



CIEG

Universidad de Chile
Facultad de Ciencias Sociales
Departamento de Antropología

SIMBÓLICAS DE LA ALIMENTACIÓN EN SANTIAGO TRANSMISIÓN DE SABERES DE COCINA ENTRE MUJERES URBANAS

Tesis para optar al grado de magíster en Género y Cultura con mención en Ciencias Sociales.



Alumna: Paula Palacios Rojas
Profesora guía: Sonia Montecino Aguirre
2009

“El 8 de marzo de 1941, cuatro días antes de suicidarse en un río cercano, Virginia Woolf escribía en su diario: “Ocuparse es esencial. Y ahora con cierto placer, veo que son las siete y que debo preparar la cena. Bacalao ahumado y salchichas. Creo que es verdad: se adquiere un cierto poder sobre la salchicha y el bacalao ahumado al escribir su nombre”. Estas palabras constituyen el último párrafo de su diario. Tal vez por haber ocupado esta posición final al término de una vida de sufrimiento y escritura estas frases adquieren su fuerza. No buscan explicar el vínculo fundador (en nuestro universo cultural) entre la mujer, la cocina y su lengua. Esas palabras lo comprueban”. Luce Giard.

Esta tesis forma parte de la investigación CONICYT “ANILLO DE ESTUDIOS INTERDISCIPLINARIOS DE GÉNERO Y CULTURA - Estudio comparativo de saberes culinarios en Chile” 2008-2010, Universidad de Chile.

AGRADECIMIENTOS

A Oliva, mi madre, con quien hemos construido un pacto de amor y complicidad,
A Isidora, la hija que no parí pero que habita en mi corazón desde que tuvo 5 años y me confronta hoy a la compleja relación entre teoría y vida,
A mis hermanas Oliva Adriana y Adriana Oliva, por el cariño, la escucha, los aprendizajes compartidos y también las diferencias,
A Sonia, en agradecimiento por haberme convocado a esta hermosa aventura intelectual,
A María Rosa Sánchez Huanca, mujer peruana cuya presencia doméstica fue decisiva para llegar a puerto. Paradójicas asimetrías fundadas en su desarraigo que me enrabia y al mismo tiempo me libera,
A mis fieles amigas y compañeras del pregrado, Soledad, Kapris y Marcela por ayudarme con generosidad sororal, donándome sus tiempos y talentos.
A Juan Carlos por amarme y cocinarnos cotidianamente desde el año 2001,
A mi padre Francisco y a mi hijo Zaaki, el más anciano y el más retoño de mi tribu,
A Marta Orrego *in memoriam*, una desconocida entrañable que en sólo dos horas me entregó profundas claves para descifrar el sentido de las rupturas en la transmisión de los saberes culinarios,
Y a todas las mujeres cuyos relatos aparecen en esta tesis, que generosamente me abrieron sus cuadernos de recetas y sus vidas para comenzar a escribir esta historia colectiva.

1. Presentación

Creo que desde muy niña mi distancia con los aprendizajes culinarios ha tenido que ver con historias anteriores, rupturas generacionales se produjeron sucesivamente desde mi abuela materna en adelante. Descubro que mi ignorancia actual se inscribe en la corriente de una historia en que las mujeres al ingresar al mundo del trabajo remunerado debieron renegar de antiguos conocimientos, como estrategia para intentar huir de jornadas extenuantes o bien como forma de validarse en los discursos del saber ilustrado recién adquirido.

La señora Julia Albornoz Barros a comienzos del siglo XX, no tuvo posibilidad alguna de preguntarse sobre el placer o la destreza respecto a la preparación de los alimentos, su labor en la cocina sureña, fue un asunto de supervivencia familiar: era madre de 9 hijos y debía inventar la vida cada día, en un gélido Aysén recién poblado. Mi abuela, la mayor de aquella descendencia multitudinaria, maestra normalista, directora de escuela, militante comunista, tuvo apenas dos hijos. Si bien, fue profesora, entre otras cosas, de *economía doméstica*, y puedo evocar el sabor de sus rosquitas y mermeladas, intuyo también que es en su vida donde la devaluación simbólica de los saberes de la cocina comenzó a sellarse entre las mujeres de nuestra familia. Esta (des)memoria familiar me permite comprender por qué mis hermanas y yo cocinamos sólo por necesidad, obligación o urgencia....la consigna enarbolada es "fácil y rápido", jamás sintiendo el goce de crear un guiso apetitoso, preparado pacientemente y con ello sabernos dadoras de afecto familiar.

El discurso, nunca explícito, de lo doméstico como espacio de la sujeción, cimentó el camino de muchas, que ingresamos al ámbito público y/o a la realización profesional, y en esa búsqueda de autonomías, fuimos abandonado un universo de significados y sabores. Esta tesis quiere indagar en dichos desplazamientos -contradictorios, inconclusos o fallidos- vividos por mujeres que continúan divididas, manteniendo el ciclo de lo doméstico y al mismo tiempo apropiándose de nuevos roles y espacios.

Este estudio, es entonces, un intento por restituir la valoración de saberes extraviados en los vericuentos de memorias femeninas sin por ello minimizar los dispositivos de opresión que desde la diada cocina-mujer se articularon históricamente. A través de sus cuadernos en diálogo con las historias de cocina que las mujeres portan, deseo comprender algunos eslabones en la cadena de los aprendizajes que otras, anteriores a mí generaron, recolectaron, atesoraron, transformaron, transmitieron y también olvidaron.

2. Introducción

El presente estudio se ha planteado revisar de manera exploratoria, el lugar que ocupa la práctica culinaria, su oralidad y los cuadernos de cocina en la vida de mujeres de distintas edades y profesiones que habitan Santiago de Chile (2009). Una primera precisión necesaria, es que nuestro objeto de estudio no es el comportamiento alimentario ni los sistemas culinarios en sí o en tanto “hechos sociales totales” (Mauss, 1991). Tampoco situamos la pregunta en la definición de identidades regionales o nacionales a partir de la alimentación. El encuadre se establece a partir de las significaciones que las mujeres le atribuyen a su experiencia de cocina en tanto universo que articula diferencias y relaciones de género.

Cuadernos y oralidad de las cocinas son interrogados en el marco de las múltiples tensiones en la transmisión de un ‘saber hacer’ en contextos desplazados. En primer lugar quisimos indagar qué ocurría con dichas prácticas discursivas en escenarios de transición y desestabilización de la diada público - doméstico. Mujeres que en su mayoría poseen itinerarios profesionales, debieron demarcar identidades diferenciales respecto a sus madres dueñas de casa. ¿Qué sucedió entonces con los modelos femeninos y los respectivos aprendizajes de las cocinas? ¿Qué pasó con los discursos de servir y la relación con alteridades masculinas?

En segundo lugar, quisimos examinar el ‘cuaderno de cocina’ entendido en su condición de artefacto cultural invisibilizado. Queríamos reconocer en su multiplicidad las valiosas simbólicas de género que portan. A través de los mecanismos de transmisión de los saberes culinarios, la tensión oralidad - escritura se despliega y una productiva dialéctica hace de las suyas para que estos acervos femeninos logren resistir precariamente los embates de la modernidad alimentaria. Un conjunto de genealogías femeninas, hasta ahora devaluadas, requieren ser descifradas para comprender la persistencia de estas memorias.

Por último, emergen otras distinciones a partir de los cuadernos y los relatos de las entrevistadas. Si bien ingresar en el campo de la clase y de la etnicidad requeriría de problematizaciones distintas a las planteadas, no podemos dejar de enunciar de manera provisoria algunos elementos que aluden a *habitus* compartidos. El género no puede ser comprendido si no es en el cruce de múltiples diferencias y complejas transformaciones sociales en curso.

Es un hecho que las memorias culinarias de mujeres de distintos sectores sociales se siguen transmitiendo y heredando inter e intrageneracionalmente, que a pesar de la lectura y los medios de comunicación, la oralidad y la escritura personal siguen constituyendo remanentes significativos que perpetúan saberes de la reproducción humana. También es cierto que estas memorias no se fosilizan y por el contrario van mutando producto de diversas influencias y cambios en la vida social. Si bien cuadernos y oralidad son lugares de la conservación culinaria, quisimos ver a través de los discursos de las propias mujeres cómo se infiltran nuevas dinámicas de comunicación y se generan aperturas hacia otras tradiciones culinarias.

Entrevistamos a diez mujeres de sectores medios y medios altos, sus edades fluctuaron entre los 40 y 77 años, recopilamos sus escritos culinarios e interrelacionamos ambas fuentes en el análisis emprendido. Nos preguntamos cuál era la relación entre saberes culinarios y posiciones de subordinación. A través del análisis del material recabado nos respondemos que es una relación compleja y contradictoria. Las experiencias de cocina de las mujeres entrevistadas y sus cuadernos conforman el texto desde el cual tematizaremos el abordaje de la dominación y la resistencia, valorando lo cotidiano en tanto espacio político¹.

La reflexión que a continuación presentamos se enmarca en el contexto del Proyecto CONICYT Anillo: “Estudios Interdisciplinarios en Género y Cultura” (2008 – 2010), específicamente en la línea “Estudio comparativo de saberes culinarios en Chile” y ha madurando al calor de diversas preguntas, miradas y enfoques respecto a la *construcción de lo doméstico y el peso de la cocina en la reproducción de las diferencias de género*. Un conjunto de investigaciones sobre la publicidad alimentaria, los programas de economía doméstica en las escuelas, la imagen de la dueña de casa en las revistas femeninas, son el encuadre de este estudio y constituyen piezas de un mosaico en permanente construcción que nos convoca a esta empresa hermenéutica con perspectiva de género.

¹ Quise posar la mirada en la experiencia situada de estas mujeres: adultas, heterosexuales, profesionales, educadas, madres, blancas. Es necesario ver las diferencias entre mujeres (para posibilitar utópicos encuentros), pero también, establecer las distinciones dentro de cada mujer, en coherencia con el proyecto político nómada al que deseo ser convocada “multiplicidad fracturada en niveles de experiencia...una memoria viva y una genealogía corporizada” (Braidotti: 2004: 195).

3. Problema

Cuando en la segunda mitad del siglo XX las mujeres chilenas, fundamentalmente de estratos medios, comienzan a ingresar masivamente al mundo del trabajo remunerado, ciertos quehaceres domésticos se reorganizaron al calor de las nuevas exigencias y temporalidades. Fue necesario entonces, reformular discursivamente la figura de “la madre-esposa” en este contexto emergente. No obstante, estas mujeres asumieron los roles en el mundo público sin que por ello se reconfigurara aún la división sexual del trabajo en el ámbito familiar².

Es posible pesquisar parte de dichas continuidades y cambios de la organización doméstica en revistas femeninas de la época - como Familia, Rosita y Eva³- que publicitaron profusamente las nuevas tecnologías aplicadas a la preparación de alimentos⁴: cocinas a gas y refrigeradores entre otros enseres, venían a acelerar los procesos de cocción y facilitaban la conservación de los alimentos, modificando las formas de trabajo doméstico y los estilos de vida de las mujeres urbanas de clases medias y acomodadas. En décadas posteriores dichas pautas de elaboración y consumo alimentario logran masificarse hacia mujeres de otras clases sociales⁵.

Estos desplazamientos en la construcción social y simbólica de “lo femenino” son los que pueden ser pesquisados desde los relatos y escrituras de mujeres profesionales centrados en el foco de la alimentación. “Un aspecto a destacar en este contexto cambiante es la variación experimentada en las formas de transmisión de los conocimientos alimentarios, así como en los modelos de referencia que vinculan a las mujeres con la alimentación” (García, 100: 1996). Partimos del supuesto de que ciertas trayectorias culinarias expresan la superposición de imágenes contradictorias. En la construcción de subjetividades tensionadas, por un lado se perpetúa el modelo tradicional de las ‘virtudes femeninas’ al que es necesario dar continuidad, las mujeres centradas en el servicio a los demás y la cocina, definida como “reino de la mujer”, será el eje articulador de su accionar, por otro, emerge la figura de “la mujer moderna

2 “...al ampliarse la gama de tareas que las mujeres desempeñan en el mercado de trabajo, y cuando los hombres aumenten su participación en tareas vinculadas al cuidado (enfermería, docencia, etc.) – es decir, cuando la tipificación social de lo que es “femenino” y “masculino” comience a alterarse- el modelo de estructuración de la familia nuclear y de la domesticidad se verá amenazado. Pero esta transformación estructural está lejos de haber concluido” (Jelín: 49). En el contexto de estos procesos de reordenamiento social inconclusos el rol de la “trabajadora de casa particular” o *nana*, adquiere un nuevo valor en nuestra sociedad.

3 Ver Amar, Mauricio (2009) “Cuerpos ideales. La producción de la dueña de casa en las revistas de mujeres entre 1910 y 1950”, Ms. Proyecto Anillos de Investigación en Ciencias Sociales “Estudios interdisciplinarios de Género y Cultura”, Universidad de Chile. Pérez, Francisca y Carmen Gloria Godoy (2009) “Territorios imaginarios de lo doméstico: vida cotidiana en las revistas femeninas 1930-1960: el caso de Margarita” parte de resultados de proyecto “Construcción del escenario doméstico 1930-1960. Discursos e imágenes”. Núcleo temático de investigación “Antropología, historia y ciudad”. Universidad Academia de Humanismo Cristiano.

4 Ver en Primeras jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible. Temas de Patrimonio Cultural N° 6. Buenos Aires, 2002.

5 “Para América Latina el gran cambio ocurrió a partir de 1960, e incluyó no sólo el aumento de la participación laboral de las mujeres jóvenes solteras, sino también una salida importante al mundo del trabajo extra-doméstico de las mujeres casadas, y el de las casadas con hijos, lo que tuvo profundas implicaciones para la organización doméstica y para la familia” (Jelín: 44).

y emancipada”, que da cuenta de los cambios estructurales que la sociedad comenzó a experimentar hace ya varias décadas. Es en la dinámica de aquellas mutaciones - y en la contradictoria articulación entre familia y mercado laboral- donde hemos revisado la construcción de discursos femeninos sobre cocinas y el significado de género que poseen ciertas textualidades invisibilizadas denominadas cuadernos de cocina.

Al aproximarnos a la oralidad culinaria de mujeres y a la materialidad de sus cuadernos de cocina, estamos poniendo la atención específicamente en cierta discursividad sobre el proceso de producción de la comida, su fabricación y no su consumo, dejando entre paréntesis la *cuisine* o maneras de mesa. En tal sentido, el aporte de este estudio se centrará en el esfuerzo por iluminar una arista que hasta ahora no ha sido lo suficientemente interrogada por la antropología de la alimentación. Se requiere formular nuevas preguntas sobre el oficio cotidiano de hacer de comer desde sus dispositivos de registro y transmisión, oral y escrita, en una sociedad inmersa en profundos procesos de cambio sociocultural e impactada por desarrollos tecnológicos sorprendentes.

Nos situamos en el marco de ideologías de género en tensión, para dilucidar como los saberes culinarios femeninos cristalizan en prácticas discursivas. Éstas últimas, entendidas como “narración oral y escrita de una memoria colectiva que transgrede la linealidad del orden del discurso” (Vejarano: 2008: 205), un hacer textual con sus propios procedimientos. El desafío es comprender la producción de un orden de género al interior de una práctica que construye apariencias de ahistoricidad como parte de un efectivo dispositivo de naturalización de la misma.

Si partimos del supuesto de que múltiples aspectos de la alimentación nos remiten a imaginarios culturales más amplios, es posible reconocer que desde las prácticas y discursos de la preparación de los alimentos se organizan determinadas operaciones generizadas. La división sexual del trabajo tendrá su correlato simbólico en las narrativas de lo cotidiano, y es allí donde la cocina (como lugar, conocimiento y actividad), adquiere singular importancia. *Quién hace qué, para quiénes y cómo se justifica ideológicamente dicho ordenamiento.* Desde la categoría de la experiencia de lo doméstico devaluado, creemos que es posible reconocer cómo se han ido transformando determinadas simbólicas de la alimentación fundadas en identidades y roles de género hoy tensionados.

“Los cuestionamientos a la dinámica de la división sexual del trabajo y los enfrentamientos ligados al mayor poder de las mujeres son fenómenos que datan de las últimas tres décadas, a partir del surgimiento del movimiento de mujeres y del feminismo. El trabajo doméstico, la subordinación de la mujer y la organización social de la reproducción se convirtieron entonces en temas importantes para la lucha social y política, así como para la investigación y debate académico” (Jelin: 2000: 30).

Pero aún existen zonas de gran ambigüedad en los cambios que las mujeres han experimentado en las últimas décadas, Jelin plantea que dicho territorio se define por contradictorias simultaneidades: mientras hemos luchado por ser reconocidas como sujetos de derecho, evidenciando la injusta distribución del trabajo doméstico seguimos fijadas en “ese rol de “soporte” familiar, o sea ancladas en el rol de esposa/madre” (*op.*, *cít* 31). Es en esos intersticios imprecisos de identidades *nomádicas* en el que situamos nuestras preguntas de investigación.

A través del cuaderno y oralidades de cocina nos referiremos a la transmisión de saberes entre mujeres y a la posibilidad de creación y/o reproducción que estas expresiones entrañan. Pretensión estructuralista aquella de acercarse al fragmento para desde allí intuir la (imaginaria) totalidad. Un discurso social se estructura a través del cuaderno de cocina, en el metadiscurso que sobre este objeto se construye y en las voces de mujeres que dan cuenta de la transmisión de saberes y sabores culinarios presentes ahora en la receta.

La transmisión y transformación de esas memorias se comprende aún al interior de un colectivo femenino. Precisamente en el “entre mujeres” se ha tejido una hermandad silenciosa que construye genealogías íntimas y solidarias. Las prácticas escriturales y orales asociadas a “el cocinar” develan formas de producción de subjetividades femeninas. Aquello que ha sido denominado *affidamento* o *sororidad* y teorizado por la Escuela de Milán⁶ nos permitió construir una de las hipótesis de estudio para aproximarnos a nuestro *objeto*: mediante la transmisión y recreación de las “formas de cocinar” una práctica discursiva se instituye. Los “actos de confianza” y el

⁶ “A ninguna de nosotras, muy probablemente, se nos ha enseñado la necesidad de cuidar especialmente las relaciones con otras mujeres y de considerarlas un recurso insustituible de fuerza personal, de originalidad mental, de seguridad social. Y es difícil incluso hacerse una idea de su necesidad, porque en la cultura recibida se han conservado algunos productos de origen femenino pero no su matriz simbólica, a tal punto que los productos se nos presentaban como re-generados por un pensamiento masculino. Hasta que una experiencia política de relaciones entre mujeres nos ha llevado a mirar mejor los hechos del pasado. Así hemos descubierto, maravilladas, que desde los tiempos más antiguos han existido mujeres que han trabajado para establecer relaciones sociales favorables para sí y para sus semejantes. Y que la grandeza femenina se ha nutrido a menudo (o quizás siempre?) de pensamiento y de energías que circulan entre mujeres” (Introducción al libro *Non Credere di Avere dei Diritti*, del colectivo Librería delle Donne di Milano, del año 1987 (traducción al español: *No Creas Tener Derechos, horas y HORAS*, Madrid 1991). Traducción libre de Gabriela Adelstein, Buenos Aires 2004.

“reconocimiento de autoridad” entre “pares” (hermanas, tías, abuelas-madres-hijas, nanas, cuñadas, suegras-nueras amigas, colegas y vecinas), son elementos esenciales de una relación de aprendizajes y traspasos sutiles. La receta simboliza y articula, en muchas ocasiones, la donación y reciprocidad intra e intergeneracional delineando la existencia de una comunidad plural, que Luce Giard denomina *el pueblo oscuro de las cocinas*.

Cuál es la vida social detrás de los cuadernos de cocina, cuál es la genealogía posible de reconstruir siguiendo los caminos recorridos por sus recetas, los ejercicios de selección, el traspaso de secretos, el procedimiento afinado en la práctica. Qué significados, en términos de jerarquías y diferencias, entraña la pervivencia de un *artefacto cultural* propio de otra temporalidad alimentaria que tiende a desdibujarse en el presente.

El cuaderno de cocina es superficie de inscripciones y reinscripciones donde se fijan y validan los aprendizajes culinarios, transformándose las “vagas nociones” en saberes establecidos. Nos hacemos la pregunta si existe transgresión posible en aquel lugar, o sólo afirmación infinita del arquetipo de la madre dadora universal. Deseamos explorar estos saberes en su condición dual, buscando huellas caligráficas propias de una subjetividad (y sujeción) femenina⁷.

Tampoco debemos olvidar que estas escrituras culinarias tienen directa relación con un quehacer y un oficio transmitido inter e intrageneracionalmente, que ha variando de acuerdo a las condiciones sociales e históricas de su producción, así también dichas escrituras, sus significados y usos se van modificando en los distintos momentos de una misma trayectoria vital. Tener un cuaderno de cocina hoy, probablemente tiene implicancias inimaginables hace cincuenta años.

Santiago, 2009. Mujeres profesionales, mujeres madres, mujeres adultas y otras mayores siguen habitando hoy ese lugar contradictorio. Mujer que cocina y mujer que escribe pertenecen a imaginarios paralelos que no debieran tocarse. No obstante, intuyo desde las escrituras de Luce Giard⁸ o Rosario Ferre⁹ que esa división es parte

7 Ese espacio de tensión establecido entre las configuraciones sociales y la posibilidad de crear formas de vida permitiría eludir asimismo una distinción simplificada entre dominantes y dominadas y restituir, en un análisis más complejo, la agencia de las mujeres dentro de constricciones sociales específicas y múltiples. Permitiría, también, atender a la multiplicidad de experiencias de las mujeres. Combinando la consideración de dispositivos variados de poder y la potencialidad creativa de las mujeres, se podrían contemplar de una forma no esquemática tanto las diversas situaciones de opresión como las diversas maneras de subvertirlas y modificarlas (Amigot: 2006: 115).

8 “Descubrí poco a poco(...) el placer de manipular materias primas, organizar, combinar, modificar, inventar(...) De esta forma me había provisto, subrepticamente, sin recelo alguno de mi parte, del placer certero y tenaz de hacer de comer. Cuando tuve una conciencia clara de esto, era demasiado tarde, el enemigo ocupaba su plaza. Hizo mucha falta que tratara de explicarme su naturaleza,

de un ordenamiento jerárquico que los saberes feministas han puesto en cuestión. El cuaderno de cocina entonces, se sitúa en el vértice ambiguo entre reproducción y producción, entre repetición y creación, entre hacer y pensar como partes indisolubles de una misma experiencia.

Pero en el mundo de lo doméstico el cuaderno puede aún ser visto como un elemento extraño en un ritual, que no se reflexiona sino más bien se ejecuta. Necesita el cuaderno la que no sabe como también la que sabe demasiado. Desde una perspectiva afincada en el sentido común, las mujeres que escriben cuadernos de cocina serían meras “copistas” de recetas que sólo perpetúan y perfeccionan el modelo único del servicio a los otros. Esa afirmación puede ser discutida en la medida que comprendemos al cuaderno como un objeto que hace parte de una estructura y un relato mayor. Conocimiento culinario femenino, que se resiste al olvido y a su vez se transforma de acuerdo a los nuevos alimentos y tradiciones circulantes, recicladas desde lo *glocal*¹⁰. Conocimiento inserto en un marco de cambios radicales tanto en la cultura alimentaria, donde regímenes locales y globales comienzan a hibridarse, como en los posicionamientos y desplazamientos de las mujeres respecto a lo público y a lo privado en las últimas décadas, ambas operaciones pueden fundar nuevas posibilidades “de reapropiación de zonas antes expropiadas”. Es necesario reconocer que lugar ocupan específicamente los saberes de las cocinas en la red de estos múltiples vaivenes.

el sentido y el modo, con la esperanza de entender por qué este placer me parece tan cercano al “placer del texto”, por qué tejo un parentesco tan estrecho entre la escritura de las acciones y el de las palabras, y si está permitido establecer, como lo hago, una especie de reciprocidad entre sus producciones respectivas.” (Giard: 156)

9 En su ensayo “La cocina de la escritura” Rosario Ferré realiza una sugerente analogía entre los procesos escriturales y culinarios <http://www.ensayistas.org/antologia/XXA/ferre/ferre2.htm>

10 El neologismo glocalización (Robertson, 1995) designa procesos asimétricos de interacción entre lo local y lo global.

4. Fundamentación

“Aceptar como dignas de interés, análisis, registro, estas prácticas ordinarias consideradas insignificantes. Aprender a mirar estas maneras de hacer, fugitivas y modestas, que a menudo son el único lugar de inventividad posible del sujeto: invenciones precarias sin nada que las consolide, sin lengua que las articule, sin reconocimiento que las eleve...” Giard.

El deseo desestabilizador de invertir el orden de los signos y alterar la jerarquía entre las ideas puede ser altamente productivo para plantearnos nuevas miradas en torno a viejos tópicos. Un estudio acerca de las discursividades y prácticas culinarias femeninas se abre a múltiples enfoques posibles. Ingresar desde lo convencional, lo meramente descriptivo o folklorizante, desde identidades sustancialistas, confirmaría que se trata de un tema secundario o menor dentro del campo intelectual. Por el contrario, creemos que el ámbito de la(s) cocina(s) permite problematizar identidades móviles de género, edad, clase, etnia y territorio. Lo cotidianamente naturalizado se vuelve extraño ante nuestros ojos y es entonces cuando el registro sobre la preparación de las comidas, puede develar subjetividades compartidas.

La importancia de esta indagación radica en primer lugar, en la posibilidad de adentrarse en un territorio poco explorado, usando la reflexión y el aparato teórico acumulado por los estudios de género, iluminar una parcela del conocimiento (las escrituras y oralidades en torno a la cocina) que ha sido escasamente abordada. En la confluencia entre alimentación y saberes femeninos será posible establecer productivas preguntas en torno a los cambios ocurridos en la posición de las mujeres y en sus tránsitos -nunca lineales- por lo público y lo privado.

El cuaderno de cocina y la oralidad culinaria serán entendidos como elementos de una práctica discursiva de género, fundamentalmente femenina, cuyos enunciados ejercen funciones que trascienden lo meramente descriptivo, permitiendo realizar acciones producto del carácter *performativo* del lenguaje. Oralidad y cuaderno de cocina son susceptibles de ser examinados desde variadas perspectivas en tanto mediadores en las relaciones establecidas para construir saber de mujeres; en su función de conservación de elaboraciones alimentarias y en su significación como lugar de goce estético. En todos estos ámbitos es posible visualizar como se interceptan múltiples diferencias en clave identitaria.

“Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores” (Giard: 1996: 154).

Esta revalorización de lo invisible alimentario remite, en última instancia a la transgresión de la dicotomía pensar-hacer donde radica la posibilidad de constitución de sujetos que fueron tradicionalmente desplazados de la historia. Poner atención al valor intelectual de la cocina como plantea *María Lugones* conviniendo que la cocina es una “práctica pensante”¹¹, implica establecer contundentes rupturas respecto a epistemologías consagradas que definen lo que merece ser conocido y estudiado. Las escrituras femeninas en relación a la cocina conforman un conocimiento que se articula con la expresión oral. Esta tensión pone en juego preguntas relevantes en torno a binarismos de género y en última instancia a las formas de transmisión de la cultura y sus memorias.

La responsabilidad y participación de las mujeres en las tareas de alimentación es aún mayoritaria (García: 1996: 57) y aunque varíe dependiendo de la edad, el tipo de ocupación y la presencia de hijos, no ha disminuido el tiempo utilizado y la cantidad de trabajo femenino no remunerado. En el caso chileno la situación no dista de la anteriormente señalada en cuanto a la desigual división sexual del trabajo al interior de los hogares. La Encuesta Experimental de Uso del Tiempo en Chile (2007)¹², indica que un 77,3% de las mujeres dedica a las tareas del hogar casi cuatro horas diarias en promedio (independientemente si trabaja remuneradamente fuera del hogar), y sólo un 40,7% de los hombres realiza igual labor (durante 2,6 horas promedio). Asimismo, respecto al cuidado de personas en el hogar, un 32,8% de las mujeres lo realiza, y sólo un 7,8% de los hombres reconoce efectuar este tipo de tareas.

Las asimetrías antes señaladas en el uso del tiempo de hombres y mujeres, responden a entramados ideológicos que legitiman esta división sexual del trabajo desigual. La experiencia de las mujeres, específicamente respecto a sus prácticas culinarias vividas desde las tensiones y simultaneidades entre lo doméstico y lo público, funda prácticas discursivas diferenciales y ambivalentes. Este estudio

11 En “La construcción culinaria de la nacionalidad” Jeff Tobin pp 42-43. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. La cocina como patrimonio (in) tangible. Temas de patrimonio cultural N° 6. Buenos Aires, 2002.

12 Encuesta Experimental sobre el Uso del Tiempo en el Gran Santiago. Resultados Preliminares 2008. INE-MINSAL Chile. http://siis.mideplan.cl/seminario_genero/doc/Doc_Tematico_sobre_Uso_del_Tiempo.pdf (Fuente. El Mercurio. Domingo 29 de marzo)

pretende ser un aporte en la formulación de interrogantes que se instalan en el cruce entre los estudios de género y la antropología de la alimentación.

La cocina puede leerse como un lugar donde se concentran significados presentes en otros ámbitos sociales y especialmente la oralidad y los cuadernos de cocina se constituyen en estrategia fragmentaria para ingresar a los significados situados y a los matices del mandato social: “ser mujer que cocina”. Los cuadernos de cocina deben comprenderse no como objeto museal sino como herramienta de la cotidianeidad (y/o festividad), que permiten examinar las dimensiones temporales de la alimentación.

Una aproximación antropológica a las narrativas culinarias pondrá énfasis en las características de los discursos en juego, y los procesos de producción, transmisión e internalización de los mismos. La dimensión simbólica de los textos no puede comprenderse sólo desde el paradigma estructural, en su autoreferencialidad. Se requiere contextualizar la puesta en escena de relaciones y mensajes para así comprender sus significados, teniendo en cuenta los diferentes niveles de texto y contexto en movimiento y los profundos cambios sociales ocurridos.

La vida urbana moderna organiza los tiempos y espacios de trabajo en nuevas disposiciones. Los gustos cambian y los roles domésticos se ven impactados radicalmente por la industria alimentaria en las últimas décadas. Nuevos mensajes sobre la alimentación inciden y reformulan ámbitos domésticos -culinarios. Uno de los planteamientos de Ellen Messer para abordar conceptualmente los problemas de la alimentación es que “el tiempo requerido para la adquisición, preparación y consumo de los alimentos y la limpieza posterior, es un factor importante en la elección de la comida, que implica consecuencias sociales, culturales y nutrimentales” (Messer, 2006: 38).¹³

Los procesos de individuación como núcleo de la modernidad implicaron el surgimiento de discursos respecto a las autonomías y a las posibilidades de elección de los sujetos reconociendo los propios deseos “Las ceremonias y rituales matrimoniales y familiares que antes eran parte central de la ubicación social de cada persona, y que definían la identidad social, dan lugar a una multiplicidad de formas en

¹³ En el mismo sentido vale citar a Mary Douglas: “Toda política que favorezca cambios profundos en la división del trabajo entre los sexos, tiene repercusiones en el cuidado de la casa, en la cocina, en la organización del tiempo y en la alimentación. Por un lado, una política que permita a las mujeres participar más plenamente en la vida de la comunidad ampliada, implica una reducción de horas que éstas pasan en la cocina. Pero, por otro lado, la corriente que propugna una mejor alimentación crítica la mala calidad de los alimentos producidos industrialmente. Sin embargo, se hace difícil concebir el progreso de la condición femenina sin esta producción en masa. Así pues, podemos estar seguros en todo caso, que este proceso implicará un cambio simultáneo de los hábitos alimentarios, es decir, un cambio radical de las dimensiones y de las funciones de las células domésticas” (Douglas: 1995:177).

que hombres y mujeres definen su identidad y su intimidad” (Jelin, 2000: 25) no obstante, el proceso no puede concluir en tanto se desarrolla precisamente en la tensión entre autonomía y la necesidad de reafirmar identidades colectivas. Estos procesos al interior de las familias se organizan según edad, género y parentesco marcando la división del trabajo, distribución y consumo (*op., cit 26*).

Las formas de transmisión de saberes culinarios y en especial los cuadernos de cocina ingresan a estas temporalidades en transformación que influyen en los patrones alimentarios y en las opciones nutricionales. La reducción del tiempo de las mujeres para cocinar, alimentar y cuidar a otros, evidentemente está asociada a nuevos relacionamientos entre mujeres y cocinas. La reorganización de la vida cotidiana impactará probablemente en los aprendizajes culinarios y en los singulares usos, características y significaciones que para sus autoras posee el cuaderno de cocina.

5. Objetivos.

5.1 Objetivo General

- Dilucidar a través de las prácticas discursivas en torno a la cocina, el significado que mujeres urbanas y profesionales de distintas generaciones, otorgan a la transmisión de saberes culinarios, considerando las continuidades y rupturas en que dicha transmisión se establece.

5.2 Objetivos Específicos

- Identificar los modos de aprendizaje y definición de repertorios culinarios de mujeres santiaguinas y el peso de las genealogías femeninas en este proceso.
- Reconocer la valoración que las mujeres atribuyen a sus saberes de cocina en la configuración de sus relaciones de género e improntas de clase.
- Examinar que sucede con los saberes culinarios en relación a los desplazamientos entre el espacio doméstico y el espacio público, lo local y lo global.
- Develar los significados que poseen las fuentes escritas (libros y cuadernos de cocina) en tanto lugar de invención y herencia culinaria e inscripción de prácticas alimentarias y escriturales femeninas.

6. Antecedentes teóricos

“Los alimentos son portadores de sentido, y este sentido les permite ejercer efectos simbólicos y reales, individuales y sociales... y nutren tanto a lo imaginario como al cuerpo” Fischler.

Mujeres y cocinas en su relación con la ‘oralidad/escritura’ es la triada que organiza nuestra reflexión, triada atravesada por las marcas o diferencias de generación y clase, y cuyo trasfondo problemático es un mundo sujeto a radicales transformaciones de orden social, político, económico y cultural. Desde ese encuadre requerimos situar teóricamente algunos conceptos en miras a rescatar y organizar la pluralidad femenina presente en las cocinas, y en sus respectivas caligrafías y transmisiones orales, buscando ciertos patrones unificados en relación a singulares prácticas o “modos de hacer y decir”.

6.1 Los referentes. Antropología de la alimentación.

La antropología culinaria es una rama disciplinaria cuyo “objeto de estudio” se encuentra en pleno proceso de construcción, si bien desde hace más de un siglo, se ha interesado por el estudio de la alimentación (Goody, 1995), distintas líneas de investigación permanecen inexploradas y un conjunto de preguntas recién comienzan a ser formuladas¹⁴.

Los estudios antropológicos han abordado fundamentalmente temas relativos a “identidades y estructuras culinarias” y los sistemas alimentarios han sido estudiados enfatizando en enfoques biomédicos y ecológicos. Jesús Contreras y Mabel García (2004), distinguen cuatro grandes fases en el estudio de la alimentación: producción en la que predominan los factores económicos; distribución que es más explícitamente política; preparación: marcada por la cocina, en la que se práctica el arte culinario o modo característico de preparar los alimentos, y por último el consumo que marca la identidad y la diferenciación grupal. Los discursos y significados respecto al tercer eslabón de la cadena (preparaciones) son nuestra área de interés, afirmando que

¹⁴ Debe tenerse en cuenta que las ciencias sociales no construyen conocimiento autónomo de los mandatos dominantes de cada época, y forman parte de sus condiciones de producción y posibilidad. Pensar en las identidades de género que se constituyen en torno a las cocinas no está fuera de dichas lógicas. En tal sentido es sintomático, por ejemplo, que la antropóloga Margaret Mead en la última parte de su texto sobre alimentación y familia indique: “...el que los alimentos estén debidamente preparados y sean debidamente tomados depende de la naturaleza misma de la función del ama de casa: hacer que sus hijos coman bien con lo poco que se posee” (Mead: 1951: 48).

también allí se despliegan elementos de identidad y diferenciación social al igual que en la fase del consumo.

Roger Bastide plantea en los '70 que si bien la antropología había cruzado los temas de la alimentación con la ecología, la técnica o la religión, "...el arte de la cocina, de preparar los alimentos, dotarlos de un toque o un aroma especial y hacerlos tan agradables a la vista como al paladar, suele ser descuidado por los antropólogos con demasiada frecuencia" (Bastide: 1970: 204). Por su parte, Luce Giard, desde un enfoque que visibiliza la presencia de las mujeres en la cultura, constata la misma ausencia en la producción intelectual de Bourdieu y en el análisis realizado en su texto "La Distinción" donde se centra principalmente en el consumo:

"...pese a su amplitud, La Distinción permanece muda respecto a las maneras de hacer de comer: como a menudo sucede en Bourdieu, las actividades femeninas constituyen un lugar de silencio o de desinterés que el análisis no se digna tomar en cuenta" (Giard: 1996: 189).

En occidente es posible pesquisar la similitud en el recorrido de ciertos saberes que, en la medida en que se legitiman, se convierten en atributos masculinos. Así ha sucedido con la medicina y así sucedió también con la cocina. A fines del siglo XVIII y principios del siglo XIX, el conocimiento culinario comienza a *transformarse* en logos y es monopolizado por los hombres a través de "la empresa gastronómica". La distinción entre alta cocina v/s cocina casera se instala en Europa y también en América. Goody nos remite a pretéritos ejemplos para documentar la división sexual del trabajo al interior de las tradiciones culinarias "Cómo en el Egipto antiguo, las grandes cortes de Europa y el Mediterráneo emplearon a hombres como cocineros. Fueron ellos quienes se apoderaron de las recetas femeninas de la cocina cotidiana y las transformaron en la *haute cuisine* cortesana. En otras palabras la diferencia entre lo alto y lo bajo tendió a ser una diferencia entre lo femenino y lo masculino" (Goody: 1995: 250). Las mujeres quedan explícitamente excluidas o más bien recludas en la invisibilidad de *ocupaciones subalternas*.

Asimismo, en la actualidad Luce Giard explica, a través de interesantes ejemplos, como en Francia la división de género se asentó y aún persiste reflejada en autorías diferenciadas, por ejemplo, cuando se publican recetarios, el nombre propio es principalmente atributo masculino, mientras que las mujeres firman con pseudónimos que remiten al espacio doméstico y del parentesco. Una persistente distinción de género que establecen las parejas jóvenes francesas, es entre comida extraordinaria y

comida rutinaria: “los hombres se complacen más a menudo que *sus* mujeres en hacer la comida, pero de vez en cuando, para una comida de fiesta, más elaborada y costosa que la ordinaria de todos los días” (Giard: 1996: 225). No obstante lo anterior, la antropología ha documentado etnográficamente realidades culturales donde la división sexual del trabajo en torno a la alimentación se construye en otros términos.

En tal sentido hacemos referencia a la cocina Yoruba y a su influencia en la cultura bahiana:

“...dieciocho muchachos y muchachas ingresaban en la cofradía de Xangó. El ritual comprendía dos partes. En la primera muchachas y muchachos reaprendían por separado los respectivos menesteres de cada grupo sexual (...) En la segunda parte los dos grupos se reunían, y juntos aprendían a cocinar: a moler los ajíes colorados, a prender el fuego, a hacer salsas...la ceremonia del *panam* duraba alrededor de tres horas, de las cuales una estaba dedicada al aprendizaje de la cocina (...) Quizás cause asombro que el varón aparezca junto a la mujer cuando se trata de algo como la cocina. Lo que sucede es que la mujer africana –o al menos la mujer yoruba (...) goza de mucha independencia. Gasta su tiempo en ir de un mercado a otro, a veces a reunirse con su familia, y periódicamente abandona su casa durante semanas, a menudo sin avisar, dejando solo a su marido.” (Bastide: 1970: 204-205).

La mención etnográfica de esta ceremonia de iniciación, reafirma la idea de que la diferencia sexual en el ámbito de la cocina se funda en condicionantes históricas, poniendo en entredicho afirmaciones que esencializan los roles femeninos desde argumentaciones biologicistas.

Para efectos del presente estudio resulta pertinente considerar el enfoque de Fischler, quien extiende la definición de cocina más allá de los ingredientes para la preparación de las comidas o el “conjunto de conocimientos, operaciones técnicas y reglas aplicadas a los alimentos con el fin de hacerlos aptos para el consumo” (García, 2002: 16), a las “representaciones, creencias y prácticas que están asociadas a ella y que comparten los individuos que forman parte de una cultura o de un grupo al interior de una cultura” (Fischler: 1995: 34).

En Chile, los antecedentes sobre el estudio de las cocinas en la construcción de identidades nacionales y regionales deben rastrearse en textos de historiadores y folcloristas. El historiador Eugenio Pereira Salas es quien hace una exhaustiva revisión

de los cronistas, desde la conquista en adelante, en busca de la historia de los mestizajes culinarios y las diferenciaciones sociales a partir de la dieta en Chile. Por otra parte, Oreste Plath, escribió artículos pioneros en la descripción de la especificidad cultural a través de refranes culinarios y maneras de nombrar los alimentos y las relaciones sociales establecidas en torno a ellos¹⁵. Muy posteriormente Mercedes Valdivieso publica una interesante reflexión que inaugurará los estudios de género y alimentación centrándose en los procesos de transmisión de saberes claves para la reproducción doméstica y el posicionamiento de las mujeres en la sociedad chilena (Valdivieso, 1993).

A partir de la revisión de un conjunto de tesis es posible pesquisar como la antropología chilena comienza a abordar las problemáticas de la cultura alimentaria en las décadas de los '80 y '90. Identificamos un primer momento marcado por la exploración de las características del sistema culinario mapuche desde diferentes enfoques (Valenzuela, 1981; Caro, 1986; Campos 1994, 1996). En un segundo momento, destacan las tematizaciones donde convergen alimentación, identidad y género (Ivanovic, 2004; Aguilera, 2004; Reveco, 2005; Montecino, 2006 entre otras)¹⁶.

Específicamente en el ámbito de la transmisión de saberes culinarios entre mujeres, se evidencia que el cuaderno de cocina adquirió un profundo arraigo a mediados del siglo XX y que “los cuadernos de recetas que las mujeres llevan, y que muchas veces heredan por generaciones, adquieren gran relevancia en la mantención de ciertas prácticas familiares y regionales y son una fuente más utilizada que el libro impreso” (Documento resumen proyecto Fondecyt. 2006 -2008).

Si bien, se puede reconocer la existencia de este objeto doméstico, perteneciente en su mayoría a mujeres, en muchos hogares y también se han recopilado una multiplicidad de recetarios escritos y publicados por mujeres durante todo el siglo XX, no es posible encontrar hasta ahora investigaciones que problematicen el significado de estos medios de transmisión escrita en la pervivencia de determinados patrones alimentarios y a su vez en la constitución dinámica de subjetividades femeninas siempre en construcción.

¹⁵ Ver: “La alimentación y los alimentos chilenos en la paremiología” SNS, 1962; Geografía Gastronómica de Chile en Revista En Viaje. Edición extraordinaria. Año XXIX N° 343, mayo 1962; “Folklore Alimentario” en Revista Mapocho, Tomo V, N°1, 1966)

¹⁶ Estas tesis en su mayoría se desarrollan en el marco de dos proyectos Fondecyt (2004-2005, 2006-2008, Sonia Montesino, U. de Chile). De manera aún incipiente se distingue la emergencia de líneas de investigación aplicada (Carrasco, 2004) o abordando las problemáticas de la modernidad alimentaria desde la perspectiva de género (Franch, 2008).

6.2 Mujeres y cocinas

Retomamos la constatación del rol estratégico que las mujeres han asumido en los sistemas de alimentación y específicamente en la mantención de las cocinas y reproducción de la fuerza de trabajo. A lo largo de la historia se ha reforzado ideológicamente este lugar del cuidado.

“A diferencia de los hombres, las mujeres(...)son quienes alimentan a las personas durante los primeros meses de su vida y quienes, en numerosos contextos, acaban cuidando a los miembros de grupo doméstico durante el resto de su ciclo vital: física y psíquicamente. Los contenidos culturales que se asocian y se derivan de esta función nutridora/servidora son múltiples” (García, 2002: 361).

La antropóloga mexicana Marcela Lagarde, plantea que el lugar simbólico de la comida ha estado marcado por la opresión. Al constatar que “en los hechos de la comida se reproduce el orden político” (Lagarde: 1990: 368), la autora confirma su modelo explicativo en base a los *cautiverios femeninos*: “La mujer produce alimentos con su cuerpo, con su trabajo y con su subjetividad; desde la leche materna hasta los guisados cotidianos (...) la mujer que cocina se desprende de una parte de sí” (*op., cit* 367). Si bien la autora, sitúa culturalmente su afirmación de que la diada mujer-comida se encuentra indisolublemente ligada, su visión impide ver los intersticios por donde se filtran otras maneras de comprender las prácticas culinarias.

La comida es un lenguaje y en tal sentido, las mujeres que cocinan tienen un control relativo en dos aspectos: el manejo de los “mensajes” que la comida comunica (reciprocidad, comensalidad, principio de autoridad, identidad social y personal) y respecto a la base propiamente material, pasan por sus manos la selección y jerarquización de los alimentos, convirtiéndose en una suerte de “portero económico” (Corbeau, JP en Montecino: 2006: 96) e importante eslabón en la organización social alimentaria.

Esto ha comenzado a cambiar de manera drástica, y, además de redundar en un conjunto de modificaciones en el comportamiento alimentario de las sociedades modernas, cambia las formas y fuentes de transmisión de los saberes culinarios entre mujeres. No obstante, simbólicas de la alimentación estrechamente ligadas a lo femenino se resisten a desaparecer.

“La persistencia del mecanismo enculturador según el cual las mujeres se convierten en las depositarias naturales del saber hacer alimentario y en las practicantes del trabajo que de él se deriva y, por otro lado, la emergencia de un nuevo modelo que valora primeramente las actividades productivas, son imprescindibles para entender por qué las mujeres continúan siendo hoy el blanco preferente de una gran parte de los mensajes divulgados sobre alimentación y por qué éstas, de forma más habitual que los hombres, mantienen con ella una relación compleja” (García: 1996: 102).

6.3 Género, Lenguaje y Cocinas.

Más allá de volver a citar las consabidas y consagradas definiciones de género acuñadas por Joan Scott o Marta Lamas (ver bibliografía) y reafirmar la íntima vinculación de la categoría género con la noción de construcción binaria afincada en el par naturaleza/cultura y el concepto relacional de poder, se requiere tematizarla en sus mutaciones históricas. Poner en escena las tensiones teóricas, impide fijar el género en significados únicos que con el uso van perdiendo su potencia heurística. En este devenir es imperioso revisar los desarrollos que conceden mayor importancia al lenguaje como locus de constitución del sujeto. Fundamentalmente la escuela francesa de la diferencia sexual: “criticó duramente la noción de “género” por considerarla indebidamente centrada en factores sociales y materiales, en detrimento de los aspectos simbólicos” (Braidotti: 2004: 137). No obstante, las querellas entre teóricas del género y de la diferencia convergen en “la necesidad de desafiar la postura universalista y el rechazo del pensamiento dualista como modo de ser del patriarcado” (op., cit: 138).

La autora se pregunta cuáles serían los pasos que harían que las mujeres avancen más allá de los dualismos de género falocéntrico y es entonces cuando propone el constructo teórico-político de “lo nomádico” que alude a “la diferencia sexual entendida como concepto que ofrece localizaciones cambiantes para las múltiples voces corporizadas de mujeres feministas” (Braidotti: 2000: 205).

Braidotti expone los desplazamientos teóricos del concepto de género hacia el plano semiótico y la intersección entre lenguaje y sociedad, lo que establece una ruptura con la segregación del nivel interpretativo y el contexto de enunciación: “El texto se aborda ahora como estructura semiótica y a la vez como estructura material” (2004: 138) y es en esta articulación, donde nuestro objeto de estudio adquiere densidad. Las prácticas discursivas no pueden comprenderse si no son situadas en el universo y contexto

femenino de reproducción de lo doméstico y la problemática categoría “mujer”, antes que ser desechada, debe ser abordada considerando simultáneamente las dimensiones de la representación y la experiencia.

