Espacio</i>	145
5.3.2 <i>El rol de la empleadas domésticas</i>	147
5.4 Las Mujeres Mapuche	148
5.5 Alimentos e Imaginarios de Género	150
<i>Cuadro 6</i>	151
A) <i>Hombres</i> :.....	153
B) <i>Mujeres</i> :	155
5.6 Síntesis capítulo 5	158
CAPITULO 6 : IDENTIDADES Y RELACIONES ÉTNICAS	160
6.1 Lo propio	160
6.2 Contactos y relaciones	162
6.2.1 <i>Comidas Campesinas</i>	167
6.2.2 <i>Síntesis relaciones y contactos</i>	170
6.3 Lo dulce como marca étnica	172
<i>Cuadro 7</i>	173
6.3.1 <i>Lo dulce y La clase</i>	177
6.4 Entre la Pérdida y la Resistencia	180

6.5 Lo árabe.....	185
6.6 El gusto	188
6.7 Síntesis Capitulo 6.....	190
CONCLUSIONES	192
RECETARIO	204
BIBLIOGRAFÍA	213