“A causa de la historia de la dominación y a causa del modo en que el lenguaje falogocéntrico estructura nuestras posiciones de hablantes, como sujetos, creo que antes de renunciar al significante “la mujer”, las feministas tenemos que volver a apoderarnos de él y visitar sus multifacéticas complejidades(...) No estoy dispuesta a abandonar el significante “la mujer” hasta, tanto no hayamos analizado los múltiples estratos de significación – por fálicos que puedan ser – de ese término” (Braidotti: 2000: 201).

Pero Teresa De Lauretis problematiza dicha apuesta teórica y sus paradojas al referirse a la imposibilidad de representar a la mujer en la cultura occidental, siempre construida más bien por oposición a la hegemonía de una inscripción narrativa masculina. Cómo niñas y mujeres (situadas en este espacio crítico de lo irrepresentable) estaríamos participando en la producción y reproducción de significados de cocinas al recorrer un itinerario ideológico pretrazado y formar parte de un “grupo históricamente silenciado”.

Apelamos a la noción de performatividad¹⁷, en tanto práctica ritualizada, que da pistas para comprender cómo se construyen las inscripciones que hacen posible leer los cuerpos en claves de género. En nuestro caso, nos referimos a los cuerpos de mujeres en clave culinaria a partir de la cadena de significantes buena madre – buena mujer – buena esposa – buena cocinera. Judith Butler, mediante una crítica radical al concepto de la diferencia sexual y al sistema sexo-género, afirma que la feminidad responde a una *ficción preformativa*, lo que no implica en ningún caso que sea sencillo de desmontar en tanto constructo sociohistórico compartido.

“Hay una sedimentación de las normas de género que produce el fenómeno peculiar de un sexo natural, o de una verdadera mujer (...) la formulación del cuerpo como un modo de ir dramatizando o actuando posibilidades ofrece una vía para entender como una convención cultural es corporizada” (Butler: 1994: 303-304).

¹⁷ “Este es uno de los conceptos que más confusiones ha originado entre los críticos a la teoría del género butleriana. Los malos entendidos han surgido por la complejidad del propio término. Antes de nada, debemos tener en cuenta que Butler utiliza y reformula en su teoría de la performatividad, por un lado, la teoría de los actos de habla de Austin; por otro, la noción de interpelación de Althusser; y, por último, la iterabilidad (que no repetición) de Derrida. Sin estos antecedentes nos resultará cuando menos complicado comprender lo que Butler nos quiere indicar cuando afirma el carácter performativo del género” (Meloni: 2008: 78).

Este ejercicio “reconstructivo” requiere preguntarse, a través de los discursos de las mujeres, cómo opera la existencia de un imaginario falocéntrico internalizado por éstas, en un contexto de dominación masculina y al mismo tiempo no dejar fuera la posibilidad de leer simbolizaciones que escapan a la dualidad asimétrica y que entrelazan códigos de dominación y códigos de transgresión de forma compleja. “...si asumimos la diferencia sexual como valor móvil, como horizonte de transformación y metamorfosis de los valores, podemos decir que aquí la diferencia puede desplegar libremente sus signos, porque la génesis del sentido es la libertad de generación, no el congelamiento en el estereotipo” (Caleffato: 1990: 122).

En síntesis, necesitamos apelar a herramientas teóricas híbridas y tensionadas, que nos permitan reponer la potencia comprensiva de la diferencia sexual, entendida como proceso abierto que no debe ser cosificado o petrificado.

6.4 Lo público y lo privado

Pensar el ámbito de la(s) cocina(s) como plataforma de inscripción de dominación y resistencia, requiere ingresar en la demarcación público/privado como espacio problemático que amerita reformulaciones que “desnaturalicen” la esfera privada y sus fronteras. En cada cultura la oposición hombre/mujer pertenece a una trama de significaciones binarias que pueden ser expresadas mediante registros diversos, pero donde el orden de lo público y lo privado es el eje que ha organizado las jerarquías de género. Eje que diseña cartografías del poder, organizando los tiempos y los espacios de los géneros, en lo que la antropóloga Michelle Rosaldo denominó invariante estructural (Amorós: 2001: 7). Referirse al espacio de lo privado es abordar un territorio particular de la experiencia que si bien posee sus propias lógicas arraigadas en lo reproductivo, no puede ser comprendido si no es en la articulación asimétrica con el espacio público.

“se puede hablar de la oposición público/privado en las sociedades capitalistas, en las cuales la característica central es volver invisible el trabajo doméstico asentado en lo privado. Este trabajo, clave en la reconstitución cotidiana de la fuerza de trabajo se ha nombrado como “economía de apoyo” y no es registrado en los indicadores que miden el estado de la economía, ocultando así el valor implicado en él” (Montecino: 2009: 3).

Para aproximarnos específicamente a las prácticas escriturales y culinarias de las mujeres, debemos visualizar su lugar de emplazamiento, los espacios por los que circulan dichos discursos invisibilizados. Los cuadernos de cocina y los haceres a los

que éstos aluden, podrán comprenderse como dispositivos que refuerzan el orden de género o bien dan cuenta de reelaboraciones a partir de la significación que para las mujeres poseen.

Pero esa tensión público – privado no está fijada en significados únicos, los cambios sociales así como han implicado el ingreso de las mujeres al ámbito de lo público a través, principalmente, de la educación y el trabajo remunerado, han hecho que el locus de lo doméstico adquiera otras resonancias y aunque lo doméstico continúe siendo el lugar de reproducción devaluada y la sujeción, a la vez “aparece en tanto espacio en el que se ensaya la trasgresión y el cambio así como el despliegue de lo íntimo” (Montecino: 2009: 2).

Para referirnos a la dimensión experiencial de las cocinas, recurrimos a Michel de Certeau, que en el bello texto “La Invención de lo Cotidiano”, habla de “las maneras de hacer”, como tácticas de microresistencia ante las estrategias de dominación. Esta apuesta teórica convoca a transgredir y reformular las fronteras conceptuales público privado: “inmiscuirnos en la creatividad cotidiana que; elusiva, dispersa, fugitiva, hasta silenciosa, fragmentaria, y artesanal construye “maneras de hacer”: maneras de circular, habitar, leer, caminar, o cocinar, etc.” (De Certeau: 1979: 46).

En la afirmación de que lo cotidiano es altamente político, De Certeau converge con perspectivas feministas. Los saberes culinarios de las mujeres pueden ser comprendidos (también) como tácticas de grupos subalternos que resisten, por ejemplo, (y siempre en la asimetría y los márgenes), a procesos de expropiación de saberes.

“En el último siglo y sobre todo en los últimos cuarenta años, se ha producido la transformación más radical de la alimentación humana, trasladándose gran parte de las funciones de producción, conservación y preparación de los alimentos desde el ámbito doméstico y artesanal a las fábricas, y en concreto, a las estructuras industriales y capitalistas de producción y consumo” (García: 2002: 28).

Goody plantea que el foco crítico de la distribución alimentaria homogeneizante son los super e hipermercado organizados por lógicas de mercado transnacional “El efecto de este cambio en la producción y distribución ha sido radical. El alimento industrial tiende a reducir diferencias dentro y entre sistemas socioculturales” (Goody: 1995: 245). Algunos ejemplos respecto a la posibilidad de control alimentario en contextos de

gastroanomia (Fischler, 1995), son los grupos de mujeres indígenas y campesinas que en América Latina a través de cooperativas se organizan para cuidar las semillas de su manipulación genética o bien mujeres urbanas que, por distintos motivos (la mayoría de las veces no concientemente políticos), compran las frutas y verduras en ferias libres, mercados o pequeños almacenes de barrio evitando las cadenas de supermercados. Estos son gestos que si bien constituyen microresistencias periféricas a los procesos de enajenación alimentaria de tipo capitalista, deben ser pensados en toda su complejidad y haciéndose cargo de las articulaciones entre poder y contra hegemonía.

Pero ¿Cuánto de reproducción de inequidades y cuánto de tácticas de resistencia hay en el campo material y simbólico de las cocinas? Seguramente los aprendizajes de cocina transmitidos fundamentalmente entre mujeres (todavía) y las subjetividades que allí se configuran, oscilan y pueden ser leídos en esta doble posibilidad.

6.5 Clase social y cocina

La diferencia sexual requiere ser pensada simultáneamente en la intersección con otras diferencias que están operando en el ámbito de la elección de los ingredientes y la preparación de los alimentos. El aparato teórico desplegado por Bourdieu nos resulta útil para ingresar al mundo femenino de las cocinas, reconociendo que “La socialización en determinadas concepciones de género se produce en una imbricación entre lo íntimo y lo colectivo, en el aprendizaje de la lengua y sus sentidos, en la memoria de modelos femeninos y masculinos que se transmite oral y gestualmente y que en cada clase tendrá su realización particular” (Montecino: 2009: 5). Agregamos que en la transmisión de los modelos femeninos de cocina la vía escritural ha jugado un rol que debemos explorar en sus improntas de género y clase y el nudo que allí se teje. Entendiendo ambos conceptos no como “lo dado” sino mas bien como un “espacio de diferencias en construcción”.

Bourdieu para pensar en los estilos de vida que responden a posicionamientos en un campo social mayor, acuña el concepto de *habitus*, definido como “principio generador y unificador que retraduce las características intrínsecas y relacionales de una posición en un estilo de vida unitario, es decir un conjunto unitario de elección de personas, de bienes y de prácticas” (Bourdieu: 1997: 19). Este principio genera clasificaciones, percepciones, apreciaciones y en definitiva prácticas que modelan, categorizan y

ordenan, de manera inconsciente, toda experiencia, en nuestro caso la experiencia de las cocinas, sus escrituras y oralidades distintivas.

Pero las relaciones de dominación no se muestran de manera descarnada, muy por el contrario poseen sutiles formas de configurarse en el orden de la convivencia social entre iguales y desiguales. Bourdieu se refiere a la “alquimia que transforma la verdad de las relaciones de dominación” (Bourdieu: 1997: 166). Podemos pensar que los saberes de cocinas transmitidos, se entranan en dichos *dispositivos de desigualación* a escala intragenérica e interclasista, indagando por ejemplo en los prácticas discursivas que dan cuenta de relaciones entre “patronas y nanas” o bien documentando las maneras en que se seleccionan y obtienen las recetas. En el texto “Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción”, se recurre a un ejemplo extraído de la etnografía entre los *Kabiles*, para ilustrar esta suerte de encubrimiento o transfiguración de las relaciones de dominación a la que se denomina “alquimia simbólica”.

“El intercambio de obsequios puede establecerse entre iguales, y contribuir a fortalecer la «comunidad», la solidaridad, mediante la comunicación, que crea el vínculo social. Pero asimismo, puede establecerse entre agentes actual o potencialmente desiguales(...) Entre los *Kabiles*, las mujeres intercambian pequeños obsequios continuos, cotidianos, que van tejiendo las relaciones sociales sobre las que descansan muchas cosas importantes referidas a la reproducción del grupo, mientras que los hombres son responsables de los grandes intercambios discontinuos, extraordinarios” (Bourdieu: 1997:164).

Extrapolando la reflexión a Santiago de Chile y volviendo al mundo del traspaso de recetas, debiéramos preguntarnos cuáles han sido las lógicas de donación y reciprocidad que han operado en la elaboración de cuadernos y manuscritos de cocina entre mujeres (en los últimos 50 años) y dónde ha estado situado el ejercicio discursivo de “la distinción”. Las instrucciones para preparar alimentos son una pieza en el rompecabezas de la producción de una subjetividad colectiva construida en base a pequeños pactos, alianzas, activación de sistemas de parentesco que hablan de endogamias y contaminaciones varias, que pueden hablar de inferiorizaciones o ‘blanqueamientos’ desde el hacer de las cocinas distribuido desigualmente y que también refieren al reparto generoso de saberes en un *entre mujeres* tácito.

Si bien el presente estudio se emparenta con investigaciones que exploran las intersección entre género y cocina, cuyo primer referente son las investigaciones de

Mary Douglas (1995) que problematiza como “el acceso de las mujeres al trabajo remunerado y público— provocará cambios profundos en las maneras de alimentarse de los grupos familiares (Montecino: 2005: 20), nuestra intención no es responder a un análisis de los comportamientos alimentarios efectivos sino concentrarnos y dar relevancia a ciertas prácticas discursivas relativas a lo que Fischler define como el “espacio culinario” al interior de un espacio social alimentario más amplio. Es decir la producción de significado acerca de la comida.

6.6 Ideología y Discurso.

La afirmación general de que las ideologías se reproducen por medio del discurso, amerita ciertas aclaraciones conceptuales que organicen las relaciones establecidas entre los diferentes términos y niveles de análisis, para de este modo construir nuestro objeto de estudio. Según Van Dijk no existe una teoría explícita que relacione ideología y lenguaje, es entonces, fundamental explorar cómo se configura y cuáles son los alcances de esta relación y avanzar en el estudio de las ideologías en contextos singulares de interacción social que es, en definitiva el lugar de la reproducción ideológica.

Una noción operacional de ideología, que no se hace cargo directamente del concepto de “falsa conciencia”, refiere a la “gramática de las prácticas sociales” o sistema de ideas compartido por un grupo social y por ende exige un plano discursivo por medio del cual estas ideas son comunicadas, circulan y se legitiman. No obstante, no se trata de todas las ideas, sino de aquellos principios subyacentes sobre las cuales se funda determinado orden social. En este sentido las ideologías serían: “la contraparte cognitiva del poder (...) supervisan cómo los usuarios del lenguaje emplean el lenguaje en tanto miembros de grupos u organizaciones (dominantes, dominados o competidores)” (Van Dijk: 27:2005).

Entender el discurso como una práctica social supone acotarlo al máximo y detenerse en su concreción. El discurso como un hacer microsocial, se materializa en el texto y la conversación y aquella circunstancia juega un papel central en la reproducción ideológica. Pero en ningún caso debe suponerse que existe una conexión directa entre ideología y discurso, “...Lo que es una expresión ideológicamente destacada en un discurso o contexto puede no serlo en otro, o puede tener una función ideológica opuesta en otro momento” (Van Dijk, 26: 2003).

Las ideologías de género, que se presentan y recrean en base a oposiciones binarias, cambian de acuerdo a coordenadas históricas y geográficas específicas. Las ideologías de género se recrean en el plano de “la narratividad entendida ésta como la confección y funcionamiento de la narración, su construcción y efecto de significado” (De Lauretis: 1992: 21). Puntualmente, en el campo de las cocinas es posible reconocer ideologías (de género, clase, etnia), que se reactualizan discursivamente. *El poder económico, social y simbólico de las cocinas es lo que Mary Weismantel denomina gastropolítica*, entendido como un conjunto de significados y prácticas ideológicas complejas y contradictorias que porta la comida.

“...esta concepción de ideología como sistema de representación construido por y a través de cada individuo para legitimizar e interpretar su posición dentro de la totalidad social, hace posible comprender la forma por la cual la hegemonía y la resistencia trabajan en base a incidentes y objetos de la vida diaria infinitos y sin importancia. El significado de la cocina se construye en base a artículos de vestimenta, clases de alimentos, formas de hablar o de cocinar, o de organizar el día de trabajo de una persona” (Weismantel: 1994: 38-39).

No obstante, los saberes culinarios se configuran como “un fenómeno sin discurso” por excelencia y en tal sentido, pensarlos como textos que deben ser interpretados, implica la comparecencia de otras perspectivas. El cuaderno de cocina es posible tematizarlo como una suerte de género literario menor o no canónico, definido desde la distinción que M. Bajtín hace, entre géneros primarios y géneros secundarios. El género primario posee una relación más inmediata con la realidad y se configura en condiciones de comunicación cultural menos compleja que los géneros secundarios (novelas dramas, investigaciones científicas) (Doll: 2002: s/n).

Asimismo, el concepto de dialogismo, acuñado por el mismo autor y articulado con la perspectiva de género permite complejizar productivamente la aproximación al discurso: “voces simultáneas en conflicto dentro del texto, materialización de lucha ideológica que subyace a todo discurso” (Martínez: 2008: 91). Es sugerente poder mirar las recetas escritas y la oralidad asociada, desde esta óptica y a su vez, interrogar las autorías del discurso que no corresponden a un sujeto con nombre propio sino más bien a un “principio de agrupación del discurso” que presenta cierta coherencia. Este discurso sin autoría o bien de autoría colectiva -que circula por los márgenes y se funda en una práctica intersubjetiva en torno a las cocinas- es el que queremos explorar.

6.7 Memorias orales y escritas en la transmisión de saberes alimentarios

Son escasos los estudios que hacen referencia a publicaciones de cocina, uno de ellos es el artículo de María de los Ángeles Pérez Samper: “Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna” (1997). La autora focaliza su investigación en la España moderna y revisa variada documentación para rastrear la historia de las mujeres circunscritas exclusivamente al ámbito de lo doméstico por muchos siglos. Pérez constata la continuidad de una tradición escritural (en que las mujeres por lo general no son las autoras) cuyo objetivo es el de conservar y traspasar los saberes domésticos a las siguientes generaciones.

Continuando en esta línea reflexiva acerca de los recetarios y sus múltiples significaciones, vemos que una impronta femenina se diluye a favor del discurso de las “tradiciones familiares” refrendado por el apellido de los esposos que las mujeres donantes adoptan en sus firmas¹⁸. Podríamos aventurar que la rúbrica de las señoras donantes de recetas, se organiza y comprende desde estructuras de parentesco que transparentan la dominación masculina patriarcal, en una simbólica del nombre propio que alude a la ‘apropiación’ de las mujeres. Este gesto habla de un encubrimiento o supresión de la genealogía femenina que las recetas trasuntan. La ‘neutralidad’ del lenguaje y la presencia femenina en su rol de “mujeres fieles a la tradición y al amor a la familia” (Lecuona: 2006:16), reafirma enraizados imaginarios de género y constata como estos saberes culinarios femeninos pueden ser expropiados desde el cuaderno a un logos androcéntrico reflejado en el texto impreso que posee otras connotaciones.

Esta producción “literaria” tiende a intensificarse durante el siglo XX pero al irse nutriendo de nuevas fuentes (libros, revistas, tv, Internet), su configuración cambia en un tránsito de lo privado a lo público. “Para esta autora, el sistema tradicional de transmisión de los saberes domésticos de madres a hijas se ha transformado sustancialmente, en especial en los países desarrollados, debido a las modificaciones que los roles femeninos han experimentado” (Gentschev: 2008: 6). Será necesario

¹⁸ Algunos de los recetarios chilenos impresos firmados de este modo y consignados por el texto de Pereira Salas son: Olga Budge de Edwards, La Buena Mesa. Santiago, 1934; Adela de la Puente de Piola, La cocina moderna y económica. Santiago, 1936; Laura Lillo de Salinas. La Hormiga. Libro de Cocina. Santiago, 1965; Marta Langlois de Ibañez. Coma bien y vivo contento. Santiago, 1965; Lucía Wilson de Concha. Mi Cocina. Santiago, 1959; María Paz Lagarrigue A. Recetas de las Rengifo. 2ª ed., 1959; Inés Donoso de Allende, La Cocina para todos. 3ª ed., 1961; Elena Vergara de Montt. Recetas de Mama Inés. Santiago, 1964; Chelita R. de Mendoza. Guía Práctico de Cocina. Concepción, 1969; Laura Amenábar de Alemparte. El Arte de Cocinar. Santiago, 1974.

interrogarnos si en América Latina y particularmente en el Chile actual la dirección y velocidad de estas mutaciones se ha dado en iguales términos¹⁹.

El cuaderno de cocina es un objeto cultural que trasciende con mucho el simple listado de ingredientes e instrucciones para su combinación. Contiene, en primer lugar, un tipo de escritura femenina que conserva vestigios de oralidad. La escritura es siempre una imitación del habla nos dice Walter Ong, y en el caso de las recetas aquella persistencia de lo oral en lo escrito es indudable. Aunque lo escrito siempre puede ser leído en ausencia del contexto extratextual (Ong: 1987: 107), en ningún caso el cuaderno es un objeto fijado atemporalmente, por el contrario, es necesario comprenderlo siempre localizado de acuerdo a sus contextos de producción y circulación como un texto que puede ser significado de distintas maneras siendo parte de *procesos genealógicos* que las memorias van plasmando en los relatos femeninos.

Los recetarios y cuadernos se inscriben en el intento de que este “hacer efímero” pueda perpetuarse a través de la escritura. Mediante los recetarios se desea consolidar una tradición y con ello, garantizar la permanencia y estabilidad de ciertas maneras de preparar los alimentos²⁰.

Un “orden contextual complejo” es el que facilita o inhibe la proliferación de distintas fuentes y medios de comunicación para la transmisión de recetas en diferentes momentos de la historia culinaria. Sabemos que la oralidad ha sido la forma de comunicación privilegiada para perpetuar la transmisión femenina de memorias de la alimentación²¹.

“La vigencia testimonial pone en evidencia la cultura que nos constituye: hablamos siglos antes que la escritura se nos haya “revelado” por efecto de la colonización. La tradición oral sigue morando como expresión mayoritaria y las

¹⁹ Se pueden pesquisar semejanzas entre la realidad Chilena y Argentina de la primera mitad del siglo XX en la siguiente descripción “Los recetarios de la primera mitad del siglo respondían a una cocina que comenzaba a inscribirse en la divulgación doméstica, a través de revistas femeninas donde la alta gastronomía respondía a la francesa. Lo hogareño estaba en todo, no sólo en la cocina: estas publicaciones aconsejaban desde cómo quitarle las manchas al mantel hasta cómo hacer correctamente una mudanza; desde cómo curar las cacerolas de hierro hasta cómo tomar la sopa sin hacer ruido. La necesidad de alguien que pudiera dirigirse a un público ávido de conocimientos culinarios en su lenguaje, cuyas explicaciones pudieran llevarse a la mesa, tomó forma en la figura emblemática de Doña Petrona que a través de la radio y los encuentros en los salones de Gath & Chávez dieron sentido de pertenencia a una cocina nacional-cosmopolita cuyas preparaciones tenían algo de aquí y de allá. Por otra parte, las escuelas incluían en sus programas la materia Economía Doméstica desde donde las futuras amas de casa daban los primeros pasos en la práctica de “la cocina de mamá”.” (Miriam Becker: “La cocina y los recetarios”, en Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico, Buenos Aires, 2002).

²⁰ La transmisión escrita de los saberes culinarios no posee tan larga data, pues, la aparición de los libros de cocina en español se sitúa en el siglo XVI, con el recetario del Mestre Robert Ruperto de Nola –el *Libre del Coch* escrito a fines del siglo XV- que circuló ampliamente y cuyo objetivo central fue educar a quienes iban a ser cocineros de la corte. A partir de este hito se publicarán una serie de tratados de cocina, escritos todos por hombres (en Documento resumen Proyecto Fondecyt 2006-2008).

²¹ “Los contenidos que constituyen el conjunto de conocimientos teóricos y habilidades técnicas que las mujeres reciben y transmiten de generación en generación varían según los procesos históricos y las relaciones sociales(...) tanto en las ciudades como en los pueblos, las madres enseñaban a sus hijas a hacer las comidas de acuerdo a la tradición oral(...) era una transmisión de saber-hacer alimentario esencialmente femenina en que los libros apenas tenían cabida, a excepción de los grupos de elite, en tanto que la mayoría de las mujeres no sabían leer” (García: 1996: 100-101).

mujeres son por excelencia transmisoras de los antiguos decires” (Montecino: 1988: 125).

Analizar los usos de la escritura en el campo de la alimentación implica reconocer la distinción problemática que propone Walter Ong entre lenguas maternas, circunscritas a la oralidad y lenguas masculinas, dominadas por la escritura (op., cit: 120). Goody va más lejos en lo tajante de la división al plantear que: “la forma de pensamiento típica del especialista en materia de cultura escrita está fundamentalmente reñida con el modo de pensar propio de la vida cotidiana y la experiencia corriente (Goody: 1996: 69). El cuaderno sería en la praxis una trasgresión de este orden que segrega.

No obstante, en la segunda mitad del siglo XX, la emergencia de múltiples procesos relacionados a la industria cultural (masividad de las publicaciones impresas, radio y posteriormente TV y TICs), relevaron la importancia de los textos escritos como forma auxiliar para los aprendizajes culinarios y como posibilidad de aperturas culturales.

“Hace tiempo, la mecanización de la escritura hizo que los calendarios y almanaques intervinieran a favor de la estandarización, proceso que fue también estimulado por la alfabetización masiva y la producción industrializada de material impreso como los periódicos, con sugerencias culinarias, recetas y detalles de las labores domésticas. Pero el contacto estrecho y continuo con esa combinación de los modos oral y visual incorporados en la televisión reforzó estos procesos de la manera más potente, permitiendo una entrada inmediata en las costumbres de diferentes culturas, dentro de la propia sociedad y fuera de ella” (Goody: 1996: 246).

Una textualidad femenina se activa en esta tensión entre lo oral y lo escrito donde los cambios y continuidades de los sistemas culinarios se hacen posibles. Los recortes, transcripciones o definitivamente una oralidad traspasada al papel, dan cuenta de distintas estéticas y formas de comunicación presentes y coexistiendo en el artefacto cultural denominado cuaderno de cocina. Artefacto atravesado por y sujeto a mutaciones sociales que lo conminan a desvanecerse en nuevas temporalidades. El cuaderno efectivamente puede pensarse como un objeto en extinción, precario dispositivo y por ende nuestro esfuerzo sería casi arqueológico.

Fischler cita un estudio que ilustra la complejidad que debiéramos tener en consideración para dar cuenta de los cambios sociales en este ámbito:

“...las entrevistas realizadas en 1985 entre madres de familia mostraban que son muchas las que coleccionan las “fichas de cocinas de las revistas de mujeres, las recetas que se proponen con los productos alimenticios industriales o los utensilios de cocina (Fischler, 1986^a). El conjunto de los datos empíricos parece demostrar que existe un momento de tránsito, no de una tradición oral a una tradición escrita y libresca, sino a una situación mixta, indeterminada, abierta a todas las transformaciones. Se trata de un proceso de reaprendizaje individual. Por ensayo y error cada uno debe rehacer todo el camino integrando informaciones múltiples: recuerdos familiares, fuentes escritas diversas, informaciones obtenidas de los allegados” (Fischler: 1995: 197).

El cuaderno de cocina se instala paradójicamente en la esfera privada, específicamente en el ámbito de la reproducción social. Convertido en extensión de la imagen de la madre en el espacio doméstico, una “cultura de mujeres” como fuente de recursos, transmisora de las memorias sociales y familiares alimenticias, recordando y enseñando tradiciones y platos, ligando estas preparaciones²². Sin embargo, el recurso escritural aparece en sus otras potencialidades como la posibilidad eventual de trascender la fugacidad del habla. Según Goody la importancia de la escritura radica en que “suministra al lenguaje un correlato material”(Goody: 1996: 12), permitiendo así superar la transitoriedad de la comunicación oral. No obstante, creemos que la existencia de estos cuadernos no garantiza la permanencia de tradiciones y hoy son otros los medios que se imponen y otros los contenidos que por estos medios circulan. El cuaderno puede ser entendido entonces como una *bisagra* entre un tiempo que no se acaba de ir y otro que no termina de llegar.

²² Un estudio realizado por Mabel García (1996) confirma que una de las razones por las cuales las mujeres continúan a cargo de la responsabilidad alimentaria familiar a pesar de los cambios societales (mayores niveles de escolaridad e ingreso a fuerza laboral), dice relación precisamente con los procesos de transmisión de saberes.

7. Apartado Metodológico

Todo mi propósito científico parte en efecto de la convicción de que sólo se puede captar la lógica más profunda del mundo social a condición de sumergirse en la particularidad de una realidad empírica, históricamente situada y fechada, (Pierre Bourdieu, Razón Práctica)

Este estudio pretende establecer, de manera exploratoria, nuevas interrogantes acerca de las transmisiones culinarias, un tema que presenta singularidades de género al remitirnos a una narrativa de “lo femenino”. Por el carácter de nuestra indagación se utilizará metodología de tipo cualitativa: “La realidad se ordena desde adentro” (Canales: 2006: 20), y a su vez se reconoce la necesidad de acudir a una epistemología que pone en cuestión el lugar neutral del sujeto que investiga²³, admitiendo que quien conoce se ubica también al interior de redes simbólicas y procesos de negociación comunicativa. En definitiva se debe asumir “la adopción de un lugar político desde el cual se investiga” (Pardo: 2007: 61).

El análisis del modo en que se formulan, recrean y transforman los tópicos de género a través del dispositivo narrativo de los cuadernos de cocina y oralidades, aún no fue emprendido. A través de la articulación entre estos cuadernos (escritura) y los relatos de sus portadoras, pretendemos establecer una lectura sobre las simbólicas de la alimentación en Santiago de Chile. Por lo anterior, el análisis se organizará en un doble abordaje: el examen de los testimonios de las mujeres y la revisión de los cuadernos de cocina, dos piezas que se implican mutuamente. Hemos recopilado los discursos de mujeres que cocinan, hablan y escriben sobre sus cocinas. El desafío teórico - metodológico es develar imaginarios de género que circulan en este espacio híbrido de reproducción y producción cultural. Lo anterior implica una perspectiva constructivista en tanto se asume cada relato como parte de un conjunto mayor “Se trata de una historia contada a muchas voces (...) para establecer los elementos estructurales” (Reséndiz: 2008:152).

7.1 Primer abordaje: Oralidad de las mujeres que cocinan o el decir de un hacer.

Respecto a la riqueza de la oralidad, Ana Forcinito plantea que: “El testimonio de las mujeres dispara problemas y conflictos en relación a la enunciación de las mujeres mismas (...) los testimonios permiten tejer las memorias desplazadas de las narrativas

²³ “Ser mujer” no sería una anomalía sino un posicionamiento distinto aunque equivalente a “ser hombre” con sus ventajas y limitaciones, sus sensibilidades y sus actuaciones culturalmente posibles. Si en la mayoría de las sociedades existen dominios de habla y de acción, típicamente femeninos y masculinos, la información que obtiene una mujer no puede ser la misma que la que obtiene un hombre (Guber: 2001: 112).

hegemónicas” (Forcinito: 2004, 136). En la búsqueda de estas filigranas de género que desborden los mandatos oficiales desde las propias lógicas de la transmisión y donación alimentaria, es que la utilización de la técnica de la entrevista en profundidad es necesaria y pertinente.

La entrevista en profundidad que, “involucra un esfuerzo de inmersión (más exactamente de reinmersión) del entrevistado frente a, o en colaboración con, el entrevistador que asiste activamente a este ejercicio de reposición (Fortino Vela Peón.:74), será la técnica privilegiada para documentar saberes y experiencias culinarias. “Se trata de una técnica invaluable (...) en ella se encuentran tiempos y espacios diferentes: en primer lugar el tiempo del entrevistado quien acepta “contar sus vivencias, sus intimidades” para reconstruir sus experiencias pasadas con los ojos del presente; en segundo lugar el tiempo del investigador, quien elabora y sistematiza la información a partir de las interpretaciones orientadoras del proceso de conocimiento, y de su propia percepción. Con esos dos tiempos se enlaza el tiempo histórico, es decir, las diversas épocas en que se desenvuelven los acontecimientos” (op., cit: p.68).

La pauta de entrevista se organiza en dos apartados, el primero se orienta a recoger la vivencia culinaria circunscrita en la experiencia de las entrevistadas a través de su ciclo de vida (familia de origen, aprendizajes múltiples, autodefiniciones, transmisiones, familia actual, etc.), el segundo, se concentra especialmente en la tenencia del cuaderno de cocina y sus significaciones múltiples (herencias, escrituras, fuentes, creación, distinciones presentes, etc.). A partir de esta indagación queremos identificar principalmente la especificidad de los discursos en relación a los siguientes ejes, siempre atravesados por la óptica de género:

Autonomías – Sujeciones: este es el eje donde reconoceremos los procesos de empoderamiento y/o sujeción vividos en la experiencia de la cocina. Como se entrecruza en los discursos de las mujeres la posibilidad del “lugar propio”, de la creación, con el significado de la reproducción fundada en el “ser para los otros”.

Público – Doméstico: esta tensión, estrechamente vinculada con el primer eje, en primer lugar debe ser leída en clave de clase social y en segundo lugar plantea complejizar la noción de compartimentos estancos a la luz de las transformaciones vividas en los roles laborales femeninos en las últimas décadas. Ello implica desplazamientos en los significados de cada tiempo y lugar, y múltiples distinciones alimentarias son elaboradas en este contexto (rápido, sencillo v/s lento, elaborado).

7.1 Segundo abordaje: los cuadernos de cocina, escrituras femeninas.

Los cuadernos de cocina, son textos complejos de analizar, textos que jamás hablan por sí solos, muchas veces crípticos, sintéticos e hipercodificados, requieren necesariamente ser contextualizados para ser comprendidos. De pronto sólo un guiño, un encuadre que escapa a la receta copiada y como la punta de un iceberg, se develan ideologías de género puestas en escena. Por lo anterior, el análisis de los cuadernos y manuscritos de cocina recopilados, precisó de la entrevista en profundidad como estrategia para iluminar y situar estos cuadernos al interior de una red de significados.

La premisa inicial es que la escritura está cruzada por las diferencias de género, luego matizada por las preguntas del cómo, cuándo, dónde que jamás nos devuelven a un campo neutral: “La diferencia sexual constituye una dimensión fundamental de nuestra experiencia y de nuestra vida, y no existe ninguna actividad que no esté en cierto modo marcada, señalada, o afectada por esa diferencia” (Violi: 1991: 11). El trabajo de múltiples autoras ha refrendado el carácter sexuado y no neutro del discurso (Irigaray 1992, Tannen, 1996). La escritura no es la excepción aunque desde los discursos hegemónicos permanentemente se intente devaluar dicha diferencia en los textos. Según Irigaray en las declaraciones de mujeres que dicen no escribir como tales habría una alianza secreta con las culturas del entre hombres. “Yo soy mujer, escribo con la que soy, ¿cómo podría yo ser mujer por una parte y por la otra escribir?” (Irigaray: 1992: 50). La escritura de recetas es un proceso que responde a experiencias incardinadas de mujeres y cuyo origen puede rastrearse en forma horizontal (pares), vertical (antepasadas) y cruzado con las coordenadas temporales (antes y ahora) y espaciales (“nuestra cultura y otras culturas”).

La aproximación a los cuadernos se organizará en dos amplios niveles:

Posicionamiento del cuaderno en el ciclo de vida:

Es allí donde podemos situar la valoración (o devaluación) y sentido de la experiencia y la subjetividad de la práctica de la escritura de cocinas. Y donde la interacción presente en el doble abordaje (entrevista – análisis de textos) se despliega y adquiere relevancia. Es aquí donde podemos pesquisar como forma y contenido se imbrican y tensionan. Lo estético y lo funcional, la herencia culinaria, o el atreverse a crear e imaginar, el para sí y para los otros, son estrategias de género que circulan y conforman discursos identitarios.

Posicionamiento del cuaderno en relaciones intertextuales:

Debemos mirar los cuadernos como un corpus donde es posible reconocer ciertas marcas comunes. Desde la individualidad de cada mujer se converge en saberes y tradiciones compartidas. Entonces el revisar los contenidos permite ver productivas genealogías del “entre mujeres”, un colectivo que funciona subterráneamente y a su vez nuevos ordenamientos culinarios comienzan a filtrarse en la selección de recetas y fuentes utilizadas. Emerge lo moderno v/s lo tradicional, una identidad v/s muchas identidades.

7.3 Muestra de estudio:

Hemos definido una muestra cualitativa intencionada que permitirá aproximarnos a patrones diferenciales de relacionamiento con las cocinas y las escrituras, problematizando de este modo tensiones y continuidades identitarias de género en torno a la alimentación. “La muestra cualitativa también pretende la representatividad, pero no en el sentido poblacional o estadístico (...) Cada individuo es un nodo de relaciones en que se constituye como perspectiva compleja y al mismo tiempo parcial (no es sólo un individuo: es varios individuos a la vez, pero tampoco es completo, pues su perspectiva también tiene la de los otros)” (Canales: 2006: 23).

En el desarrollo de este estudio se trabajó con diez mujeres habitantes de distintas comunas de Santiago. Desde este primer encuadre se emprendió la recopilación de la información entre mujeres mayores de 40 años que cocinan en sus hogares y que a su vez poseen niveles educacionales altos y actividades laborales diversas. Tendrán en común elementos que pueden ser centrales en la transmisión de saberes: por una parte, la presencia de hijos/as y/o pareja como un eje que, aúna discursos de entrega²⁴, pero adquiere expresiones múltiples e incluso opuestas, y, por otra y de manera central, la autoría o posesión (por herencia) de cuadernos de cocina como elemento constitutivo de su práctica culinaria. No obstante lo anterior, no excluimos a priori la realización de entrevistas a mujeres que no poseían cuadernos, con el objeto de trabajar nuestras preguntas en torno al nudo oralidad-escritura en el marco de los aprendizajes y transmisiones del hacer alimentario.

²⁴ Las mujeres, en especial las mujeres = madres, son las encargadas de alimentar al grupo. El término alimentar (...) apunta a un hecho más amplio, vale decir, que va más allá de nutrir biológicamente a las personas, sino que plantea lo cultural que involucra “el alimentar” a sus más cercanos. Los contenidos e implicancias de esta alimentación biológica y cultural la catalogan como una función, sin lugar a dudas, múltiple, paradójica y compleja, lo que se expresará cotidianamente. (Franch, Carolina: 83).

La homogeneidad presente en la muestra finalmente seleccionada (si bien existen distinciones de clase y edad), supuso un punto de saturación moderado en la medida en que los relatos permitían captar con mayor facilidad rasgos comunes (estructurales) al provenir en su mayoría de un mismo sector social. Es complejo establecer el corte entre clases medias y medias altas desde parámetros cualitativos. No obstante, hemos utilizado algunos indicadores cualitativos para operacionalizar nuestra clasificación. No utilizamos variables sociológicas como nivel de ingresos, sino que trabajamos con un ejercicio de postcategorización de acuerdo a estilos de vida observados y al hecho de que las familias de origen (padres, abuelos, bisabuelos) fueran definidos por las propias entrevistadas como personas de situación económica acomodada (empresarios, médicos, agricultores, etc.).

Muestreo para entrevista en profundidad
(Criterio generacional y de clase utilizado en la búsqueda)

Entrevistadas	40 - 49	50 - 59	60 y más
Mujeres profesionales y madres de clases medias altas que poseen cuadernos de cocina.	1	3	2
Mujeres profesionales y madres de clases medias que poseen cuadernos de cocina.	2	1	1

7.1 Plan de análisis.

Para adentrarnos en la organización y el análisis de la información recabada, tanto los cuadernos de cocina como las entrevistas en profundidad, fue insoslayable ingresar al ámbito de lo discursivo que es precisamente donde se configura el sentido de las relaciones sociales. Aquello, en apariencia, obvio, en términos metodológicos tiene sus respectivos alcances encontrándose diferentes escuelas y tradiciones disciplinarias abocadas a esta empresa.

Si bien hemos tomado elementos teóricos del análisis crítico de discurso, en términos metodológicos los ejemplos de ACD revisados (discursos in situ), no resultan pertinentes por la naturaleza del material que ha sido recopilado. En el agrupamiento de recetas, existe una suerte de "narrativa social" que da cuenta básicamente de prácticas femeninas de carácter colectivo. No obstante lo anterior, la aproximación a los cuadernos fue de carácter exploratorio y por ende requirió de un diseño emergente

donde el análisis se articuló a partir de las propias categorías definidas al revisar el material.

Para adaptar la herramienta metodológica del análisis de discurso desde el foco antropológico, citamos a María Isabel Jociles, que esquematiza la propuesta de Jesús Ibáñez planteando tres niveles de análisis que se interrelacionan: nivel nuclear, nivel autónomo y nivel *sýnno*²⁵. Para efectos del presente estudio, y a riesgo de sobresimplificar la propuesta, descompusimos la herramienta aludiendo en particular al nivel autónomo. El material discursivo que recopilamos en torno al tema “imaginarios de cocina” contiene una pluralidad de textos. El análisis a nivel autónomo estribó, entonces, en descomponer en partes el material según diferentes criterios y tópicos cuya relevancia se definió desde el propio objeto de investigación. Estas tipologías discursivas construidas tuvieron por finalidad buscar entre líneas las experiencias, intereses, motivaciones significativas y en definitiva un sentido común compartido entre las mujeres que fueron consultadas.

El área de intersección entre el análisis de los cuadernos y el de las entrevistas, fue definida, en la búsqueda de convergencias y divergencias posibles entre ambos materiales, relacionando las categorías establecidas en ambos casos. En esta dirección se proponen núcleos de análisis de los cuadernos y las prácticas discursivas culinarias propiamente tal, que ponen en tensión las dimensiones de género.

USO DE TÉCNICAS DE INVESTIGACIÓN CUALITATIVA

Enfoque	Técnica	Muestra
Discursivo	Análisis exploratorio de los textos	Corpus: 9 cuadernos y/o manuscritos de cocina comprendidos como unidades discursivas asociadas a entrevistas.
Etnográfico Análisis de discurso	Entrevistas en profundidad semiestructuradas.	10 mujeres, madres y profesionales de distintas edades entre 40 y 77 años
Constructivista	Búsqueda de cruces convergencias y brechas entre materiales diferentes.	Tipologías del discurso: (oralidad – escritura / público – privado / tradición – modernidad).

²⁵ “El nivel nuclear consistente en revisar las propiedades internas del discurso o “estructuras elementales del material discursivo”; el nivel autónomo que implica descomponer el material discursivo en diferentes textos que se puedan relacionar con distintos ‘ethos’ de clase, edad, género, subcultura; en tercer lugar está el nivel *sýnno* que nos remite nuevamente a la totalidad y recompone lo anteriormente diseccionado” (Jociles: 2001: s/n).

8. Presentación de las Entrevistadas: Mujeres que cocinan, mujeres que crían, mujeres que escriben, mujeres que trabajan...

Cuando me propuse entrevistar a mujeres cuyo punto en común fuera la posesión de cuadernos de cocina, pensé que la búsqueda sería sencilla. En una ciudad de seis millones de habitantes era sólo cosa de preguntar. Sin embargo, los días pasaban y mientras más preguntaba más me percataba que este objeto parecía ser una especie en extinción o bien se encontraba sólo en determinados sectores sociales en los que no había sido mi intención inicial concentrarme. Quería reconocer una pluralidad de voces, mujeres de distintas edades, condiciones sociales y étnicas, mujeres que fueran madres y trabajaran o hubiesen trabajado remuneradamente. Solas o con pareja, el hilo conductor era el que hubiesen logrado mantener, a pesar de las exigencias laborales, la importancia de la cocina en sus vidas y que además tuvieran el *plus* del cuaderno.

Entonces el mapa urbano empezó a poblarse de cuadernos domiciliados en comunas de sectores medios y medios altos de la ciudad (La Reina, Las Condes, Providencia, Ñuñoa y San Miguel). Debí asumir que, a pesar de mi aspiración de reconocer también escrituras populares de cocina, parecía ser más bien la oralidad y la mimesis las que primaban en los aprendizajes culinarios de comunas periféricas de Santiago.

Fui constatando en este periplo que los cuadernos de cocina, en definitiva el ejercicio escritural que reformula y enriquece las cocinas cotidianas, respondía muchas veces a la posibilidad (y libertad) de ejercer cocinas menos oprimidas. De cocinar porque quiero, más que porque debo. De cocinar por opción y vocación y no por obligación.

Necesariamente género y clase debían converger en la reflexión, sin por ello neutralizar en el análisis las subordinaciones de género presentes en un espacio doméstico que también puede leerse en código transversal, pero reconociendo que “lo femenino como lo subalterno no funciona de una manera universal” (Forcinito, 130). Desde allí la idea del *affidamento* y hermandad entre mujeres se debilitaba o al menos debía ser repensada a la luz de la complejidad social. Quedaban excluidas un conjunto de mujeres de la posibilidad de probar ciertos placeres, incluso cuando éstos se instituyen, en palabras de Bourdieu, como “la mejor fundada de las ilusiones”: la dominación masculina.

Desde el objeto cuaderno, deduzco entonces que la “comunidad de las mujeres” en torno al significado compartido de la(s) cocina(s), puede sólo constituirse de manera parcial y fragmentaria, al interior de lógicas que responden a determinados *habitus*²⁶ y sus respectivos capitales simbólicos. La experiencia de la cocina y sus escrituras jamás nos devuelve hacia la ficción de identidades femeninas esenciales. Acudiendo nuevamente a Bourdieu, podríamos sospechar que los cuadernos de cocina pertenecientes a mujeres de clases sociales medias y medias bajas pudieran ser comprendidos, en parte, desde lógicas de clase u “operaciones de blanqueamiento”.

Entre julio y agosto (2009), realicé once entrevistas²⁷ y paradójicamente yo que, jamás me había interesado por conocer el universo alquímico de la combinación y transformación de los alimentos antes de ser servidos en platos, mesas o bandejas, me vi frente a un mundo desconocido. Desde mi ignorancia declarada y ante mis ojos sorprendidos, muchas veces establecí relaciones de discípula a maestra con mis entrevistadas. Ellas me abrieron sus vidas y sus cuadernos sin pudor y con gran generosidad.

...“Las ideologías de género se resisten al desplazamiento y al cruce de las esferas por parte de las mujeres” (Montecino: 2009: 21) y esto se refleja en que seis de las diez entrevistadas, cuentan con profesiones que responden a carreras feminizadas (profesora, secretaria, psicóloga, pediatra, bibliotecaria, parvularia), dos han estado ligadas al ámbito artístico (música, danza), y la experiencia laboral de quienes estudiaron agronomía y arquitectura, las retrotrajo nuevamente a trabajos donde la extensión de lo materno vuelve a emerger de algún modo (programa social educativo, microempresa culinaria).

Al organizar las entrevistas de acuerdo a las edades, hay ciertas marcas generacionales que permiten situar la socialización de las mujeres en tiempos anteriores a la eclosión de movimientos feministas o bien protagonizando a fines de la década del ‘60 importantes rupturas respecto a sus antecesoras. No obstante, pareciera que son sólo las menores (Virginia, Gabriela) quienes pueden comenzar a concebir y negociar nuevos arreglos con sus parejas en relación a la distribución de las tareas domésticas.

26 El *habitus* configura la urdimbre de relaciones históricas internalizadas en los individuos a través de esquemas mentales y corporales de percepción, apreciación y evaluación del mundo social, y de acción en el mismo” (Rezéndiz en María Luisa Tarrés, 2008).

27 Una entrevista fue excluida a posteriori de la muestra pues respondía a una subjetividad que habría exigido establecer otras preguntas y problematizaciones. Se trataba de una mujer mapuche con educación básica incompleta, que había llegado hace cuarenta años a Santiago desde el interior de Osorno (Pucatríhue) y si bien, a su llegada a la capital tuvo un cuaderno de cocina (que ya no conservaba), este respondía a una transmisión de saberes de su “patrona” de aquel entonces. Actualmente sólo tenía recetarios y recortes de antiguas revistas.

Ordenamos luego las entrevistas por estratos sociales y establecimos dos núcleos significativos. Las mujeres de clases medias-altas (Marta, Emma, Bernarda, Gabriela, Liliana, Viera y Daniela). Allí es posible pesquisar “tradiciones familiares” de más larga data y elementos diferenciadores (la distinción) de diversa índole que se están jugando en los discursos (estéticos, nutricionales, étnicos, multiculturales). Las mujeres de clases medias (Ximena, Verónica, Virginia) han sido protagonistas de importantes procesos de movilidad social respecto a sus antecesoras directas (madres y abuelas) y aunque el rastro de aprendizajes culinarios y genealogías femeninas anteriores parece desvanecerse con mayor rapidez que en las clases altas, o quizás por lo mismo, existe un deseo expreso de fundar tradiciones culinarias desde la díada madre- hija. Recogiendo los saberes de sus madres (o de sus hermanas de iglesias o de sus cursos de repostería) y transmitiéndolos a sus hijas/os.

Por último, si clasificamos la experiencia en relación al ejercicio de la escritura podemos identificar a seis entrevistadas que heredan cuadernos o bien manuscritos de sus madres (Marta, Emma, Virginia, Liliana, Verónica, Viera), tres de las cuales han iniciado su propia producción de cuadernos (Liliana, Viera y Verónica), tres entrevistadas inventaron sus cuadernos sin tener, en dos casos, referentes maternos culinarios fuertes (Bernarda, Gabriela) y en el tercer caso (Ximena) la madre, una excelente cocinera era casi analfabeta. Por último, es interesante consignar que una entrevistada (Daniela) cuyos aprendizajes culinarios transitaban por la vía oral desde abuelas y tías abuelas, si bien no posee cuadernos, los que recuerda que poseían sus ancestras, son parte de un imaginario extraviado pero absolutamente vigente en su discurso.

Los cuadernos de cocina son fragmentos de una historia circunscrita a contextos sociales comunes, vislumbro que la construcción de una subjetividad se juega allí. Este objeto, en apariencia intrascendente es parte de una cadena de significantes que demarcan territorios femeninos *forcluidos* y habitados desde el silencio, la opresión pero también la paradójica autonomía de un “otro” cuarto propio coexistiendo.

A continuación presentamos brevemente a las diez entrevistadas y a sus respectivos cuadernos y/o manuscritos.

Ximena:

A Ximena la entrevisté un domingo a las 4:00 pm y me indica que es el único día que puede descansar. Ella es profesora de biología, jubilada pero en ejercicio, tiene 65 años, casada y tuvo 4 hijos. Profesa junto a su familia la religión mormona. Actualmente cría a una nieta de 8 años.

Nació en La Serena, vivió su juventud en Antofagasta, llegó recién casada a Santiago (La Reina) y actualmente vive en un departamento en San Miguel.

Su relación con la cocina comienza tardíamente pues su madre, semianalfabeta y huérfana tempranamente, deseaba que sus cinco hijas se dedicaran a estudiar y no a cocinar. Su cuaderno es pequeñito y ordenado de aquellos antiguos de papel roneo (fiscales) ya sin tapa. Comenzó a escribirlo hace más de 50 años convencida que este ejercicio teórico le sería de mucha utilidad cuando fundara su propia familia. Su vida ha sido un largo recopilar recetas entre sus amigas, hermanas, colegas, en diferentes períodos de su vida. Actualmente, y hace ya muchos años, las recetas las escribe en sus agendas. En su discurso aparece con mucha fuerza la idea de formar parte de una comunidad de aprendizajes culinarios (su iglesia) y la ruptura con la tradición “patachenta” de su familia de origen, repensando los hábitos alimenticios en la idea de “lo saludable”.

Reconoce que le gusta la cocina pero a pesar de todos sus esfuerzos dice no ser una buena cocinera, a diferencia de su madre y de su hermana mayor.

Marta:

Tiene 77 años y su vitalidad es desbordante. En su familia todos son artistas y si bien no terminó el liceo por ingresar al mundo de la danza, la temprana maternidad truncó su sueño de bailar.

Lleva a cuestas el exilio, dos separaciones, 3 hijas y un hijo y varios nietos de distintas edades. A pesar de provenir de una familia de la alta burguesía chilena, cuenta que debió dedicarse a los trabajos más insólitos para criar a sus hijos. Vive en un departamento de Providencia, y temporalmente aloja a una hija recién separada. Me hace pasar y el *rapport* es casi instantáneo. Inicia la entrevista diciéndome que se trata de una gran equivocación pues a sus hijos les daba salchichas, arroz y tomate, y ella jamás ha sido una gran cocinera. Le explico que no es esa la idea. Entonces si tiene mucho que contar.

Los manuscritos son especiales, los escribió su madre ya anciana a solicitud de Marta, hoy es herencia regalada a sus tres hijas y a su nuera. El origen de estas recetas es

nada menos que la estrategia contra la soledad que inventó la matriarca para que sus nietos se congregaran los domingos ante sus manjares succulentos. Fueron recetas aprendidas en cursos dictados por señoras de la alta sociedad santiaguina.

Emma:

Emma cumplió 75 años, es Bibliotecaria jubilada y madre de tres hijos. Está viuda hace cuatro años y vive sola en un confortable departamento de la comuna de Providencia. Una asesora del hogar va dos veces por semana y Emma le da las indicaciones para que ella aprenda sus recetas. Los jueves uno de sus hijos la invita a comer a restaurantes, los viernes van sus hermanos a la casa y los deleita con platos especialmente preparados para la ocasión. Dos veces por semana juega *bridge* con sus amigas de un club de la tercera edad, y esa mañana activará su buena memoria.

Cuando le pregunto por el significado que para ella posee la cocina, se remite a los recuerdos de su familia de origen. Hija de un médico y una dueña de casa que le transmitió a ella y a sus seis hermanos el gusto por la cocina. Recuerda antiguas tradiciones culinarias, portadas por abuelas y bisabuelas que eran las encargadas de dar las indicaciones a las cocineras de turno, y saciar el apetito y el exigente paladar de sus esposos. Sus aprendizajes le serán útiles tanto para lucirse con los invitados de su marido, en tiempos de bonanza, como para generar ingresos auxiliares en tiempos de crisis económica.

No heredó un cuaderno propiamente tal, pero en un estante de la cocina hay una caja repleta de recortes y manuscritos de su madre que conservan recetas de las que se siente orgullosa como el postre pobre, favorito de sus hijos, o las hojuelas de maíz que sólo su abuela sabía cocinar de un modo tan especial.

Bernarda:

Bernarda tiene 54 años, es médico cirujano, pediatra, anulada soltera y convive, tiene tres hijos y dos nietos. Su discurso circula por múltiples significados asociados a la cocina (familia, diversidad cultural, salud). Con su pareja actual cocinan a la par pero en su antigua relación la cocina siempre fue un placer jamás compartido. Las cocinas en su vida son la metáfora del calor materno, primero en su casa de infancia cuando eran 12 hermanos habitando una antigua casona en el sector de Recoleta y la nana fue un referente fundamental que le transmitió sus primeros aprendizajes. Luego cuando sus hijos eran pequeños y todo sucedía en una inmensa, verde y luminosa cocina.

En su discurso se combinan el saber culinario y el saber médico, cuando por ejemplo explica por qué se encargaba personalmente de la preparación de los alimentos de sus hijos pequeños, debido a la importancia que le atribuía a la comida saludable

El probar tradiciones culinarias distintas (*Fideua*, carnes exóticas) es parte de un estilo de vida *gourmet channel* que no le impide volver a valorar un plato sencillo y cotidiano transmitido por vía familiar (pollo arvejado, cazuela, charquicán). El caldillo de congrio es su especialidad y cuenta con grandes ollas para celebrar la amistad a fuego lento.

Curiosamente el cuaderno de Bernarda en dos décadas de existencia ha crecido escasamente y aunque ella reconoce que su especialidad son platos salados, el cuaderno se concentra en recetas dulces. El cuaderno es significativo, no por las recetas que contiene, sino porque está estrechamente asociado al recuerdo de compartir con una de sus hijas la selección y transcripción, una escritura a cuatro manos.

Liliana:

Liliana es la cocinera más delirante, lúdica e hiperactiva de mis entrevistadas, afirma su resistencia a la rutina con uñas y dientes y cuesta clasificarla. Ama el ir a restaurantes y también disfruta comer sus propias preparaciones. Tiene 55 años, dos hijas independientes y es divorciada. Nació y vivió en Concepción hasta hace 5 años, hoy vive sola en un departamento de Ñuñoa, ejerce como docente universitaria de teoría musical y se especializa en musicoterapia.

La cocina y los cuadernos parecen ser en su vida una extensión de su práctica artística. Se complace en llevar la sofisticación a su máxima expresión. Relata, por ejemplo, que en su primer cuaderno coleccionaba recetas de camarones que luego jamás probó. Y mientras me muestra sus cuadernos se alegra de encontrar una receta perdida de galletas griegas que se preparan con agua de azahar. Actualmente asiste con una de sus hijas a los talleres de cocina de un conocido restaurante vegetariano de Providencia (El Huerto)

Su madre octogenaria fue quien también le transmitió la práctica de la escritura de cuadernos de cocina y le heredó uno de sus cuadernos con recetas tachadas, de seguro por haber sido traspasadas a un nuevo cuaderno. Liliana tiene varios cuadernos creados con diferentes estéticas en distintos momentos de su vida... imposible pensar en el ordenamiento de un material tan múltiple que se desplaza de forma ecléctica entre sistemas culinarios, entre lo viejo y lo nuevo, la tradición y la vanguardia.

Viera:

Sin lugar a dudas aproximarse a los significados que la cocina tiene para Viera, es ardua tarea pues fuertes tradiciones alimentarias la cruzan por línea materna y paterna (judía, centroeuropea checa y rusa ucraniana) e importantes episodios de su vida han estado marcados por la(s) comida(s) y sus aprendizajes en distintas latitudes. Nos reunimos en su casa un martes en la noche, observo que no existe *living*, todo se organiza en torno a una cocina-comedor que es el espacio donde lo público y lo doméstico en la vida de Viera se conjugan. Sobre el refrigerador cuelga una foto de hace 20 años donde amamanta a su hijo.

Tiene 57 años, se casó dos veces, retornó del exilio en París y Holanda, únicamente con su hijo pequeño que ahora es estudiante universitario. Habita una casa en La Reina, construida en el terreno de sus padres aún vivos. Renegó hace más de una década de la arquitectura para dedicarse a la cocina profesionalmente, hasta hace un año trabajó como chef en un restaurante italiano y recientemente inició su microempresa culinaria.

Posee dos antiguos cuadernos, el de su abuela paterna (*Oma*) en alemán y el de su madre en español (la tradición de su abuela materna (*Bobbe*) se transmitió por vía oral), además de un libro. Todas éstas son sus fuentes primarias. Luego están los archivadores el primero armado en el exilio con emblemáticas recetas familiares que le envió su madre y otro posterior, en que recopila las recetas que usa y algunas especialmente significativas como el sencillo *Ratatouille*, enseñado por su mejor amiga francesa.

Viera es una mujer excepcional con un vasto saber de cocinas del mundo, y una curiosidad investigativa permanente que sacia a través de la lectura. Posee además una reflexión política y de género respecto a sus propias prácticas culinarias.

Virginia:

Virginia es una mujer que tiene un importante cargo en un programa social del estado y su vida laboral está muy recargada. Tuvimos que agendar varias veces la entrevista antes de poder realizarla. Reside en Ñuñoa, tiene 45 años y dos hijos de 8 y 12 años, estudió agronomía, y está casada.

Un domingo llego a su casa y nos instalamos a conversar en el dormitorio de su hijo mayor mientras su marido prepara con el hijo pequeño sopaipillas. Virginia identifica claramente la transmisión de los saberes de cocina a través de su línea materna. La cocina era significada como el imperio de las mujeres en su infancia y siente que ha

heredado de esa comunidad el deseo de “querer hacer las cosas bien”, por más humilde que sea la tarea.

Su madre ha muerto hace diez años y ella se quedó con su cuaderno de cocina, el libro de la tía Pepa y la colección de cuadernillos de Laura Amenábar entre otras posesiones (su único hermano que vive en La Serena no se interesó por esta herencia). El cuaderno es singular: un pequeño archivador con una guagua cocinera en su portada, adentro un cuaderno pequeño tiene borrado el título de artes plásticas y dice CEMA. La madre de Virginia integraba un centro de madres durante los 80 y este cuaderno además de recetas tiene algunas actas de reunión donde se organizan desfiles o charlas de belleza. El cuaderno tiene recetas en papeles sueltos, con otras caligrafías y distintos tipos de lápices. Es un cuaderno que tiene intensas huellas de uso culinario. Muchas versiones de recetas de Pan de Pascua muestran la autoexigencia de esta dueña de casa en la búsqueda de óptimos resultados.

Virginia a partir de la entrevista dice estar motivada para iniciar su propio cuaderno, donde su sello personal estará dado por una post data en que pueda entregar consejos específicos luego de haber probado la elaboración de cada receta.

Verónica:

Verónica es una de las dos mujeres ubicadas en el rango 40-49 (43) que clasifiqué como “clase media”. Vive en un Departamento del barrio el Llano en San Miguel y tiene dos hijas de 9 y 15 años estudiando en un colegio particular subvencionado católico del barrio. Estudió secretariado ejecutivo bilingüe y trabaja en una empresa, su marido es ingeniero y forman una familia tradicional en muchos aspectos. El discurso de Verónica claramente se sitúa en el polo de “cocinar para los otros” y de no problematizar la distribución de roles domésticos “todo es cosa de saber organizarse”. Su especialidad es la repostería: galletas, variadas tortas, pan de pascua y realiza un fino trabajo de artesanía e invención con los decorados. Este año se compró un horno semi-industrial y está contenta pero no se dedicaría profesionalmente a la venta pues afirma que no puede competir con el Jumbo “aunque mi marido se que me dejaría seguir haciendo cursos y profesionalizándome”.

Los cuadernos claramente tienen la impronta de la secretaria ejecutiva. Digitados en computador son varios archivadores que contienen organizadamente las recetas de los cursos de repostería y chocolatería que ha realizado, en Costa y otras empresas que los dictan. Su madre le heredó libros y un cuaderno. Este último, es un cuaderno de asignatura de uno de sus hermanos que la mamá recicló para pegar recetas

recortadas de revistas. Verónica ha continuado completando este cuaderno con algunas recetas manuscritas.

Gabriela:

Gabriela es psicóloga, casada con psicólogo, madre de dos hijos y una hija mayor. Era la menor de seis hermanos en una familia católica con improntas de austeridad y que incluso practicaba el ayuno. La transmisión de saberes culinarios en su primera infancia antofagastina la realiza su nana. Si bien por línea paterna proviene de familia italiana esa tradición no la conserva debido a que su abuela residía en Santiago cuando ella era pequeña y en su casa tallarines los domingos era el único rastro de esa herencia.

Cuando estudia psicología en Santiago vive sola con sus hermanos y comienza a aprender la elaboración de comidas cotidianas.

En el tiempo en que pololeaba con su actual marido, es cuando comienza a armar el cuaderno de cocina, cargado a las recetas dulces y fundamentalmente construido desde transmisiones de otras mujeres (nueras, amigas, hermanas, colegas). Cuando se casó su suegra, a la que no le gusta cocinar, le regaló el libro de Laura Amenábar.

El cuaderno lleva en la portada el nombre de pila de ella y su pareja, y del relato se desprende una suerte de paridad de género en relación al espacio culinario. El cuaderno se guarda en la cocina, en un espacio común, pero de sus hijos sólo la mayor lo usa cuando realiza preparaciones esporádicas de tipo festivo.

Gabriela tiene 47 años, y tanto su discurso como su práctica personal alimentaria, está marcada por influencia de la macrobiótica y la importancia de equilibrar desarrollo y salud espiritual, mental y corporal. Los martes almuerza con su madre y les gusta buscar cafés donde ir probando distintos kúchenes de manzana.

Daniela:

Daniela tiene 55 años es separada y pololea. Educó a cuatro hijas jóvenes ya independientes. Si bien estudió educación parvularia, actualmente trabaja en el área comercial de una empresa. Es el testimonio en que con meridiana claridad aparece que la cocina y los afectos son la misma cosa. En los recuerdos de la infancia, y en las vivencias con sus hijas donde las navidades son un hito culinario colectivo. Por lo anterior no concibe cocinarse a sí misma.

Recién casada vivieron seis años en estados unidos donde trabajó como pinche de cocina en casa de millonarios pero no dejaron de prepararse "comida chilena".

Posteriormente, describe su matrimonio como un tiempo de “ricas y famosas” en que se dedicó a la sofisticación culinaria, pero también fue un tiempo de sufrimiento y devaluación personal. Desde su separación tuvo que trabajar arduamente para mantener a sus cuatro hijas y en algunos períodos la hija mayor recurrió a sus aprendizajes culinarios para incrementar los ingresos familiares.

La línea paterna (italiana) es claramente la de transmisión, su padre también cocinaba a diferencia de su madre. Y si bien las recetas elaboradas se han ido perdiendo hay guiños íntimos, como una taza de polenta y leche algunas noches, que la retrotraen hacia la infancia perdida

Los cuadernos no existen. Sólo el recuerdo de uno que tuvo su tía abuela y que alguien de la familia se lo apropió, aunque asegura que ellas tendrían más derecho de eso. De todos modos cuando pregunto por qué no escribe su propio cuaderno me responde “es que todavía tenemos memoria”. La escena de entrevista ocurre un viernes en la tarde, en el departamento de su hija. La mesa está servida, dos parejas se aprontan al festín. Emprendo la retirada.

9. Análisis. Espacio público, espacio doméstico (las entrevistas).

“cada uno de los ingredientes que componen un plato, su preparación, los utensilios que se utilizan, su forma de cocción, quien lo hace, cuánto y para quiénes, nos arrojará siempre a las particularidades de una historia en donde lo personal se entrelaza con lo colectivo, lo simbólico con lo económico, el poder con la subordinación” Sonia Montecino.

Me propuse aproximarme a un aspecto específico de la cultura alimentaria: la transmisión de un “saber-hacer” culinario entre-mujeres a través de vías orales y escritas. Fue revelador en primer lugar que a diez de las once mujeres accediera por información que otras mujeres me entregaron, principalmente hijas y amigas de las entrevistadas. Eso me confirmó cuales son los senderos por donde fluyen determinadas hablas de lo cotidiano, pero también revela el “recorte” que como investigadora establezco en relación a las escuchas posibles²⁸.

Mediante relatos y cuadernos esboqué los modos de construcción de un ‘saber hacer’ alimentario con sus implicancias personales, políticas y culturales. Un saber culinario que los cuadernos parecieran fijar, pero que al ser contrastados con la oralidad, delinean otros movimientos y aperturas en una suerte de *enunciación colectiva*. Los cuadernos de cocina son superficies de inscripción de una simbólica (alimentaria) de género que espera a ser desentrañada.

Para efectos del análisis los relatos son organizados desde núcleos de significado que involucran continuidades y cambios en el ciclo vital de las mujeres y también considerando como trasfondo las transformaciones socioculturales en curso, que constituyen una experiencia compartida por el grupo y que las diferencia de sus madres y abuelas²⁹.

9.1 Público – Doméstico. Los afectos para sí y para otros

La demarcación entre el espacio de lo público y el espacio doméstico, fue el eje prioritario del análisis. Formulado a partir de las problematizaciones más tempranas, pues intuimos que, en los discursos, alusivos directa e indirectamente a las tensiones “casa-calle” y en sus ‘porosidades’ se jugaba la historicidad de los saberes culinarios. Los múltiples desplazamientos, por una parte, de las simbólicas de género adscritas a

²⁸ En las búsquedas también fueron hallados cuadernos de cuatro hombres santiaguinos de distintas generaciones (los dos mayores vivieron el exilio) que no consideré por escapar a mi definición inicial.

²⁹ Una de las diferencias fundamentales radica en que sus madres y abuelas fueron educadas para ser económicamente dependientes de hombres proveedores.

estos dos ámbitos y, por otra, los nuevos posicionamientos (sociolaborales) de estas mujeres en relación a la generación de sus madres, modelaban los relatos en torno a las cocinas.

La valoración atribuida a estos aprendizajes y la autopercepción respecto a ser sus portadoras, oscila entonces entre significados de sujeción y/o autonomía. En el placer de cocinar compartido por todas, se transita entre ambos polos lo que se relaciona, en parte, con la marca generacional y en tal sentido pesan las opciones de vida en referencia a la maternidad, las profesiones, las parejas. Las entrevistadas nos confirman que el ‘saber hacer’ de las cocinas se potencia o se inhibe en la vida de las mujeres de acuerdo al resto de sus decisiones y relaciones.

El discurso colectivo, de las mujeres de distintas edades y grupos sociales, cristaliza en primer lugar en el significado de cocinar como lugar privilegiado de expresión de los afectos. La diada ‘comida-cariño’, con distintos matices, es explicitada como argumento central entre todas las entrevistadas³⁰. Las preparaciones dulces, que, dominan numéricamente en la mayoría de los cuadernos, detentan el significado de “dar a los demás”, significado inscripto en el lenguaje a partir de experiencias primarias³¹. Se multiplican las recetas de galletas, tortas (la torta de galletas tritón está en el recuerdo de Liliana y Gabriela), pan de pascua, pie de limón, mermeladas y postres donde la simbólica de la maternidad se despliega. Verónica³² es quien elabora este discurso con más precisión y convicción, y sus cuadernos 100% dulces reflejan aquello. Pero todas sin excepción se aventuran a dichas preparaciones y recopilación de recetas pues como dice Viera: “con lo dulce puedes dar agrado de inmediato”.

“...el pie de limón asociado a puros momentos entretenidos con mis hijas y ellas también hacen el mismo pie y lo repiten igual, la mantequilla, la leche condensada...no tengo idea de donde saqué la receta, la debo haber sacado de alguna parte porque en mi casa no se hacía pie de limón, en mi casa la típico era el kuchen enrejado...” (Liliana).

“mira lo que gozo mucho, mucho es preparando decoraciones y que quede hermoso y que la gente cuando lo ve lo vea hermoso y no se lo quiera comer, por ejemplo dulces chocolates porque les pongo ojitos y la gente me dice que no se lo puede comer porque está precioso, me gusta que la gente se sienta

³⁰ Gabriela y Bernarda –ambas profesionales del ámbito de la salud- son quienes hacen alusión negativa a esta diada. Basándose en criterios nutricionales (sobrepeso), dan cuenta de la compleja forma de ser de algunos de “nosotros los chilenos” al asociar afecto y comida, aunque en sus prácticas y discursos también la asumen.

³¹ Un ejemplo de aquello reflejado en el lenguaje y la denominación de las recetas es el queque que le enseñó una madre a su hija cuando ésta tenía 10 años y que recibe la denominación de ‘queque amor’.

³² Es sintomático que esta entrevistada se autodenomine Susanita al recordar su pasado (Susanita es un personaje de comics de los '70 que responde al estereotipo madreposas).

agradada con las tortas y con todas las decoraciones y los niños pasan de largo con la torta pero los que vienen al cumpleaños de mis hijas no pasan de largo...” (Verónica).

En definitiva estas recetas, y el contexto familiar en el que se dan sus preparaciones, para muchas mujeres son significantes de ‘lo hogareño’, y parte esencial de una escenografía de la maternidad que constituye luego en sus propias historias, expresión de los lazos de cariño en torno a las mesas de infancia. En la cocina se han desplegado las estrategias femeninas para recrear tiempos domésticos de felicidades compartidas.

“Antes hacia hartas mermeladas todos los veranos y eso me gustaba, en diciembre compraba damascos y me gustaba el olor que queda en la casa, a mí me da una sensación de hogar y eso es lo que más me importó, tenía una maquina para hacer el pan, era una maquina programada y yo lo dejaba haciendo en la noche y hacía pan amasado en molde y en la mañana los cabros desayunaban este pan recién hecho y con la mermelada” (Bernarda).

Comida-afecto es la fórmula que marca las memorias de estas mujeres cuando asocian sus aprendizajes de cocina directamente a un hacer entre mujeres, el deseo de ayudar y servir *performateado* desde una mimesis incluso prelingüística, territorio exclusivo consagrado al compartir con madres, abuelas, nanas y posteriormente con los/as hijos/as. “Es frecuente que la “mano” para cocinar se entienda como una “herencia” o un “don”, una “habilidad”, un “talento natural”, pero generalmente se define como algo personal relacionado al cariño, a la preocupación por el otro (dada en poner sazón, cuidado, sabor, olor, estética a los platos), al afecto”. (Documento de resumen proyecto Fondecyt 2006-2008).

“a mi mamá le gustaba mucho la cocina y yo la acompañaba (...) había que batir a mano y yo la ayudaba trayendo los huevos y mi mamá nos iba pidiendo cosas y entonces partió por el deseo de ayudarla, y todo partió del deseo de acompañarla y entonces así fue naciendo y cuando mi madre falleció me dejó todas sus recetas” (Verónica).

“...yo todo los recuerdos de infancia que tengo son muy en la cocina, yo vengo de una familia italiana y todo funcionaba a las 9 de la mañana era haciendo hervir ollas, lavar platos y todo esto de nanas, tías y abuelas en la cocina y eso para mí tiene una relación afectiva, soy hija única, madre separada y de ahí me fui a vivir con mi abuela y éramos muy achoclonados y siempre había que estar cocinando” (Daniela).

Lo recuerdos de mujeres adultas cocinando, como imagen significativa de la infancia se reitera. En los testimonios se constata como muchísimas madres y abuelas fundaron su identidad femenina en el ser para los otros y su autoestima se asentó en la práctica de la cocina a través de su prodigalidad culinaria (en esa autoafirmación radicaría en parte la antigua función del secreto), según varias de las entrevistadas ellas son un modelo que si bien no se imita al reconocer que los tiempos son otros, constituyen una referencia obligada en las historias familiares del ser en y para “las cocinas familiares”³³. La imagen de las mujeres circunscritas al ámbito de las cocinas constituye una importante clave para comprender las continuidades y transmisiones intergeneracionales que refuerzan y/o cuestionan los estereotipos femeninos. Hubo mujeres transmisoras privilegiadas (las mismas que resguardaron los secretos) que son un referente en el imaginario culinario de las nuevas generaciones y en esa genealogía se reconocen e inscriben sus propias habilidades.

“mi tía hasta el día de hoy y debe tener 82 años y está todo el día en al cocina, porque siempre es algo como que en la cocina es el lugar donde ella se encuentra. Entonces cuando la gente está durmiendo, ella hace algo para el día siguiente y ella vive con su marido y su hijo, o sea siempre la cocina ha sido un lugar muy importante y ahora es lo mismo” (Virginia).

Un conjunto de platos íntimos emblemáticos se conservan en los repertorios culinarios como recetas selladas por el afecto una y otra vez, estos platos se encuentran investidos de un halo de nostalgia y de un antes que se recuerda a través del sabor recreado. El componente étnico atraviesa en algunos casos estas memorias, en otros el agradecimiento entre mujeres se manifiesta:

“Mi mamá lo comía mucho (...) La última vez que comí esos fideos a la yugoslava fue cuando mi mamá estaba viva, porque mi mamá murió, y la Diana estaba chiquitita tenía como 6 y 7 años, e invitamos a su profesora a almorzar, ella se había portado muy bien con la Diana, y mi mamá hizo esos fideos a la yugoeslava, es el pedazo de chancho, se hace justo con una serie de hierbas y se le echa ciruela y queda exquisito, uno dice que va a combinar la ciruela con una cosa salada...” (Ximena).

³³ En oposición a este estereotipo femenino fundado en la cocina, la hija de Marta (desde la distinción de clase y la reivindicación de género), describe a su abuela que cocinaba, como una “mujer culta” pues no sólo cocinaba sino que releía a Proust entre otros autores célebres. Esta aseveración nos habla del deseo de encontrar genealogías femeninas legitimadoras, no ancladas únicamente en los saberes culinarios devaluados sino en una tradición ilustrada.

Las generosas mesas, almuerzos de día domingo, navidades en familia, intensa actividad social en función a las comidas festivas, el recuerdo de niños/as robando alimentos guardadas por las abuelas, son memorias comunes entre estas mujeres entrevistadas de sectores medios y medios altos.

“...pero ahí se comía manjar blanco hecho en esa fuente, eso lo recuerdo de la mamita Carolina, una olla de fierro abierta la estoy viendo nosotros éramos chicas la mirábamos a ella con una cuchara de palo revolviendo, era un manjar que ni te cuento y lo ponían en unos frascos en el comedor que era donde comían los grandes porque uno en la mesa del pellejo que se comía bien pero era bien distinto el trato...y a esa hora de las 4 te dan ganas de comer algo dulce yo creo que viene de cuando chicos y los viejos estaban durmiendo siesta así que había que cucharear pero parejo...” (Marta).

“Mi abuela tenía en su despensa barriles con pepinos en escabeche, al ajo a la rusa, tarros de strudell de turrón de nueces, mermeladas de corazón de paloma, arenques en salmuera y nosotros entrábamos a escondidas a robarnos la comida, es decir, a escondidas y mi abuela sabía y éramos su orgullo que comiéramos esas cosas, siempre la cocina fue un cuento y sobre todo en la casa de mi abuela materna con quien teníamos más relación familiar y después cuando éramos más grandes y andábamos adolescentes cagados de hambre íbamos a comer donde mi abuela y ella feliz, desplegabla sobre la mesa todas sus exquisiteces que tenía para este tipo de momentos” (Viera).

Es interesante observar como estas memorias se activan en el presente recreando viejos ritos donde aún se reúne la familia extendida en torno a las mesas inventadas por las mujeres. La necesidad de dar continuidad a tradiciones culinarias no tendría sentido si no se ubicara en estos contextos de expresión de afectos.

“Y cocino mucho para mi familia, nos juntamos todos los domingos, pero por lo general mis padres se preocupan del plato de fondo y yo llevo el picoteo y nos juntamos mis hermanos, sobrinos y somos 12, ahora estamos todos en Chile. Entonces nos juntamos en la casa de mis padres y comemos y lo pasamos bomba, nos matamos de la risa y la comida es sagrada...” (Viera).

“...la última navidad que fue en la casa de mi hija casada yo hice el coctel, hice zapallitos italianos con queso gratinado pero era para el picoteo y sandía rellena con...y almendra y comimos pavo con una salsa de manzana, la Vicky hizo unas papitas cortadas en láminas y van con una hojita de perejil y es una pega de mierda y se ve transparente con la hoja. Cocinamos todo el día para comer...” (Daniela).

Sin embargo, tampoco están ausentes los recuerdos de la carencia, principalmente entre familias numerosas de origen más modesto. Familias con muchos hijos/as en que antiguamente no era costumbre celebrar los cumpleaños o navidades.

“...es que nosotros para las navidades la tradición era el chocolate con leche y el pan de pascua, eso no más, y la cena la tenían los ricachones esa era la verdad, y eso ha variado mucho. Yo no soy ricachona sigo siendo de clase media, pero nosotros hacemos la cena para navidad, y no sólo nosotros sino todo tipo de personas, a nadie le cuesta preparar una cena para navidad, pero cuando yo era lola, eran los ricachones no más, y yo me acuerdo que nosotros aceptábamos porque estábamos conforme con el pan de pascua y chocolate con leche, olladas se hacían” (Ximena).

Nuestra aproximación pretende interrogar los datos trascendiendo la mirada idílica de la infancia perdida. Debemos comprender entonces que el nudo de las autonomías y sujeciones no se resuelve sino más bien se reelabora en nuevos contextos. Un saber, que tiende a esencializar los roles de género, se materializa y rastros de violencia simbólica pueden leerse entre líneas. El precio de la existencia, su condición de posibilidad es la sujeción dirá Judith Butler (entre otras/os) y nosotros nos preguntamos cuál es la cuota de opresión contenida, explícita o latente, en el placer de cocinar. Hasta dónde el don incondicional, las labores culinarias que no esperan reciprocidades se fundan actualmente en renunciadas femeninas. Es posible reciclar las conceptualizaciones de Marcela Lagarde respecto a los cautiverios femeninos. En nuestro caso, básicamente, se constituye la felicidad de cocinar siendo feliz con la felicidad del otro que no es cualquier otro.

“...cocinar te da dos placeres: cocinar propiamente tal y cuando tú sirves, las caras de la gente, yo siempre necesito un feedback que alguien diga “que rico” con eso ya estoy pagada” (Virginia).

“No me he sentido esclavizada, es que a mí me gusta. Ahora trabajar en pega relacionada con la cocina, no, porque no es lo mismo, yo lo hago por cariño, no se si me gustaría cocinar para el viejo guatón de la mesa 10...” (Daniela).

Reconocemos la complejidad de tender puentes entre filosofía y empiria. Para las mujeres no existe equivalencia absoluta entre los pares sujeción—en lo doméstico, autonomía—en lo público, y si bien requerimos abordar en el análisis la subordinación de lo femenino en el espacio doméstico, y particularmente en las cocinas, no por ello

desconocemos la riqueza y las 'independencias' que a la vez hoy se pueden ensayar a través de una gramática de sabores conocidos, descubiertos y apropiados.

En las cocinas del presente se diseminan significados desde el polo de la sumisión o la naturalización de las condiciones de asimetría social, hasta el polo de la transgresión donde la cocina y la tradición es un lenguaje que se domina y que otorga autonomías a sus poseedoras. Ambos discursos aparecen disociados o mixturados en distintos grados entre las entrevistadas. Entre las mujeres de mayor edad que ya no están en pareja, emergen discursos donde las cocinas se desmarcan del significado localizado en lo doméstico-familiar y de la naturalización de lo esencialmente femenino de las cocinas.

"...es extremadamente importante que los hombres también cocinen, la cocina efectivamente te da un poder como en el caso de mi abuela, en términos de gratificación porque la cocina procura una satisfacción inmediata y cuando tu cocinas bien y eres capaz de dar placer al otro, la respuesta es inmediata, es súper gratificante (...) mi idea pensándolo en este momento, sería que tanto mujeres como hombres deberían cocinar, yo encuentro que hombres y mujeres cocinan de forma distinta..." (Viera).

La compleja dualidad sujeción-autonomía presente en la experiencia de aprendizajes culinarios, se expresa por una parte cuando un saber, que responde a otros contextos históricos, se hereda y por otra, cuando el rol de la maternidad debe ser asumido en algunas ocasiones de manera temprana, poniendo en entredicho el proyecto de formación profesional de estas mujeres.

"cuando tuve mi primera hija estuve un año con ella y después al volver a estudiar y tener la casa me costaba terriblemente y sufrí mucho y después tuve otro hijo y volví con la mayor de cuatro años y una guagua de un año y después volví a quedar embarazada y ahí volví a hacer mi último año de carrera y la más chica tenía un año y medio, le tenía que dar pecho y el otro tenía tres y la otra tenía 6 o 7 años entonces ahí era cuando me sentía abrumada, porque tenía empleada pero tenía susto que pasara algo y es que era muy exigente y estaba en el último año donde uno hace internado y entraba a las 8 de la mañana y salía al otro día al medio día..." (Bernarda).

"...bien fuerte fue porque yo todavía estaba en el ballet cuando me casé entonces era bien enredado te voy a decir, también disponía porque tenía yo la Irma se llamaba, que era un amor de cabra, joven, igual de joven que yo, éramos dos cabras entonces ella era muy leal y le gustaba mucho que yo fuera

una bailarina y éramos re amigas entonces era como una casa que funcionaba bien sencillo, pero no faltaba na', pero me costaba porque tuve a la Paulita y eso fue muy fatal porque ahí no me resultó más el ballet" (Marta).

Todas estas mujeres sin excepción recorrieron las etapas de la crianza de los hijos pequeños aplicando sus saberes o adquiriendo nuevos aprendizajes. En la mayoría de los casos con el apoyo de otras mujeres que alivianaron la tarea. En los siguientes testimonios se verifica cierta naturalización del rol asumido mediante el argumento de la organización personal o bien el refuerzo positivo por parte de parejas que las comparan con otras mujeres (inclusive hijas). En general el agobio, por el hecho de tener que cocinar no aparece en el discurso y se verbaliza tímidamente la sobrecarga en términos de división sexual del trabajo.

"antes hacía más cosas cuando tenía más tiempo, ahora hago cosas en la tarde hacer queques, biscochos y no es ningún drama, me relaja... entonces ahora cuando quiero hacer algo dulce hay que ver si tengo tiempo que no sea quitárselo a las chicas y dejo organizado todo y trato de organizar mejor, es cosa de organizarse nomás" (Verónica).

"Mi marido siempre me dice hay mijita me saqué la lotería con usted, tan trabajadora, y por que sus hijas no salieron como usted. Porque mi hija trabaja en la universidad y tiene una hija de un año cuatro meses y siempre anda cansada. Entonces mi marido dice pero si ella es joven, mientras que usted no para... y yo no me doy cuenta, parece que eso saqué de mi mamá, energía, porque mi mamá era muy trabajadora. Como mucha de la gente de esa generación, me alcanza el tiempo" (Ximena).

La oposición entre el cocinar (sólo) para los otros v/s 'cocinar para mí', como lugar de placer individual, emerge como primera gran distinción que no está sujeta a la condición de vivir solas o acompañadas (aunque efectivamente las mujeres mayores recuperan ciertas autonomías postergadas durante el período de crianza de los/as hijos/as). Esta distinción evidencia fisuras en los discursos de antaño centrados principalmente en la entrega a la familia.

La posibilidad de disfrutar de lo que se cocina es un argumento recurrente que se contrapone a quienes no conciben realizar dicha práctica individual. No podríamos afirmar que existe un correlato directo de estas preferencias con la clase o la edad de las entrevistadas, aunque desde parámetros sociológicos pudiéramos pensar que la tendencia debiera ser que las mujeres mayores de clases medias y las mujeres

jóvenes de clases altas se ubiquen en espacios discursivos contrapuestos. La práctica culinaria desborda la referencia al modelo madrepasa de modo transversal en mujeres de distintas condiciones étareas y sociales, asociado más bien a procesos complejos, de ruptura, soledad y replanteamientos vitales o bien a opciones alimentarias alternativas (macrobiótica, alimentación saludable, etc.). El siguiente cuadro refleja la diversidad de formas de vivenciar la experiencia del cocinar y sus goces.

Discurso escindido sobre “el cocinar”.

PARA MÍ	PARA OTROS
Si, me encanta.... Yo soy al revés, yo te diría que cocino más para mi sola que para mi familia, porque yo soy macrobiótica y en la universidad conocí una amiga que me enseñó a comer arroz integral, todas esas cuestiones como más naturistas y me cocino cuestiones de esas, no es que sea macrobiótica de religión, pero me encanta hacerme mis cuestiones con verduras y arroz integral y quínoa y pelos de cebada y un montón de cosas raras que me las cocino pa mí, no pa mi familia, el Gonzalo come conmigo pero en general me cocino para mí. Gabriela	Para otros, si, porque yo estoy sola ahora, imagínate... ahora que estoy sola, incluso a veces ni como... cualquier cosa, me gusta tomar dos copas de vino en la noche, así que algo como, para no curarme jajaja... Emma. “Bueno me encanta hacer la lasaña, porque a mi familia le encanta la lasaña entonces puedo pasar toda una semana haciendo la lasaña o haciendo tallarines con salsas diversas, invento cosas, ensaladas múltiples, es así como entretenido inventar ensaladas y postres también, eso hago para la familia, así como para deleitarlos a ellos” (Gabriela).
Me pasa que cuando yo cocino sola generalmente empiezo a comerme las cosas, cuando ya está listo como que ya y me paro porque ya me lo comí todo casi de la olla o saqué un poco de al lado, soy super golosa, me gusta hartito y esto ha sido de niña de joven. Liliana	Siempre lo he asociado como experiencia colectiva, estoy tratando de recordar de estar sola, pero creo que no, siempre la comida ha estado ligada a satisfacer a otros, luciéndose uno igual. Virginia
Me encanta, si estoy sola y una copa de vino o veo una película o TV y llevo mi bandeja con cosas menos elaboradas, pero igual me cocino. Viera	No me cocino a mí misma, Con gente, es una manera para mí de hacer cariño, de decir “mira”...Daniela
Me encanta cocinarme para mí!!, es divertido, sigo patachenta o sea, invento cosas, y lo que me gustaría que se yo y me lo hago y me digo me hago para dos días, pero mañana le agregó esta otra cosita, me encanta, yo me animo mucho!! Me encanta, es que yo soy buena para comer, soy muy buena para comer. Ximena	Yo creo que las personas que nos gusta la cocina, es para manifestar cariño a través de la comida, si yo preparo algo lo hago pensando en la persona para que se sienta agradada con lo que preparo, cualquier comida. Me gusta cocinar para los demás, por ejemplo cuando una vez se fueron, al llegar les tenía cosas esperándolos, cocinar para mí no. Verónica

El hecho de que las mujeres disfruten cocinándose a sí mismas, no significa que la relevancia de complacer a los demás se minimice, pues continúa presente con mucha fuerza en algunos de los relatos. El discurso del “darse placer a sí misma” a través de las propias producciones culinarias, es un discurso emergente entre distintas generaciones y en coexistencia con el anterior pero que no lo pone en tensión ni lo niega.

Sin embargo, el placer de entregar lo que se cocina al paladar de otras/os en qué medida debiera comprenderse sólo como el efecto de subjetividades cautivas en claustros familiares. La necesidad de dar claramente debe ser contextualizada para reconstruir sus significados. Cuando cocinar es opción, cuando no responde directamente a los mandatos dualistas y de “mujer perfecta”, cuando se despliegan lógicas recíprocas y horizontales entonces podemos pesquisar que también se cultiva la *sororidad* a través del afecto culinario entre mujeres. Si bien estas prácticas son marginales y no constituyen lugares legitimados ni reconocidos socialmente en los propios discursos de muchas mujeres, logran manifestarse entre quienes actualmente fundan sus sentidos en otros espacios fuera del núcleo familiar (gracias a privilegios de clase y/o edad) y también antaño entre quienes fundaron amistad en base a compartir el alimento preparado con cariño.

“Si, yo cocino siempre para mi hijo y para mí, cocino cualquier cantidad para las juntas de la Claudia y la Gloria. La Claudia vive sola y yo soy relativamente sola porque mi hijo está grande y tiene su mundo y muchas veces nos juntamos las tres y todas aportamos algo y yo sobre todo, me encanta esto y tengo la cultura familiar que no hay nada más placentero que darle placer al otro y hemos llegado a una suerte de entendimiento culinario que ha sido súper divertido, soy la que más sé, pero ellas también aportan otras cosas y hemos entrado en una onda especial...” (Viera).

“...yo me acuerdo que nosotros vivimos a media cuadra de la escuela normal en la Serena, y yo no se cómo, quién, cuándo, se hizo amiga de una, bastaba que se hiciera amiga de una, entonces empezaron a llegar las niñas que eran medias pupilas o pupilas completas estudiando para profesoras. Y me acuerdo que me ponía celosa porque mi mamá las atendía muy bien. Iban a comer!! claro porque las pobres en un internado, deben haber comido mal, pero yo vi mi casa siempre con gente, y mi mamá por amistad, nada de pensión o esas cosas, pura amistad...Hubo algunas personas, profesoras que se hicieron amigas, como de la familia, después venían con sus guaguas” (Ximena).

9.2 Hombres y cocinas. Relación masculino – alimentación.

“**Feriante:** Salgo a las cuatro de la mañana a trabajar y llego recién a esta hora (21:00) y le dije que me tenga lentejas, Lo malo es que yo le digo a mi nuera que tiene que cocinar las lentejas con cariño para que le queden ricas pero ella no está ni ahí, las hace sin ganas y le salen sin gracia, en cambio a mi me quedan exquisitas. **Taxista:** A mí me

quedan bien buenas también, me gusta cocinar, yo lo domingos cocino en la casa, a mi señora... mi especialidad es el pollo al jerez.”³⁴ Reconstrucción de conversación escuchada entre trabajador de Lo Valledor y taxista de colectivo en Población La Victoria, julio del 2009.

Continuando en la línea de análisis del eje sujeción – autonomía, ‘el lugar de la comida’ constituye un importante universo para rastrear los tipos de relación establecidas con los hombres al interior de las familias (padres, hermanos y maridos). Los relatos de Virginia y Marta, son reveladores en tal sentido al otorgar importancia a esta habilidad femenina como un valor agregado en las relaciones de pareja.

“sinceramente lo creo...soy una tonta en no desarrollar un poco más esa parte porque tú viste que mi ex marido se quedó con la que cocina rico...si mi mamá tenía la razón, Martita si los quiero tener a todos tengo que cocinar algo rico” (Marta).

Sin embargo, a partir de los testimonios consignados, notoriamente las experiencias pueden ser clasificadas de acuerdo al eje de la temporalidad y el ‘antes o ahora’ adquiere relevancia. Lo anterior está indicando substanciales cambios en unas pocas décadas: es un hecho que los roles de género en relación a la cocina se han ido haciendo menos rígidos y segmentados que antaño, debilitándose ciertas prohibiciones que recaen sobre la división sexual del trabajo. Cuando las mujeres se vuelven también proveedoras económicas la correlación de fuerzas se modifica y algunos hombres de generaciones más jóvenes, marginalmente aún, inician el ingreso a los aprendizajes culinarios.

En la mayoría de los casos las familias de origen estuvieron conformadas por una madre dueña de casa y un padre proveedor económico y la relevancia del ‘jefe de familia’ fue nula en términos de conocimiento y aporte culinario, a excepción de los padres de Daniela y Viera, de ascendencia italiana y judía-checa respectivamente, donde el componente de la tradición étnica marca otra relación entre masculino y alimentación.

“Si, mi papá en el tema culinario fue muy marcador (...) y él llegaba a hacer comida, él hacía los tallarines con pesto, todo girando alrededor de la cocina, no sé, es un tema de la descendencia. Mi papá gozaba cocinando (...) él se esmeraba y le gustaba y dejaba la cagada igual que yo” (Daniela).

³⁴ Si concordamos con Celia Amorós en definir el patriarcado como un *pacto interclasista entre hombres*, nos preguntamos si los cambios acontecidos en algunas cocinas de clases medias y altas, no estarán impactando en otros sectores sociales y otros hombres ingresarán tímidamente al ámbito de la ‘endococina’.

Emma, menciona a su hermano que utilizó sus aprendizajes culinarios cuando tuvo un revés económico, y creó una exitosa empresa de preparación de alimentos para buses interurbanos. En este caso lo masculino se articula con la actividad de preparar alimentos siempre y cuando este ámbito sea resignificado por la impronta de una economía empresarial. Lo doméstico se hace público, lo reproductivo es reformulado como lo productivo y en ese desplazamiento modifica e invierte su valor. La cocina comienza a ser importante, en el discurso, en tanto genera capital económico.

“Mi hermano, que es el que se dedicó a la cocina, empezó primero a hacer pan amasado en la noche y salía a venderlo en la mañana porque salió trabajólico el hombre, luego empezó a ofrecer esto que se lleva a las casas, se llevaban como en unos aparatos así no me acuerdo como se llamaban pero tú encargabas y te llevaban todos los días la comidas preparadas y luego se le ocurrió el negocio de ofrecerles a los buses interurbanos y hacía cosas pero exquisitas ... y ahora falleció y sus hijas continúan con el negocio” (Emma).

En las memorias femeninas está presente también el recuerdo (prestado a veces por otras mujeres), de padres y abuelos exigentes y machistas que ponían altos estándares culinarios a sus esposas: habas peladas, fruta no es postre, aparecen como algunos de los requerimientos y mandatos recordadas. Esas marcas patriarcales, se presentan de manera transversal a las clases sociales, pues tener ‘empleadas’ o ‘servicio’ no liberaba a las mujeres de mejor condición social de la responsabilidad de programar el funcionamiento de la cocina, disponer las provisiones, organizar el menú y velar porque todo estuviera como “a él le gustaba”.

“Mi mamá venía de una familia en que la comida era importantísima su padre era insoportable si a él no le gustaba la comida como estaba la hacía botar a los perros y sacaba queso y no le llamaba salame le llamaba de otra manera cortaba eso y eso hacía que comieran, porque lo otro era incomible(...) entonces la cocinera tenía que estar pendiente de que no se alargara la conversación y que los filetes no se le pasaran y entonces eran una peleas espantosas porque mi abuelito se enojaba, y era muy desagradable” (Emma).

En general los recuerdos de relaciones machistas expresadas a través de las comidas se refieren a padres y abuelos. Daniela es la única entrevistada que consigna relaciones de opresión expresadas a través de la cocina durante su primer matrimonio (30 años atrás). Lo interesante de este testimonio es que dicha opresión de género se articula con el significado de la cocina en tanto locus de afirmación de la ‘identidad

nacional' para una masculinidad subalternizada (chileno trabajando para familia de norteamericanos millonarios).

“...además que viví fuera 6 años y yo tenía un marido súper chileno y si le hacia congelados tenía que hacerle chupes, ahí había un tema de no permisión, no de gusto sino que no podía hacerlo...cocinaba comida chilena, pastel de choclo” (Daniela).

Esta matriz comienza a resquebrajarse, pues vemos que se reitera que los hermanos, en tanto pares generacionales de nuestras entrevistadas, despliegan también sus dotes culinarias en las familias que han formado, transgrediendo, aún discretamente y en ningún caso de manera cotidiana, el modelo masculino transmitido por sus padres. Aquello se acentúa cuando coincide con que a sus parejas no les gusta la cocina.

“Por ejemplo lo que son las vueltas de la vida, en la casa de mi hermano él es el bueno para cocinar y mi cuñada siempre estuvo ligada con el restorán de su mamá y a ella no le gusta cocinar y se le nota” (Virginia).

Respecto a las relaciones de pareja, es posible agrupar a las entrevistas en dos momentos de mayor o menor asimetría respectivamente, en la distribución del conocimiento y la habilidad culinaria. Las mujeres mayores, de distintos sectores sociales, que mantienen el discurso explícito de “atender al marido” independiente a que ambos hayan trabajado siempre fuera del espacio doméstico. Justifican la inoperancia de sus maridos en el ámbito de la cocina, pues dicen que ellos tienen ‘la mejor voluntad’ o bien su “inutilidad” se equipara o compensa mediante ‘otros aportes’ domésticos. En el testimonio de Emma, se visualiza como la clase social marcó rotundamente las fronteras de la división sexual del trabajo.

“Mi marido nunca, jamás. Una vez que estuve enferma tuvo que hacerme algo y era pésimo lo que me hizo...pero a él le gustaban otras cosas, si él tenía que barrer él barría y le encantaba el jardín(...)no es que hiciera las cosas con pala porque él no estaba acostumbrado, él era hijo de un agricultor entonces él sabía mandar(...)lo que no entraba era a la cocina, porque no, fíjate que mi suegra tenía la idea de que si los chiquillos se metían a la cocina después se iban a meter con las empleadas y eso no le gustaba a ella, si porque era cierto que se metían con las empleadas de mano que eran más jóvenes...” (Emma).

“Mi marido no le pega nada, pero a él todo lo que yo haga, le fascina, lo encuentra rico y que se yo (...) pero no es su fuerte la cocina, ayuda, tiene super buena voluntad, que se yo te hago el tomate pero tú ándame diciendo, que te hago, te echo el limón. Yo a veces escucho a colegas que sus maridos

les cocinan los fines de semana y yo pienso, para que me voy a poner envidiosa si mi marido tiene otros talentos. No puedo ser tan acaparadora” (Ximena).

A su vez existe un orgullo de poder desplegar las habilidades y entregar el “producto” de los saberes culinarios no tan sólo al marido sino a un círculo social más amplio (familia amigos). Incluimos el testimonio de Verónica que si bien en términos etéreos está en el rango más joven, en términos de su práctica discursiva, otras marcas identitarias (religiosidad católica, actividad laboral femenina devaluada) la aproximan al polo tradicional en que opera la culpa como un movilizador del “deber ser”. Emma por su parte asume orgullosa la dimensión placentera del rol subalterno, en tanto espacio de reconocimiento y agradecimiento.

“Mi esposo decía que yo era una magnífica cocinera y se lucía con su mujer cuando invitaba gente” (Emma).

En contraposición al discurso anterior, emergen nuevos relacionamientos en torno a la práctica culinaria. La asociación cocina igual territorio de mujeres se desdibuja cuando quienes tuvieron una socialización inicial estereotipada en la clausura mujer- saber culinario, logran en su adultez vincularse con hombres que las “aman” también desde su entrega y ‘hacer de cocina’. En estas circunstancias las cocinas se convierten a veces en ‘espacios disputados’. Se trata, en algunos casos, de segundas parejas en contraste con sus primeros matrimonios, compuestos por hombres tradicionales, automarginados de la cocina. En el discurso claramente las mujeres reconocen la brecha entre hombres que cocinan y los que no, y valoran dicha diferencia.

“Actualmente yo vivo con mi compañero porque mis hijos son todos independientes(...)cocino de repente yo pero el que más cocina es él, cocina mucho más gourmet y de repente cocinamos juntos y peleamos” (Bernarda).

“Si, el Gonza cocina, hace arroz, hace pizza, depende de lo que haya, Sábado o domingo...el único que no cocinaba era mi papá, él hervía el agua nomás, nunca supo cocinar” (Gabriela).

Podemos percibir que un espacio intergénero en torno a las cocinas (familiares o bien sofisticadas y cosmopolitas) se inaugura de manera reciente entre parejas adultas de clases medias y medias altas. El ‘entrepares’ es un espacio para compartir amistad y explorar nuevos placeres. Gabriela, Virginia y Bernarda se encargan de ubicar a sus maridos en el sitio del cocinero. En los dos últimos casos en colaboración y competencia de saberes y “autoestimas culinarias”.

“Al él le gusta cocinar también y cocina rico y hay ciertas cosas que le quedan mejores a él que a mí, no se por que, el arroz, es algo del agua entonces hay ciertas cosas que alguien lo tiene que hacer y las hace él y cocina muy bien y yo creo que lo que se ha ido modificando es reconocer cosas en el otro”
Virginia

“Siempre que hay un encuentro familiar llegamos primero que todos y siempre terminamos en la cocina picando todas las cuestiones, pero es placentero, porque somos manos dispuestas de transmitir cariño por la comida y eso es rico que sea de los dos también” (Virginia).

“...hace muchas mermeladas de guinda, alcayota-naranja y nuez, tenemos ollas gigantes para hacer el caldillo de congrio que de repente invitamos 15 personas...tenemos una paellera grande y otra mediana y ahí hacemos el *fideuas* y esto lo aprendimos en España y es exquisita. También una vez hicimos una *fideuas* para toda mi familia que éramos como 40” (Bernarda).

Se requiere indagar efectivamente cuáles son los alcances reales, en cuanto a recomposición de relaciones de género, respecto a esta percepción de que una nueva generación masculina se integra a lo doméstico-culinario en condiciones de mayor paridad. Podríamos adelantar que el interés e ingreso de hombres de clases medias y medias altas a estos saberes se configura desde ciertas especificidades (lo no cotidiano y la exococina) que perpetúan la diferencia sexual esta vez cargada de nuevos contenidos y pautas culturales que están siendo reconfiguradas a través de nuevos registros.

“Cuando me casé la diferencia es que cocinábamos con el Gonza porque él no se si sabía de antes o aprendió ahí, pero éramos muy a la par con el tema de la cocina...como que se fue simplificando la comida y cuando hacíamos cosas elaboradas era entre los dos, porque a él le gusta también...” (Gabriela).

Surge la pregunta si entre estas mujeres que cocinan y sus parejas, que también lo hacen, se establecen relaciones más democráticas respecto a las valoraciones y los tiempos dedicados a la preparación de los alimentos. Si bien estudios sociológicos podrían seguramente constatar que las brechas de género persisten en cuanto a la división sexual del trabajo y la distribución de los tiempos domésticos respectivos de hombres y mujeres, una construcción discursiva y experiencial permite vislumbrar al interior de estos segmentos sociales (y a diferencia de otros grupos), nuevos pactos intergéneros que atribuyen al tiempo del cocinar significados compartidos. Los hombres (de entre 40 -55) ingresan a este ‘saber hacer’ desde el sesgo del tiempo

libre y el espacio de la experimentación y no desde el significado de lo cotidiano y rutinario. No podemos inferir cambios estructurales a partir de ciertas prácticas aisladas, sin embargo, es válido hacer la pregunta acerca de por qué el territorio de la cocina es más permeable que otros ámbitos domésticos, para permitir el acceso de hombres que disputan parte de dichos saberes, estableciendo una clara ruptura con las generaciones anteriores.

“...pero estamos pasando recetas y cada vez mas con hombres, con la Oriana por ejemplo su marido hace cosas y con él nos pasamos recetas” (Bernarda).

“...y lo que me parece atractivo es que hay muchos hombres, cuando hay una mujer desinteresada en el tema hay un hombre”. (Virginia).

De acuerdo a estos relatos, es posible afirmar que se desarrollan un conjunto de cambios en las pautas de aprendizaje de cocina, la función identitaria de la cocina en la polarización de la división de género se debilita y la distribución del saber culinario se reordena entre los géneros, lo que no necesariamente ha impactado en los roles atribuidos. Es posible concordar con Fischler que, entre los sectores sociales consultados, es “...cada vez menos diferenciada según los sexos, como se realiza la iniciación o la formación culinaria” (Fischler: 1995: 196). No obstante, es posible pesquisar todavía en los discursos femeninos una clara distinción vigente entre las prácticas culinarias masculinas y la cocina propiamente tal, lo que nos muestra que si bien, estamos ante cambios palpables respecto a la relación entre la cocina y los hombres, ello no es sintomático de que las relaciones entre los géneros se estén modificando de manera sustancial: “fíjate no conozco hombres que cocinen, sí los típicos que se encargan del asao y toa esa cuestión” (Liliana).

9.3 La casa y la calle. Desplazamientos

Todas las mujeres entrevistadas trabajaron o trabajan fuera de la casa. Quisimos reconocer hasta donde la presión de las exigencias en lo público, afectó el lugar y tiempo dedicado a la cocina en sus vidas. En los testimonios recabados, frente a esta pregunta se reconoce en varios casos un posicionamiento social privilegiado que ha facilitado múltiples soportes, a través de contratación de apoyo en las labores domésticas. Lo anterior se combina con el hecho de haber disminuido la intensidad laboral (dejar de trabajar temporalmente o bien trabajar media jornada) en el período que los/as hijos/as estaban pequeños. Cabe reconocer que en general las madres de varias entrevistadas (7) también tuvieron servicio doméstico aunque eran dueñas de casa.

“A mí me gusta y para mí no ha sido nunca una lata, porque justamente porque he trabajado siempre, no he sido sólo ama de casa, yo creo que para la gente que cocina a cada rato y es una rutina es una lata” (Bernarda).

“Porque hay nana, porque no cocino por obligación, porque si fuera la típica mujer que todo lo tiene que producir imagínate (...) yo cacho que soy una privilegiada, o sea cocino cuando quiero, por eso disfruto” (Gabriela).

El “privilegio” ha implicado cocinar por opción, los fines de semana, pero también aquello da cuenta de tensiones entre maternidad, profesión y pareja, que en las clases medias y medias altas se resuelve muchas veces sin mayor cuestionamiento de parte de las propias mujeres consultadas. Se naturaliza el hecho de que por el bien de los hijos son las mujeres quienes deben postergar sus trayectorias laborales. Y se autoinhiben permaneciendo al margen de lo público por períodos alternados. En este retrotraerse al espacio doméstico, son por lo general las mujeres las que se dedican a velar por la alimentación sana de los hijos y esa es la función social prioritaria de estas madres nutricias, durante el período de la crianza.

“y cuando llegan los hijos uno establece una relación con la comida con lo sano, con los niños cuando hay que prepararle las papillas empiezas a vincularte entre lo sabroso y lo saludable que se incorpora en tu criterio y yo creo que ambos criterios me han favorecido” (Virginia).

“...Les hacia comidas que fueran equilibradas, nutritivas, ricas, bien presentadas, así que ponte tú en ese tiempo me especialicé en hacer sopas de cremas de verduras, montones, ensaladas...” (Bernarda).

“...siempre he trabajado media jornada, yo era una profesional medio flojonaza en ese sentido, porque siempre lo más importante fue criar mis hijos entonces al final yo jubilé con 18 años apenas por qué, porque estaban mis guagüitas, yo dejaba de trabajar un tiempo, después postulaba y volvía a trabajar cuando mis hijos estaban un poco más grandes, entonces siempre dejándome medio día para atender mi casa, porque yo se que es super importante, sobre todo cuando los niñitos son chicos” (Ximena).

Sin embargo, el modelo de “madre perfecta” y guardiana de la alimentación saludable de los hijos/as tiene sus matices o rupturas entre las mujeres (incluso mayores) que no se asumen como buenas cocineras. “Yo con la cocina, tengo una relación...de que me lo haga otra persona, claro, claro...ahora cuando lo tengo que hacer lo sé hacer y crié 4 niños y les di salchichas con arroz y con papas y con puré” (Marta).

Se evidencian múltiples estrategias para resolver lo cotidiano, simplificando y acortando tiempos de preparación, congelando para varios días, usando ollas a presión, etc. Los tiempos de las mujeres profesionales están marcados, a pesar de las ventajas en relación a mujeres de otros sectores sociales, por la necesidad de que la alimentación no constituya un problema o preocupación más, para lo cual se delega la función en la nana, los hijos almuerzan en las escuelas, en un caso se delega en la pareja la planificación del menú diario, etc. Los cuadernos pueden 'sacar de apuros' cuando se trata de disponer lo que se cocinará. Se pueden desplegar los tiempos lentos de las cocinas los fines de semana, en vacaciones o en fiestas.

Desde este posicionamiento dual tensionado entre lo público y lo doméstico la mayoría de nuestras entrevistadas (7), al compararse asumen que sus madres fueron muy superiores a ellas en sus talentos culinarios, y un recuerdo de madres inventando la mesa de lo opíparo o el 'patache' domina los relatos. Este imaginario mágico de las madres de la donación cotidiana, es el horizonte que todas, desde distintos posicionamientos sociales, miran con nostalgia (mis hijos no vivieron lo que yo viví), pero también con incredulidad si recuerdan la cantidad de energía invertida por sus madres en la empresa de la cocina para lograr aquellos maravillosos resultados.

"...Yo ahora me pregunto cómo le alcanzaba a mi mamá el tiempo para hacer postre todos los días, ¡¡postre de leche!! Mi mamá te hacía todos los días, por decirte, camote picado en leche, estos famosos budines de plátano, al otro día leche asada, al otro día turrón de vino, que ahora ya no lo hemos comido más, ese famoso turrón de vino que tu bates la clara, le echas el vino tinto y le echas nueces, que te queda como un merengue espeso... cosas así que ahora ya se han perdido porque el modo de vida no está para que hagamos eso, yo afortunadamente viví ese período y yo lo he gozado y yo le cuento a mis hijos: mi pobre mamá cuantos años gastó en la cocina ..." (Ximena).

"y es una actividad que viví de niña en la casa, mi mamá cocinaba extraordinariamente bien y yo aprendí a saber cual era la cosa, por ejemplo un kuchen bueno con un buen bizcocho y cual era uno malo, en mi casa se comía excelente, mi mamá cocinaba bien y como teníamos cocinera mi mamá las dirigía, era delicioso, entonces hacían picarones en casa, hacían tortas muy ricas con rellenos muy ricos y no se cocinaba cosas preparadas sino que todo se hacía, bizcochuelo americano que se hacía con el almíbar de pelo caliente, las cosas a baño maría, siempre eran cosas como bien gourmet, postres siempre dos o tres, en mi casa había mucha vida social...y mi mamá era muy preocupada" (Liliana).

Cabe destacar una reflexión en torno a la demarcación público – doméstico y sus fronteras infranqueables que en nuevos contextos comienzan a desmoronarse. En distintos momentos del ciclo vital de varias entrevistadas, principalmente en tiempos de crisis económica o ante la necesidad urgente de mantener a los hijos/as, sus saberes culinarios se transmutan en estrategias económicas de la sobrevivencia. Entonces lo privado se hace público al adquirir un valor económico.

El desplazamiento de las “cocinas a la calle”, también en estos sectores sociales, implicó circulación de un saber que se colectiviza, se advierte que lo aprendido en las cocinas de infancia es susceptible de ser usado para obtener rentabilidad económica, se transa en el mercado y genera autonomías financieras a sus poseedoras. Si bien este tránsito puede ser mirado desde el ojo de las nuevas sujeciones microempresariales (de la autoexplotación)³⁵ y por lo general fue producto de una decisión coyuntural, obligada por la crisis económica, en estas experiencias se desdibuja temporalmente la tradicional división sexual del trabajo y lo doméstico se hace público. El atreverse a vender lo que se cocina para mujeres que no provienen del mundo popular, tiene significados particulares, es una lección de autonomía que la mayoría de las veces se recorre de la mano con otras mujeres ya sean éstas, hermanas, amigas, hijas.

“sí preparamos incluso con la Ana María, mi colega en un tiempo cuando no habían pizzas a domicilio nosotras hacíamos pizzas y vendíamos...para ayudarnos, y nos iba bien fíjate, hice galletas también con mi hermana Chichi, también para ayudarnos, porque ella tenía hartos niños, más que yo así que las vendíamos y nos iba bien también, a veces era una cosa anexa, trabajábamos los fines de semana y ahí tanto los hijos míos como los de ella nos ayudaban. Mi hermano nos prestaba sus cocinas” (Emma).

“...es que sabes cuando yo tenía problemas de dinero las cuestiones de cocinar me salvaban, yo hacía mermeladas, yo sé como tiene que estar la fruta, sé el punto...aprendí por mi mamá y que es más económico dejarlas con el azúcar en la noche y al otro día empezar a darle el punto, aprendí a hacer manjar casero...entonces yo vendía eso y con eso ganaba dinero y galletas también, galletas con chocolate o galletas con mermelada” (Liliana).

³⁵ “Llamamos trabajo de reproducción al trabajo (doméstico) que atiende a la familia tanto en la subsistencia directa como en los cuidados asistenciales, etc. Sin embargo en las sociedades de capitalismo “biopolítico” este trabajo rebasa las instancias familiares y se extiende al conjunto de la sociedad, en formas empresariales capitalistas en sentido estricto o de tipo más amplio como servicios sociales, trabajo autónomo inmaterial” (Galcerán: 2006: 13).

Verónica, desde un discurso de la feminidad anclada en roles tradicionales, niega la potencialidad económica que involucra su hacer culinario. Y el hacer (se acaba de comprar un horno semi industrial que me muestra orgullosa) se contradice con el decir.

“Cocino a mi familia, bueno es que hace un par de años como que me gusta mucho hice galletas de navidad y no podemos comernos todas, así que las llevé a la oficina y les gustó y terminé haciendo miles y después hice una casita de galleta y esas galletas que las haces con los hijos y que van con cuchufli y aprendí a hacer Pan de Pascua...he trabajado pero en mi casa, he hecho 200 panes de pascua, pero no hago tantos para nosotros porque estaríamos hechos unas bolas. Es que profesionalmente no ganaría lo mismo, como hobby si, quisiera que mi marido me mantuviera y hacer estas comidas para regalarlas a los hogares más pobres, porque yo trabajo porque necesito...” (Verónica).

Aparece el discurso del relieve a lo doméstico, en Verónica y también en Daniela, idealizando el tiempo de las abuelas que no tuvieron la necesidad de generar ingresos económicos respondiendo simultáneamente a las exigencias de la reproducción y la producción. La valoración del arquetipo de la “mujer piadosa” ejerciendo la beneficencia es una imagen poderosa que remite a la aspiración social de mujeres de clases medias formadas en modelos de género tradicionales. La invisibilidad de las cocinas se refuerza discursivamente desde un patrón masculino que lo define como “no trabajo o trabajo liviano”, el trabajo doméstico mirado por las propias mujeres desde la orilla de lo público vuelve a ser desvalorizado (en términos económicos) en la idea y el deseo de “la mujer mantenida”.

“porque si piensas en los tiempos de mi abuela (...) las mujeres entonces que hacían con buena situación, a mi me hubiera gustado ser mantenida, porque hoy día mi generación tenemos la carga de la generación de mi abuela y la nuestra o sea seguimos cocinando y produciendo, éramos tan felices las mujeres antes. Es que el arte de cocinar, si cocinara con cara de no se que, pero una mujer frustrada en la cocina no sirve tampoco” (Daniela).

En el otro polo de los sentidos atribuidos a la cocina se encuentra la historia de Viera. Para ella la experiencia de cocinar se sitúa en una inflexión existencial que da cuenta de significados profundos otorgados a la cocina en la constitución de la propia subjetividad. Viera representa un caso aparte y desde su testimonio vemos como en la cocina encuentra el significado de sus búsquedas no sólo de independencia económica sino también de autonomías personales.

“por que me metí en la cocina como profesión(...)luego de una depresión profunda, cuando comencé a moverme, me pregunté que soy capaz de hacer, de producir sin morirme y me dije “la comida”, entonces ahí llegué a la comida. Entonces la comida es una actividad fascinante, interesante, de apertura cultural y en segundo lugar es una suerte de ejercicio en mi orientación trascendental, claro yo cuando cocino me preocupo sólo en la perfección del panqueque y es un estupendo ejercicio. Yo diría que me abstraigo totalmente cuando cocino, pongo música y cocino bailando (...) igual es un relajó, pero de eso que paso 5 horas encerrada aquí sola, bailando, cantando, escucho noticias, tomo un café, me doy una vuelta en el patio salgo a andar en bicicleta y eso tiene que ver con no tener horario, o sea yo me armo mis horarios solamente en relación a las tareas que tengo que hacer” (Viera).

Cocinar es un trabajo históricamente no reconocido que adquiere distintas visibilidades y que no quiere ser llamado trabajo en tanto se liga a los afectos mas profundos. Es desde esta concepción que se comprende que en los discursos el placer de cocinar y la idea de trabajo se contrapongan y disocien. Veremos como el cuaderno se instala en un tiempo ‘no productivo’, tiempo de lo “inútil” y del “exceso”, depósito de goce. La idea de obligación no puede funcionar en la lógica del cuaderno, al menos no como idea absoluta.

“...como las “galletas Noemí” que es una amiga que ella me dio las recetas entonces las titulé así...La Noemí lo hacia para trabajar pero no le gustaba la cocina, lo hacia porque le pedían para tener su billete, así que dudo que haya tenido un cuaderno” (Verónica).

Pero Viera, construye una nueva síntesis vital donde la actividad de cocinar no por convertirse en trabajo remunerado pierde su sentido. El placer de cocinar se mantiene e incluso se intensifica en el descubrimiento de autonomías construidas en base a este saber.

9.4 La invención y la herencia: aprendizajes y transmisiones.

Una extensa oralidad referida a los saberes de cocina se despliega en las entrevistas y da cuenta de redes discursivas y flujos de información en permanente funcionamiento. Entre las que cocinan “todas son madres de todas” cuando se trata de enseñar y compartir saberes de cocina. Emma naturaliza la vía femenina de transmisión de estos

acervos culinarios tanto cuando habla de sus aprendizajes como cuando imagina a quien dejaría sus manuscritos:

“...a mí la cosa de la cocina me viene por mi mamá naturalmente... las recetas familiares yo creo que las transmite uno conversando a la Emmy por ejemplo le regalé el libro de cocina de mi mamá y le pasaré a ella todos los recortes de mi mamá y todos los míos se me ocurre... no sé, se me ocurre que esta cosa se trasmite más entre mujeres, es cosa de mi antigüedad también” (Emma).

Con respecto a la relación con las madres y los aprendizajes iniciales, podemos establecer modelos diferentes, en primer lugar la cocina como espacio de gozo compartido y transmitido por quien fuera el referente significativo en tal sentido (madres, nanas y abuelas). Estilos comunicativos que se desmarcan de aprendizajes tradicionales y se aproximan a espacios lúdicos y de colaboración indican la importancia del aprendizaje mimético que implicará aplicaciones muy posteriores en la vida de los/as hijos/as.

“...No era un tema de “ven acá que te vamos a enseñar”, era de estar todo el día en la cocina, había una ventana en la cocina que se veía un colegio publico que fue donde yo estude y me ponían una silla arriba en el lavaplatos para que viera a los niños estudiar o haciendo educación física y entonces siempre funcionó el tema de la cocina, era un tema muy femenino(...) Y no era un tema de competencias de recetas, era de hacer cariño” (Daniela).

“...yo creo que la herencia mayor es el gusto por la cocina, el placer, el hacer las cosas bien, ponte tu mi mamá el picar el perejil no es que me haya enseñado pero por verla ella lo picaba muy finito, si no está picado finito no esta hecho con amor, si la cebolla repite es que esa cocinera no lo hizo con amor, porque si lo haces con tiempo es para que la persona lo disfrute” (Virginia).

“...y ahí está el famoso queque 1 2 3 4 que era un clásico y que mis hijas también lo aprendieron a hacer, hicimos todas las variaciones cuando eran niñas también yo siempre cocinaba para navidad, hacíamos muchas cosas, yo sé hacer mazapán sé hacer trufas todas esas cosas, hacíamos zoológicos de mazapán por ejemplo, qué hacemos, el ornitorrinco ahora hagamos que sé yo el conejillo de indias de no sé que cosa septentrional, ellas se entretenían mucho con esto de la cocina, hacíamos pa navidad unas galletas redondas con un palito de helado y ahí hacíamos caras entonces ellas con los fondant de diferentes colores pintaban hacían pelos con rulos, pelos largos con fideito en chocolate, con *chubi* con la boquita de un color, bueno a través del juego y de

los colores toda cosa estética ellas también se metieron en el rollo de cocinar y todo eso” (Liliana).

En otro extremo se ubican los discursos de madres que transmitieron un modelo de devaluación -implícito o explícito -de sus propios saberes subalternos, e instaron a sus hijas a salir de las cocinas, planteando explícitamente la necesidad de establecer una ruptura con la perpetuación de este lugar naturalizado de menor estatus entre las mujeres, en beneficio de una educación formal que otorgara independencia. El caso de Ximena es paradigmático en tal sentido y ella lo evalúa retroactivamente como una desventaja para enfrentar su vida adulta.

“...entonces yo estaba pronta a casarme y tenía a mis amigas casadas entonces yo preguntaba igual... me preparé igual porque mi mamá nunca nos dejó cocinar. Nunca, ni nos enseñaba, porque para mi mamá ella, mira, la visión de futuro que tenía, tenía que educar a sus hijas para salvaguardarlas en el futuro, entonces ella sabía que con un título nosotros podíamos estar seguras. Entonces nos decía, no hagan nada, no laven platos, a estudiar, a estudiar, a estudiar. Eso era lo primero, equivocada estaba po’!!!” (Ximena).

El matrimonio constituye un hito en cuanto a las urgencias de los aprendizajes que deben comenzar a asentarse y pasar de la observación (saber) a la ejecución (hacer). Las entrevistadas recuerdan que cuando recién se casaron debieron buscar estrategias para resolver y aprender aquello que no manejaban.

“...es que yo sabía cocinar y lo que no sabía tenía la idea de todos los ingredientes y no sabía que se hacía primero, entonces preguntaba... a la nana o a mi mamá, lo que estuviera, oye quiero hacer pollo arvejado, qué tengo que hacer, primero qué hago dorar el pollo, hago unas cebollas con las arvejas después hecho, el pollo lo hago aparte o va todo junto en la misma olla, todo eso preguntaba y fui aprendiendo así de a poco” (Liliana).

Respecto a las transmisiones culinarias entre mujeres, la circulación por línea paterna a través de las suegras, sería un patrón más recurrente de lo que se ha creído (ver proyecto Fondecyt 2006-2008). Estas relaciones muchas veces se establecen en un esquema contradictorio de colaboración y competencia en torno al hijo-esposo.

“Era una cocina grande, bastante oscura, bueno vivíamos en Maturana en una casa antigua que era de dos pisos ahí vivíamos con mi abuela, mi mamá se llevaba bien con su suegra, pero siempre la relación suegra-nuera tuvo alguna

crisis(...)entonces mi abuela era cocinera 100% y mi mamá también cocinaba, entonces se peleaban el espacio de la cocina” (Virginia).

Es posible reconocer también la importancia que aún mantiene la comunicación directa para efectos de los aprendizajes culinarios, y la valoración otorgada por las mujeres a esta forma de transmisión. Aparecen múltiples ejemplos de lo que Walter Ong denomina *oralidad diferida* a través del uso del teléfono. La mayoría de las mujeres, y no tan sólo de las generaciones mayores, indican preferir esta vía “más humanizada” a la vía impersonal de Internet.

“No uso Internet o cable, si tengo algún problema en la cocina, llamo a mi tía Adriana, mi suegra también y la suegra de mi hermano que es cocinera que tenía un restorán en Chillán, si uno no sabe ellas saben, es un reservorio de ideas, antes mi mamá era la primera, además que si se llegaba a enterar que llamé a alguien antes que a ella podía ser peligro” (Virginia).

Se llama a suegras, cuñadas, tías, apelando a la autoridad de las que “saben más”. Estas relaciones transgreden los mandatos etéreos, y se abre la posibilidad de aprender de las más jóvenes, esta vez tradiciones pertenecientes a otras culturas. Resulta interesante comprender como en contextos de globalización, se transgreden mandatos etéreos, mientras que relaciones de género tienden a perpetuarse.

“Siempre me ha interesado como se alimentan otras culturas(...) una sobrina se casó primero con un hindú...y ella sacó el don de su madre también, oye si es algo extraordinario(...)entonces yo soy de las que persigo y yo con ella me apego, ella ahora claro como son dos culturas muy incompatibles, entonces se separó y ahora adivina, vive y se va a casar con un holandés, entonces estuvo en holanda, entonces ya estoy consiguiendo que me enseñe unas cosas de Holanda. Hindú para servirle a su marido tuvo que aprender hindú, ahora con este holandés que está viviendo en Chile, le ha fascinado la comida, el otro fin de semana viene y me va a enseñar un pollo al chocolate. Te imaginas tú un pollo al chocolate, yo nunca me habría imaginado” (Ximena).

La oralidad diferida se intensifica cuando la descendencia, enfrentada a la experiencia del ‘desarraigo’, desea integrar los sabores de infancia a su vida actual. Nuestras entrevistadas son llamadas telefónicamente por sus hijas, y también por sus hijos, cuando éstas/os han emigrado del hogar. Lo anterior se hace más recurrente cuando los hijos se encuentran fuera de Chile (de Emma en Londres, de Daniela en NY y de Liliana en Barcelona).

Los/as hijos/as, como en el caso de Liliana, usan las nuevas tecnologías (*flickr*, *facebook*) para poner a circular su experiencia culinaria multicultural, y en muchos de los casos según estas madres, la/el discípula/o supera a la maestra. Demostrando con esto la operatoria de la transmisión del gusto por cocinar.

“pero por ejemplo mi hija de Barcelona tiene un blog y siempre está metiendo recetas...la Pancha siempre que vamos a comer a alguna parte siempre saca una foto del plato, las pone en su *flickr*...es una fijación con la comida” (Liliana).
 “yo no tenía ni llegué a tener la habilidad para cocinar... mis hijos me comieron la color o sea esta niñita es muy buena cocinera...mi otra hija hace lo de mi mamá que nos convida como una vez al mes a todos a almorzar un domingo, con esa tradición de la abuela y a veces hace sus recetas y todos se las celebramos... y mi hijo me salió cocinero de esos que pica chiquitito” (Marta).

Respecto al talento y la innovación, a las mujeres, en forma bastante unánime, les cuesta asumir que tienen un potencial creador en sus manos. Esto pudiera interpretarse como baja autoestima o bien reflejar procesos de individuación inconclusos, pues lo que manejan es un saber doméstico, aún socialmente devaluado y que tampoco ha sido valorizado económicamente. Pero por otro lado, también puede interpretarse como una concepción distinta respecto a este saber que, en tanto es parte de una tradición, no puede ser personal. Por ende ninguna mujer puede apropiarse de un capital cultural que es eminentemente colectivo. A continuación incluimos citas donde la posición social y laboral de las mujeres está marcando su forma de ejercer la posibilidad de la creación:

CREACIÓN	REPRODUCCIÓN
“yo creo que en el tema de las ensaladas, de mezclar pero no se me ha ocurrido poner nombres, pero mezclar nueces, pollo, los agridulce también y lo otro que hago, no se si inventar pero producir algo que vi y que creo que se hace así y que lo trato de copiar porque es muy rico, pero si invento” (Virginia).	“...fijate que no creo tener la capacidad para inventar un postre, pero no tengo la capacidad de inventar una receta o modificarla, soy tan rigurosa en eso que las hago tal cual porque en los cursos te dicen que uno tiene que ser exacto en otras te dicen que seas creativa, pero yo no creo haber inventado, no soy para eso, es que nunca me lo he propuesto” (Verónica).
“...siempre estoy variando por ejemplo la leche asada la hago a veces con ralladura de naranja otras veces con ralladura de limón otras veces con canela otras veces con vainilla, otras veces le he puesto esencia de almendras siempre va quedando diferente otra vez descubrí echarle manzana rallada, cuando las niñas eran chicas ahí yo inventaba cualquier cosa” (Liliana).	Tengo muchas recetas tanto de mi mamá como mías claro de repente me gusta algo y le pido las recetas a mis amigas las copio y las hago, pero no, no, no ha pasado eso de inventar, si no tengo un ingrediente le pongo otro y veo si queda bien o no pero no que haya tomado nota de eso. En general sigo al pie de la letra las recetas para que quede bien (Emma).

“Sabes que yo considero que los inventos son inventos hasta ahí nomás, de repente hay algo que te detona la idea de hacer algo que ya está hecho y lo combinas o lo mezclas o lo metes al horno y se te arma una cuestión nueva y yo tengo algunas recetas mías personales como por ejemplo algo que todo el mundo ama que son unas zanahorias, Zanahoria caramelizadas y fue producto de una vez que fui a un restorán y le decían así y no eran tan ricas como esperaba y pensé que tenía que hacerlo de otra manera, porque me gustó la idea de comer otros sabores(...)y empecé a darle vuelta y así llegue a este sabor y tengo algunas carnes o los rollitos de berenjena con ricota que también la hago yo. Ahora encuentro que es súper poco lo que hay para inventar, es mas bien modificar a partir de una idea, o sea una cosa completamente novedosa yo creo que hay que ser bien patudo, sobre todo en esta época de globalización” (Viera).

9.5 Mujeres y cocinas. Nosotras y las otras Mujeres.

“...preparó cosas que nadie prepara por ejemplo recetas tradicionales de la familia mía por ejemplo el postre pobre, en que consiste el postre pobre es un postre es pobre porque se usaban trozos que quedaban de dulces de membrillo y pan añejo, pan francés añejo marraqueta eso se pica finito se enmantequilla y se pone sobre eso trocitos de dulce de membrillo más panes y eso y luego se pone leche con azúcar y yemas de huevo y se mete al horno, queda como una especie de torta y luego las claras se baten y se ponen encima es un postre que yo no lo he visto en ninguna parte, tengo una amiga que se dedica a los libros de cocina y me dice porque no presentas tú eso porque en las cosas de la tercera edad yo nunca lo he leído en ningún libro ni nada te ganarías premio porque es un postre exquisito en realidad es exquisito y se llama pobre por esa razón” (Emma).

“...la intervención maternal debe traducirse por un toque personal único que sirve precisamente para identificar y a la vez valorizar a la preparadora tanto como a la preparación. De ahí la importancia de la mano, de los “secretos” de preparación...” (Fischler: 78).

Las herencias maternas pueden rastrearse en la materialidad de las cocinas, recetarios e incluso implementos culinarios que poseen un fuerte valor afectivo para sus receptoras (para fabricación de tortas y chocolates). Allí los afectos circulan no sólo a través de los ritos de la preparación sino que circulan también metonímicamente a través de los objetos marcados por historias de aprendizaje y uso compartido.

“Tengo mangas, todas heredadas de mi abuela y mi mamá, mangas de metal, plástico, tengo tres modos para hacer adornos, con todos los tubos para hacer formas: luna, estrella, moldes de todas las cosas y gran parte de lo que tengo en mi cocina es heredado, el utensilio para moler las nueces, el perejil, picar el huevo duro todas esas cosas no he tenido que comprar, un gran cajón lleno de cuestiones todo ha sido heredado” (Virginia).

“Somos dos y a la otra hermana no le gustaba la cocina y yo era la que le ayudaba y lo que mas me gusta es lo dulce y yo herede las boquetas, moldes e incluso hay cosas que no ocupo pero tienen un valor sentimental” (Verónica).

Referentes maternos por presencia absoluta (Ximena, Virginia, Verónica, Liliana), relativa (Bernarda, Emma) y también por ausencia (Daniela, Gabriela) en las cocinas transmitieron modelos de feminidad cargados de mensajes ambivalentes de valoración y devaluación alternada.

Bernarda nos habla de su madre poseedora del don de la cocina pero que se despliega únicamente en ocasiones festivas, donde todo es preparado especialmente para el evento excepcional. Virginia, por su parte, reivindica este saber femenino y plantea que en las cocinas hay un campo creativo con sus propias y originales características, pero a su vez aparece como una especie de lugar compensatorio ante la imposibilidad de acceder a la educación formal.

“Si, me gustaba, nunca me lo he planteado como una cosa de menor categoría cocinar, para mí es un arte cocinar, son artistas los que cocinan, no tiene nada que ver con la formación académica...” (Virginia)

Los testimonios dan cuenta de esa permanente oscilación entre la devaluación de la experiencia doméstica de las cocinas y la valoración de los saberes acumulados que estas madres portan y transmiten incluso más allá de los espacios domésticos

“...ah, ese todavía lo sé hacer, el relleno es rico es una cosa como un fondant que se hace con azúcar y mantequilla, queda delicioso, incluso mi mamá le dio esa receta a un amigo que tiene una pastelería alemana y ellos lo hacen con nueces... la pastelería *Dockendorff* que también está acá ahora, por el *Apumanque*” (Liliana).

Mención aparte merece, en algunos sectores sociales, el lugar ocupado por nanas, no tanto por la trasmisión de conocimientos especializados, pues son las “amas de casa” quienes siguieron por mucho tiempo definiendo qué y cómo debía cocinarse, sino por el rol jugado en los aprendizajes de la conexión entre el afecto y la cocina. Se reiteran los recuerdos de primera experiencia culinaria donde se elaboró un queque con la supervisión cariñosa de la nana, o bien en secreto para sorprenderla por su cumpleaños³⁶

“... había dos nanas, o sea tres en realidad pero que esas habían sido las nanas viejas de, las nanas de mi mamá cuando era chica entonces fue como un traspaso, ellas fueron las que me enseñaron a cocinar, no mi mamá

³⁶ Respecto a la relación interclasista entre las mujeres profesionales y las mujeres “asesoras del hogar” se pueden establecer otras interpretaciones que dicen relación con la subordinación de lo femenino en el espacio doméstico y las transmisiones verticales de saberes en que “la nana aprende” (Emma) y en menor medida “se aprende de la nana” (Viera).

precisamente(...)Yo tengo la impresión de que alguna vez hicimos una torta de cumpleaños para la Vera ponte tú, porque tengo el recuerdo de haber estado en la cocina ahí haciendo el almíbar, porque ella hacía un almíbar de pelo para el merengue, entonces uno tenía que estar con la olla revolviendo así pacientemente y se me cortó(...)debo haber sido bien chiquitita..." (Gabriela).

"Ahora lo primero creo que debe haber sido por la Delia, porque (...) aunque había una cocinera ella igual estaba metida en la cocina y yo estaba con la Delia siempre y en la cocina cuando ella hacia un postre ella me dejaba batir y ella fue la que me enseñó a hacer queques" (Bernarda).

El tópico del secreto es el que también muestra claramente construcciones de género operando en un pasado donde la mayoría de las mujeres fundaba su autoestima en base al dominio de este conocimiento y al ejercicio de poder doméstico desde el control de los alimentos y preparaciones. No obstante, aparece en las entrevistas como un modelo femenino en franca retirada asociado a las antiguas tías o abuelas de las familias.

"...ella era la "picolita" entonces hija de italiano, masón muy estructurado... Es que a veces es un tema de que nadie te supere, que eso sea sólo tuyo, yo pienso en esta tía mía entonces creo que era su único secreto, entonces era como lo único suyo "yo te la voy a dar algún día" me decía y nunca pues, yo creo que es el tema de distinguirse con algo..." (Daniela).

"La abuela le transmitió a la tía todas las recetas, se me olvidó traértelas pero todas las recetas que mi tía me pasó que eran unos papelitos delgaditos, pero yo no las veo esas recetas... pero nunca la hice, claro mi tía me la regaló así como herencia y ahí está, era soltera, ella se quedó cuidando a la abuelita y eran sus secretos" (Gabriela).

"pero si les gustan algunas de las cosas que yo hago por supuesto les doy la receta, antes no fíjate, mi abuelita por ejemplo no le daba a nadie, me lo dio a mí por ejemplo los pasteles de masa real pero no se lo daba a nadie, era su receta..." (Emma)

"...mi abuela tronaba solamente en base a la comida. Después del golpe se desbarató la familia, nos fuimos todos a diversos lados, ella también y se fue con un tío a Israel y en el viaje fue soltando los secretos y ella sabía que se iba a Israel a morir, tenía un cáncer no descubierto... cuando llego a Israel también estuvo entregando antes de morir (...) si es importante para ellas que la tradición se perpetúe porque es una continuidad" (Viera)

Todas estas fueron mujeres relegadas al rol específico de mujeres encargadas exclusivamente del cuidado de la familia, al entregar su secreto lo que entregaban eran las claves de este pseudo poder que se tiene en las familias a través de la comida. El secreto actualmente es explicado como un anacronismo que ya no tendría razón de ser, o bien que adquiere sentido sólo en el marco del reposicionamiento de los saberes culinarios en el campo de los chefs. Nuevamente el valor se ubica en el espacio extradoméstico el mercado y las elites.

Ximena, por su parte, asienta su discurso en la necesidad de la democratización de los saberes que deben circular por todo sitio, y desde un posicionamiento religioso específico (mormona) critica a las monjas que no comparten sus secretos culinarios y, por contraposición, afirma lo feliz que la hace convidar un receta.

“... No, nunca haría eso y te voy a decir una cosa, que yo odio la actitud de las monjas, las encuentro unas mujeres tan egoístas, tan egoístas y que el mundo no sabe discernir porque dicen, ah no, es que la receta... Un egoísmo puro, si las cosas hay que compartirlas, porque si tú no las compartes esa es toda una historia que se pierde a través del tiempo. Yo por ejemplo me crié en La Serena, las famosas madres las que no salen nunca... ellas mueren con la receta, y la gente conversaba en esos tiempos, decía ooh se fue a la tumba, como poniendo una aureola y nunca enseñó como hacía el manjar de esto, o el alfeñique que hacían en La Serena, muchas recetas de esos tiempos, se acabaron porque se fueron ellas y no las enseñaron. El café con leche, no se si has escuchado tú que hacen en la Serena, fui hace poco y lo probé, na que ver con el café con leche... es como un dulce, como una melcocha, una cuestión de chicle que duraba que duraba en la boca, riiico, ahora tú lo haces y se te diluye, cambió la receta. Por qué, porque no la enseñaron y eso se perdió, eso pa mí es pecado!” (Ximena).

No obstante, respecto a los secretos llama la atención que aún perviva (aunque marginalmente) el significado y la existencia del secreto entre las dos entrevistadas que coincidentemente son mujeres más jóvenes de clases medias. En tal sentido la marca de sus madres (fallecidas) es poderosísima en su práctica discursiva, en ambos casos se heredaron los saberes y también los secretos, como parte de los mismos, formas de hacer que tan sólo traspasan a su descendencia (hijos/as y sobrinos/as).

“En mi casa se comparten secretos que no te los puedo contar, como la torta de mil hojas que se trasmite por oralidad... pero se los voy a transmitir haciéndolo, de hecho ya lo hemos hecho, en mayo estuvimos donde mi

hermano y como de regalo le hicimos la torta entonces los chicos me ayudaron, las niñas de él así que y de las cuatro sobrinas no todas tienen interés en la cocina, entonces en mi caso fueron el Aníbal y la Macarena fueron los que quisieron ayudar...no se, es un poco de egoísmo, pero es casi como una tradición” (Virginia).

“Si hay casos así, yo no tengo grandes secretos de la cocina, pero a la Paula le he comentado algunas cosas pero no siempre se las estoy diciendo, pero a ella se lo podría contar pero no al resto” (Verónica).

Significado como tradición o egoísmo, entre nuestras entrevistadas, “el secreto” tiende a mutar discursivamente en un elemento marginal cuya importancia y función responde al tiempo de madres y abuelas y a su necesidad de validación social. Más bien un conjunto de redes, que exceden a las familias, se despliegan al revisar cuadernos y entrevistas de manera conjunta. El ‘discurso culinario’ se expande en un *entremujeres* que opera de manera subterránea y no logra ser reemplazado por revistas, libros, Internet (Nova) o los canales de cocina (Gourmet y Utilísima). Las mujeres continúan traspasándose las recetas, como una operación cotidiana que al parecer se intensifica en el período del ciclo vital en que éstas conforman sus propias familias. La transmisión se convierte en escritura y queda reflejada en los nombres de mujeres -amigas, hermanas, madres, abuelas-, que muchas de estas preparaciones, por lo general dulces, llevan en los cuadernos (Galletas Noemí en el cuaderno de Liliana, Kuchen Ina en los manuscritos de Emma, Queque Carmen receta donada por la hermana de Liliana, etc.).

En muchos casos cuando la receta lleva la designación tradicional, el nombre de la mujer que la ha donado, se ubica entre paréntesis al costado o bajo el título. El *ratatouille* de Viera es un ejemplo de cómo estas redes son afecto, experiencia de vida y no tan sólo información que puede ser provista por los impersonales medios de comunicación.

“yo soy una persona que pruebo muchas cosas y cuando no son de mi ámbito de experiencia y afectivo, o sea si es un amiga que me enseñó, mi amiga que está en Marsella que me enseñó a hacer la “*ratatouille*”, es como la carbonada, entonces es un plato totalmente huevón que puede estar mejor o peor preparado pero tiene el valor de la cosa afectiva, entonces yo he incorporado platos con los que he compartido, que han sido en momentos especiales, con un rico vinito y esos componentes son súper importantes” (Viera).

Analizando las características de estas redes debiéramos capturar también sus sentidos múltiples y las segmentaciones -fundamentalmente étnicas y de clase- que allí se establecen. Nos preguntamos cuánto de reciprocidad y trueque y cuanto de gratuidad incondicional se despliega en el gesto de compartir recetas, en qué contextos, seguramente marcados por improntas de clase, el pedir las recetas se transforma en conducta que significa de manera contrapuesta, buena o mala educación. Ximena y Liliana representan en estas restricciones y libertades al pedir las recetas posicionamientos de clase que marcan las construcciones de género.

“mi mamá si la tiene, del secreto de la receta, que encuentra que es de pésima educación preguntar por la receta, siempre nos enseñó que no se preguntaban las recetas porque era una ordinariez” (Liliana).

Hasta dónde el espacio ‘libertario’ de la cooperación puede ser lugar de la competencia entre mujeres, marcadas por la clase. El goce se convierte en esclavitud para responder al canon de mujer perfecta, cuando éstas ponen sus saberes al servicio de dinámicas de dominación y lo que importa es la “plusvalía incorporada a las preparaciones”.

“En Estados Unidos y aquí también en la época de ricas y famosas, si tenía una amiga que era la madrina de mi hija y hacíamos profiteroles y había un tema de competencia y una hacía algo y yo hacía lo otro, entonces las carnes adentro de unas masas que yo hice en el horno y era estar ahí todo el día haciendo cosas” (Daniela).

Es en esta dialéctica de la cooperación y la competencia donde se juega la complejidad de las relaciones entre mujeres marcadas por los códigos de la dominación y también por sus desbordes: “...el acto de cocinar, pone en relación a las mujeres, quienes compartirán recetas y secretos. Sin embargo, el poder cotidiano que reside en la cocina y en la valorización social de las virtudes de la buena cocinera, generará, una sutil competencia que, con frecuencia, se puede percibir en el celo con que se cuidan las recetas preciadas o se juzgan las preparaciones ajenas” (Ivanovic: 2004: 146-147).

El gusto por cocinar y por aproximarse al mundo de las materias primas se describe y normaliza realizando múltiples alusiones a la corporalidad y al arte donde aún lo femenino aparece articulado con una cierta delicadeza-fragilidad corporal. El movimiento de la cocinera se instala como un acto performativo de la repetición ritual en oposición al movimiento grueso, tosco que se desajusta del canon, aproximándose

a 'lo viril'. En el "picar o no picar finito", por ejemplo, se inscribe un discurso social en los cuerpos de las mujeres.

"...mi amiga Oriana tiene cuaderno y le gusta y también tiene esta cosa que ella esta cocinando concentrada y es como una danza, como con todo el cuerpo... Con ella es que fuimos hacer el caldillo de congrio..." (Bernarda).

"...y en ese tiempo no había batidora entonces la clave como me enseñó mi abuela a batir las claras porque el queque así se hacía y así lo aprendí a hacer, es que se baten primero las claras que queden bien esponjosas y después echas los demás ingredientes y es casi una danza y estaban estos batidores típicos y otros que eran como un resorte, mi tía tenía unos así, la otra hija de mi abuela, yo no entendía como se batía así y mi tía batía mucho" (Virginia).

"y a mí todo me queda grande me queda pésimo la cosa del picado, pero lo hago pero eso lo compré viste tú, me compre la cajita para que sea chiquitita la cebolla y estos pesaos de mis hijos cuando comen cosas mías dicen mamá no podrías picar un poco más chica... está bien bueno pero tan grande..." (Marta).

En contraposición a la delicadeza de la psicomotricidad descrita, otra de las imágenes femeninas que aparecen en los discursos refiere a la figura ancestral de la fuerza de abuelas (chilenas y rusas) con influencias campesinas que mataban animales o hundían los dedos en la carne para comprobar su frescura. Estas prácticas culinarias ancladas en la materialidad de la carne cruda, encrucijada naturaleza – cultura, donde las mujeres cocineras se sitúan al transformar los elementos, y a la vez en la posibilidad de control de calidad de los alimentos en tanto *porteras culinarias* que no abandonan dicha atribución. Origen campesino que subsistía y resistía a la vida urbana de las abuelas.

"mis padres trabajaban, en un tiempo que vivíamos con mi abuela materna, la rusa, ella cocinaba y estaba en la casa, era un tremendo caserón con gente que pululaba y era una vieja campesina, maceteada, que mataba los pollos hasta yo lo hice una vez en mi vida y le torcía el cogote, pero es para decirte que es algo siempre" (Viera).

"...mi abuela era de la que compraba las carnes y metía las manos adentro y toqueteaba los trozos pa ver si estaban más frescos, era una cosa como campesina yo sentía...los carniceros decían señora no meta la mano...la querían, era casera" (Marta).

Ambas imágenes constituyen parte de la configuración heterogénea de modelos femeninos de las cocinas que responde a influencias tanto urbanas, como rurales, y reproducen binarismos de género en los discursos de las propias mujeres.

Por último, las mujeres que no cocinan son definidas desde una alteridad radical, que es verbalizada de dos maneras. La constatación de una realidad comprensible y necesaria que es producto de la modernidad. No todas las mujeres pueden cocinar y no es obligación que a todas les guste, incluso al interior de sus propias familias, por lo general no a todos los/as hijos/as o hermanos/as les interesa aprender y familiarizarse con la cocina de igual manera. No obstante lo anterior, otro discurso que resulta interesante en tanto establece distinciones y jerarquías intragenéricas, es el de la 'imperdonable' falta de afecto que puede expresarse por el descuido de 'cocineras despreocupadas'. La poca pasión puesta en la preparación de los alimentos sería un gesto sintomático de descompromiso con los lazos sociales y familiares.

Coincidentemente, estas menciones hacen referencia a otras mujeres de edades similares a las entrevistadas, como nueras o parejas de ex maridos. Se atribuye lo anterior a comodidad y se interpreta como una pequeña ofensa a quienes se esmeran siempre en cocinar lo mejor posible a los demás. A partir de estos juicios se evidencia que "actuar mal el propio género inicia un conjunto de castigos a la vez obvios e indirectos" (Butler: 1994: 311), que en el ámbito de la cocina, es el juicio tácito o explícito de las mujeres que si saben cocinar.

"yo creo que para alguien que no le resulta importante no le va a resultar nada, lo curioso es que mi cuñada es feliz cuando le dan de comer, aprecia lo rico pero no tiene interés por cocinar ella" (Viera).

"Si, pero cuando ella cocina y entonces hace hamburguesas al horno, pero son de caja Patty, o sea si yo hago hamburguesas las hago...si voy a tener invitados no se me ocurriría sacarlas de una caja y ahí nuevamente la relación cariño, es una demostración de cariño" (Virginia).

"...porque las otras no quieren aprender, eso que tengo dos cuñadas y una hermana que no trabajan y nunca les ha tincado la cocina..." (Verónica).

Podríamos aventurar que en este gesto colectivo presente en mujeres diversas, se trasunta un mandato de género teñido de otras connotaciones en apariencia más neutras. Y en este dar placer a los otros/as y a la vez hacer bien las cosas, el cuaderno y manuscritos de cocina vienen a ocupar un lugar importante aunque cargado de contradicciones como veremos a continuación.

10 Análisis. Cuadernos de cocina, los significado(s) de un artefacto cultural.

Un rasgo deplorable del espíritu occidental consiste en relacionar las expresiones y las acciones con fines externos o trascendentes, en lugar de considerarlas en un plan de immanencia según su valor intrínseco (Bateson, Ecología del espíritu)

Sin lugar a dudas en los aprendizajes culinarios entre mujeres, la oralidad es el elemento de transmisión dominante y la escritura históricamente ha sido un medio auxiliar más bien marginal y concentrado en los sectores más instruidos. No obstante, ambos mecanismos conforman, en el presente, un dispositivo de comunicación que se comprende conjuntamente, dialogando y estableciendo fructíferas tensiones más que oposiciones o dicotomías que no se intercepten. Cuaderno y habla se contaminan sin solución de continuidad, las recetas circulan por textos y hablas, cuya integración se consume finalmente en la praxis del cocinar. Los cuadernos de cocina activan oralidades femeninas, y las oralidades se extienden hacia los cuadernos, en tanto soporte de estas memorias.

Retomamos la idea de que las recetas serían un género discursivo primario (aunque Bajtín no las use como ejemplo). En una primera aproximación de tipo formal pareciera que allí no se refleja la individualidad de los sujetos que las escriben, pues se trata, la mayoría de las veces, de formas estandarizadas del discurso. Una especie de discurso “técnico” cuya función es de tipo cotidiana, a saber, instrumento de apoyo en la preparación de los alimentos. Sin embargo, el análisis se propone comprender el cuaderno en su función expresiva y comunicativa, en tanto: “proceso complejo, multilateral y activo de la comunicación discursiva” (Bajtin: 1992: 257).

Por otra parte, los cuadernos tampoco pueden ser analizados como elementos personales, desconectados unos de otros, sino más bien como parte de una conversación colectiva donde el esquema lineal de una hablante activa (que da la receta) y una oyente (que la escucha y escribe) jamás opera de esa manera. Siempre quien transmite las recetas, también las ha recibido y viceversa. Las mujeres en la comunicación con otras, se reafirman en sus saberes y éstos a su vez van siendo reaprendidos y recreados en la praxis culinaria y escritural de las receptoras. El cuaderno de cocina representa la fotografía de esos (y otros) flujos que viajan diacrónica y sincrónicamente, y donde “todas somos las Unas y las Otras a la vez”.

Se requiere abordar analíticamente los cuadernos en tanto género escritural, intertexto y entramado plural. Se expresa allí simultáneamente el lenguaje de las diferencias culturales (clase, género, etnia) y de las donaciones y herencias principalmente entre mujeres de manera vertical y horizontal. Al mirar las recetas en su significado de la reciprocidad al interior y entre generaciones, es posible ver en los cuadernos de cocina, como un colectivo femenino se activa. La mejor imagen de esta idea (en clave virtual posmoderna) la narran dos de las entrevistadas (Virginia, Gabriela), que han participado recientemente en una “cadena por internet” en que se les solicitó una receta prometiéndoles que recibirían diez. Por supuesto ambas participaron felices.

Por otra parte la distinción entre oralidad y escritura hace alusión a la impronta de la escolaridad en tanto lugar de disciplinamiento doméstico y a las diferencias de clase y etnia entre las propias mujeres. La emergencia de una ‘producción’ de cuadernos de cocina como fenómeno relativamente extendido, puede situarse históricamente durante el Siglo XX³⁷, a la par con el ingreso masivo de las mujeres a la educación y con los procesos de profesionalización de las labores de la casa a través de las clases de economía doméstica primero y educación para el hogar después (Morales: 2009: 6). Si bien allí existirá una impronta disciplinaria innegable que reforzó los estereotipos más tradicionales del ser para otros, y que perdura en la práctica discursiva culinaria hasta nuestros días, el análisis que emprendemos del material recabado se orienta hacia otras búsquedas.

Reconocemos esta herencia y la existencia de estas “pedagogías de lo femenino”, pero deseamos complejizar o más bien exceder en la indagación dicha matriz. Transitar desde la comprensión del cuaderno como gesto disciplinario y base de la noción de “mujer perfecta”, hacia el testimonio de imaginaciones colectivas. Cuaderno como hallazgo, cuaderno como tesoro que desborda la idea del *dispositivo de la desigualación* (Fernández, Ana María: 18), en el marco de la interiorización del mandato doméstico por parte de las mujeres.

El cuaderno de cocina en tanto objeto cultural no problematizado hasta ahora (invisible y olvidado incluso por sus propias autoras-creadoras), condensa múltiples significaciones y es susceptible de ser examinado desde variadas perspectivas::

37 Si bien su existencia en Chile es previa, en su función de resguardo de tradiciones familiares de la oligarquía local, Eugenio Pereira Salas utiliza algunas de estas fuentes en su libro *Apuntes para la Historia de la Cocina Chilena*. “Las primeras fuentes para el estudio de la cocina chilena están manuscritas. Sin duda todas las familias y dueñas de casa compilaban recetas para guisar buenos platos domésticos (...) Nuestra recordada colega y amiga, profesora señorita María Aldunate Calvo (Q.E.P.D.) nos obsequió el simpático y curioso libro manuscrito: *Apuntes Gastronómicos para el uso de Rosalía Cruchaga Montt*, 4 de enero de 1849. Imprenta del Puño, con las típicas recetas de horchata, manjar blanco, bizcochuelos, panqueques, empanadas fritas, carlota rusa, flanes, galletas, etc.” (Pereira Salas: 1977: 139).

inscripción de conocimiento transmitido y heredado entre mujeres, lugar donde cristalizan narrativas de un singular *memorialismo femenino y doméstico*, transición de la oralidad a la escritura (y viceversa), género literario ilegítimo que refiere a mestizajes culturales y que pone en cuestión la oposición entre enunciación y recepción de los códigos, y por que no también locus de reproducción social y simbólica del orden establecido en tanto poder legitimador que construye mundo desde opresiones cotidianas que casi siempre pasan inadvertidas. La continuidad y transformación de tradiciones culturales se expresará en las líneas y entrelíneas de los cuadernos.

El cuaderno de cocina es mediador en la urdimbre de relaciones establecidas para construir saber de mujeres que intercepta múltiples otras identidades, posee una clara función de conservación de elaboraciones alimentarias y por supuesto un valor en tanto experiencia de goce estético. Constituyen la posibilidad de recuperar y dar existencia material a través de la escritura a ese aprendizaje de mujeres, a ese “*no sabía que sabía*” que se repite en algunos relatos de las que ingresan tardíamente y por necesidad al mundo de las cocinas. Partiremos con el significado que le atribuyen al cuaderno sus portadoras, continuaremos examinando ciertos elementos de una estética singular y colectiva³⁸, luego nos referiremos a las continuidades y cambios que las recetas develan y desarrollaremos una reflexión preliminar sobre las articulaciones entre oralidad y escritura, presentes en la práctica discursiva culinaria.

10.1 Significados plurales

“pero yo creo que también el tener a mano lo que se necesita y también tiene que ver con tener algo de uno, que quizás ahí tiene sentido el dejárselo a otro, porque yo creo que tiene que ver con por qué escribe la gente?, para uno y para otros, tiene de las dos cosas” (Virginia).

En total catorce cuadernos y manuscritos constituyen el corpus sujeto a análisis. Se recopiló un antiguo cuaderno que data de 1924, pero no tenemos información respecto su contexto de producción³⁹. A continuación se adjunta una tabla para fechar la antigüedad aproximada del material asociado a las entrevistadas.

38 “hay una gran variedad de formas que adoptan estos cuadernos, algunos más formales, otros como libretas, otros en grandes libros de contabilidad. A veces no sólo son anotaciones de recetas, sino especies de “diarios de vida”, o agendas donde se mezclan temas de la reproducción doméstica (cotidiana) y familiares” (Documento resumen proyecto Fondecyt 2006-2008).

39 Por la forma en que está escrito parece ser un curso de cocina dirigido a ‘señoritas de la alta sociedad’.

Entrevistada	Material	Fecha aproximada de creación
Viera	Cuaderno mamá	1950
	Archivador propio	2000
Liliana	Cuaderno mamá	1975-1980
	Cuaderno propio	1980
	Cuaderno propio	1995
Ximena	Cuaderno propio	1960
Emma	Manuscritos de su madre	1960 en adelante
Bernarda	Cuaderno propio	1995
Gabriela	Cuaderno propio	1990
Virginia	Cuaderno de su madre	1980
Verónica	Cuaderno de su madre	1980
	Anillado de apuntes curso	1990
	Anillado de apuntes curso	2000
Marta	Manuscritos de su madre anciana	1990

El cuaderno de cocina tiene su nacimiento y sus trayectorias, pasa por distintas etapas y recorre los mismos desplazamientos vividos por sus dueñas. Ximena, Viera, Liliana son inmigrantes y sus cuadernos han viajado con ellas y sus memorias *desterritorializadas*. Mientras que Emma, Bernarda, Virginia y Verónica, han habitado desde su infancia distintos barrios de Santiago. Por último, Marta vivió el exilio en México, Gabriela, su infancia en Antofagasta, pero en los escritos de ambas no está reflejado aquel recorrido.

Quisimos saber, al igual que en el caso de la acción de cocinar, si los tiempos dedicados a escribir el cuaderno, eran reconocidos como un tiempo propio o un tiempo al servicio de los otros; extensión y afinamiento de las simbólicas de ‘reclusión en la domesticidad’.

El cuaderno de cocina es un significativo flotante en el cual se condensan imágenes heterogéneas, sin embargo el modelo de la dueña de casa y “dadora de afecto a través del alimento cocinado”, fue la impronta dominante, su lugar de origen, que persiste con fuerza entre quienes lo poseen por invención o herencia. Establecimos una clasificación muy provisoria de acuerdo al sentido atribuido al gesto de “tener un cuaderno de cocina”, reconociéndose varias de ellas como “especie en extinción”.

“yo intuyo que tengo amigas que tienen, las que están mas ligadas a la cocina, primas pero mayores, mas viejitas, la hija de mi tía Adriana que es la mayor ella tiene y está en La Serena, pero me parece que son como secretos porque no

es algo que hablemos mucho... yo creo que está en extinción el tema de los cuadernos, yo no tengo uno propio tengo el heredado” (Virginia).

Cuadernos inventados	Cuadernos heredados	Inventados y heredados
Gabriela	Emma	Viera
Ximena	Virginia	Liliana
Bernarda *	Marta	Verónica*

Para quienes crearon sus propios cuadernos, éste ha sido pensado como un elemento auxiliar para “llegar a ser” y es una señal explícita que se orienta a cumplir los mandatos de género. En tal sentido algunos cuadernos surgen en fases previas al matrimonio, o bien asociados a las vivencias de la maternidad.

“Uh este cuaderno, yo creo que lo empecé a armar desde la universidad, mira está manchadito, yo creo que terminando la universidad capaz que cuando me iba a casar y me puse a recopilar recetas..., le pedía recetas a mi nana cuando estaba en Antofagasta” (Gabriela)

Quienes lo heredan, evidentemente lo significan desde el valor de las transmisiones y aprendizajes de un modelo materno que se funda en la entrega y la perfección. Ellas por ende son las receptoras de un saber y cargan con la responsabilidad de continuar una cadena de saberes y haceres que tienen una connotación especial y que las distingue.

“...la mamá aprendió a cocinar rico con cualquier cosa, ella decía no existen comidas buenas ni malas existen comidas bien o mal preparadas y ella cocinaba mucho le gustaba, igual que a mi abuela le encantaba, esa es la tradición” (Emma).

“Era así como, yo creo que efectivamente en su obsesión por el pan de pascua se rayó claro, yo creo que si refleja su personalidad en el sentido de ser amistosa, súper abierta, compartir, es como la generosidad plasmada por aquí y como un aspecto de tratar de hacer bien las cosas, el principio básico de la vida, aunque sea cocinar, hazlo bien, busca, escarba, prueba” (Virginia).

Por último, entre quienes han heredado de sus madres (en un caso también de su padre y su abuela) y a la vez crean sus propios cuadernos, otros discursos se despliegan que dicen relación con la profesionalización. También emerge la posibilidad de la creación y la investigación, la terapia o bien un experimento artístico muy personal que redundará sólo en un segundo momento en dar felicidad a los/as otros/as.

“...desde que era soltera tenía cuadernos y cosas y buscaba cuadernos bonitos que tuvieran bonitas tapas para hacer, había una Paula con un suplemento de ahí sacaba lo que más me gustaba, había mucho recetario(...)y tenía recetarios de maicena *dropa* y cuanta cuestión hay...” (Liliana).

“porque el cuaderno es muy sacador de apuros y muy terapéutico porque yo pienso que tal vez más lo es en un período depresivo por ejemplo o de baja vibra porque esto de ensimismarse en hacer una receta con una bonita letra con un bonito color de tinta del lápiz y todo eso es algo que te va sacando de una cosa que te está agobiando, una vía de escape...” (Liliana).

Respecto a los significados otorgados al cuaderno heredado como lugar de identidad femenina, fundamentalmente en sectores de clases medias, destaca el relato que Virginia elabora en relación a su madre, pues dilucida a través de una mirada retrospectiva que se afina en la tensión entre el presente (yo mujer profesional) y el pasado (mi madre mujer dueña de casa), el valor de estas escrituras como posibilidad de constitución de sujetos.

“...porque ella no tuvo la oportunidad de terminar los estudios y para ella eso siempre fue un *handicap*, siempre sintió que era una desventaja en la vida, entonces de alguna manera el atesorar estas cosas tú te estas haciendo a ti misma, no tienes ningún cartón, pero tú tienes un capital, tú puedes ir enriqueciéndote, forjando tu itinerario compartiendo con otros, una cosa medio, así lo interpreto, el valor que tendría para ella su cuaderno” (Virginia).

En un marco de reformulaciones y reafirmaciones identitarias, sin bien en otro contexto político e histórico, es donde la cuestión étnica se entrecruza con los pactos de género, y explica el surgimiento del primer cuaderno de recetas de Viera.

“mi primer cuaderno fue en el exilio mío(...)cuando llegue a Francia, mi madre me regaló un archivador en el cual metió... 20 recetas que ella decidía que eran básicas, pero lo eran desde el punto de vista de la tradición familiar, para ser feliz, para que no haya tanta ruptura de historia de vida, esa fue su idea de ese primer archivador que ella me regaló y ese fue el que comencé a llenar. Ahora es de muy mala calidad, con un sistema de anillos para sujetar las páginas no eran estándar, que era de la RDA, entonces yo tenía que hacerles hoyos a las páginas y lo dejé tirado y no creció verdaderamente” (Viera).

Si bien las proporciones entre lo dulce y lo salado varían muchísimo, en ninguno de los cuadernos las recetas saladas superan numéricamente a las dulces. Claramente,

como ya fue expuesto, lo dulce representa en los discursos la manera de “hacer cariño” y se despliega cierta práctica en torno a estas preparaciones que según Viera y Verónica requieren de la exactitud y e ahí la utilidad práctica del cuaderno. Sin excepción las primeras experiencias culinarias de las hijas son en base a preparaciones dulces. Lo dulce es el lugar del primer aprendizaje, de la donación entre mujeres, pero también del ‘ser para los otros’ que se plasmaba en la obligación diaria de postres elaborados por parte de exigentes maridos proveedores. La ecuación más trabajo es igual a más amor se traduce allí. En esta significación dual la preparación de lo dulce es lo que privilegiadamente va tejiendo la trama de aprendizajes y expresión de afectos.

“...a la mayor le encanta hacer *brownies*, hace pie de limón, postres más que nada; y cuando yo estoy de cumpleaños, una cuestión así...” (Gabriela).

“para los cumpleaños siempre la torta era de mil hojas, con mis niños he incursionado en las de biscocho, porque al Gabriel le gustan todas pero las de mil hojas requiere mas dedicación y la de biscocho una la corta, pero por eso mismo como la de mil hojas es más trabajosa es más rica” (Virginia).

El cuaderno representa la continuidad de la línea de la reproducción fundada por ancestras, resguardando que no se interrumpa la cadena de afectos con las madres vivas o muertas. El vínculo con las madres se organiza a través de la alimentación incluso en el presente se instala una necesidad y deseo de continuar con la labor. Es interesante ver como se desdibuja la frontera madre e hija en los cuadernos heredados, pues las herederas lo intervienen para ‘completarlo’ incluyendo otras recetas que sus madres no alcanzaron a conocer o a escribir. Verónica y Virginia continúan escribiendo en los cuadernos heredados de sus madres nuevas recetas.

Seguir componiendo el cuaderno o creando otros, es una necesidad de perpetuar memorias y que las continuidades afectivas entre mujeres se sigan tejiendo. Así en el imaginario de estas “madres sin madre”, se mantiene una colaboración en sustitución de la pérdida. Se construye una especie de posta o sucesión activada una y otra vez mediante el ritual complementario de la cocina y el cuaderno. El cuaderno heredado, paradójicamente, construye la presencia y remite a la ausencia de las antepasadas. Las caligrafías maternas proporcionan contactos metonímicos, en una suerte de extensión del propio cuerpo hacia el de la madre mediante una dialéctica amorosa.

“Mira fueron cartones que yo saqué como y yo se las pasé y le dije a mi mamá, tus recetas fundamentales anótalas aquí, estaba vejita, están escritas con su letra, su letra tiritona, entonces me escribió el guiso de cochayuyo, las papas a

la huancaína, el pescado con uva... y de hecho lo fotocopie y se lo regalé a mis tres hijas mujeres y a mi nuera que adoro como una hija más, en una pascua de esas que uno la hace creativa y ellas las aman...sí porque eran los domingos en la casa de la Marta que ya no está, ni la casa, ni la Marta” (Marta). “ese lo escribió mi hermana que se llama Carmen...en los libros de mi mamá escribí yo y mi hermana y en mis libros han escrito mis hijas” (Liliana).

10.2 Las estéticas de los cuadernos

Los cuadernos son parte de paisajes domésticos y escribir en ellos, fue (y es) una práctica cultural cotidiana o esporádica, momento de sosiego, que se realizó (y realiza) siempre al interior de las casas y la mayoría de las veces dentro de las cocinas entrañables.

“Y la cocina de esa casa era enorme y ahí tenía un comedor y ahí me sentaba a escribir en el cuaderno, la cocina era un lugar que se usaba mucho en la casa, los niños hacían las tareas y yo cocinaba y ellos me ayudaban y en la cocina había una estufa entonces siempre había pan amasado y las naranjitas y la tetera, era una cocina súper linda y que se yo, tenía cuadros en la cocina, me acuerdo que una de las paredes era verde, la otra amarilla y tenía unos ventanales grandes de madera (...) era súper linda esa cocina” (Bernarda).

Las improntas individuales se entrelazan con lo colectivo, y surge la pregunta sobre cuáles son los elementos de individualidad y cuáles los que responden a una subjetividad social, en relación a los estilos de los cuadernos. Podemos hablar de estos cuadernos como fragmentarias representaciones de cierta colectividad femenina.

Verónica, traslada sus rutinas de secretaria ejecutiva a sus cuadernos que están marcados por una sistematicidad clasificatoria y una pretensión de neutralidad, pues son archivos digitales que posteriormente van siendo anillados por temas (galletas) y por cursos (repostería y chocolatería). En el otro extremos está **Liliana**, poeta, música que impone un sello artístico recargado y *kitch* a sus cuadernos, las tintas, los colores, las fotografías anexas a la receta, los nombres exóticos esbozan una posibilidad de autonomía del cuaderno como objeto estético y no sólo herramienta auxiliar de la cocina. En ambos ejemplos vemos significaciones del cuaderno que remiten a subjetividades femeninas incluso opuestas en muchos aspectos. El cuaderno de cocina es un lugar donde coexisten aspiraciones cosmopolitas, el lugar del arte, y

también es territorio donde la profesionalización de la donación naturalizada, puede encarnarse.

“...las primeras por ejemplo no tenían láminas y me di el trabajo de recortar la cosa y pegar, pero me preocupaba del color de la tinta que no se viera como una cuestión hecha a la carrera sino de hacerlo con bonita letra” (Liliana).

“...tengo un archivo en mi oficina que se llama “galletas” y cuando lo completo lo anillo y estoy tratando de centralizar porque puedes tener muchas recetas sino mas bien las que hago, porque no es tanta la variedad son más o menos lo mismo” (Verónica).

Emma y Virginia desde sus distintos posicionamientos de clase, poseen cuadernos y manuscritos dispersos, distintas letras, hojas sueltas dan cuenta de una labor que no es planificada. Sus madres fueron parte de un devenir que surge en la necesidad de contar con registros culinarios, producto de la prolífica transmisión de recetas y también de aquella información que a mediados del siglo XX circulaba profusamente en diarios y revistas. Fijar una memoria (mi propia memoria) de las cocinas para “hacer mejor las cosas”, fue el sentimiento que inspiró a ambas madres según la lectura de sus hijas. El cuaderno de Virginia (década de los '80), tiene la doble función de ser registro de la participación de su madre en Cema Chile⁴⁰, junto a las recetas aparecen moldes para hacer corbatas, cuentas para un desfile de moda, listas de las integrantes del grupo, todas firmando con los apellidos de sus maridos.

Bernarda y Gabriela tienen cuadernos creados en los 90, cuadernos escuetos, ordenados y austeros, donde todo lo escrito fue probado. Son cuadernos que no pretenden encargarse de una tradición culinaria sino tener a mano las recetas de lo dulce que marcaron y marcan relaciones y vivencias con sus hijas/os. El cuaderno para ambas mujeres (en que la dimensión laboral es preponderante en sus vidas), se construye desde una ‘racionalidad doméstica’ que refuerza y resguarda, al menos inicialmente, los discursos de la maternidad en tanto donación afectiva.

Viera nos habla de “las fuentes”, de un cierto origen (étnico) y cuando revisamos las recetas en sus cuadernos y los de sus antepasadas, la harina de matze (judía) o el pastel de amapolas (checo) entre otros, nos remiten evidentemente a transmisión de memorias de la migración, tradición que se resiste a desaparecer.

40 “...la iglesia Católica y el Estado, se encargaron de institucionalizar la imagen de la madre como una identidad transversal a las clases sociales. No será sólo desde la educación, entonces, que “la madre” concorra como símbolo de las identidades femeninas, sino que se cristalizará este modelo en la acción directa vía fórmulas organizativas que le darán un nuevo espesor (...) Como lo demostraron Lechner y Levi (1984) en la década de los ochenta, los CEMAS fueron uno de los bastiones del apoyo popular al régimen dictatorial. Lucía Pinochet en su rol de “primera dama” contribuyó a la re- esencialización de la categoría social “la mujer” (Montecino: 26, 2009).

Por último, el cuaderno de **Ximena**, aunque parece simple y ordenado, ajeno a cualquier exceso, se va complejizando en la medida que leemos sus recetas, *patchwork* híbrido de diversas épocas y lugares, combinación creativa de una mujer que ansía a través de los sabores, apropiarse de otras vidas y otros mundos de experiencia. En sus cuadernos conviven sin problema el mote guisado y la *sarsa* araucana con los fideos a la Yugoslava o el *eclair* de sesos, `preparaciones de sus amigos de juventud argentino-polacos o de su compañera árabe (Jadille) de la universidad. AL igual que Liliana no todas las recetas las ha realizado, pero eso no importa pues el cuaderno y sus memorias multiculturales exceden la empresa práctica para adentrarse hacia los deleites de la imaginación.

“...cuando hice los cuadernos los hacía acostá, los hacía en cama súper cómoda y ahí escribía...era como un trabajo manual...una diversión, disfrutaba el momento...como algo más práctico, no, de hecho si bien algo que funcionaba en lo práctico, era una volá...no, no todas las recetas las hice...sí me las imagino increíblemente ricas pero por alguna razón no las hice...” (Liliana).

¿Qué hay en común entonces? ¿Qué hay de compartido en esta producción heterogénea y desigual? En primer lugar los cuadernos son un concentrado de memorias, memorias culturales, memorias familiares, memorias propias y prestadas que se funden y forman tramas complejas que simbolizan para cada una de las entrevistadas memorias de ausencias (abuelas, madres, hijos/as, hermanas/os, y también lugares que ya no están). Por otra parte, los cuadernos también representan una práctica en retirada, hoy cuando las mujeres están ‘en otros menesteres’, existe la idea de que la escritura del cuaderno ya no se estila a no ser que sean “las señoras mas antiguas, es probable” (Emma). Verónica dice: “no he escuchado que nadie me diga que tiene un cuaderno de recetas”. Pareciera que para poseer y ‘alimentar’ un cuaderno se requiere el privilegio de habitar tiempos lentos. En ese marco se valora la posibilidad de habitar otras temporalidades, y en ese encuentro el sentido del cuaderno remite a una feminidad que escapa a la lógica productiva

“...cuando uno vive tan rápido, el hacer un cuaderno tiene el sentido de atesorar algo que adquiriste por herencia o que buscaste, darle el espacio de valor a las cosas y que yo creo que es lo que se pierde en este tráfigo de la vida loca que corres para allá y para acá y entonces donde está el sentido o el valor, se te olvida, entonces un cuaderno de cocina puede conectarte a eso y

yo creo que puede ser un viaje interesante de hacer a través de un cuaderno de cocina” (Virginia).

En los cuadernos también es posible verificar, al igual que en los relatos, dos lógicas en contrapunto. Liliana parte renegando de los mandatos de la maternidad pero sus haceres y saberes culinarios están estrechamente conectados hasta el presente con su forma de ser madre, Verónica si bien se define en la transparencia de los mandatos reproductivos de género, cuando compra su horno semindustrial se filtran otras aspiraciones y proyecciones puestas en su saber hacer. Oralidad y escritura oscilarán entre sumisiones ligadas a la función rígida de *madresposa* y autonomías afincadas en otras formas de imaginarse sujeto femenino. A continuación reproducimos dos textos en contrapunto, una editorial de la revista Eva (1961), que se encontraba entre los manuscritos de la madre de Emma y que da cuenta de las ideologías de género (sentido común de mujeres de distintas clases y generaciones), y un testimonio de Viera donde se prefiguran espacios de plenitud impulsados colectivamente. Ambos ejemplos representan las dos orillas del discurso de las mujeres y sus cocinas. Dos orillas en que el deseo está, por cierto, presente y movilizándolo a las mujeres.

Revista Eva, 1961



“El corazón del hombre se conquista por el estómago”, dice un refrán tan antiguo como la vida misma. Y desde entonces nada ha cambiado. El varón sigue exigiendo una buena mesa y la mujer se ha dado a la tarea de satisfacerlo con guisos sabrosos para halagar a aquel a quien desea conquistar. En nuestra vida moderna la cocina toma de día en día un papel más importante. ¿No es acaso alrededor de una mesa acogedora y bien servida donde se conciertan grandes negocios? Por eso no debemos descuidar esta arma tan femenina y milenaria.

Poco importa que en la época del noviazgo hayamos engañado a nuestro prometido atribuyéndonos deliciosos postres que prepararon las manos de nuestra madre (bien sabía ella por que lo hacía). Lo primordial es que esta pequeña mentirilla nos ayudó a retenerlo. Y ahora, cuando pueden descubrir nuestro secreto, hay miles de formas de solucionar este contratiempo.

“EVA” nuevamente está con ustedes. Les ofrecemos con todo cariño estas páginas, dedicadas especialmente a las dueñas de casa”.

“...cuando cerraron las minas en...Francia, resulta que los hombres se fueron a la cresta, se deprimieron eso está en estadísticas, se sintieron sin poder, sin rol no sólo social sino también familiar puesto que su rol familiar pasaba básicamente a través del prestigio, de la base que les daba su actividad laboral, en cambio las mujeres empezaron a inventar otras cosas, para empezar se sintieron libres y paseaban y luego empezaron a inventar otras

cosas, pero al tiro y cosas que no eran productivas sino que volvieron a la casa y se hicieron cargo del placer que significaba para ellas hacer cosas en la casa y no sólo estar con sus niños, porque eso se compartía con los hombres, no sé, hacer mermelada y se juntaban en grupo y hacían mermeladas, salsas de tomate y además se sentían con la libertad de salir a pasear y descubrir el mundo, los tipos todos deprimidos, en el siquiatra. Y eso lo encontré muy decididor (...) a mí me hizo pensar, no a la única evidentemente, que las mujeres somos mucho más libres, tenemos paradójicamente menos ataduras con un deber ser social y eso, es un aspecto mucho más liberador..." (Viera).

Las recetas pertenecientes a las mujeres, constituyen escrituras bastardas, del no reconocimiento, y si bien en los relatos algunas mujeres hablan de 'los libros' para referirse a sus cuadernos, es un corpus que no logra cristalizar en discursos que le den cierto estatuto de mayor dignidad. Muchas de las entrevistadas incluso se sorprenden que aquello pueda ser objeto de una investigación académica.

"No se si podríamos decirle cuaderno, lo tengo desde que se murió mi mamá (99), lo recuperé, yo creo que parte de esas hojas son anteriores al cuaderno, recetas que fue acumulando..." (Virginia).

"no creo que lo valoren fíjate que nunca les he hablado que están ahí esas recetas, nunca se me ha ocurrido voy hablarles por si acaso se interesan(...)yo lo voy a dejar ahí también si le gustan a la Emma se las lleva o sino que las boten no sé po" (Emma).

Casi sin excepción se habla de que las familias desconocen su existencia o bien es un tema que jamás se conversó cuando se les consulta quien lo heredará por lo general es un tema no pensado, y lo que se valora es el producto (comida) pero no el texto escrito. Por otra parte esta ambigüedad respecto al cuaderno (valor-desvalor) también se refleja en la frecuencia con la que las mujeres inician cuadernos que quedan inconclusos o abandonados.

"Pero en los que manejo yo, armo uno y lo desarmo y un día me pongo y los voy a escribir y después me da flojera y queda relegado en el cuaderno anterior y es como cuando uno pasa una libreta telefónica en limpio...porque yo me di cuenta que no tengo tantas recetas para hacer tantas divisiones, mi abuela o mi mamá tienen sopas o pastas o carnes, carnes salsa, carnes seca, yo no si ahí tengo dulces y salados" (Viera).

"...una vez compre un cuaderno *Hello Kitty* porque tengo un alma infantil una niñitas que bailan así con unos vestiditos y dije ah que lindo el cuaderno pero

pa qué lo quiero, ah pa hacer recetas entonces lo compré y lo tengo en la Isla Negra pero 5 páginas y lo compré hace años y ahí quedó...” (Marta).

Hay una materialidad del cuaderno, dada por los usos cotidianos (y también festivos), que lo alejan de la sacralización y la ‘perfección’ del libro de cocina. Las manchas, las faltas de ortografía recurrentes en mujeres de todas las clases, revelan una escritura ‘contaminada’ de praxis, en que pensar y hacer la cocina se convierten en parte de un mismo proceso. Es allí donde la idea de herencia prolija y cuidada (con carácter de perdurabilidad), se disocia de la de aquello más familiar y próximo que son las recetas, muchas veces caóticas, de uso cotidiano que remiten a la condición *contra-canónica* de los cuadernos.

“No ella no corregía, Y de hecho tiene faltas de ortografía y todo, en algunas cosas...” (Virginia).

“Si, yo creo que absolutamente si, incluso hay o sea cumple un rol auxiliar, pero yo hago muchas tortas y de repente me tupo y tengo 20 recetas distintas, pero yo igual estoy consultando constantemente, entonces el cuaderno es un objeto familiar y cuando lo veo tan feo y quiero tener un cuaderno bonito, mas allá de lo que use sea eso pero lo que quede sea este cuaderno bonito” (Viera).

Hacemos especial alusión a dos cuadernos (el de la madre de Verónica y la madre de Virginia). En ambos casos, mujeres de clases medias, más allá de la razón práctica, reutilizaron los cuadernos escolares de sus hijos (varones) y esta operación de reciclaje está investida de connotaciones especiales. En un caso se mantiene sólo el nombre del hijo en la portada, en el otro, sobre las materias de las asignaturas se superponen las recetas de cocina recortadas y pegadas de revistas y periódicos (modalidad común)⁴¹. Se observa nuevamente la dificultad de darle al cuaderno de cocina, la relevancia merecida y en términos metafóricos el saber culinario aparece como la contracara devaluada de los saberes institucionales y ‘genuinos’ de la escuela.

En la misma idea de la constitución de géneros discursivos espurios, la distinción orden v/s desorden, atraviesa la elaboración de estos materiales. Hojas sueltas que jamás se pasaron en limpio como fue el propósito inicial y principalmente la dispersión

⁴¹ En sectores populares es más reciente la tradición de los cuadernos o de recortes de recetas de prensa o aquellas incluidas en los productos alimenticios, muchas veces no como cuadernos sino en carpetas donde se archivan” (Resumen proyecto Fondecyt, 2006-2008). La impronta de clase es entonces cartografiada en primer lugar cuando se confirma la ausencia o presencia de estas escrituras y luego en las operaciones estéticas y los encuadres selectivos que el material enuncia.

de las agendas, son reflejo de este gesto que no termina de fijar memorias en construcción durante distintas etapas de la vida.

“...pero yo en todas partes me encuentro con recetas, en hojas sueltas, en cuadernos, en agendas yo te digo yo tengo metodologías de enseñanza de colegio y entremedio recetas y recetas. Siempre ha sido parte de mi vida el ir recolectando. Tengo agendas, es terrible porque trato de botar una agenda del año anterior, uyyy tengo una receta, tengo otra. ...me motiva tremendamente ir anotando” (Ximena).

“...de repente iba a la casa de éstas, que son más viejas estas niñitas y había algo rico yo lo anotaba...en mis agendas anoto y cuando copio pal año siguiente, ésta no la hice nunca, la voy a pasar de nuevo, este año las hago y algunas las hago, pero como que tengo la intención” (Marta).

Las mujeres que históricamente estuvieron ancladas en la oralidad, ingresan a la escritura desde la periferia y en un gesto de “intrusas”, la mancha, la errada ortografía, la dispersión de los textos enseñan ciertas materialidades devaluadas. A pesar de haber ingresado a la educación superior, los cuadernos evidencian herencias de exclusión de las “no instruidas”. No obstante, aquello que pareciera ser señal de lo imperfecto e inacabado, un saber que, en muchos casos, no termina de ser reconocido como parte de un proyecto de vida, podrá ser también formulado como estrategia de lo fragmentario, microresistencias desde las cuales el saber continua siendo colectivo en la medida que fluye infinitamente a través de distintos soportes y lugares de inscripción posible. Desde esta perspectiva, lo inconcluso se transfigura en proyecto abierto y *rizomático*⁴², escrituras siempre parciales, y no podría ser de otro modo. Los cuadernos como extensión de un conocimiento antes y ahora transmitido oralmente, en torno a la cocina, constituyen un territorio que desborda en algún sentido los discursos hegemónicos. Desde las distintas versiones de la misma receta o en agendas acumuladas señalan un compartir que denota estéticas y también éticas femeninas que instalan la no apropiación (o la apropiación colectiva) y la proliferación como prácticas persistentes. Más allá o a pesar de los discursos del secreto, un poder compartido se extiende.

“...rompiendo la ley rígida de la individuación (...) Qué es del sujeto, del pronombre personal, de sus posesivos cuando, al atreverse alegremente a sus

⁴² Aludimos al concepto Deleuziano de ruptura con el pensamiento único que Braidotti, articulándolo con lo nomádico define como: “una raíz que crece bajo tierra hacia los costados; Deleuze la elige en contraste con las raíces lineales de los árboles. Por extensión es “como si” el modo rizomático expresara una forma de pensamiento no falocentrista: secreta, lateral, extendida, opuesta a las ramificaciones visibles, verticales, de los árboles occidentales del conocimiento. Por extensión el rizoma representa una ontología política nómada (...) la conciencia nómada es una forma de resistencia política a las visiones hegemónicas y excluyentes de la subjetividad” (Braidotti: 2000: 59).

metamorfosis (porque desde su adentro, que durante mucho tiempo fue su mundo, mantiene una relación de deseo penetrante con todo ser) ella hace de repente circular otra manera de conocer, de producir, de comunicar, en el que cada uno es siempre más de uno, en el que su poder de identificación desconcierta. Y con el mismo movimiento diseminador, que atraviesa y mediante el cual ella se convierte en otra, en otro, rompe con la explicación, la interpretación y todos los puntos de referencia.” (Cixous: 1995: 59-60).

10.3. Tensiones oralidad escritura.

“Un funcionamiento en parte diferente tienen las «sociedades de discursos», cuyo cometido es conservar o producir discursos, pero para hacerlos circular en un espacio cerrado, distribuyéndolos nada más que según reglas estrictas y sin que los detentadores sean desposeídos de la función de distribución. Un modelo arcaico nos viene sugerido por esos grupos de rapsodas que poseían el conocimiento de los poemas para recitarlos, o eventualmente para variarlos y transformarlos; pero este conocimiento, aunque tuviese como fin una recitación que permanecía ritual, se protegía, defendía y conservaba en un grupo determinado, debido a los ejercicios de memoria, a menudo complejos, que implicaba; el aprendizaje permitía entrar a la vez en un grupo y en un secreto, que la recitación manifestaba pero no divulgaba; entre el habla y la audición los papeles no se intercambiaban” (Foucault: 1992: 25).

Esta cita (descontextualizada teórica e históricamente) de “El Orden del Discurso”, permite pensar ciertos núcleos duros de transmisión culinaria entre mujeres, y una especie de modelo discursivo que entrañaría claves para comprender la singularidad de los aprendizajes culinarios femeninos. Nos preguntamos si se puede pensar que aún hoy la transmisión de los haceres de cocina opera por “participación en una especie de memoria corporativa” (Ong: 1987: 19). Tendemos a creer que este esquema se desdibuja y responde más bien a un pasado recordado (y a veces añorado) que a un presente donde la temporalidad impone otros ritmos y velocidades a las mujeres, matizando la idea de ‘sociedad del discurso’ autoreferencial y clausurada.

Walter Ong enuncia una tensión entre la oralidad como potencialidad de espacio gregario donde se constituye grupalidad en oposición al proceso solitario de la lectura y escritura. Surge la pregunta sobre el correlato entre estas formas de transmisión del

conocimiento y la tensión entre tradición y modernidad. Aunque aún podamos reconocer una comunidad, no se trata de una comunidad hermética. Hay aperturas que pueden significar nuevos relacionamientos de género, pero también procesos de expropiación o pérdida de las oralidades que acumulaban en su repetición saberes arraigados.

Nuevamente la idea de ‘transmisión en el anonimato’ problematiza el nombre propio y la autoría de las recetas. La tensión oralidad – escritura, presente en las cocinas, aparece estrechamente conectada con procesos históricos donde el sujeto mujer, se mantuvo excluido del orden del discurso, o más bien de los discursos que pertenecían al estatuto de los conocimientos legitimados (filosofía, ciencia, literatura). En cambio, siguió funcionando al interior de “los discursos que «se dicen» en el curso de los días y de las conversaciones, y que desaparecen con el acto mismo que los ha pronunciado” (Foucault: 1992: 13). El ‘estigma’ de los discursos culinarios en tanto se definen en un ‘fuera del logos’, tuvo su lugar de producción y manifestación objetiva en las altas tasas de analfabetismo que hasta hace pocas décadas detentaban las mujeres chilenas y que aún aparece nítidamente en los testimonios de las entrevistadas de clases medias⁴³.

“...y eso que mi abuela no sabía escribir entonces mi mamá era la que copiaba y acumulaba esa riqueza, sin duda esto es la riqueza de las mujeres en un tiempo que las mujeres no tenían mucho valor social, oportunidades o capital social de estudio como nosotros...” (Virginia).

“Entonces mi mamá era una huachita, que todos la corrían y que se yo, entonces ella por talento propio de cocinar, y ella siempre nos salvaguardó, no se educó, no se dio oportunidades ella por darnos a nosotros” (Ximena).

Esta marca histórica de la incorporación relativamente reciente al mundo letrado, y el haber habitado exclusivamente en los aprendizajes orales (ver Ong, 1987; Goody, 1996), estructura para las mujeres algunas particularidades en el ingreso a la escritura, improntas que pueden rastrearse también en los cuadernos y que si bien no deben ser leídas sólo como carencia, dicen relación con la precariedad, el deterioro o la pérdida de estos archivos y en muchos casos su incierta preservación debido a una valoración contradictoria.

Los cuadernos de cocina, como las oralidades femeninas en torno a éstas, confirman la idea de que no existen autorías individuales, y que en los distintos formatos y

⁴³ Su carácter residual en términos de cifras es relativamente reciente (desde 1970 en adelante) producto de la masiva ampliación de cobertura escolar. (María Eugenia Letelier, 1996).

registros (cuadernos u, hojas sueltas) se despliega una acción coral, a muchas voces y también a muchas manos. Los cuadernos o manuscritos no han sido nombrados y permanecen anónimos en las escrituras de las mujeres mayores (Emma, Ximena, Liliana, Viera). La disolución de las autorías, frente a la pregunta por la creación en la cocina, indica que si bien el goce es elemento sustantivo de la experiencia, se inhibe o minimiza la posibilidad de pensarlo como un espacio creativo individual, a lo mucho se reivindicán tradiciones familiares de las cuales las mujeres son portadoras. Retomamos la idea de Helene Cixous en cuanto a una economía libidinal femenina cuyo fundamento no es el de la apropiación: “Su lengua no contiene, transporta; no retiene, hace posible: Su enunciación es ambigua –la maravilla de ser varias...” (Cixous: 1995: 49), nos dice esta autora y sus palabras resuenan con fuerza entre los cuadernos de cocina recopilados.

Es de las otras mujeres de las que recojo, recolecto e integro en mí hacer. Nadie es autora de nada. Esta afirmación unánime, puede ser matizada si revisamos el ejercicio investigativo que se visualiza en muchas de las trayectorias culinarias registradas en los cuadernos. La madre de Virginia parece hacer un estudio comparativo entre múltiples preparaciones de recetas para elaborar el mejor pan de pascua, Liliana escribe preparaciones de pollo con todos los nombres posibles (mostaza, provenzal, coñac, a la tropical, cerveza, al natural, *coq au vin*). Estos son sólo dos ejemplos de una suerte de coleccionismo que se apodera de las cocineras y sus cuadernos. Sed de conocimiento canalizada a través de los recetarios personales.

Investigar la receta, disectarla hasta encontrar el sabor probado alguna vez, o quizás uno nuevo, habla de un espíritu científico del ensayo y error que se extiende a través de hornos y cacerolas. Se asume la posibilidad de la creación en el acto único e irreplicable de convertir una receta en un resultado que combina olores, sabores, texturas, es una creación que cuesta fijar en la escritura pues desborda el logos e ingresa directamente a la sensorialidad de la experiencia. Virginia se lo propone, siempre pensando en la donación esta vez desde el escrito que acumula y transmite vivencia.

“...si tuviera un cuaderno dejaría un espacio para la receta y un comentario de que te paso con la receta o experiencias de la receta, recomendaciones para el que lo vaya a ocupar, algunas pistas para el otro... y una receta sin la foto cuesta imaginársela, la foto es importante, quizás eso se lo agregaría una foto del plato” (Virginia).

Las culturas conservan las huellas de la tradición oral y parte de los saberes culinarios, que continúan transmitiéndose, responden a esta comunicación. Los géneros mas libres son aquellos de comunicación discursiva oral. En lo “efímero” de la oralidad, está la posibilidad de la innovación de no fijar en letra muerta procesos que son corporales y performativos mediante la imbricación con los ritos de las cocinas. La lengua de las cocinas se multiplica en mil hablas, jamás dos resultados de una misma receta son idénticos. “La memoria oral difiere significativamente de la memoria textual en el sentido de que la memoria oral tiene un gran componente somático...”(Ong: 1987: 71).

En la esfera de la cocina, junto con el gesto poderoso de la movilidad oral, se conjunta en la ejecución de las recetas una experiencia total en la que los sentidos convergen. El gusto, el olfato, el tacto, el oído y la visión están comprometidos. En esta experiencia el poder de las palabras evoca una conexión profunda entre el nombre y su referente material. En tal sentido, no sería casual que: “Los pueblos orales por lo común consideran que las palabras poseen un gran potencial mágico” (Ong: 1987:39).

El cuaderno entraña un doble significado afinado en la tensión oralidad-escritura: por una parte se valora la gracia de la oralidad y la memoria oral que es descrita como tocar piano sin partitura (Gabriela). Se verifica en el enunciado culinario la importancia de la oralidad en detrimento de lo escrito que significa una carencia, una pérdida como lo plantea Marta “Yo soy de cocinar con libro, no pongo mi creatividad” a diferencia de otras entrevistadas:

“siempre anoto las recetas, pero siempre las memorizo, tengo como referencia, no soy de las personas que no saben hacer ni arroz graneado por ejemplo si no están con la receta puesta ahí, improviso hartito” (Liliana).

“Chuletas con nueces que mi padre hacía, esa es otra historia de la familia, para eso te sirve un cuaderno y es que todavía tenemos memoria y por eso siento que no necesito escribirlo” (Daniela).

Lo que no necesita escritura es porque está incorporado. Existen memorias orales prodigiosas, entonces las preparaciones que describe Virginia no están en el cuaderno de su madre. Lo que se sabe no se escribe.

“Los postres, las tortas, las pizzas porque de ella aprendí a hacer la masa, todo lo que efectivamente yo creo que es mi repertorio de batalla es todo heredado” (Virginia)

Sin embargo, se constata la dificultad para reestablecer sabores y recetas desde memorias ausentes cuando no es posible 'reconstituir' guisos de los que no existen vestigios escritos. Muchas versiones se prueban en un intento por aproximarse al modelo de manera fallida.

"Este es el postre que hacía mi mami y lo intenté hacer y como mi mami lo hizo tantos años, le comencé hacer variaciones entonces nunca más logré que me quedara..." (Verónica).

"Hay cosas que no están escritas y que yo he tratado de acordarme como las hacía mi mamá, como el pastel de tallarines que le quedaba espectacular y lo he intentado de distintas maneras y me queda muy seco..." (Virginia).

"...pero si tú tienes el recuerdo metido de lo que has comido...intentas reproducirlo y hay cosas que me he demorado cuatro veces hasta que logro el resultado de mi recuerdo, quizás no es el de mi abuela pero así lo recuerdo" (Viera).

Si bien la oralidad contamina y cambia la escritura culinaria, es en la oralidad, o más bien en el desfase entre texto y habla, donde se afianza la posibilidad de mantener los secretos que huyen por entre los intersticios de la escritura. "Cada cocinera tiene su repertorio, sus grandes aires operísticos para las ocasiones extraordinarias y sus cancioncillas para el público familiar (...) a medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia. Al seguir con cuidado la misma receta, dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución (...) toda una relación con las cosas que la receta no codifica y casi no precisa, y cuya manera, de un individuo a otro, difiere, pues se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional" (Giard: 1996: 207).

La receta aparece más o menos estandarizada cuando es fijada en la escritura y tres son sus componentes básicos (nombres – ingredientes – preparación), que pueden reducirse a dos en varios casos (nombre y preparación) integrando los ingredientes en la descripción de la preparación. En el caso de las recetas de la madre de Marta, claramente la oralidad domina la escritura. En ese ejercicio descriptivo detallado, que no separa los ingredientes, hay una intencionalidad explícita por ser comprendida posteriormente por sus descendientes. Marta en su 'oralidad vuelta escritura' ejerce transgresiones a la codificación culinaria. Por el contrario, en las recetas de Viera hay

una hipercodificación y síntesis que ella misma reconoce implicará una barrera y dificultad para que su hijo pueda descifrar, en el futuro, las recetas allí consignadas.

“pero cuando escribo las recetas, las escribo casi en clave no las desarrollo porque yo sé y, de hecho es algo en lo cual he reflexionado porque si mi hijo me pide una receta no va a entender nada” (Viera).

Pero la escritura en sí, no reemplaza la oralidad y en tanto “*tecnología interiorizada*” también hace viable la multiplicidad, la posibilidad creativa, diversas versiones de las mismas recetas lo confirman. “La escritura, consignación de la palabra en el espacio, extiende la potencialidad del lenguaje casi ilimitadamente, da una nueva estructura al pensamiento” (Ong: 1987: 17). En la lectura y escritura se reserva la posibilidad de liberar la imaginación de cada una, al figurarse los episodios de la receta, a través de este ‘saber hacer’ que adelanta en la mente de las cocineras, la estructura de un posible resultado. Asimismo, la escritura se valora en su función práctica de *ayudamemoria* ante los rigores de la rutina diaria.

“...entonces si yo tengo mi cuaderno yo me aseguro porque la memoria es muy frágil entonces tu vas olvidando y además que tú te cargas para hacer una semana igual a la otra, una semana igual a la otra, en cambio si tú tienes tu cuaderno tú tienes una gama más amplia de posibilidades” (Ximena).

En síntesis podemos conjeturar que no existe la oposición simplificada entre oralidad y escritura, como aquello que fluye y es permeable versus lo fijado y eminentemente conservador, más bien las escrituras de los cuadernos pueden ser comprendidas como una extensión de oralidades pasadas, y no responde a rupturas con las redes de transmisión *entremujeres*, sino a un reforzamiento ante la fragilidad de los mismos. “Por fortuna el conocimiento de la escritura, pese a que devora sus propios antecedentes orales (...) del mismo modo puede restituir su memoria” (Ong: 1987: 24). Parafraseando a Bajtin, la unidad discursiva receta (y/o recetario), está llena de ecos dialógicos siendo el eslabón de una cadena de comunicación mayor, donde oralidad y escritura se entrelazan. Viera es un ejemplo del fluir entre dos tradiciones mestizadas donde lo oral y lo escrito convergen y se potencian mutuamente:

“Por mi abuela materna viene una tradición oral y por la paterna esta el tema de la escritura. Claro, porque mi abuela paterna si bien es Checa, ella fue educada en tiempos del Imperio Austrohúngaro, son germánicos, entonces contrariamente las recetas de mi abuela materna que son una pizca y un puñado de esto otro y un poquito de no se que, las de mi abuela paterna son: 123 gr. de tal cosa, 118 de tal otra y con la descripción precisa y esa receta no te puede salir mal. Me acomodan las dos, es que lo que si es cierto que la gran

mayoría de las recetas de mi abuela paterna, son recetas de dulces, de tortas y la composición de las tortas hace una alquimia en el horno que tú no controlas, entonces si echas menos de tal cosa no queda esponjoso y queda duro, tieso (...) En cambio en las recetas que mi abuela le echaba mas miel o menos miel, por ejemplo tengo la receta del strudel de mi abuela materna, es con una relativa precisión y una vez que tienes la bola de masa hay que golpear mas o menos unas 50 veces entonces es otra mirada de la precisión y para ella eso igual era preciso, cuando dice tres puñados de tal cosa sin duda, son sus puñados y no los míos y cuando dice déjelo mas apretado o mas suelta y échele mas o menos sémola” (Viera).

Respecto a la posibilidad de hablar de una conexión entre géneros discursivos de lo ‘íntimo-doméstico’ llama la atención que en su mayoría las entrevistadas coincidieron en relatar la tenencia de diarios de vida⁴⁴. Surge entonces la interrogante: acerca de qué nos pueden informar dichas articulaciones escriturarias entre cocinas y vida. Cuál es el punto de conexión entre ambas experiencias y documentos.

“Nunca lo había pensado, yo he sido siempre súper escritora: cartas, diarios de vida, cuentos, nunca lo había pensado en relación de la cocina...” (Viera).

“Si, o sea escribo mi diario de vida, debajo de mi cama tengo una caja, es que es como el afán de registrar las cosas. Es la intimidad misma. Es que cuando ya no puedo conmigo misma y no tengo con quien conversar, escribo, desde chica dejé algunas en Antofagasta, porque mi papá dijo que nos teníamos que venir con la maleta a un departamento y entonces lo tuve que dejar todo” (Gabriela).

“...sí hice diario de vida igual que todas las niñas y después de casada más y de desespera más y cuando tuve a la Claudita en Estados Unidos, ahí hice mucho diario porque lo estaba pasando pésimo...” (Marta).

Goody plantea que “la escritura al objetivar las palabras y hacer accesible su significado a una inspección mucho mas prolongada e intensa de la que es posible oralmente, fomenta el pensamiento privado. El diario íntimo o la confesión escrita le permiten al individuo objetivar su propia experiencia y le proporcionan un medio de controlar las transmutaciones que sufre la memoria” (Goody: 1996: 71). El diario de vida es el lugar propio donde lo más íntimo se escribe. Diario y cuaderno de cocina tienen en común la invención de una temporalidad otra, el ritmo personal de la escritura donde la destinataria es en última instancia la mujer que se escribe a sí

⁴⁴ El diario personal es una forma literaria muy tardía, de hecho desconocida hasta el siglo XVII. (Ong: 1987: 103).

misma. En ambos gestos o prácticas autoreferenciales se inscribe la posibilidad de fijar y darle el valor de la escritura a las propias narrativas de lo que “se es” y lo que se hace, o más bien de quien se es en el “haciendo”. En el escribir el libro (de lo) propio está contenida la simbólica de sentidos localizados en la experiencia cotidiana. Simbólica que también se desplaza y prolifera en otros espacios de la creación.

“...yo escribo poesía (...)...soy también columnista en un *magazine* y escribo cualquier cosa, me dan una página porque quieren que yo escriba porque les gusta como hablo...sí escribo me gusta mucho la cosa de la escritura, las tintas los lápices y los cuadernos...” (Liliana).

“...sabes que hago yo, me gusta escribir décimas un poco humorísticas cuando hay eventos o cosas así hago décimas, son bien simpáticas, he tenido siempre facilidad para versificar ahora nada moderno ni nada, sino una verificación antigua pa’ décima...mi mamá lo hacía, mi mamá escribía poesía” (Emma).

“...y yo lo único que tengo escrito, yo escribo sueños, mis sueños” (Virginia).

Hemos establecido la analogía entre recetario personal y diario de vida, pues nos pareció que, a pesar de las diferencias entre ambos géneros, podía ser significativa su coexistencia como huella escritural en la vida de muchas de las entrevistadas. Una narrativa invisibilizada que entraña particulares genealogías. Aquello que no se muestra a nadie, que todos desconocen y que sin embargo remite a subjetividades compartidas. Lo singular y lo colectivo compareciendo en un mismo lugar para conformar lenguajes femeninos hasta ahora devaluados.

10.4 Las Fuentes escritas

“Lo impreso produce una sensación de finitud, de que lo que se encuentra en un texto está concluido, de que ha alcanzado un estado de consumación” (Ong).

Tengamos presente el significado histórico en el que se asentaron los libros de cocina, marcando principalmente diferenciaciones de clase en diferentes culturas como lo documenta Goody a través de sus estudios de la cultura culinaria en Asia y Europa: El acceso a la escritura ha sido claramente un indicador de la estratificación de las sociedades. “Con el advenimiento de la imprenta, el libro de cocina, como otras formas escritas, abrió camino para la movilidad social, ya que fue posible aprender las costumbres de los grupos de estatus más elevados estudiando los libros de cocina, administración del hogar y ‘etiqueta’” (Goody: 1995: 249).

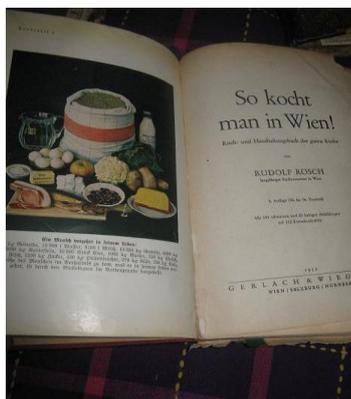
Creemos que la distinción entre libros y cuadernos de cocina alude a lógicas y orígenes radicalmente diferentes que enuncian procesos de legitimación discursiva coexistencia o bien cooptando narrativas periféricas, históricamente situadas al margen de los lugares hegemónicos. En tal sentido la escritura, en distintos momentos, ha cumplido una función irrefutable: “Es humano en todo caso – afirma Said -, preferir el orden al desorden, los libros a la confusión del mundo, la “autoridad esquemática de un texto” al encuentro directo con la vida: la realidad se funde con el campo de las representaciones, generado por el discurso, o, en otros términos, la actitud textual cristaliza en un conjunto de definiciones culturales que determinan lo que el individuo puede decir sobre una materia (...) las condiciones de la representación aparecen siempre relacionadas con la asimetría del poder que permite a la cultura tecnológicamente más fuerte definir y representar a los grupos más débiles” (Vega: 2003: 102).

Se tiende a creer que entre los cuadernos y los libros impresos de cocina no hay rupturas y muy por el contrario importantes semejanzas los unen en un mismo universo simbólico. Obviamente, al revisar sus contenidos unos se nutren de otros, existen vasos comunicantes permanentes y usos comunes que permiten afirmar esa continuidad. No obstante, el análisis se posa en las rupturas que es posible revelar pues nunca los recetarios impresos o manuscritos son “en sí” y deben ser contextualizados y significados en la trama de relaciones móviles en la que se ubican. Hemos visto que en general los libros ocupan un rol secundario como fuentes para los aprendizajes culinarios y aquello tiene su razón de ser anclada en un devenir histórico donde las mujeres se mantuvieron al margen de la cultura letrada por muchos siglos. Sin embargo, hay tradiciones (como en el caso de Viera y sus antepasadas/os europeas/os) donde la lectura ocupa un lugar privilegiado y esa ruptura no es visible. Ella reconoce, como consignamos anteriormente, que sus tradiciones híbridas le permiten fluir de igual modo por lo oral y lo escrito.

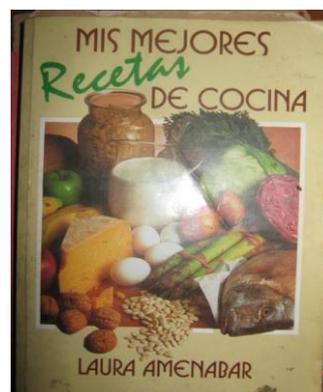
No obstante, simultáneamente es posible evidenciar mecanismos a través de los cuales las escrituras cooptan saberes femeninos domesticados en la lógica del orden masculino y la “neutralidad del lenguaje” invisibiliza el carácter sexuado de las transmisiones de las cocinas, ocluyendo las marcas de género que éstas portan. Las reflexiones de Luce Irigaray leída por Alejandra Ciriza proponen claves en tal sentido:

“Como sujetos individuales (al menos en nuestras sociedades), nos hallamos inscriptos/as en una genealogía familiar a partir de una línea de filiaciones establecidas por vía paterna: es “el nombre del padre” el que nos sitúa en un

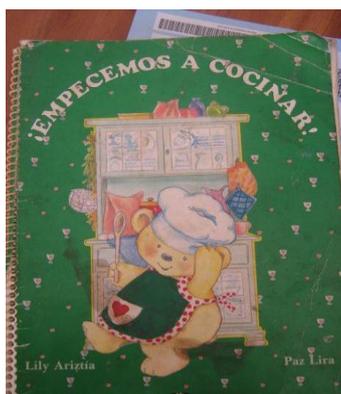
orden de generaciones, mientras las genealogías de mujeres se pierden y olvidan fácilmente. En las sociedades patrilineales, como ha señalado Luce Irigaray, carecemos de símbolos para nombrar las relaciones entre mujeres, que quedan subordinadas a las relaciones entre hombres. (Ciriza: s/n).



Libro de Viera



Libro de Virginia



Libro de Bernarda y Liliana



Libros de Verónica

Respecto a las memorias sobre lecturas, en la niñez se reiteran experiencias marcadoras para nuestras entrevistadas, cuando abuelas, padres o madres regalaron libros de cocina dirigidos a la infancia⁴⁵. Estos textos se recuerdan como referentes importantes que vinieron a reforzar los aprendizajes miméticos.

“...me acuerdo que cuando era chica, había un programa en la tele donde salía Laurita Amenábar y entonces ella sacó un libro de cocina para niños y mi papá me lo compró, mi recuerdo es haber hecho mi primer queque con el libro de Laurita Amenábar, más recordando todo lo que me decía mi abuela y fue lo primero que hice sin ayuda, debo haber tenido unos 9 años” (Virginia).

⁴⁵ “Empecemos a cocinar” (1988). Editorial Universitaria. Santiago, de Paz Lira y Lily Ariztia fue usado por Liliana y Bernarda con sus hijas.

Las fuentes escritas son reconocidas como un reservorio de información importante pero cuyo uso por lo general no es cotidiano. Aunque se tienen libros, en general se usan poco. Las mujeres entrevistadas no utilizan sistemáticamente los libros de cocina que les han sido regalados, fundamentalmente porque responden a otros sistemas culinarios, con ingredientes y preparaciones de difícil traducción. Se muestra más efectiva aún, para las generaciones mayores la red oral entre mujeres que la lectura de libros impresos, pues se reconoce que éstos funcionan muchas veces en códigos de otras latitudes lo que no permite comprender las medidas o acceder a ingredientes desconocidos. En el testimonio de Ximena incluso aparece una resistencia directa a los libros de cocina, que denota las tensiones entre formas de aprendizaje culinario e improntas de clase. El libro en formato tradicional, para muchas, no es compatible con una praxis culinaria.

“Me voy comprando, pero tiendo a lo más básico, por ejemplo mira te voy a decir: los *hare crishna*, en la micro vendían, lo básico, me interesan todas esas cosas como ellos se alimentan con cosas más naturales, tengo recetarios cositas chicas, recetarios que salen en atún, ponte tú, todas esas cosas las voy coleccionando y cuando puedo las voy haciendo” (Ximena).

Hay, algunos textos emblemáticos que han sido utilizados y regalados en distintos momentos de la vida como: la cocina de Laura Amenábar (versión libro y fascículos coleccionables), Doña Pepa⁴⁶, Doña Petrona y las hermanas Rengifo⁴⁷, que se recuerdan en anaqueles de madres y abuelas. Laurita Amenábar fue regalada en capítulos por las madres de Virginia y Verónica y por la suegra de Gabriela cuando ésta, se casó.

“...son las que me dejó mi mamá, Laurita Amenábar, venían en una revista claro...a las dos hermanas nos hizo lo mismo, año ´88 y entonces ella cuando nos casamos nos las regaló y cuando veo algo dulce los veo pero ahora no los abro mucho porque tienen olor a viejo...” (Verónica).

“...en mi casa había uno, uy me acabó de acordar un libro grande...Doña Petrona puede ser y tenía una tapa como de género de mezclilla...parece que en un librero, sí mi mamá, oye la tengo cachá a mi mamá, de ahí sacaba las cuestiones me acabó de acordar...” (Liliana).

⁴⁶ Enciclopedia del Hogar de la Tía Pepa. Valparaíso, 1882, otro de los clásicos chilenos. »Pocos supieron y pocos saben -escribe don Agustín Edwards- que la tía Pepa no era una vieja glotona rodeada de sobrinos vivaces, soltera y bonachona que repartía fuentes de succulentos guisos o delicadas tortas, sino un literato tan refinado de lenguaje como de paladar, el periodista y escritor chileno Rafael Egaña«. (Pereira Salas: 1977: 140)

⁴⁷ María Paz Lagarrigue A. Recetas de las Rengifo. 2ª ed., 1959. Lleva más de 7 ediciones. Representa una de las grandes tradiciones de repostería nacional. Las hermanas Rengifo, que hicieron célebre los alfajores, tortas, horchatas y sorbetes de guinda y de membrillo al pie del cerro y luego en la calle de Lira (Pereira Salas: 1977: 141).

“Mi mamá me lo regaló y sí se lo regalé a mi hija porque ella no tenía, el de las Rengifo, es comida chilena justamente, es bien bueno y son buenas las recetas” (Emma).

También se nombran otros textos, más actuales, de comida vegetariana y naturista usados como referente de alimentación saludable por Gabriela (El huerto regalado por su pareja), Bernarda (Libro vegetariano norteamericano traído también por su pareja) y Ximena. Estas fuentes bosquejan emergentes ideologías alimentarias que se filtran e instalan en oposición implícita a ciertas formas de alimentación en base a carnes, aceites y frituras que forman parte de la ‘comida tradicional chilena’.

“...en este tiempo me interesa aprender nuevas comidas, bueno me he comprado por ejemplo uno naturista, pero no tan elaborado, unos así de centros de estética, cosas así, como que me llaman más la atención que unos tan elaborados, con enciclopedias. No me gustan. Lo otro también hace años atrás fui donde el doctor Rossi, un médico naturista muy famoso en Chile y el también sacó su recetario para que tu fueras más sana. Esas cosas me han interesado siempre” (Ximena).

Continúa la práctica de madres y abuelas de recortar y guardar las recetas de revistas, aunque con cierto criterio selectivo de factibilidad. Por lo general las recetas manuscritas se mezclan con recetas recortadas de diarios y revistas, además de recetas provenientes de los productos y marcas de cocina pues las mujeres acudían regularmente a estas fuentes. Lo anterior refiere a un cambio en los modos de aprender a cocinar que se fue acentuando durante la segunda mitad del siglo XX y al que hoy día se agregan, no sin algunas resistencias, el cable e Internet.

“entonces no aprendió mucho el cocinar de su madre, entonces yo creo que mi mamá aprendió de mi abuela paterna y de revistas, que leía las revistas que recortaba y las copiaba y entonces eso que te mostré son cosas que ella me dio (...) tiene un montón perforadas y archivadas y lo suyo era lo escrito: revista La Mujer y no tenía ningún empacho en probar...” (Virginia).

En la línea de revisión de la continuidad de lo oral, no se puede desconocer la magnitud de las transformaciones que han sufrido las vías tradicionales de transmisión del conocimiento culinario en las últimas décadas y las entrevistas están dando cuenta de aquello:

“...donde hay mujeres hay fuente de información, yo creo que parte de lo que hay aquí y como que en la mujer de esa época, la conversación giraba en

compartir las recetas, con mis compañeras no es así, no se vive lo mismo, porque hay tanto escrito que en realidad no es tan necesario, ahora si quieres una receta metes la palabra clave a Google y la sacas, pero antes era en la TV o lo que comentaba alguien” (Virginia).

Si bien hemos detectado que la práctica culinaria sigue emplazada de manera preponderante en cierta herencia oral, también es posible encontrar el *placer del texto* como extensión del placer de cocinar y parte de un dispositivo complejo de aprendizajes mixtos, marcados claro está por condiciones de clase y etnia que indican el ingreso más o menos fluido a códigos de la ilustración. “La capacidad de manejar las herramientas de la lectura y la escritura es sin dudas uno de los principales ejes de diferenciación en las sociedades modernas” (Goody: 1996: 67).

“...he aprendido observando, comiendo y tratando de reproducir, leyendo mucho, mucho, mucho, la lectura es espectacular para mí, yo me pongo a leer un libro de cocina y me vuelo imaginando...Tengo esto que es la historia de la comida judía, está en inglés y es lo más entretenido porque cuenta de cuando la comunidad se instaló en la isla de no se que y que cocinaban tal huevada y cuando se tuvieron que ir, entonces que la tía lo hizo de tal forma y nosotros de esta otra...tengo libros con versiones de comidas árabes antiguas (Viera).

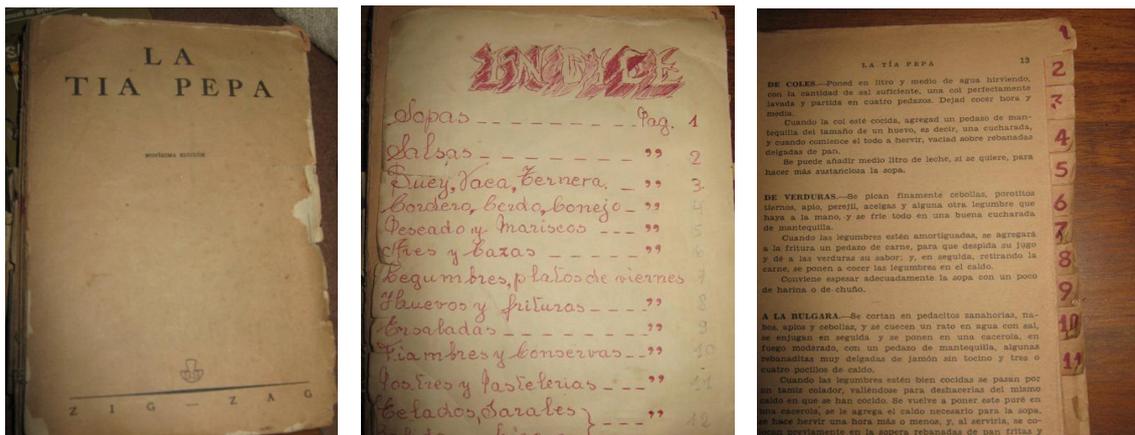
En el caso de Viera, no es un detalle que muchas de las recetas que están en los cuadernos de sus antepasadas y en el propio, provengan de un libro escrito en alemán antiguo, que se reconoce como una de las fuentes de la tradición culinaria por línea paterna. Un proyecto pendiente es traducirlas con su padre anciano que es el único que maneja la lengua.

Por último, hacemos alusión al Recetario de la Sra. Chía, tía-abuela de Marta, para referirnos a las tensiones entre oralidad y texto, que pueden ser leídas desde distinciones de clase y género.

“...la tía Chía era un libro editado, publicado pero que no tenía índice, de este porte el libro, con puras recetas pero sin índice entonces tú tenías que ir como repasando, memorizando... era un amor...era Larraín..., era una tía de ella, era hermana de la Mamita” (Marta).

Este curioso recetario, recordado jocosamente por las descendientes del mismo linaje de la Tía Chía, habla de una mujer de alcurnia que publicó sus recetas tradicionales y que en esta escritura legitimó sus saberes más allá del cuaderno personal,

atravesando la barrera de lo privado a lo público gracias a sus privilegios de clase. No obstante, el recetario también puede ser interpretado como un desajuste al canon ilustrado y a las clasificaciones y ordenamientos consagrados, que deja en evidencia las imborrables marcas de género presentes en este ‘saber hacer’, cuya raíz se asienta en oralidades polifónicas.



Libro de *La tía Pepa* de madre de Virginia con índice hechizo

Impresos que retornan a las estéticas artesanales para asimilarse a los íntimos cuadernos y conformar parte de lo que Braidotti define como memorias minoritarias “...forma intensiva, zigzagueante, cíclica y desordenada de recordar, ni siquiera apunta a recuperar la información de manera lineal. Sólo se limita a perdurar intuitivamente...” (Braidotti: 2004: 171).

10.5 Algunas Disquisiciones sobre la(s) diferencia(s).

Oreste Plath nos hablaba hace más de medio siglo sobre la posibilidad de construir un atlas alimentario donde el correlato entre cocina y territorio fuese casi perfecto, “Cada región es dueña de una producción y de un sabor” (Revista en viaje, 181), nos decía afirmando la triple fusión histórica de una cocina chilena. No obstante, en Santiago, metrópolis en contexto global, se constata la inviabilidad de la empresa. Al menos tal como puede ser abordada en otras regiones del norte y sur de Chile.

En La Región Metropolitana “se desintegran los particularismos”, y aunque permanecen ciertas trazas de una historia alimentaria compartida, “en esta nebulosa de informaciones heteróclitas (...) pueden coexistir influencias culinarias muy diversas

y sincréticas” (Fischler: 1995: 197). Hasta ahora hemos revisado como la condición de género ha unido discursivamente la trama de las cocinas, no obstante, los contenidos específicos de los cuadernos y relatos, también establecen jerarquías, clasificaciones y ordenamientos que responden a diferencias sociales, etáreas y étnicas. El tenor de algunas recetas y sus ingredientes sugieren posicionamientos varios. Estas diferencias se manifiestan en la alimentación entendida como un lenguaje estructurante que nos permite “desplazarnos en estas jerarquías, al menos de forma imaginaria” (Fischler: 1995: 80), pero afirmamos que también se manifiestan en los escritos culinarios de las mujeres entrevistadas.

Si bien hemos leído los cuadernos de cocina en tanto lugar de construcción de complejas genealogías femeninas, éstos, pueden ser analizados en sus posicionamientos múltiples abordados desde el concepto de las otras diferencias y sus *interseccionalidades*. Al ser leídos en primer lugar, desde el registro de la clase social: mientras en las clases altas podría visualizarse como una instancia de resguardo de ciertas tradicionales familiares, en sectores sociales de raigambre popular, actuales clases medias, se puede interpretar el cuaderno como un gesto que formó parte de un dispositivo mayor de ascenso social, o representó el propósito de ‘aproximarse’ a las clases dominantes en los estilos de escriturar cocinas.

En segundo lugar el eje de la temporalidad de los saberes establece en las recetas ciertas distinciones que permiten fecharlas. Qué ingredientes y procedimientos estuvieron presentes antes y cuáles están ahora. Al revisar los cuadernos nos percatamos, por ejemplo, que varios de los cuadernos antiguos incluyen recetas donde aparece la actividad de faenar pavos y gallinas (Emma, Virginia), lo que nos informa de un tiempo que se fue. Por otro lado pocas recetas incluyen lo *light* (Liliana), esto último nos señala que, por algún motivo, y seguramente en contraposición con ideologías maternas (de lo dulce), los cuadernos no alcanzan a ser impactados por la ideología de los *cuerpos perfectos*.

En los discursos de las mujeres mayores se establece implícitamente la oposición entre lo saludable y lo sabroso, cuando, por ejemplo, en los cuadernos de Ximena se consignan recetas de estos saberes “perdidos”, preparaciones usuales en décadas anteriores (riñones, sesos, panitas, chunchules). No siempre hay congruencia entre los cuadernos de recetas y una oralidad que alude a lo saludable. Pareciera ser en estos casos que el cuaderno ha quedado rezagado y es reflejo de patrones alimentarios en retroceso y de “una educación culinaria que se ha perdido”.

En los cuadernos una 'economía doméstica' de clase, se expresa a través de los ingredientes utilizados (corvinas y congrios versus merluzas) y las preparaciones (*soufflés* versus pantrucas). En los cuadernos de sectores medios, el criterio del costo aparece con mayor frecuencia en las recetas e incluso explicitado en sus denominaciones. La idea de lo económico se refuerza en la entrevista de Ximena, como un criterio cotidiano y vigente. Por el contrario, Liliana aleja sus cuadernos de la idea de la precariedad o ahorro a través de una selección en que la sofisticación es el sello buscado, acercándola al discurso del exceso:

“los ingredientes que me gustan eso es lo principal, no soy de las que anda buscando las recetas económicas, pienso que no es pa comerlo todos los días y es delicioso y ahí está la receta...” (Liliana).

El cuaderno de cocina es un artefacto cultural donde lógicas distintas coexisten: lo rápido, lo sencillo y lo económico está presentes, pero lo elaborado y festivo claramente es lo que domina las escrituras. A su vez se pueden leer signos de tradiciones heredadas y también trazas de hibridación multicultural se filtran. Examinemos como los criterios de selección plantean importantes distinciones en tal sentido.

Un imaginario de clase está presente en las recetas seleccionadas por la madre de Marta. A partir del relato de su hija se ponen en evidencia relaciones y códigos compartidos por mujeres que forman parte de un segmento social que durante los '80 se reunió en torno a la sofisticación culinaria. La madre de Marta accede tardíamente a los aprendizajes de cocina, comprendiéndolos como una estrategia premeditada para aglutinar a la familia y afianzar la relación con sus nietos/as.

“la mamá empezó a tomar cursos de cocina ¡que amorosa! porque se dio cuenta que si no tomaba esos cursos tampoco iba a tener ese atractivo y esas recetas son de esos cursos, de Yolanda Livoni, unas cuicas cuicas que respetaban a mi mamá porque mi mamá era muy diferente, muy original, a ellas que andaban vestidas con chanel ...entonces yo creo que esos cursos de cocina la entraron a la cocina sofisticada, con hartas cremas... la comida era fundamental, la mamá sacaba aplausos, ella me decía Martita si uno no hace esto no vienen linda porque es cierto que no venían”⁴⁸ (Marta).

⁴⁸ Yolanda Livoni de Saavedra, *La Marmita*. Santiago, 1943. Sin duda una de las más refinadas representantes de la ciencia gastronómica. Sus recetas alcanzaron popularidad a través de la Radio y la Televisión. (Pereira Salas: 1977: 141).

Una primera gran distinción, verifica un discurso común entre mujeres de clases medias-altas principalmente las de mayor edad, que releva la importancia dada a “lo nuestro” definido como “lo simple”. Marcar discursivamente el lugar de una identidad chilena “auténtica” que no se obnubila ante la diversidad culinaria foránea, opera como un marcador de clase construido desde las particularidades de género.

“...las recetas que ponen ahora en las revistas femeninas son tan elaboradas y llenas de productos extraños a mí me gusta en realidad la comida chilena no voy a decir que no incorporo nuevos sabores porque hay cosas ricas ahora, pero me gusta más tradicional porque así me crié” (Emma).

“...cuál es la relación que yo he tenido con la cocina, la he tenido siempre como una cosa que no puede ser un problema...pero nunca me interesó resolverlo de una manera exquisita ni sofisticada, me gusta la comida chilena, en Méjico me gustaba la mejicana pero lo que come la gente común y corriente...entonces siempre como que la comida es como lo natural, lo que no tiene que ser un problema...lo más verdadero que hay, así soy pero es auténtico eso no es pose, me gustan las cosas sabrosas ya no lo hago pero me gusta el *arrollao*...” (Marta).

Las memorias de la infancia influyen directamente en esta construcción del gusto que también define las preparaciones y recetas consignadas en los cuadernos. La distinción de clase aparece en las mujeres que cocinan y valoran platos sencillos, familiares y caseros, arraigados en tradiciones locales de origen campesino en algunos casos.

“...venía del mundo donde mi abuela la Mamita, tenían fundo acá en Buin, entonces ahí yo tengo el recuerdo de haber comido como reina pero también muy chileno esas cosas como los cabritos al horno y al fuego y cordero, pal sur tenían un fundo, exquisito pero bien chileno estoy pensando, no comida francesa, las comidas de campo cuando era chica que, las recuerdo las de mi abuela, de la materna y de la paterna porque uno tenía un fundo en Buin y otro tenía un fundo en Mulchén adentro hacia la cordillera y ahí era donde comíamos por eso me acordé de corderos cosas al palo” (Marta).

Respecto a la etnicidad es interesante consignar que ésta se elabora desde oposiciones. “La identidad culinaria, como otras identidades, se construye también en relación con los otros (...) La comida es un elemento importante que sirve a los grupos sociales para tomar conciencia de su diferencia y de su etnicidad – entendida como el sentimiento que forma una entidad cultural distinta” (García: 2002: 36). El testimonio

de Viera es iluminador en tal sentido pues toma distancia de la “comida chilena” a diferencia de los relatos de Emma y Marta, estableciendo también la distinción entre lo elaborado y lo simple pero asignándole distinto signo.

“...Mira personalmente pienso que la cocina en Chile es nula, hay un par de cosas emblemáticas que son ricas, por ejemplo las humitas me da lata de hacerlas y las compro en la feria. Pero hago porotos granados, carbonadas, que son comidas caseras, calientitas, ricas...A mí en una época me dio por hacer dulces chilenos, que los franchutes les cargaban porque los encuentran cargantes, yo más bien echaba de menos los cuchufli, los barquillos, el mote con huesillo, cosas súper puntuales, pero la cocina chilena nunca estuvo presente en mi casa. A mi retorno hago cazuelas, porotos granados, te insisto que la cocina chilena la hallo súper pobre, pero es la reivindicación del patache, no sé que, cocinado con salsa verde, los locos, pero son cuestiones poco elaboradas” (Viera).

El discurso del arraigo aparece en oposición (y coexistiendo en distintas proporciones) con el discurso de la curiosidad ante lo exótico que se refleja, por ejemplo, en los criterios de selección de los cuadernos y relatos de las mujeres más jóvenes y especialmente en Liliana. Lo antiguo y lo sencillo (las hojuelas de la abuela, el postre pobre) se confrontan con la sofisticación cosmopolita que compromete a mujeres de la misma clase, pero de generaciones menores. Lo exótico aparece en las especias que se usan para condimentar y cambiar el sabor de los alimentos y en una curiosidad deseante de aprender nuevos elementos que integrar a las cocinas.

Los relatos (más que los cuadernos) de estas mujeres de clase media alta, muestran el vaivén entre el polo de la neofobia (prudencia, temor a lo desconocido, resistencia a la innovación) y el de la neofilia (tendencia a la exploración, necesidad de cambio, de novedad, de variedad) (Fischler: 1995: 63). Pero nuestra lectura es que esta “paradojas de la omnívora”, asume connotaciones de clase, mientras que la presencia de lógicas gastroanómicas tiende a desperfilarse a nivel microdiscursivo.

“me gusta mucho mezclar aliños y pastas y pastos y cosas, por ejemplo, compro en los supermercados en las estantería y cosas de gourmet...como hacer plan para ir a mirar eso, me gusta ver los curry hindú y de piña y el curry verde y el amarillo y sacar las mezclas de cúrcuma y siempre voy buscando, hay algo en polvo y esta marca, esta otra marca es mejor, me gusta muchísimo...yo compro todo en supermercado... y compro cosas ahora

compré un aceite de ajonjolí con sésamo y otro de palta y los tengo ahí, no los necesito, pero me encantaron...” (Liliana).

“entonces en mi casa tú entras a la cocina, porque vi una película una vez que tenía que ver con eso, está lleno de frasquitos, me di el trabajo de hacer frasquitos con etiqueta y unos dibujitos, para el cardamomo y los ingredientes así más raros” (Gabriela).

El Adrián Buchi de la cocina molecular (...) una vez hice una gelatina de whisky y son esas cosas medio snob pero tincadas...” (Viera).

“...es una receta inglesa... antes vendían estas galletas acá y ahora no las venden son unas duras de jengibre, duras como piedras...aquí no venden almíbar dorado, lo que venden es lo que le llaman goma que es para preparar tragos, esto es un almíbar dorado que la venden en Inglaterra que no se con que se podría reemplazar...” (Emma).

Asimismo, nuevas sociabilidades se practican al interior de un segmento social que a través del compartir experiencias de cocina construye subjetividades naturalizadas de la sofisticación, que cruzan multiplicidad de criterios (diversidad cultural, sensualidad, comida sana). En un diseño de equivalencias con el primer mundo “La experimentación audaz y lúdica está incluso favorecida por el hecho de que la cocina se convierte cada vez más a menudo en una actividad de tiempo libre y no sólo en un actividad cotidiana” (Fischler: 1995: 197). A su vez las fuentes de estas nuevas prácticas se van modificando como vemos a continuación:

“Libros tengo, el Gonzalo me regaló uno de la cocina del Huerto, y con él en el verano tenemos una tradición que invitamos a unos amigos y cocinamos toda la tarde; porque me leí el libro de Isabel Allende Afrodita donde dice que es afrodisíaco cocinar en pareja, entonces nos juntamos toda la tarde y les hacemos esta comida; y en el verano invitamos a comer a sus hermanas con los maridos y hacemos puras comidas afrodisíacas...” (Gabriela).

“siempre comida vegetariana porque esos cursos los hacen en el Huerto y estamos fascinadas, es que son unas clases muy entretenidas porque hay una mesa grande con sus sillas, somos como 10 por curso y hay una cocina con espejo arriba, entonces hay un menú cada vez, se prepara ahí entre todos, hay algunas cosas que ya viene preparadas y vamos revolviendo ayudando a armar los platos entonces después nos sentamos a comer” (Liliana).

“Si, porque hemos hecho pato o jabalí entonces buscamos las recetas en Internet” (Bernarda).

El ajonjolí, el cardamomo o el almíbar dorado son ejemplos que nos recuerdan, en otro contexto, el esquema de análisis de Mary Weismantel⁴⁹, en tanto pueden ser leídos como una simbólica cargada de ideología. Se trataría de signos ajenos “al sistema semiótico de las prácticas culinarias nacionales, que funcionan metalingüísticamente en el sistema de alimentación como símbolos de distinción” (Weismantel: 1994: 224). Parfraseando a Weismantel, a las proliferaciones multiculturales se confronta, por ejemplo, la *humilde contrahegemonía* del cochayuyo, que existe como ingrediente y receta en prácticamente todos los cuadernos, constituyendo una singular marca interclasista si bien las distintas preparaciones retrotraen nuevamente a señales étnicas y de clase⁵⁰.

En los cuadernos de cocina, comprendidos como artefactos más bien conservadores, el conocimiento globalizado de las otras cocinas es todavía marginal y se comprueba la persistencia de los sistemas tradicionales aunque múltiples. La cocina “multicultural”, entendida como nuevas preparaciones donde la fusión es el eje organizador, se integra por otras vías de transmisión. Así la industria cultural (literatura y cine) y el mercado culinario van dictando pautas que se alinean con los nuevos ordenamientos alimentarios. Mary Douglas afirma que “se toleran bien las innovaciones con la condición de que estén bien inscritas en el modelo (Douglas: 1995: 184). Sería necesario formular preguntas sobre la estabilidad de aquellos modelos en contextos de ciudades globales y la instalación de nuevas prácticas comunicativas transnacionales también en los ámbitos culinarios.

Desde enfoques críticos podríamos leer esta apertura como un movimiento que se activa no en las propias cocinas sino a través de los procesos del mercado global y en sus esfuerzos por “inocular diversidad”, también en las formas de alimentarse y de preparar los alimentos⁵¹. Extrapolemos a escala culinaria la reflexión de Rita Segato, que analiza la crisis de los estados nacionales y su articulación en un sistema mundial para ponernos alerta respecto a las asimetrías de la globalización: “Si el gran lema y, yo diría, la utopía posible del momento es la utopía de un mundo diverso, no debemos perder de vista la dimensión de la diferencia radical de culturas y la pluralidad de mundos donde esas diferencias cobran sentido” (Segato: 1998: 3). Viera desde su

⁴⁹ Antropóloga norteamericana que realizó investigaciones sobre las ideologías de la alimentación en Ecuador, utilizando el concepto de gastropolítica. Extrapolamos la operación lingüística que Weismantel realiza, reconociendo los riesgos que entraña. “El simbolismo del arroz blanco debe ser estudiado en el contexto de todo este complejo simbólico” (Weismantel: 1994: 234).

⁵⁰ La denominación *comecochayuyo* se utiliza en el norte y sur del Chile para referirse peyorativamente a personas de condición social inferior.

⁵¹ bell hooks utiliza la metáfora culinaria para referirse a esta operación que banaliza las identidades étnicas “Convertir la Otridad en mercancía ha tenido mucho éxito porque se ofrece como un nuevo deleite, más intenso y más satisfactorio que los modos comunes de hacer y sentir. En la cultura comercial, la etnicidad se convierte en especia, condimento que puede animar el platillo aburrido que es la cultura blanca dominante” bell hooks. *Devorar al otro: deseo y resistencia* en Debate Feminista, México D. F., 1996, pp. 17-38

sabiduría culinaria (y étnica) intuye la necesidad de problematizar en clave identitaria las cocinas del mundo.

“Me encanta, la comida peruana conozco, la mexicana conozco súper poco y aquí ha llegado súper poco, en cambio la peruana ha llegado mucho y a mí me fascina y con esa comida si tengo conexión, con la mexicana me es más difícil, un amigo me trajo unos libros maravillosos de comida mexicana pero nunca he hecho nada porque no están los ingredientes...es como un paso turístico, no es que esté en contra de eso pero me cuesta cualquier cantidad, incluso si no sé como se hace pero si lo he comido antes puedo relacionar” (Viera).

Los cuadernos pueden ser analizados desde encuadres distintos pero interconectados: situados en las encrucijadas de género, en las diferencias de clase, etnia, generación, y también en los devenires de un mundo hipercomunicado. Podemos indicar que no existe un sujeto unificado y también en las cocinas se debe apelar a lo nomádico para comprender los tránsitos y diversidades coexistentes.

“Existe una extraordinaria carga comunicativa generada en torno a la comida” (García, 2002: 18) y nosotros agregaríamos que esta carga obviamente se extiende a las escrituras sobre comida. La máxima “somos lo que comemos”, se transmuta en el caso de estas mujeres en el “somos y hemos sido también lo que cocinamos”. El desplazamiento en el análisis desde el consumo a la preparación no eclipsa la posibilidad de problematizar las diferencias. Las distinciones sociales y étnicas por lo tanto no se establecen únicamente en las situaciones de consumo alimentario (*cuisine*) sino también en las situaciones de preparación de los alimentos y en su respectiva transmisión y documentación. Creemos que existe un continuum entre estas dimensiones que es necesario cartografiar.

10.6 Una comunidad de mujeres aún habita las cocinas.

“Toda diferencia que habrá determinado el movimiento de la historia como movimiento de la propiedad, se articula entre dos economías que se definen en relación con la problemática del don. La economía (política) de lo masculino y lo femenino está organizada por exigencias y obligaciones diferentes, que al socializarse y metaforizarse, producen signos, relaciones de fuerza, relaciones de producción y reproducción, un inmenso sistema de inscripción cultural legible como masculino o femenino”. Helene Cixous.

Hace unos días me imaginé organizando una deliciosa cena donde mis entrevistadas serían las comensales de un menú preparado especialmente por mí. Lo sorprendente

de aquella escena era que absolutamente todo habría sido elaborado en base a las recetas de sus cuadernos. Obviamente, es una fantasía imposible de consumir desde mis habilidades precarias, pero mi deseo responde a un sentimiento (mezcla de solidaridad y goce) del que me sentí parte conversando con las diez cocineras. Dos de ellas, luego de nuestras conversaciones, reactivaron antiguos proyectos inacabados, y retomaron sus cuadernos para hacer justicia a sus cocinas y las memorias que las dignifican. Celebro, con palabras de Cixous, esta *restitución de sus bienes y sus placeres* en los que se materializan genealogías femeninas.

No podré agasajarlas con el banquete imaginado, pues debo reconocer que me mantuve más bien en el “afuera de la receta”, concentrada en las ideologías de género que éstas soportan. No puse mi atención en el budín de berenjenas en sí, sino en como éste significó, en determinados contextos, un eficaz instrumento de seducción femenina. No me interesó preguntar como se preparaban los rollitos de ricotta y berenjena, sino reconocer que en torno a esta *cocina de autora*, se generaban potentes ritos sororales.

Discursos de cocina que permiten registrar itinerarios de identidad y elaboración intersubjetiva de experiencia: Ximena y Marta las cazadoras de recetas que se autodefinen como “carentes del talento”, Verónica la amante de los cursos de repostería, Emma la guardiana de tradiciones familiares, Liliana y Viera formadas en las tradiciones pero recreando saberes sin ningún complejo; Virginia, Bernarda y Gabriela posicionadas desde las tensiones de lo público, significando el cuaderno como herramienta de afecto en el ejercicio de la maternidad. Todas sin excepción, reivindicando, en algún punto de sus relatos, el espacio culinario de las mujeres que heredan, aprenden, comparten y enseñan el mundo de las cocinas.

“...realmente hay una cosa femenina que no digo que es sólo de las mujeres, de velar por el crecimiento y la salud de otros que es más femenino, lo masculino es como más de producir, ahora yo he visto que las mujeres se cuidan mas el lado femenino, porque cuando en los hombres se da me parece fantástico, para las mujeres es mas fácil aceptar el femenino, también es legitimo que una mujer desarrolle el masculino por otras razones” (Gabriela).

“...creo que en el cuaderno hay una riqueza de mujeres, probablemente que los chefs que son hombres pero en este espacio de las mujeres y lo que ibas recopilando es una riqueza entre mujeres, que se conversa y trasmite entre mujeres y que hemos perdido, de cómo nos conectamos las mujeres a través de la comida” (Virginia).

No debemos olvidar que el goce de las cocinas y escrituras para estas mujeres, en parte radica, en la libertad social y económica de escoger una experiencia que se vive placenteramente. Los cuadernos de cocina vienen a confirmar aquello en las presentes generaciones.

Aunque en ningún caso lo femenino pone en crisis la hegemonía patriarcal, ni en estas escrituras se juega algún tipo de dismantelamiento del orden simbólico, en el “cuerpo a cuerpo con la madre”, se recupera una hebra de la relación fundante que Luisa Muraro denomina el “segmento genealógico madre-hija, terreno donde radica la existencia simbólica de las mujeres”⁵². Un vínculo con la madre no sólo en términos simbólicos sino también reales se establece. En torno a las recetas se fundan lazos de cariño que arrojan claves para comprender el *entremujeres* que hemos estado examinando. La imagen de la madre idealizada durante la infancia o la figura madre y compañera del presente emergen en los testimonios.

“...y lo que preparaba ella cosas exquisitas eran postres buñuelos de distintas cosas de zapallos me acuerdo y las hacía en minutos era rápida para hacer, era divertida llegaba de la calle porque siempre tenían que salir porque a comprar a lo que fuera y llegaba se sacaba el sombrero, porque usaba sombrero en esa época se sacaba guantes de la cocina y hasta con abrigo se ponía a cocinar y no se ensuciaba nunca y hacía cosas rapidísimas y bien ricas ... cuando no había cocinera era muy seguido” (Emma).

“hay un vínculo afectivo de todas maneras que tiene que ver no sé a mí me sucede y lo vivo, cuando yo voy a la casa de mi mamá se transforma en puro comer porque mi mamá: te hice esto te hice esto otro y esto para el velador, te traje un postre y ya todo va relacionado con la comida...vive sola tiene 85 años y ya no está como para andar preparando tantas cosas más encima pa ella sola, pero sigue con la tontera porque siempre está haciendo un queque o está haciendo unas rosquitas y todo eso sigue cocinando si le gusta...también me manda cosas por *chilexpress*...y cuando yo voy allá es comer, si porque en Concepción hace frío salimos a puro resfriarnos” (Liliana).

Múltiples testimonios (y herencias de recetas) documentan los significados que remiten a un espacio de gozo compartido que se habilita, “ese primer amor no proscribire” dice Irigaray y nosotros agregamos que fragmentos de ese vínculo primario

⁵² http://www.mamametal.com/creatividadfeminista/articulos/genealogia_1.htm

pueden ser restituidos en la transmisión culinaria y proyectados hacia las relaciones con el resto de las mujeres (hijas, amigas, nanas, nueras). La cocina deviene en un reducto posible para delinear o reescribir relaciones entre mujeres, allí el concepto de genealogía acuñado por Irigaray y discutido por tantas, es operacionalizado y reactualizado.

La memoria culinaria implica reconfiguraciones discursivas retroactivas, pues nadie les habló a las mujeres del valor de la experiencia de cocinar. Construir el discurso de este hacer es por tanto un esfuerzo donde se multiplican significados ambivalentes. En el mismo lugar se cruzaron las exigencias de hombres proveedores y la felicidad de la donación y de aprendizajes compartidos entre mujeres que se aman.

“Tenemos que encontrar, reencontrar, inventar, descubrir las palabras para nombrar la relación a la vez más arcaica y más actual con el cuerpo de la madre, con nuestro cuerpo, las frases que traducen el vínculo entre su cuerpo, nuestro cuerpo, el de nuestras hijas. Un lenguaje que no sustituya el cuerpo a cuerpo, como lo hace la lengua paterna, sino que lo acompañe; palabras que no cierren el paso a lo corporal, sino que hable en corporal” (Irigaray en Forcinito: 2004: 80)

En las cocinas se pueda “hablar en corporal”, pensar en corporal, escuchar en corporal, sin por ello quedar reducidas al arquetipo de “mujer” tradicional y perfecta. En el compartir cocinas se recrean durante la vida prácticas gozosas. A través de los relatos y los cuadernos ello se ha develado. La cocina como lugar de creatividad y de goce transgresor es un territorio que debiéramos continuar explorando. Territorio en repliegue pero que en las historias de algunas de estas mujeres, se constituye en gesto de resistencia, inconciente por cierto la mayoría de las veces.

11. A modo de Conclusiones

“Todos estos espacios (incluido el doméstico) están recorridos por una discursividad estructurante o masculina y, al mismo tiempo, por la desobediencia a tal discursividad, es decir, una contra-discursividad femenina o marginal” Forcinito.

El impulso inicial de estas indagaciones fue la pregunta por los cambios y las continuidades presentes en las transmisiones culinarias entre mujeres. Específicamente cómo se conforma una simbólica femenina situada en el cruce de los saberes de cocina, y cómo los discursos que allí ‘se *cuecen*’, circulan por los caminos de la subordinación y la transgresión. Para pensar en esos tránsitos, y en aquella doble posibilidad, fue utilizado el dispositivo relato-cuaderno. Desde esta materialidad se reconstruye la producción de una subjetividad expresada en oralidades y escrituras imbricadas.

Respecto al encuadre teórico para aproximarnos al espacio simbólico de las cocinas femeninas, Si bien las interrogantes se organizan desde el concepto de ideologías de la alimentación (Fischler y Weismantel) en contextos de transformaciones sociales en curso, no es posible adscribir a una entrada única. Es necesario situarse en una ambigua complejidad, relación paradójica jamás resuelta que conecta sujeción y agencia, lo hegemónico y las microresistencias, la imposibilidad de inscribir la experiencia femenil en un “afuera” del orden del Padre o bien el enfoque donde lo femenino puede ser comprendido “como una nueva economía simbólica y discursiva”, tal como lo han planteado, con matices, Cixous, Irigaray, Braidotti y muchas otras.

A través de lo que dicen y escriben estas diez mujeres en relación a sus memorias y aprendizajes culinarios, esta tesis confirmó la existencia de una cultura femenina tramando en las cocinas (Luce Giard). Pero quisimos exceder la mera constatación de la existencia de “una comunidad desterritorializada”, y dar cuenta de las maneras en que una simbólica de la alimentación se reproduce y reorganiza en sus narrativas generizadas.

A partir del itinerario emprendido planteamos algunas afirmaciones preliminares y concluimos que este trabajo exploratorio recién permite avizorar la *punta de un iceberg* que emerge a través de las prácticas discursivas analizadas. A continuación identificamos los ejes que organizan las conclusiones:

1) Los significados de la cocina a través de las prácticas discursivas

Los significados del cocinar y el escriturar estas cocinas fueron múltiples, no obstante la articulación entre cocina y afecto es uno de los ejes fundamentales que continua organizando las subjetividades femeninas. La idea fuerza reiterada, dice relación con mantener la continuidad de lo afectivo: el cocinar para los seres queridos es un deseo instalado que contribuye a la persistencia de intimidades familiares. Se verifica una vez más a través de los relatos, la importancia atribuida a lo afectivo y la cocina mantiene su eficacia a partir de modelos de feminidad fundados en el ser para otros.

Los cuadernos, en muchos casos, ilustran cómo la relación entre cocina y afecto, está permeada de modo dominante y transversalmente por las lógicas de lo materno, en tanto instrumento auxiliar para la entrega de las mujeres cocineras hacia su entorno. En la preparación de los alimentos se retorna al rol naturalizado de la maternidad y la interiorización de dicho rol desde la infancia, ha sido el lugar de la reproducción ideológica por antonomasia. Las subjetividad culinaria cimentada en el gusto de la donación (de los tiempos del cocinar y de los resultados producidos), para contribuir a la reproducción de la vida, se tensiona sólo parcialmente desde el privilegio de la clase y las autonomías económicas,

Si bien, el nexo 'afecto – comida' tiñe los vínculos familiares y se intensifica particularmente durante las etapas de la reproducción y la crianza, hemos analizado que comienza a modificarse el discurso de servicio a los otros, y entre las nuevas generaciones este cambio en las prácticas discursivas tiene su correlato social en relaciones con hombres. Hombres que, en muchos casos, se conectan con los aprendizajes culinarios a diferencia de la generación de los padres. Los vínculos entre los géneros están cambiando y las coordenadas etáreas de las mujeres, definirán relaciones distintas con sus parejas, lo que redundará, de manera incipiente aún, en las cocinas. Esto amerita otras exploraciones para identificar los alcances reales en términos de nuevos equilibrios domésticos y las transformaciones que podrían hallarse en curso respecto a las conexiones entre hombres y cocinas.

Sin desconocer la centralidad del eje discursivo cocina-afecto, al examinar más profundamente los significados que las mujeres consultadas atribuyen a su experiencia de hacer y pensar la labor de la cocina, la ambivalencia se hace presente. La coexistencia de las categorías "cocinar para otros" versus "cocinar para mí" emerge, y da cuenta de subjetividades fragmentarias o en transición. Un discurso que

valora el deseo y el gusto individual, permite identificar las brechas simbólicas, que las propias entrevistadas reconocen, en relación a la experiencia de sus madres.

Coexistiendo con la primacía de la díada comida-afecto que generara continuidades en los estados de dominación simbólica en que las mujeres han habitado históricamente, se constatan rupturas respecto a los sentidos más tradicionales de la cocina femenina. Se valora esta habilidad heredada o adquirida, asociada a nuevos procesos de autonomía afectiva, social, económica y personal, producto de experiencias vitales donde las fronteras de lo doméstico fueron traspasadas.

2) Transmisión de saberes. Mutación en los aprendizajes.

Los modos de aprendizaje se entrecruzan y a lo mimético y oral, que ha sido (y sigue siendo) el mecanismo principal de transmisión, se sumaron la escritura y la lectura cuando las mujeres ingresan a la educación formal. Estos nuevos soportes y la eclosión de lo mediático permitieron la circulación de saberes a otra escala y el deseo de perfeccionar el oficio se acrecentó entre las dueñas de casa, madres de nuestras entrevistadas, a mediados del siglo XX, quienes atesoraron recetas de diversos orígenes que luego han sido heredados. En la transmisión de los secretos de cocina entre madre e hija la relación comida-afecto también se reactualizó.

La cocina se vuelve un importante eje donde se restituye simbólicamente la relación madre – hija, no sólo en el mandato de la reproducción: Un excedente de significado se sitúa en el goce (lúdico) entre mujeres y su relación con las materias (sean éstos, ingredientes y utensilios o bien lápices y papeles). Los relatos nos entregan indiscutibles pruebas de aquello vivido cotidianamente.

Recientemente las tecnologías de la comunicación y la información posibilitan el acceso a conocimientos (multiculturales), por nuevas vías que van siendo integradas a la experiencia y modifican los aprendizajes debilitando las redes femeninas. No obstante, hay objeciones y resistencias discursivas (principalmente de las mujeres de más edad), frente a la penetración de aquello que “deshumaniza” la experiencia. Se continúa prefiriendo la vía directa entre mujeres y se rescatan las tecnologías en la medida que resguardan o recrean dicha interacción en nuevos contextos. Se plantea la valoración de una oralidad diferida para salvar las distancias, por sobre el uso de nuevas tecnologías, pero simultáneamente se verifican prácticas que incorporan dichas herramientas al quehacer de la cocina. Esta tensión se vuelve productiva,

rescatando el acto culinario en su significación de un espacio abierto que no sólo se clausura en la mera reproducción.

El cambio en los modelos de aprendizajes femeninos no es posible observarlo a través de los cuadernos pues éstos, se constituyen en un intento por frenar las rupturas de un saber-hacer alimentario cotidiano y la pérdida de una hegemonía de la transmisión oral en las cocinas: “leerlos es protegerlos y escribirlos es un acto de conservación para que la reproducción de la vida continúe”⁵³. En este caso afirmamos que oralidad y escritura son dispositivos complementarios y no contradictorios, resguardando la pervivencia de la transmisión de saberes culinarios femeninos, en tanto el cuaderno contiene escrituras de raíz oral y el recurso de la oralidad pervive en los usos de esta escritura. Es distinta la relación entre manuscritos y textos impresos cuya articulación puede ser paradójica y responde a tradiciones en tensión. Entre muchas de las mujeres consultadas se esbozan resistencias veladas al ‘texto impreso’, al reactualizar la vigencia e importancia de una fugitiva oralidad fijada en el cuaderno.

En la construcción de repertorios culinarios identificamos la figura de “mujeres recolectoras”, que acopian conocimiento sustentado en lazos afectivos con otras. Ha sido fundamental la donación entre mujeres cocineras de las mismas generaciones o bien a través de líneas genealógicas que fundan tradiciones de distinta antigüedad según la clase. Lo anterior se puede bosquejar con claridad a través de la selección de recetas de los cuadernos que permiten pesquisar sus proveniencias en la mayoría de los casos. Las madres juegan un papel crucial en la pervivencia de los saberes o en la interrupción de su traspaso. Esta circulación prolifera luego entre pares y la escritura de las recetas permite trazar cartografías comunes.

El cuaderno de cocina se constituye, simultáneamente, en repositorio de memorias, lugar de conservación y medio de circulación de éstas. Responde a posicionamientos vitales diversos (identidad en el exilio, preparación para el matrimonio, relación con hijos/as). La herencia es dinámica y los criterios, incluso contrapuestos, de selección de recetas dan cuenta de aquellas polaridades. Hay cuadernos donde el requisito es que todo haya sido probado (funcionalidad) y otros donde la imaginación se apodera de las búsquedas y probar las recetas no ha sido lo principal.

⁵³Esta aseveración fue hecha por mi madre mientras simultáneamente cocinaba un exquisito pescado y me acompañaba en el proceso de escribir esta tesis.

Una comunidad femenina se activa en la práctica genealógica de la donación y el intercambio de recetas, conocimiento devaluado e ilegítimo que opera subterráneamente y que en contextos de modernidad alimentaría adquiere nuevas valoraciones. Se evidencian sociabilidades y economías simbólicas donde la transacción mercantil se debilita y se superponen lógicas horizontales y cooperativas.

El cuaderno de cocina remueve memorias y lo comprobé una y otra vez en cada entrevista realizada. Esta permanente reelaboración de lo heredado es clave para comprender el lugar de las herencias culinarias entre mujeres. Detrás de las recetas, herméticas notaciones, se encuentra “la memoria de una experiencia humana esparcida en el tiempo” (Ong: 1987: 145). Entonces, mirar los cuadernos como un género primario (fronterizo) donde es posible comprobar el dialogismo y la valoración de la enunciación colectiva adquiere sentido.

Al resaltar la centralidad de la idea del ‘pacto entre mujeres’ que rodea los saberes de cocina, reconocemos que se corre el riesgo de volver a esencializar las categorías usadas, por tanto, no debemos olvidar que este “pacto” variará de acuerdo a las condiciones en que la modernidad alimentaria se impone y de acuerdo a los múltiples otros posicionamientos de clase, edad y etnia por los que transitan las mujeres.

3) Continuidades y rupturas de las memorias culinarias.

La significación que las mujeres atribuyen a sus saberes de cocina es ambivalente, valor y devaluación se reflejan igualmente en la tenencia del cuaderno. La socióloga Isabel Aguilera (2004) asevera que son tres las razones fundamentales para cocinar: decisión personal, placer relacional y displacer por obligación. Nuestras entrevistadas, debido a las distinciones de clase, circulan sólo entre las dos primeras posibilidades, probablemente al examinar otros segmentos sociales son las dos últimas razones las que primarían.

El cuaderno de cocina tensionado en la ecuación invención - herencia, restablece, en primer lugar, el espacio de placer por sobre el de la obligación. Creatividad y experimentación desplegadas a través de la selección de contenidos y los estilos personales puestos en escena, conforman estéticas propias y, parafraseando a Roland Barthes, nos informan acerca de ‘*escrituras corporales polimorfos*’. La materialidad de los cuadernos da fe de esta conexión primaria. A su vez estos textos remiten a territorios múltiples y fuentes diversas los nutren. La provincia y el mundo

estarán retratados y mixturados en los manuscritos de las mujeres, si bien es el territorio marcado por los usos y costumbres cotidianas el que tiene cabida mayoritaria en la selección de recetas, por sobre las influencias de la globalización alimentaria. Asumimos que el cuaderno de cocina, permite trazar la presencia de continuidades más que rupturas y la emergencia de otras simbólicas (de lo glocal) se manifestaron con mayor fuerza en la oralidad.

Confirmamos que las distinciones de clase operan no sólo a nivel de la *cuisine*, donde tradicionalmente se ha puesto el énfasis analítico, sino que previamente en las formas de preparar y seleccionar los ingredientes, en las formas de obtener las recetas y de organizar los cuadernos y aprendizajes. Son las mujeres mayores de clases medias altas quienes explicitan la valoración de una cierta austeridad culinaria que remite a “lo auténticamente chileno”, oposición construida en el relato: lo sencillo, auténtico y natural v/s lo sofisticado y ajeno a la propia experiencia. Probablemente en esa y otras distinciones como la de afirmar que es mala educación pedir la receta, podamos pesquisar pertenencias de clase que impiden sororidades interclasistas.

Los cuadernos de cocina pertenecientes a mujeres de clases medias, pueden ser confrontados con aquellos, recopilados entre clases medias altas, pues provienen de historias que cargan con improntas distintas. Nos hacemos la pregunta si tras la operación escritural del cuaderno de las mujeres de clase media, existieron sutiles estrategias de *blanqueamiento*. Virginia nos dio claves respecto al lugar que ocupó en la vida de sus antecesoras este cuaderno: cuaderno y cocina han sido parte de un discurso de autovaloración, que se intensificó primero y se desdibujó luego con la obtención de derechos y el ingreso progresivo de las mujeres a los espacios públicos. Estas herencias constituyen un signo del impulso hacia la movilidad social, educacional y laboral que sus antecesoras vislumbraron pero no alcanzaron a recorrer.

El posterior despliegue del saber culinario en ámbitos productivos fue replanteando la posición de este acervo que se torna paradójico en la vida de mujeres profesionales de distintas generaciones y, “la identidad femenina” se vuelve un espacio abierto e incompleto en permanente construcción. Es en ese marco donde la antigua significación del secreto como poder femenino, fundamentalmente entre las clases acomodadas, tiende a debilitarse en el presente.

Hemos confirmado que el cuaderno de cocina no se ciñe exclusivamente a la función de instrumento portador de pedagogías de lo femenino. Si bien sabemos que muchos

cuadernos de cocina, surgieron durante el siglo XX en el contexto de los programas de estudio de economía doméstica. Circunscribir la comprensión de éstos, al gesto disciplinario no permite comprender una discursividad femenina que puso temporalmente entre paréntesis la culpa del doble o triple rol (reconociendo que en muchos casos es gracias a ‘amortiguadores’ de clase y edad), para adentrarse en los goces culinarios en tanto mujeres alquimistas, dadoras de afectos, artesanas, investigadoras, escribanas y devoradoras de los manjares suculentos por ellas creados.

Tomando distancia de la explicación que sus portadoras le dan a los cuadernos, afirmamos que éstos recrean cotidianamente ciertos gestos de doble resistencia, ante la expropiación de saberes culinarios por parte de la industria alimentaria y ante la devaluación social de los haceres domésticos. Si bien es un gesto débil, casi imperceptible, es necesario poner en valor aquella práctica en su significado que excede las lógicas de la racionalidad instrumental o de la ideología maternal.

Epílogo.

Estas mujeres logran “salir” simbólicamente de la cocina comprendida desde el estado de sujeción. Ellas siguen cocinando pero allí proliferan nuevos significados, asentados en prácticas creativas que integran saberes y en el orgullo de portar tradiciones y herencias transmitidas por otras mujeres significativas (madres, abuelas y nanas). A partir de un enfoque centrado en la construcción social de género, la cocina se configura ciertamente como trabajo invisible, no-trabajo y/o explotación, pero los discursos nos sumergen en el excedente de significante, en la polisemia de sentidos anclada en coordenadas domésticas que no se encuentran en una relación de equivalencia con la servidumbre, gracias al posicionamiento de clase que cruza los aprendizajes de mujeres urbanas de estratos medios y medios altos.

El cuaderno de cocina fue el artefacto cultural en el que buscamos y encontramos a las *indiscernibles* de las que habla Celia Amorós⁵⁴, positivizando esta vez el término al darle nuevos contenidos. Rescatamos las teorizaciones de la diferencia sexual en tanto contribuyen a reponer el valor de aquello que, mirado desde los discursos de la polis, sólo imposibilitaría la constitución de sujetos. Las mujeres confinadas en el locus periférico de la cocina, fueron excluidas de participar en el *contrato social*. Sin negar lo

⁵⁴ Celia Amorós, dialogando con Spinoza, habla del espacio de las idénticas donde la indiscernibilidad, la ausencia del principio de individuación radicaría en que no hay nada sustantivo que repartir (Amorós: 1990: 8).

anterior, esta tesis es un esfuerzo por resistir aquella explicación unívoca y desestabilizar la idea de la cocina entendida sólo como el reino de la exigencia arquetípica y lugar de menor prestigio.

Recorrer los derroteros de la subjetividad culinaria, no pretende negar la subalternización y la dominación patriarcal ejercida sobre las mujeres, sino poner el ojo, como diría Rosi Braidotti, también en lo positivo de la diferencia. La extrañeza de poder descubrir memorias a contracorriente del falogocentrismo incluso en el lugar privilegiado de la reproducción de las jerarquías de género. Auscultar en “los *matices* de la dominación” no tiene por objetivo invisibilizar su existencia sino reconocer las fisuras, las relaciones ‘otras’ que pueden imaginarse desde cierta ‘*reivindicación política de los afectos*’ en los espacios domésticos.

La deconstrucción de mecanismos discursivos hegemónicos no puede efectuarse sólo a partir de su eterna constatación: requerimos sumergirnos en los fallos de la representación, en sus desplazamientos productivos, movimientos que resignifican el lugar de la cocina, históricamente esencializado en tanto modelo cultural dominante de “la identidad femenina” y eje de la normalización de género. Los hallazgos del presente estudio abren nuevas preguntas sobre las formas en que las mujeres articulan la transmisión de saberes culinarios con su propia experiencia.

Se pone de manifiesto en primer lugar que en estos discursos operan matrices culturales femeninas que no pueden ser reducidas a los códigos de la opresión. Un imaginario femenino se construye sobre la base de memorias culinarias, activadas por la mimesis, la oralidad y la escritura de manera conjunta. Espacio de creatividad, de afidamiento, de construcción de sujeto asentado en un propio saber. Junto con el gesto de disciplina y pedagogía del perfeccionamiento, subsiste el desborde de esa misma lógica.

El aporte de este estudio a las antropologías de género y de la alimentación, es el de visibilizar, de manera exploratoria aun, como se configuran en el presente, prácticas discursivas históricamente silenciadas, que no obstante, poseen una relevancia incuestionable en la reproducción de la cultura y de la vida. Evidenciamos la potencia de un relato que sostiene y mantiene mecanismos de transmisión de saberes, en territorios (de modernidad alimentaria) donde una trama compleja de posibilidades se superponen y tensionan.

El desafío de comprender la producción de subjetividades femeninas desde *el otro lado de la luna*, imaginarios propios de una domesticidad habitada aún mayoritariamente por mujeres, implica rescatar experiencias situadas que no pueden ser significadas únicamente en la carencia. En tal sentido, el universo de enunciados presente en la cocina, sus oralidades y escrituras, fueron un terreno fértil para emprender la tarea.

12. Bibliografía

AGUILERA, Isabel (2004) Cocinando identidades: género, clases y etnia en los sistemas alimentarios de Pitrufquén". Tesis Para Obtener el Título Profesional de Socióloga, Departamento de Sociología, Universidad de Chile.

AMAR, Mauricio (2009). Cuerpos ideales. La producción de la dueña de casa en las revistas de mujeres entre 1910 y 1950. Tesis Proyecto Anillos de Investigación en Cs. Sociales "Estudios interdisciplinarios de Género y Cultura", Universidad de Chile.

AMIGOT, Patricia y Margot Pujol (2006) Ariadna danza: lecturas feministas de Michel Foucault. En: Athenea Digital. Num 9: 100-130.
<http://www.comunitic.net/athenea/index.php/atheneaDigitalTest/article/view/263/263>

AMORÓS, Celia (1990) Espacio público, espacio privado y definiciones ideológicas de "lo masculino" y "lo femenino" en: Mujer, participación, cultura, política y Estado. Ediciones de la Flor, Argentina

ARRIAGA Flórez, Mercedes. (2005). Aplicaciones e implicaciones de las ideas de M. Bajtín en el análisis de textos escritos por. Revista Desde el sur. Revista Número: 1. Revista semestral del Grupo de Investigación de la Junta de Andalucía y de la Universidad de Sevilla. ESCRITORAS Y ESCRITURAS

AVAL, Medina Paula (2007). Notas sobre la noción de resistencia en Michel de Certeau. Proyecto Culturas Juveniles Urbanas. En: KAIROS. Revista de Temáticas Sociales. URL: <http://www.revistakairos.org> Publicación de la Universidad Nacional de San Luis. Año 11. Nº 20.

BARTHES, Roland (2004). El placer del texto y Lección Inaugural. Siglo XXI Editores, Buenos Aires.

BAJTIN, M. M. (1992). El problema de los géneros discursivos págs. 248-293. En: Estética de la creación Verbal. Siglo XXI. México.

BASTIDE, Roger (1970). El próximo y el extraño. El encuentro de las civilizaciones. Amorrortu editores. Buenos Aires, 1970.

Bell hooks (1996). Devorar al otro: deseo y resistencia págs. 17-38 en: Revista Debate Feminista, México D. F.

BOCCHETTI, Alexandra. (1996) Lo que quiere una mujer. Ediciones Cátedra. Madrid.

BOURDIEU, Pierre (1997) Razones prácticas. Sobre la teoría de la acción. Editorial Anagrama, Barcelona, 1997

____ (2002). La Distinción. Criterio y bases sociales del gusto. Editorial Taurus. México.

BRAIDOTTi, Rosi (2000) Sujetos nómades. Corporización y diferencia sexual en la teoría feminista contemporánea. Editorial Paidós. Buenos Aires, 2000.

- ____ (2004): Género y Posgénero: ¿El futuro de una Ilusión? Págs. 131-148 En *Feminismo, Diferencia Sexual y Subjetividad Nómada*. Gedisa. Barcelona.
- BUTLER, Judith (1994). *Actos Performativos y constitución de género: un ensayo sobre fenomenología y teoría feminista* en *Revista Debate Feminista* a.9 v.18. México.
- CALEFFATO, Patricia (1990): Génesis del sentido y horizonte de lo femenino. En "Feminismo y Teoría del Discurso" Julia COLAIZZI (comp.). Eds. Cátedra. Madrid.
- CANALES, Manuel (2005). *Metodología de la investigación social. Introducción a los oficios*. LOM ediciones, Santiago.
- CARRASCO, Noelia (2004). *Antropología de los problemas alimentarios contemporáneos*. Tesis doctoral. Universidad Autónoma de Barcelona <http://dei.ugr.es/cddi/fichates.php?id=161>
- CIRIZA, Alejandra (2006). *Sobre genealogías feministas y memoria: a propósito de la ciudadanía de mujeres*. Ponencia en: VIII Jornadas Nacionales de Historia de las Mujeres, III Congreso Iberoamericano de Estudios de Género, Universidad Nacional de Córdoba, Villa Giardino (Córdoba, Argentina). URL: http://bdigital.uncu.edu.ar/objetos_digitales/1501/cirizagenealogias.pdf
- CIXOUS, Helene (1995). *La Risa de la Medusa. Ensayos sobre la escritura*. Anthropos, Barcelona.
- CONTRERAS, Jesús y Gracia, Mabel (2004). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Ariel antropología, Barcelona.
- CÓRDOBA, David (2003). *Identidad sexual y performatividad*. Athenea Digital, 4, 87-96. Referencia. Disponible en <http://antalya.uab.es/athenea/num4/cordoba.pdf>
- DELEUZE, Gilles (1977) *Rizoma: Introducción*. URL: www.fen-om.com/spanishtheory/theory104.pdf
- DOLL Castillo Darcie (2002). *La carta privada como práctica discursiva. Algunos rasgos característicos* en: *Revista Signos* v.35 n.51-52 Valparaíso. Versión electrónica. Universidad Católica de Valparaíso. Chile. URL: http://www.scielo.cl/scielo.php?pid=S0718-09342002005100003&script=sci_arttext
- DE CERTEAU, Michel (1979): *La invención de lo cotidiano. El arte de hacer* (1ªed). Tomo I. México: Universidad Iberoamericana, 1996
- DE LAURETIS, Teresa (1992): *Alicia ya no: Feminismo, semiótica, cine*. Universitat de València. Editorial Cátedra. Colección Feminismo,
- DOUGLAS, Mary (1995) "Las estructuras de lo culinario" en *Alimentación y cultura. Necesidades, gustos y costumbres*, Jesús Contreras, Compilador. Universitat de Barcelona.
- FERNÁNDEZ, Ana María (2005). "De la diferencia a la diversidad: Género, subjetividad y política" en *Seminario Internacional: "¿Uno sólo o varios mundos*

posibles?” Instituto de Estudios Sociales Contemporáneos Universidad Central. Bogotá Colombia. URL: http://www.anamfernandez.com.ar/escritos/difer_a_la_diver.pdf

FERNÁNDEZ., Manuel (2005): La noción de violencia simbólica en la obra de Pierre Bourdieu: una aproximación crítica. Universidad Complutense de Madrid.

En: <http://www.ucm.es/BUCM/revistas/trs/02140314/articulos/CUTS0505110007A.PDF>

FEMENÍAS, María Luisa (comp.) (2006). Feminismos de París a la Plata. Editorial Catálogos. B. Aires.

FISCHLER, Claude (1995). El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo, Anagrama, Barcelona.

FORTINO, Vela Peón. Un marco metodológico básico de la investigación social: La entrevista cualitativa. Págs 63 – 95 En: Tarrés, María Luisa (coordinadora). Observar Escuchar y Comprender. Sobre la metodología cualitativa en la investigación social. El Colegio de México, Flacso México. 2008.

FORCINITO, Ana (2004). Memorias y nomadías: géneros y cuerpos en los márgenes del posfeminismo. Editorial Cuarto propio. Santiago.

FOUCAULT. (1992) El orden del discurso. Tusquets editores. Buenos Aires.

Microfísica del poder, ediciones la piqueta, Madrid, 1992 (Curso del 14 de enero de 1976)

FRANCH, Carolina (2008). Identidad y prácticas culinarias: Construcción cultural del Cuerpo en Mujeres de clase alta de la ciudad de Santiago. Tesis para optar al título de magíster en Estudios de Género y Cultura, mención Ciencias Sociales. Facultad de Ciencias Sociales. Universidad de Chile.

GALCERÁN, Montserrat [et., al.] (2006) Transformaciones del trabajo desde una perspectiva feminista. Laboratorio Feminista. Tierradenadie ediciones. Universidad Complutense de Madrid.

GARCIA, Arnaiz Mabel. (1996) Paradojas de la alimentación contemporánea. Icaria Editorial. Barcelona.

GARCÍA, Arnaiz Mabel (coord). (2002) Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España. Editorial Ariel, España.

GENTSCHEV, Alicia (2008). Diseño de Tesis. “Los cuadernos de cocina como modo de transmisión de los saberes culinarios en la ciudad de Osorno”. Santiago, Chile

GIARD, Luce. (1996): “Historia de una investigación” en De Certeau, M. (1996): La invención de lo cotidiano. El arte de hacer. Tomo I. México: Universidad Iberoamericana.

GUERRA, Lucía. (2008) Mujer y Escritura. Fundamentos teóricos de la crítica feminista. Editorial cuarto propio. Santiago.

- GOODY, Jack. (1995) *Cocina, cuisine y clase: estudios de sociología comparada*. Barcelona. Gedisa.
- GOOOY, Jack (comp.). (1996) *Cultura escrita en sociedades tradicionales*. Barcelona, España. Gedisa, Colección Lea.
- GUBAR, Roxana (2001) *La Etnografía: Método, campo y reflexividad*. Enciclopedia Latinoamericana de Sociocultura y Comunicación. Grupo Ed. Norma. Buenos Aires.
- IRIGARAY, Luce (1992) *Yo, Tú, Nosotras*. Ediciones Cátedra. Madrid.
- IVANOVIC, Catalina (2004) *Nueva cocina chilena: culinaria e identidad*. Tesis Para Obtener el Título Profesional de Antropóloga Social, Departamento de Antropología, Universidad de Chile.
- JELIN; ELIZABETH (2000): *Pan y Afectos. La transformación de las familias*. Fondo de Cultura Económica. Buenos Aires.
- JOCILES Rubio María Isabel. (2001). *El análisis del discurso: de cómo utilizar desde la antropología social la propuesta analítica de Jesús Ibáñez*. En *Ateneo de Antropología*. URL: <http://www.esnips.com/nsdoc/1563af5d-6bc0-4c63-9b65-66e207d9549e>
- LAGARDE, Marcela (1990). "Cautiverios de las mujeres: madresposas, monjas, putas, presas y locas", UNAM, México.
- LAMAS, Marta (1996) [1986] "La antropología feminista y la categoría de género". En: *El género: la construcción cultural de la diferencia sexual*. México D.F., PUEG, 97-126.
- LETELIER, María Eugenia (1996). *El Analfabetismo femenino en los '90*. UNICEF-UNESCO. Santiago.
- LECUONA DE PRAT, Fernando (2006). *Cien Años de Comida Salteña*, Tomo I. Biblioteca de Textos Universitarios. Argentina.
- LÓPEZ, Juárez Luis (2007). *El rol femenino en el campo laboral de las primeras décadas del siglo XX A la cocina... las mujeres*. Págs. 5-6. Regiones nº 27. Suplemento de Antropología. México
- LUGONES, María (2008). *Colonialidad y Género. Hacia un feminismo descolonial*. Págs. 13-54 en: *Género y Descolonialidad*. Mignolo, Walter (Comp.). Ediciones del Signo. Buenos Aires.
- MARTINEZ, Cabrera Erika (2008). *Posibilidades del dialogismo bajtiano en Carnaval Negro: veinte poetas argentinas de los años 80*. Tesis doctoral. Universidad de Granada.
- MAUSS, Marcel. "Ensayo sobre el don. Forma y razón del intercambio en las sociedades arcaicas", en *Sociología y antropología*. Madrid, Tecnos, 1991.
- MEAD, Margaret (1951). *El alimento y la familia*. Editorial Sudamericana. B. Aires.
- MELONI, Carolina (2008). *Judith Butler y la genealogía*. Págs 75-81 en *La Torre del Virrey*, Revista de Estudios Culturales. España.

URL: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=2598719>

MESSER, Hellen (2006). Globalización y dieta: significados cultura y consecuencias en la nutrición. Págs. 27-74. En: Antropología y Nutrición (Miriam Bertrán, Pedro Arroyo, editores). Universidad Autónoma de México. Xochimilco, México.

MONTES, Graciela (1999): La Frontera Indómita. En torno a la construcción y defensa del espacio poético. Fondo de Cultura Económica. México.

MONTECINO, Sonia (1988). Testimonio y Mujer: algunas reflexiones críticas. En: La Invención de la Memoria. Jorge Narváez (coord.). Pehuen editores, Santiago.

____ (1993). Sangres cruzadas: mujeres chilenas y mestizaje. SERNAM. Santiago.

____ (2004). Cocinas Mestizas de Chile: La Olla Deleitosa. Museo Chileno de Arte Precolombino. Santiago, Chile.

____ (2006). Identidades, mestizajes y diferencias sociales en Osorno, Chile: Lecturas desde la antropología de la alimentación. Tesis para optar al grado de doctor. Universidad de Leiden, Holanda.

____(2009) Relaciones de género y vida privada en Chile. La casa y la calle. (Borrador).

MORALES, Marcela (2009). De la cocina al liceo, tránsitos, continuidades y rupturas en la construcción del deber ser femenino. Línea de Investigación abordado en el marco del Proyecto Anillos-CIEG (Borrador).

MURARO, Luisa (2002). El concepto de genealogía femenina. Buenos Aires.

URL: http://www.mamametal.com/creatividadfeminista/articulos/genealogia_2.htm

ONG, Walter (1987) Oralidad y escritura: tecnologías de la palabra. FCE, México.

PARDO Abril, Neida (2007). Cómo hacer Análisis Crítico de Discurso. Una perspectiva Latinoamericana. Frasis, Santiago.

PATEMAN, Carole (1995). El contrato sexual. Editorial Anthropos. Universidad Autónoma Metropolitana. Iztapalapa, México.

PÉREZ, Francisca y Carmen Gloria Godoy (2009). Territorios imaginarios de lo doméstico: Vida cotidiana en las revistas femeninas 1930-1960: el caso de la revista Margarita, págs. 104-128 en: Rev. Chilena de Antropología Visual n^o 13. Santiago.

PÉREZ Samper, María de los Ángeles (1997). "Los recetarios de mujeres y para mujeres. Sobre la conservación y transmisión de los saberes domésticos en la época moderna". [en línea] Cuadernos de historia moderna. Sobre la mujer en el Antiguo Régimen: de la cocina a los tribunales, pp. 124. URL: <http://dialnet.unirioja.es/servlet/articulo?codigo=123175>

PEREIRA Salas, E (1977) Apuntes para la historia de la cocina chilena, Editorial Universitaria, Santiago

- PLATH, Oreste (1962). La Alimentación y los alimentos chilenos en la paremiología. Servicio Nacional de la Salud. Santiago de Chile.
- RESÉNDIZ; García Ramón (2008). Biografía: proceso y nudos teóricos-metodológicos. Págs. 135-170. En: Observar, escuchar y comprender. Sobre la investigación cualitativa en la investigación social. María Luisa Tarrés (coord.). El Colegio de México, FLACSO, México.
- ROBERTSON, R. (2003). «Glocalización: tiempo-espacio y homogeneidad-heterogeneidad», Cansancio del Leviatán: problemas políticos de la mundialización. Ed. Trotta. Madrid
- SALES Salvador, Dora. (2006) Traducción, Género y Postcolonialismo. Compromiso traductológico como mediación y affidamento femenino. Universitat de Jaume I de Castelló. Quaderns. Revista de Traducció 13, Castelló
- SCOTT, Joan W. (1996) [1990] “El género: una categoría útil para el análisis histórico”. En: Lamas, Marta (comp.) El género: la construcción cultural de la diferencia sexual. México D.F.: Miguel Ángel Porrúa/PUEG. p. 265-302.
- SEGATO, Laura Rita (1998). Alteridades Históricas/ Identidades políticas: una crítica a las certezas del pluralismo global. Serie Antropología 234. Brasilia.
URL: <http://www.unb.br/ics/dan/Serie234empdf.pdf>
- TANNEN, Deborah (1996). Género y Discurso. Editorial Paidós. Buenos Aires.
- TOBIN, Jeff (2002). Patrimonializaciones gastronómicas: la construcción culinaria de la nacionalidad. Pp 27-46. Primeras Jornadas de Patrimonio Gastronómico. B. Aires.
- VAN DIJK, Teun (2003), Ideología y discurso. Una Aproximación multidisciplinaria, Ariel, Barcelona.
- VAN DIJK, Teun (Comp.) (2005): “El Discurso como Interacción Social”. Estudios sobre el discurso II. Una introducción multidisciplinaria. Editorial Gedisa. Barcelona.
- VALDIVIESO, Mercedes (1993) Los secretos del gusto: la cocina. Santiago, Sernam.
- VEGA, María José (2003). Imperios de papel. Introducción a la crítica postcolonial. Editorial Crítica. Letras de Humanidad. Barcelona.
- VEJARANO, Soto Elizabeth (2008). Pensamiento y Quehacer germinal en la Mujer: análisis basado en la obra de Laura Esquivel: Como agua para chocolate. En revista Poligramas nº29. Colombia. <http://poligramas.univalle.edu.co/contenido29.htm>
- VELASCO Honorio y Ángel Díaz de Rada (2004): “La Lógica de la Investigación Etnográfica. Un Modelo de trabajo para Etnógrafos de Escuela”. Ed. Trotta. Madrid.
- VIOLI, Patricia (1991): El infinito singular. Cátedra, Madrid.
- WEISMANTTEL, Mary (1994). Los alimentos como símbolos diarios en el conflicto ideológico. Págs. 217-255 Cap. V en: Alimentación, Género y Pobreza en los Andes Ecuatorianos” Ediciones Abya-Yala. Ecuador.

13. Anexo

1. Pauta de entrevista

Preguntas generales, contexto, trayectorias, transmisiones, aprendizajes culinarios como rito de pasaje, estereotipos, transformaciones.

1. Datos generales: edad, escolaridad, residencia, estado civil, hijos, oficio.
2. Qué lugar ocupa en tu vida la actividad de cocinar (tiempos, significados).
3. Desde cuándo cocinas y qué fue lo que motivó ese interés.
4. A quiénes cocinas regularmente. Te agrada cocinarles.
5. Te agrada comer lo que cocinas, cocinarte a ti misma.
6. ¿y que es lo que más te gusta preparar? Por qué (que es lo que menos).
7. Cuáles son tus recetas preferidas. Las que crees que te quedan mejores, cómo las obtuviste.
8. Otros te cocinan a veces (quiénes, cuándo, qué).
9. ¿Hay algún plato que a su familia le guste en especial, que se lo pidan?
10. Hay ciertas herencias culinarias en tu repertorio (tías, madres, abuelas, suegras).
11. Qué pasaba con la comida en tu casa cuando chica. Quién cocinaba, qué tipo de comía se hacía.
12. Recuerdas de niña tu primera experiencia en la cocina (con quien, qué, para quién) mirar y/o hacer ¿Ud. dónde aprendió a cocinar, quién le enseñó?
13. Cuando te emparejaste (o independizaste) y luego con los hijos tu relación con la cocina se modificó, de qué modo, por qué.
14. ¿Y cómo se las arreglaba en su casa? ¿Con empleada o sola?
15. ¿Para Ud. es (ha sido) importante enseñarles a sus hijas/os a cocinar? ¿Cómo lo ha hecho?
16. Alguna vez tomó un curso de cocina (repostería, chocolates, pasteles) o aprendió en la escuela (economía doméstica).
17. Y de los más jóvenes de su familia, ¿hay quienes hayan heredado el gusto por cocinar?
18. En su vida cómo ha podido equilibrar sus tiempos domésticos con el trabajo fuera de la casa.
21. Experimenta en la cocina con recetas de culturas diferentes. De dónde obtiene las recetas.

23. ¿hay algo en la televisión o en internet o en estos programas de cocina que haya visto y que te llamará la atención e integrara a sus preparaciones? O sigue lo consabido.
24. Las mujeres hoy que importancia le dan al cocinar, como lo ve Ud.
25. ¿Y acá hay algún hombre que cocine? Su papá, sus hermanos, su pareja.
- 26.Cuál es su idea sobre la relación entre el cariño y la comida.
27. Ud. cree que es importante que la mujer sepa cocinar.
28. Qué es la sazón, ¿Qué consideras tú que es la mano?
30. ¿Tienes secretos de cocina que revelas sólo a personas importantes para ti?
¿Por qué crees que pasa eso de que la gente no entrega las recetas? (Cuál es su idea del secreto).
31. Se junta con amigas/os a degustar comidas, es un tema la comida en sus relaciones de amistad.

Preguntas sobre Cuaderno (dimensiones a explorar transmisión – escritura – praxis - cambios)

1. Desde cuándo tienes cuaderno (uno - varios).
- 2.Cuál es su origen (heredado, regalado, creado).
3. Dónde guardas el cuaderno, cuándo y quienes lo consultan (valoración).
4. Cuándo lo comenzó a tener, cual fue la necesidad. Por qué decidiste tenerlo. (Fijar memoria-oralidad, ayuda memoria, herencia, estética).
5. Alguna de tus antepasadas tenía cuaderno de cocina.
6. Conoces a otras mujeres que tengan cuadernos, quiénes.
7. ¿Por qué cree que oralidad no basta para mantener las recetas?
8. En general, de dónde sacas las recetas, cuáles son tus fuentes y el modo de aprendizaje.
9. Cómo seleccionas las recetas que escribes en tu cuaderno (con qué criterios).
10. ¿Todas las recetas que has escrito las has probado, las has realizado?
11. Tienes escritas recetas que tú inventaras (que le pusieras nombre al plato) o variaciones creativas que te alejen de la receta literal.
12. ¿Sigues al pie de la letra lo que está escrito o innovas, inventas o cambias preparaciones?
13. Qué te gusta de tu cuaderno. Crees que tu cuaderno posee sello o impronta personal.Cuál.

14. Cuál es tu experiencia respecto a la escritura. Valoración del cuaderno (jerarquía de ejercicio escritural) en que tiempos escribes (de noche?) te gusta escribirlo/donde te instalas a hacerlo...En qué momentos se agregan nuevas recetas. Tienes una disciplina.
15. Alguna receta que recuerde en especial (asociada a momento, persona, anécdota, etc.).
16. La experiencia de escribir el cuaderno (gozo, agobio) es un tiempo personal o herramienta asociada a alimentar a la familia.... (Sentido privado/colectivo) cuánto de cada cosa.
17. Cuándo escribe en su cuaderno pasa en limpio o corrige.
18. Tienes varias versiones de una misma receta o sólo una.
19. Es sistemático su uso, o pasa por estados de ánimo el hecho de usarlo para cocinar y/o escribir. Con qué frecuencia lo usas, en qué ocasiones (festivas o cotidianas), el cuaderno te sirve para organizar un menú diario? Períodos de mayor actividad del cuaderno (asociado a biografía).
20. Tu cuaderno te ayuda a organizarte en lo cotidiano o es más bien un objeto de lujo (tiempo libre, recetas especialmente elaboradas...).
21. Has usado o usarías el cuaderno para escribir, expresar eventualmente otras cosas.
22. Tenían también libros de cocina para consultar de donde sacar recetas...
23. Cuando ingresas a librerías o bibliotecas buscas ese tipo de libros, te llaman la atención.
24. Te has comprado o te han regalado libros de cocina alguna vez, los usas?
25. ¿Lo prestas a otras personas? Mujeres? Compartes tu cuaderno, ¿con quién, cómo? Pasas recetas a otras mujeres (condiciones) trueque.
26. ¿Crees que tu familia valora la existencia de este cuaderno? (Por qué)
32. Su cuaderno tendrá un destino cuando usted ya no lo tenga que usar.Cuál será su "herencia culinaria". Lo había pensado.
33. Es o no necesario un cuaderno de cocina en estos tiempos de comida rápida. Por qué.

Cuadro de Entrevistadas

Entrevistadas	Actividad laboral (actual o pasada)	Cuaderno	Edades	Estado civil - familia	Residencia actual	Sector social
Marta	Bailarina y trabajos esporádicos	De mamá	77	Separada, 4 hij@s, vive sola.	Providencia	Medio – alto
Emma	Bibliotecaria, jubilada	De mamá	75	Viuda, 3 hij@s, vive sola.	Ñuñoa	Medio alto
María Ximena	Profesora de biología	De ella	65	Casada, 4 hijo@, vive con marido, una hija y nieta.	San Miguel	Medio
Liliana	Músicoterapeuta y profesora universitaria	De mamá y de ella	55	Separada, vive sola. 2 hijas	Ñuñoa	Medio alto
Daniela	Parvularia y ejecutiva de empresa	Oralidad abuela	53	Separada, vive sola, pololea. 4 hijas	Providencia	Medio alto
Bernarda	Doctora – pediatra	De ella Nana	55	Separada, vive con actual pareja. 3 hij@s	Providencia	Medio Alto
Viera	Arquitecta y cocinera	De mamá y de ella	55	Separada, vive con hijo (1).	La Reina	Medio alto
Gabriela	Psicóloga y terapeuta alternativa	De ella nada	47	Casada, vive con su marido y 3 hij@s.	Ñuñoa	Medio alto
Virginia	Agrónoma, funcionaria de programa público	De mamá	42	Casada, vive con su marido y 2 hijos.	Ñuñoa	Medio
Verónica	Secretaría	De mamá y de ella	44	Casada vive con su marido y 2 hijas.	San Miguel	Medio
Margarita	Dueña de casa Nana	De Jefa	70	Casada, 3 hij@s, vive con marido.	Providencia	Medio bajo

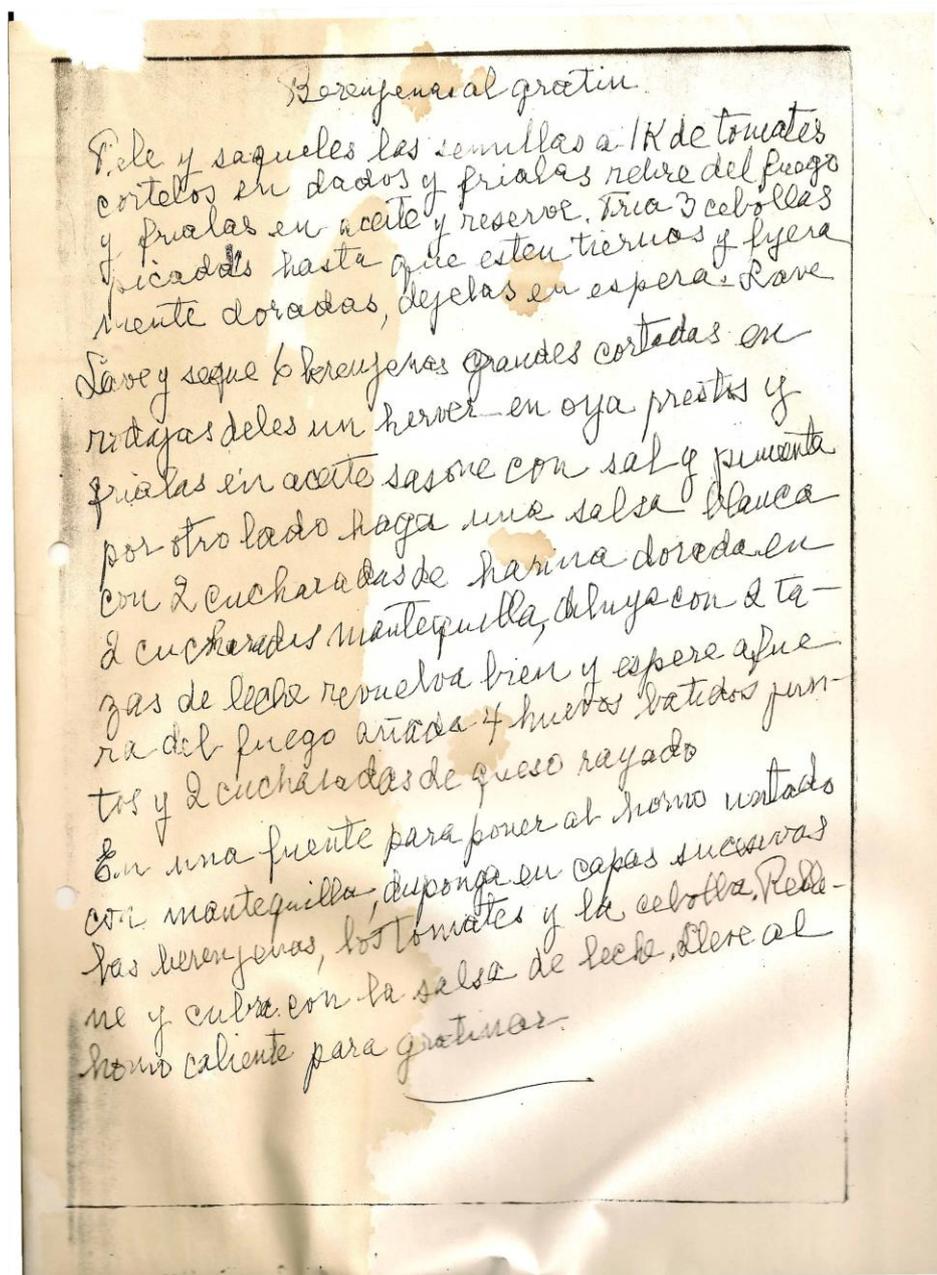
Paulita no pense nunca que no te habian llegado mis tesoros, son las recetas de mi madre...ella que fue muy sabia y amorosa con su amor...descubrio ya bastante mayorcita que para reunir a la familia en su casa jugaria un rol muy importante el estomago...tomo clases de diferentes sabores culinarios y con mucha gracia se trasformo en buena cocinera...punto a favor fundamental para invitar diciendo: LOS CONVIDO AL ALMUERZO FAMILIAR DEL DOMINGO PARA ESTAR JUNTOS Y COMER.....aquí van alguna de esas recetas con sus infaltables faltas de ortografia, que todos casi, heredamos. Mucho cariño y ojala te sirvan. Marta Orrego.

Enviado el: martes, 11 de agosto de 2009 19:16
martaorrego@vtr.net

Mail enviado por Marta Orrego Matte adjuntando recetas escaneadss de su madre.

Receta 1: Pastel de Berenjena

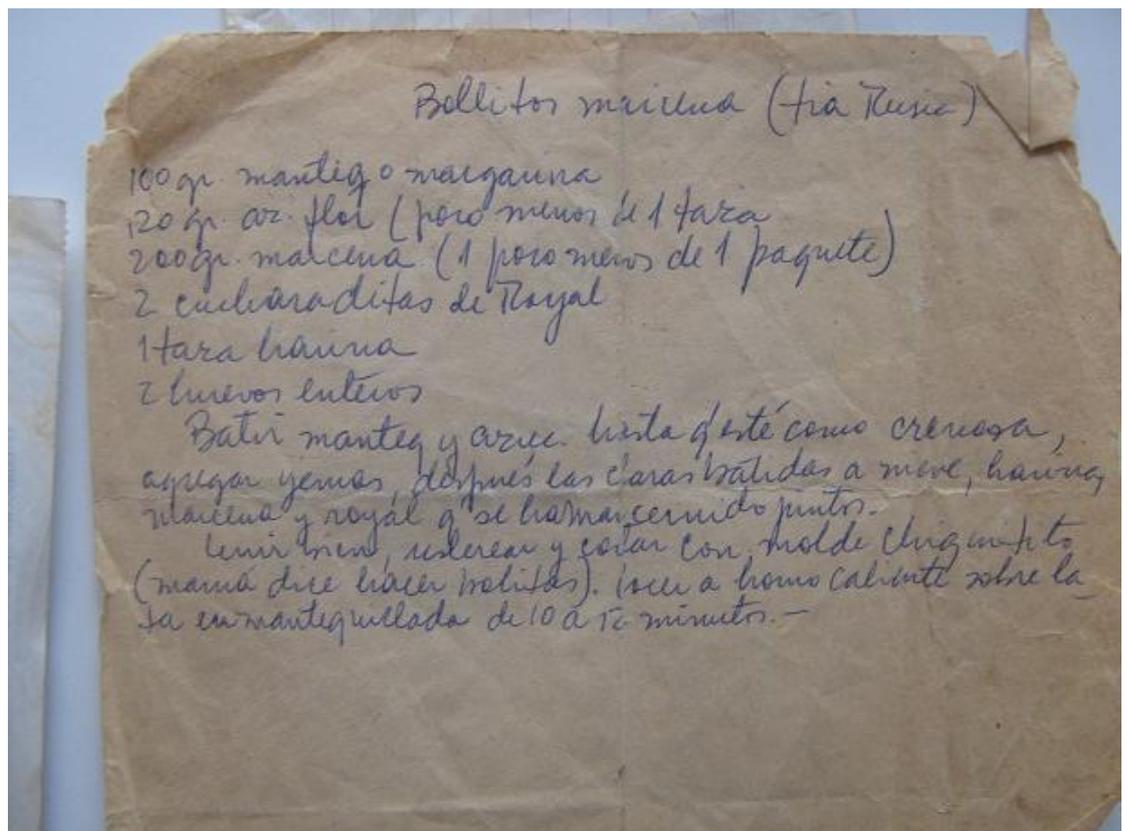
"...cuando pololeábamos con el Pato porque yo ya era grandecita ya, entonces yo tenía claridad que cosas funcionaban con el Pato y yo le decía: "te voy a cocinar y si te gusta nos casamos" y le gusto...Guiso de Berenjenas que no a todos les gusta (...) a mi me quedan espectaculares" Virginia.



"Berenjenas al gratin" Receta de Marta

Receta 2: Bollitos de maicena.

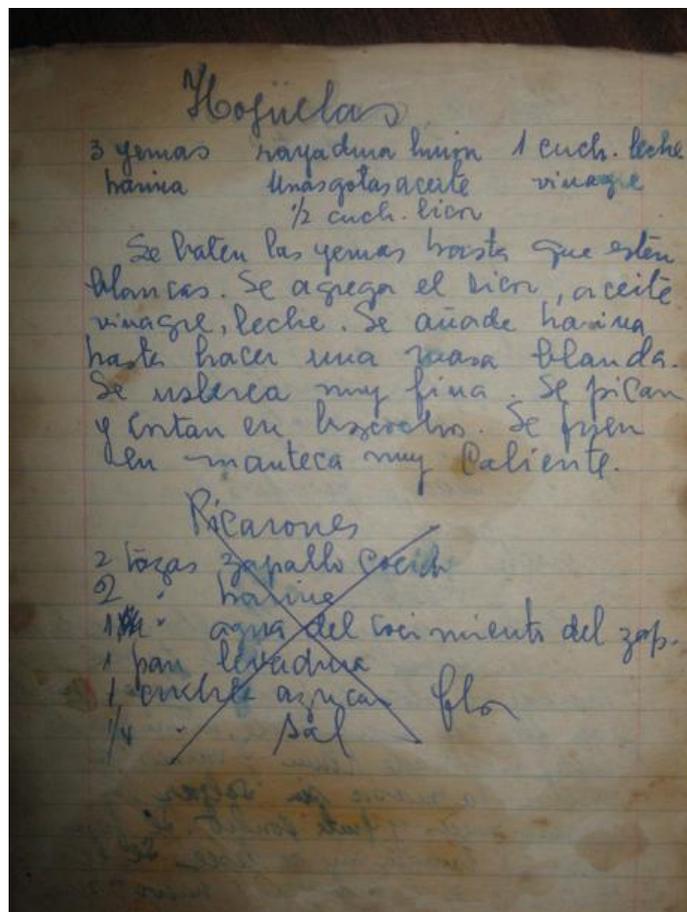
“Era tan importante para ella que se estaba muriendo de cáncer y había ido poco antes donde una tía que había hecho unos bollitos de maicena y estando en cama me dijo mira Emita métete hay en el cajón y saca una receta que copie a mano que me dio la rucia que era su cuñada, oye son unos bollitos de maicena me dijo son exquisitos pa que los prepares pa los niños fijate, si exquisitos para ella la cocina era, claro si se crío en eso po linda, con el papá mañoseando y haciendo botar la comida si no estaba buena...Bollitos de maicena, ésta es la que me dio la mamá que te dijo que se esta muriendo y me dijo mira cópiala mijita y en el papel que encontramos la copie”. Emma.



Manuscrito de mamá de Emma

Receta 3: Hojuelas

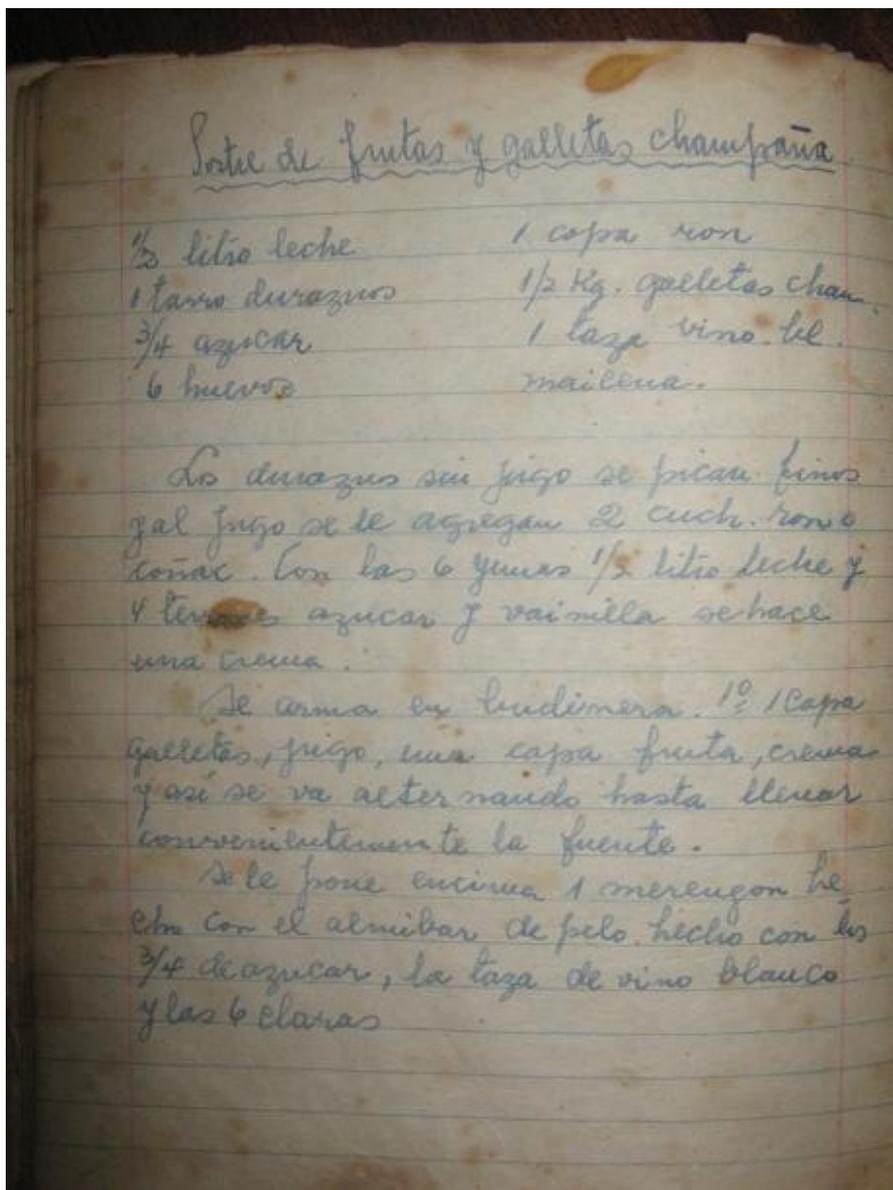
“otra cosa tradicional que había en mi familia es que mi abuela nos hacía hacer cuando éramos chicos son las hojuelas, eran unas hojuelas largas finísimas que se servían con una miel encima, pero eso no lo he preparado nunca, pero se como se preparan y no es solo con yema de huevo es con el huevo entero eso si se y lo recuerdo mi abuela preparaba también unos pasteles que se llamaban pastelitos de masa real que usaban tal cantidad de huevo y de manteca que tenían que ser refinados se hacían con manteca, no con mantequilla que nunca los hice tampoco y esta la receta por ahí..por supuesto les doy la receta, antes no fijate, mi abuelita por ejemplo no le daba a nadie, me lo dio a mí por ejemplo los pasteles de masa real pero no se lo daba a nadie, era su receta... sí claro, mi abuelita era de esos no daba las recetas, también me dio las recetas de las hojuelas, decía no se hacen solo con yemas, el huevo entero, con el huevo entero tu armas la masa, era nada más que eso, huevo y la masa .. era mayor ya entonces había que estirla muy fina, y después para echarlas al aceite hirviendo había que estirarlas más y medio retorcerles entonces quedaban unas hojuelas preciosas...” Entrevista” Emma.



Cuaderno mamá de Liliana

Receta 4: Postre galletas de champaña

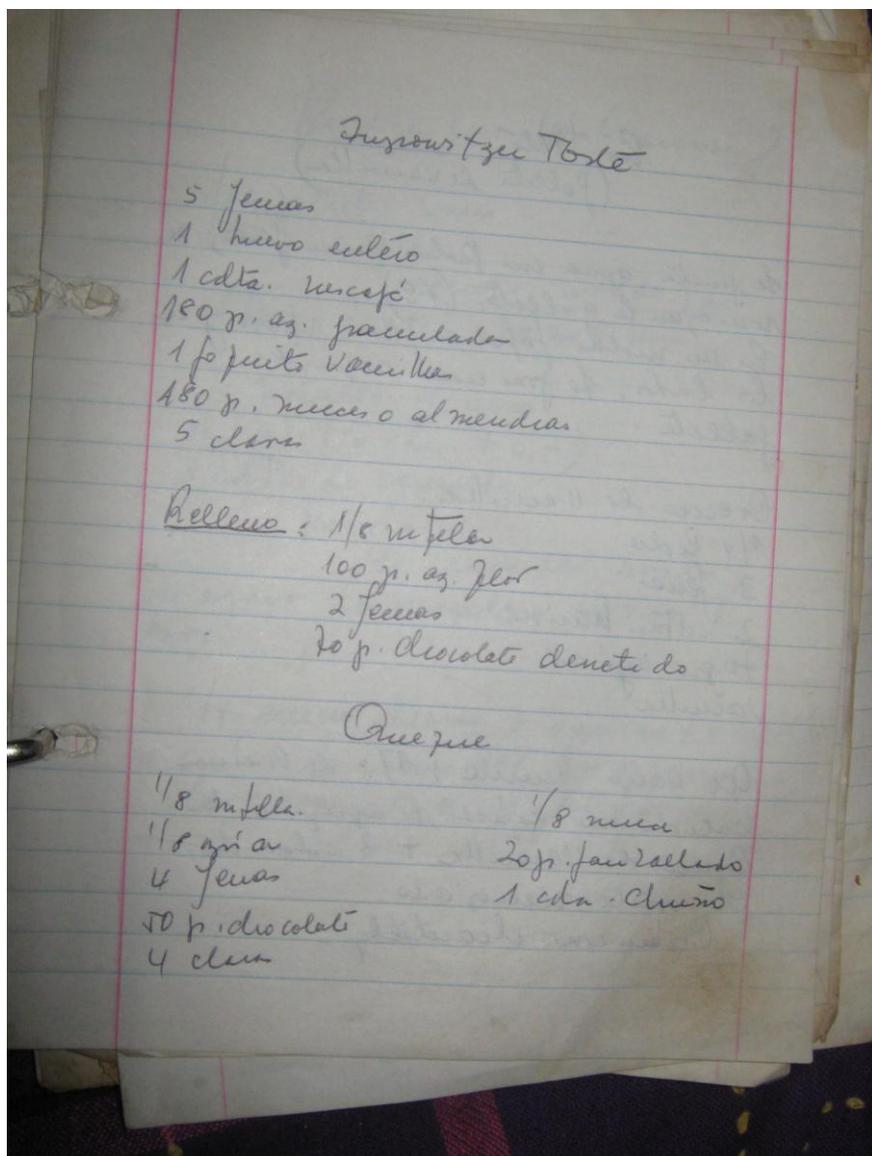
"hay postres que son muy típicos de mi casa, de la casa mía de niña y de mis hijas que ahora la siguen haciendo...uno de galleta de champagne por ejemplo con un tarro de durazno y crema pastelera que se puede hacer una capa de galletas con el jugo del durazno, le echas un poquito de licor, el durazno lo cortas en rebanaditas y le echas crema pastelera que es una crema que se hace con leche y maicena, un poco de vainilla, lo cubres y le pones una clara batida arriba, al horno..." Liliana.



Cuaderno mamá de Liliana

Receta 5: Ingrowitzar toste (Viera)

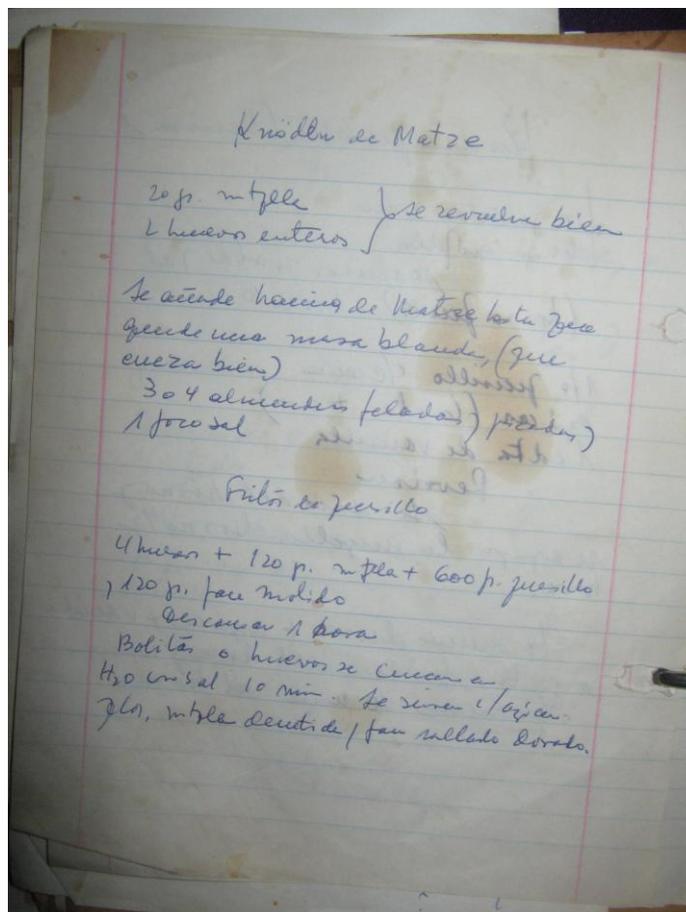
"Esto es de la ciudad de Ingrovitch y esto es de una abuela de mi papa que era de ahí...Se pierde o no se pierde, porque nosotros no tenemos esos cuadernos pero cuando aparece a esa tía Ingrovich que era una tía abuela de mi padre, entonces tu sabes que ella cocinaba y tenia sus propias recetas. Después yo conocí a una tía de mi papa que cuando vivíamos en Praga, que era una tía que donde había uno de estos desfases generacionales porque era mas vieja que mi abuela y era su prima y ella también cocinaba y tenia su libro y también era un tema y yo la vi cocinando y hacia unas cosas increíble" Viera.



Archivos de Viera

Receta 6: Torta de Matze (Viera)

"Esta, por ejemplo, la encuentro una torta muy bonita de fiesta judía y es una receta un poquito medieval, es raro, la (...) el pan así... Es la macha, es que es la macha que tuvieron que comer cuando arrancaron de Egipto y atravesaron el mar rojo y se transformo en esto, toma un pedacito, entonces la característica principal es como los judíos salieron al mar súper apurados no pudieron elevar entonces le quedaron las galletas chatas, entonces están controladas que efectivamente no tengan un atisbo de levadura y son controladas por los distintos rabinatos, entonces para la semana de pesaj, que es la semana de conmemoración de los judíos de Egipto, no se puede comer nada que tenga harina, salvo la matze y la harina de matze molida y esto es agua con harina súper raro y lo que le di a mi tía es harina de matze. Entonces la torta de matze es esto que se moja y se mezcla y es una torta, a mi me encanto cuando la descubrí y la descubrí con mi papa porque estaba buscando las tradicionales y esta resulto súper entretenido en el Estadio Israelita, con el rabino para jóvenes parejas y que lo pase bomba y como yo no soy religiosa" Viera



Madre de Liliana

1.- Informe de Tesis

A través de este informe doy cuenta de la tesis “Simbólicas de la Alimentación en Santiago, transmisión de saberes de cocina entre mujeres urbanas” de la alumna Paula Palacios, para optar al Magíster de Estudios en Género y Cultura, mención en Ciencias Sociales.

La investigación de Paula Palacios aborda un tema poco estudiado desde perspectivas críticas de género al asumir un ámbito devaluado de los haceres femeninos tanto por las perspectivas feministas clásicas como por el mundo androcéntrico.

Se trata de una tesis que guarda coherencia entre sus objetivos y el marco teórico y metodológico. Se despliega en la misma un conocimiento de las principales corrientes teóricas de los estudios de género y una revisión importante desde los ámbitos sociológicos y antropológicos ligados a la alimentación. Al mismo tiempo, se observa una creatividad en los vínculos que la investigadora establece en un marco multidisciplinario, buscando y retomando nuevos nexos entre conceptos. Este esfuerzo se revierte de manera clara en el análisis que se efectúa de la información recopilada en terreno.

El mérito mayor del trabajo que informamos es que abre un camino posible para leer desde miradas no complacientes, pero tampoco sesgadas la construcción del ámbito doméstico y dentro de él las prácticas de cocina y su asociación con las identidades femeninas y su transmisión, en tanto saber, a través de prácticas y escrituras (los cuadernos de cocina) entre mujeres. Una mirada profunda hacia esos saberes y sus sentidos en cuanto poder y relato pone de manifiesto que, modernidad mediante, los gestos tradicionales se pueden convertir en resistencia y abrir nuevos campos de conocimiento sobre las significaciones del género femenino en el mundo contemporáneo chileno.

Por otro lado, destaco la escritura y el formato de la tesis que persigue siempre la rigurosidad académica, pero propone nuevos modos expresivos de los conocimientos y de su mimesis con el “objeto” estudiado.

Los aportes a los estudios de género en Chile de esta investigación son evidentes, señalando nuevos caminos para viejos temas, revisitando espacios silenciados o estereotipados, dotándolos de toda la fuerza de una mirada teórica que combina disciplinas y, por sobre todo, busca los filamentos de nuevas maneras de leer el vínculo entre mujeres y alimentación, mujeres y cocinas.

Sonia Montecino Aguirre

2.- Informe de Tesis

La tesis de la estudiante Paula Palacios es un original y excelente aporte a los estudios de la cotidianidad y la vida privada de las mujeres, entendidas una y otra como componentes del espacio político. Su enfoque niega la reproducción de un vínculo de tipo esencialista y estable entre cocina y mujer, mostrando cómo el arte culinario es un dominio de saber práctico (“saber-hacer”) en el que es posible reconocer, a través de la oralidad y la escritura de las mujeres relativas a la culinaria, determinadas alteraciones en sus significados y valoraciones simbólicas de género, a través de los procesos de cambio histórico-social y de las transformaciones en las economías locales y globales. A través del examen que desarrolla la tesis respecto del saber culinario de las mujeres, se cocina una perspectiva crítica que problematiza las identidades de género, etnia, clase, territorio y condición etérea.

La tesis indaga en la complejidad y en las distintas significaciones que las mujeres de distintas generaciones le otorgan a la práctica culinaria, a sus experiencias de cocina y se propone ver allí su relevancia en los procesos de subjetivación y los elementos de distinción y transformaciones de las identidades de género. La tesista no olvida otras variables a tener en cuenta como son las de clase y etnia, y aunque su acento no estará puesto en esas diferencias arriesgará algunos enunciados al respecto.

Dos son los recursos metodológicos de la investigación asociados a su enfoque problematizador: el rescate y análisis de oralidades en torno a la cocina y los cuadernos de cocina que preservan la memoria de las mujeres en la práctica culinaria. El cuaderno de cocina cobra relevancia en su valoración como un tipo de escritura ligado a los procesos de transformación de las materias alimentarias (aspecto creativo y productivo de mujeres), que establece una cadena comunicativa entre mujeres, en que unas reconocen los saberes de otras y donde se establece una modalidad de genealogía entre mujeres en esa particular transmisión de saberes que da cuenta de su historicidad. El campo de análisis se restringe en esta investigación al significado que le otorgan mujeres urbanas y profesionales de distintas generaciones a la transmisión de dichos saberes, donde, a partir de sus discursos particulares, se despliega un valioso espectro de simbolizaciones vinculadas a la alimentación, a la cocina, al espacio doméstico, a la relación entre mujeres.

En la tesis se propone entender el cuaderno de cocina como “artefacto cultural invisibilizado” y como discurso social que conlleva simbólicas de género asociadas a la alimentación. Artefacto que tensiona la producción y la reproducción, la invención y la repetición, lo doméstico y lo social.

Los reordenamientos del espacio doméstico y el lugar de la mujer en él son leídos por la tesista a partir de las modificaciones en torno a la cocina y a los procesos alimentarios ocurridos en el contexto de la modernización y de la existencia de tecnologías nuevas disponibles. Tradición y modernidad se tensionan en torno a la cocina, lugar de “saberes y sabores culinarios”.

Es interesante el concepto de “temporalidad alimentaria”, utilizado por la tesista, que cruza su investigación y que cobra un relieve particular para la comprensión de los procesos de transformación del espacio culinario vinculados a las modificaciones de las relaciones de género y de la economía culinaria.

La elaboración de la tesis es cuidada, se basa en un importante conocimiento y manejo bibliográfico, utiliza una metodología rigurosa, sin soluciones fáciles al decidir un enfoque que expone las tensiones existentes entre un ámbito asociado a la división sexual del trabajo y que es leído en su significación política de género. La tesis explora un campo poco conocido cual es el de las prácticas discursivas de género asociadas a un saber y “práctica pensante” de mujeres expresados en la oralidad y escritura culinarias, y lo hace sin escatimar los (sin)sabores del rigor académico.

Olga Grau Duhart

Académica CEGECAL

Facultad de Filosofía y Humanidades

Santiago, abril, 2010

3.- Informe de Tesis

Ha sido una sorpresa, grata por cierto, haber sido elegida para leer la tesis de Paula Palacios. Una sorpresa porque no sé bien a qué criterios obedece mi nombramiento. Yo soy historiadora, especialista en historia colonial de Chile. La disciplina que cultiva Paula me es extraña, no manejo muchos de los conceptos y metodologías utilizadas por ella, es un ambiente intelectual del cual no tengo mucho que decir porque lo desconozco, salvo por algunos escritos de antropólogos/as que, como toda persona interesada en el saber, he leído. Curiosamente, lo que recuerdo de la cátedra de “Introducción a la Antropología” que cursé en un Pedagógico intervenido en pleno 1981, requisito de mi formación como historiadora del arte (en la vecina escuela de Arte de Av. Las Encinas) es un tema de género: recuerdo que el profesor estaba definiendo algunos comportamientos sociales y utilizó para ejemplificar respecto a la reprobación social de algunos fenómenos, el de las madres solteras y, particularmente, el rechazo o desaprobación que tenía este comportamiento entre los familiares y amigos. Recuerdo que ese ejemplo (que para entonces estaba muy vigente), me hizo pensar en la injusticia que significaba el hecho que se condenara a la “madre soltera” y no al “padre soltero” que había contribuido, con el mismo o mayor entusiasmo, a la gestación de la criatura.

No sé si esas reflexiones me llevaron a aprobar el ramo pero el asunto es que, poco más que aquello era mi contacto con la Antropología, hasta que conocí a Paula y ahora que me enfrenté, con gran temor, a leer su tesis. Bien, me he dicho, como la tesis tiene poco o nada de histórico (quizás el traspaso intergeneracional de las recetas sea lo más cercano a mi especialidad) y como yo no conozco mucho de Antropología, debe ser otro el rol que se me está otorgando en esta “evaluación”: tal vez, el rol de comentarista se sostenga, por una parte, en ser la hija y futura heredera de las recetas de una de las entrevistadas y, por otro, el ser cómplice de la autora en una serie de proyectos referidos a género coludidos por ambas en el seno de la DIBAM. Así que, desde ese “no lugar” académico es que levanto este comentario y evaluación de esta tesis.

Primeramente lo primero: siempre las tesis deben tener (al menos en Ciencias Sociales y Humanas), algo que esta tesis tiene y de sobra: estructura académica. La seguridad que recorre la tesis en las citas, en el marco metodológico, en la bibliografía, en su organización interna y lógica reflexiva me hace creer que Paula ha hecho las cosas bien. Aunque pesadas, las 7 primeras partes en las que se incluye la presentación del problema y su fundamentación así como los antecedentes teóricos y metodológicos dejaron a la lectora impactada por la sapiencia de la autora, por la sistematización de las diferentes vertientes que implicaba el problema: en esa claridad del método siempre he admirado profundamente a la antropología. Pero la tesis, en realidad, empieza en el capítulo 8, con esa obertura llena de intimidación con que Paula presenta a sus diez

entrevistadas que pasan a ser las diez personajes desde las que construye un exquisito análisis a través del cual ratifica, en todas sus partes, las hipótesis y líneas teóricas que había planteado en aquella larga introducción que son las siete primeras partes. Los dos capítulos siguientes, el nueve y diez, son en realidad, la médula de su trabajo y son impresionantes.

Impresionantes para la pobre hija de una de sus personajes que debe prepararse para recibir todo aquel legado de una “genealogía” de “Emmas” (Emma Murúa la bisabuela, Ema Fagalde la abuela, Ema Acevedo la madre, Emma de Ramón la hija que escribe este comentario) que han distribuido e inculcado sus saberes culinarios a través de toda la historia personal de la comentarista. Impresionantes por el peso histórico que tiene todo aquello y que Paula despliega liviano con su pluma y simple con su razonamiento impecable convirtiendo la leyenda oral en palabra escrita y dicha, no solo inmanente como estaba hasta ahora, circulando en los cuentos y las anécdotas de las viejas. Las hojuelas y las galletitas de maicena, el mote con huesillos, las pancutras, el asado a la cacerola transitan del sabor al saber y me dejan frente a aquello sin saber cómo alistar la cuchara de palo sin sentir que arrastro conmigo la marca a fuego del ser mujer ni como enarbolar la lengua académica sin sentir que traiciono a mi género y a mi genealogía de vientre. Difícil ejercicio de autoanálisis en el que me pone mi cómplice.

Reflexiono para mí en la quietud de mis vacaciones sureñas: después de un largo razonamiento, Monique Wittig llegó a la conclusión que las lesbianas no éramos mujeres al no incorporarnos al sistema patriarcal mediante la subordinación a un hombre que implica la heterosexualidad. Dado que las relaciones de género se definen de manera binaria, si esta parte de la ecuación no se incorpora a ella, entonces, no se puede hablar de pertenencia al sistema en el cual está definido y sostenido el ser mujer. Muy lógico, correcto hasta ahí, enarbolado por las corrientes del lesbofeminismo como una máxima “sagrada” e inapelable. Sin embargo, muy “no mujer” y todo lo que se quiera, me encuentro ahora mismo subsumida en una actividad culinaria intensa, alimentando a los hijos/as de mi pareja, a los pololos de las hijas, a los amigos/as, produciendo sabores de almuerzo y comida incesantes mientras con el otro ojo leo esta tesis. Estoy en el sur de Chile, de vacaciones, llueve, hace frío, momento más que apropiado para que la cadena de las Emmas se apoderen de mi pobre mano de historiadora y se vayan a “hacer de comer” para todo el mundo. Hablo por teléfono con mi madre para preguntarle la receta de los zapallitos rellenos que le quedan tan ricos: ella está en lo mismo; once personas en su casa de la playa, la cocina se transforma en el centro de operaciones del “hacer de comer” para todos, incluyendo al nieto. Es su oportunidad de desplegar sus habilidades, su experiencia, todos sus conocimientos, técnicas y recuerdos de cómo hacer momentos plagados de sensaciones gratas: lo más a mano para ella (y para mí en

consecuencia): hacer algo rico para comer, gratificarse en las alabanzas de la buena mano de la cocinera y, a veces, los aplausos de los comensales.

Gracias a Paula Palacios, la misma actividad ancestral se transforma en cuestión y problema intelectual (claro que ella, según declara, no se lleva bien con la cocina, en cambio yo sí). ¿Qué estoy haciendo mientras revuelvo la olla? ¿Mientras pico, aliño, doro, sofrío, adobo, cocino los alimentos que escojo minuciosa en el supermercado repleto de turistas como yo? ¿Mientras explico a las hijas de mi pareja que significa el corte “en juliana” o el momento justo de poner la sal en la olla? ¿Por qué los hombres que me rodean en este momento no se interesan en conocer ese saber? ¿Por qué las niñas sí se interesan y espontáneamente, tanto así que me agobian con preguntas del “¿cómo hacer”? ¿Por qué preparan afanosas un queque y lo sirven a todos, orgullosas de su obra? ¿Qué ocurre entre los comensales que lo degustan? ¿Cómo alaban, qué dicen cuando alaban? ¿Qué preguntan? ¿Las alabanzas y preguntas son sólo un rito formal? ¿Existe un “buen gusto”, a propósito de Bourdieu y la preparación estaba efectivamente sabrosa? ¿Es acaso producto de la sorpresa al ver a la niña adolescente transformarse en una “mujer”?

Como se podrá observar, no fue una buena idea traerme la tesis a las vacaciones.

En fin, volviendo al tema, ¿Por qué estoy detrás de la olla? ¿Sería lo mismo si Karen y yo fuéramos una pareja de hombres al cuidado de sus hijos/as durante un tiempo en el verano? Encuentro la respuesta en un pequeño fragmento citado en la tesis casi al final de la reflexión: “toda diferencia que habrá determinado el movimiento de la propiedad, se articula entre dos economías que se definen en relación con la problemática del don” (pág. 117). Curiosamente, a pesar de haberlo dicho varias veces e inscrito con esta bella frase en su obra, la autora no profundiza este tema que para mí habría sido fundamental en el análisis y su interpretación: dar y recibir, el constructo binario fundamental del régimen doméstico instalado por la sociedad patriarcal. Dar y recibir, los ingredientes fundamentales de la relación cocina-familia y del acuerdo familiar.

Dar es el gesto fundacional de la cultura judeo-cristina; dar hasta que duela, como Cristo dio la vida por nosotros, máxima axiológica desarrollada por hombres, hay que decirlo.

¿De dónde sale esa compulsividad del don que amarra a alguien siempre a la cocina? ¿Qué amarró a mi madre, a mi abuela y a mi bisabuela a dar placer “a los suyos”, a posponerse por otros (sus hijos, su marido...) como relatan las personajes de la tesis de Paula? ¿Cómo es eso de admirar tanto a quien fue capaz de vivir para otros como refieren a propósito de sus madres las entrevistadas?

Entonces recuerdo otras formas del don de mi madre, mi abuela, mis tías: vuelven a mí las tardes de remiendos y costuras, las horas de conversación gratuita, las enseñanzas,

el “abc” de la casa. Recuerdo las piezas ventilándose, las sábanas secándose al viento, los ganchos para colgar la ropa y la cuelga minuciosa después del planchado “para que no se arrugue”, las escuchas de esa multitud de mujeres que poblaron mi infancia intentando enseñarme a “ser” la mujer que finalmente, según Wittig no fui.

¿Pero acaso no lo soy detrás de las ollas que revuelvo?

No tengo respuesta para esa pregunta, solo me invade la melancolía y entre las brumas de la cadena que me fija a la cocina recuerdo “la fiesta de Babette” (Gabriel Axel, Dinamarca, 1987), un film que me impresionó mucho por su profundo análisis de este gesto ético y estético que es el dar y cuidar de otros a través de la comida. A mediados del siglo XIX, Babette, una cocinera francesa, recibe amparo (asilo político, en realidad) de dos ancianas que vivieron y envejecieron cuidando a su padre, un predicador cristiano conservador y fundamentalista, hasta su muerte. Todo ello ocurre en el norte de Europa. El predicador y el culto fundado por él, practica la austeridad más absoluta, la suplantación de los placeres por el dolor, el ayuno, el sacrificio y la oración. Babette, sin tener a dónde ir, se somete a todo aquello, viviendo la misma vida de rigor que sus benefactoras; sólo mantiene relación con su Francia natal a través de un boleto perpetuo de la lotería francesa, el que adquiere regularmente a través de un sobrino suyo. Un día le llega la noticia que ha ganado el premio mayor. Desoladas las dos ancianas y la pequeña comunidad religiosa que las acompaña, piensan que Babette se irá de vuelta a Francia a vivir de las rentas del dinero obtenido. Sin embargo, ella viaja a Francia para adquirir una serie de productos para festejar el aniversario de la fundación de la comunidad religiosa. La fiesta se lleva a cabo, Babette sirve a sus invitados (quienes la habían acogido todos esos años) lo mejor de su cocina y los vinos precisos para cada plato, todo ello servido de una manera fastuosa con vajilla adquirida sólo para la ocasión, oportunidad en la que se revela al espectador que ella era, en su lejana Francia, una reconocida cocinera.

El contraste entre lo absolutamente austero de la comunidad y aldea nórdica y la desbordante sensorialidad expresada en la fiesta preparada por Babette nos pone, a mi juicio, frente a la disyuntiva que plantea la tesis de Paula. Tal como ella dice, no pudo llegar a las cocinas de las mujeres pobres ni a las cocinas de todos los días. Llegó a las cocinas de las mujeres que cocinan ocasionalmente para agasajar a quienes viven con ellas o a quienes guardan mayor cariño. Visto así, la cocina, los libros y las cocineras estudiadas por Paula son comparables a Babette. Es posible (y personalmente puedo dar testimonio que en la cocina de todos los días, mi madre no se esmeraba tanto como en los días especiales) que este “dar” a otros algo especialmente “sabroso” tenga que ver con una estética del cuidado (parafraseando a Butler), que pone en relación todos los sentidos posibles. Así, uno recuerda los olores de la cocina de la niñez o de alguna vez en que alguien preparó algo especial: pero también recuerda el aroma de la ropa

limpia, la sensación táctil de las frutas maduras, las miles de partículas de polvo que se veían a través de algún haz de luz (el que entraba por la ventana, por ejemplo), cuando mi abuela o la nana barrían o sacudían algo. Es decir, lo doméstico, se define por la sensorialidad, esencia de la vida sin inhibiciones, el goce del placer en sí mismo, así como estos textos que estoy escribiendo se definen por la racionalidad, las responsabilidades, el placer orientado a un fin, que es el conocimiento. Así que una cosa lleva a la otra: el frío, el chocolate caliente, las sopaipillas pasadas... Hay una ética y una estética del cuidado, de velar por otro, de dar a otro placer que reside en el meollo de la domesticidad y que está presente también en otras manifestaciones del dar, como en el arte por ejemplo. Lo gratuito, lo que no tiene más proyección que el momento en que somos felices compartiendo una sensación grata. Todo eso está asociado a roles de género pero, en realidad, va muchísimo más allá de esa simple definición. Es, por decirlo así, la vida misma, resumida en “el hogar”, ese espacio tan esquivo, tan lleno de símbolos maternos (la tibieza, la vida, la penumbra, la intimidad, la protección...) remitiéndonos a ese estado idealizado de nuestra niñez, cuando todo era bueno y funcionaba armónicamente, aunque aquello no haya sido exactamente así. Alguien, entonces, generalmente la madre, la abuela, la tía, toman posesión de ese locus perfecto donde no había dolor, ni tiempo, ni espacio siquiera; las “madres de la donación cotidiana”, como las llama Paula (P. 67). Aquel lugar o situación en el que todo se detiene para sentir el palpitar incesante de la vida misma. En este sentido, expresiones como “cuál es la cuota de opresión contenida, explícita o latente, en el placer de cocinar” (p. 55) a mi juicio están erradas en el contexto que arrojan las entrevistas, es decir, de aquellas que cocinan por gusto más que por obligación. Incluso, son contradictorias con otras expresiones contenidas en la misma tesis como ejemplifica, la siguiente cita: “Cocinar es un trabajo históricamente no reconocido que adquiere distintas visibilidades y que no quiere ser llamado trabajo en tanto se liga a los afectos más profundos. Es desde esta concepción que se comprende que en los discursos el placer de cocinar y la idea del trabajo se contrapongan y disocien. Veremos como el cuaderno se instala en un tiempo ‘no productivo’, tiempo de lo ‘inútil’ y del ‘exceso’, depósito del goce” (p. 70). El don es un acto de redención, no de cautiverio. Lo gratuito, la reiteración simbólica de lo que no hay que pagar, de lo que se entrega por amor (aunque, probablemente, haya que pagarlo de alguna forma a quien realiza ese gesto de entrega). Si hay un aspecto que extrañé en esta consistente tesis fue éste que acabo de intentar describir, no sé si felizmente.

Me parece mucho más acertado el análisis sobre la cocina como transgresión del poder hegemónico masculino en nuestra sociedad (p. 56): el saber dar de comer y saber las cosas del día a día de la casa y ser dueñas de su administración otorga a las mujeres un poder inmenso sobre sus hombres o, incluso más, sobre todos y todas aquellas que no saben hacerlo. Dar, entonces, otorga un poder que es, justamente, el que los deudos de

la cocinera deben pagar a través de otros gestos y actos que les impongan los deseos de la matriarca. Por eso, discrepo de la definición que realiza la autora como “pseudopoder” (p. 78) al referirse a este tema; a mi juicio, el poder de la cocinera y administradora del hogar es tal poder, y se prolonga en el tiempo hasta que ella –al hacerse vieja, lo deposita en su (o sus) sucesora. No hacerlo constituye un acto impío, tal como lo describe el testimonio citado en esa página.

El tema del poder y su colisión con el goce aparece tratado también con el mismo enfoque de menoscabo en la página 80. Allí se plantea que “el goce se convierte en esclavitud para responder al canon de mujer perfecta, cuando éstas ponen sus saberes al servicio de dinámicas de dominación y lo que importa es la ‘plusvalía incorporada a las preparaciones’”, cita que se realiza en el contexto de una competencia de preparaciones culinarias entre dos amigas. ¿Por qué aquello de la competencia tiene que devenir en una esclavitud? ¿No será una manera masculinizada de interpretar la competencia como reto al más poderoso? ¿Será comparable esa situación con la que ocurre cuando dos mujeres se desafían en la cocina? El resultado de aquello, es decir, el placer otorgado a los comensales (que muchas veces son ellas mismas), ¿será comparable a la jauría comparando reciedumbre a través de la posesión del auto más poderoso o de la mujer más bella?

Hay temas tratados magistralmente, a mi juicio: por ejemplo, el tema de lo colectivo y su relación con la oralidad; recuerdo a ese respecto que cuando una buena cocinera le pregunta a otra por una receta que acaba de degustar, aquello deviene en la máxima alabanza posible a su gestión. Aquello seduce profundamente a la poseedora del secreto que lo da, o lo entrega parcialmente o, simplemente, como señala la autora, lo oculta, actitud que es interpretada por el colectivo sororal como un gesto de gran egoísmo y falta absoluta de proyección genealógica. Relacionado con esto, la notable definición de la página 36: “la escritura de recetas es un proceso que responde a experiencias incardinadas de mujeres cuyo origen puede rastrearse en forma horizontal (pares), vertical (antepasadas) y cruzado con las coordenadas temporales (antes y ahora) y espaciales (nuestra cultura y otras culturas)”. Pienso que a través de esta frase, Paula logra resumir todo lo que más adelante será su investigación y con ello permite que el lector se coloque en la perspectiva justa que lo hará comprender su obra.

Encuentro en la tesis de Paula una sola objeción que me parece relevante porque plantea una inconsistencia interpretativa: es la consideración permanente de la cocina y los saberes de la cocina como un saber “devaluado” (página 104). Aquello la lleva a imprimir en la interpretación de los dichos de sus personajes una percepción que, a mi juicio, es sesgada y que no permite comprender plenamente la complejidad de ese espacio femenino que es la cocina y el hogar ¿Devaluado para quién? En el fondo, mi

crítica apunta al hecho que a través de esa percepción de la cocina como un espacio despreciable o al menos, menor, la autora pierde posibilidades de comprensión de aquel mundo que aparecen a primera vista de un lector menos prejuiciado: remito a la aseveración de la página 95 cuando la autora asevera, refiriéndose a la reutilización de cuadernos viejos para anotar las recetas que “la dificultad de darle al cuaderno de cocina la relevancia merecida y en términos metafóricos el saber culinario aparece como la contracara devaluada de los saberes institucionales y ‘genuinos’ de la escuela. Yo me pregunto ¿por qué reciclar un cuaderno tiene que ser interpretado necesariamente como un acto de desvalorización? ¿Acaso no puede ser interpretado de manera contraria? ¿Acaso no puede responder a un gesto de arraigo con aquello que ya tiene una huella de alguien a quien se quiere?

Finalmente una última reflexión: en la página 86, Paula se refiere a la falta de explicitación de los viajes o los exilios en los cuadernos de cocina: yo me preguntaba cuando lo leía ¿No será que el hogar no tiene territorio? ¿No será que el hogar se traslada con la cocinera donde sea que ésta vaya?

Respecto a la evaluación de la tesis, me parece que corresponde calificarla con la nota máxima pues, las discrepancias y observaciones que pude hacer reflejan una tesis de gran consistencia y profundidad y que permite al lector “andar sus propios caminos”, hacer su propia reflexión; una tesis rica en significados, una tesis muy valorable y que supo enriquecer mis reflexiones sobre el tema. Me parece que aquello es uno de los aspectos más relevantes del trabajo de Paula.

Emma de Ramón Acevedo
Doctora en Historia

Respuesta de Paula Palacios a Emma de Ramón

Emma querida, tu informe me emocionó profundamente, lo encontré super jugado literaria y biográficamente y parto agradeciéndote el compromiso de tu lectura y de tu escritura. Al leer tu texto se me hicieron más evidentes los sentidos de este aprendizaje académico de tres años, donde efectivamente mis búsquedas más allá de los grados y reconocimientos tienen que ver con inquietudes políticas y personales, con cierto malestar frente a órdenes establecidos (también en el campo intelectual)... Me emociona la posibilidad de transgredir, aunque sea un poquito, los rígidos códigos de dicho orden académico a través de la escritura que fluye libre a pesar de las citas, que puede chasconear los géneros y horadar algunas fronteras disciplinarias...

Probablemente más de algún antropólogo (de la escuela sistémica por ejemplo que hoy domina los claustros de mi universidad) haría pebre en tres tiempos esta tesis (usando las metáforas culinarias of course). La mismísima Sonia me sugirió hacerla menos ensayística y con mayor “contención”... pero que le voy a hacer no pude evitarlo y fue lo que me resulto luego de un proceso de reflexión que no se disocia de mis pasiones e intuiciones, todo lo contrario, estas han guiado múltiples preguntas en estos años (si vieras mis trabajos del magíster comprenderías mi insistencia en cierto ejercicio de ruptura).

Tus críticas son de alto calibre y efectivamente deberé darle varias vueltas para defenderme en forma. Sólo un par de cosas por el momento: Cuando afirmas que el don es un acto de redención y no de cautiverio, te aseguro que fue precisamente el hilo que intenté seguir (fallidamente de seguro), pero dicha pregunta me enfrentó a contradicciones una y otra vez, pregunta tortuosa y majadera que esta tesis no logró resolver.. Entonces permanezco en un ambiguo movimiento oscilatorio dominación-liberación a través del acto de cocinar y de transmitir dichos saberes...

Mi intención no ha sido asumir un “enfoque de menoscabo” sino analizar cómo dicho menoscabo se produce contradictoriamente en los discursos sociales que emergen desde las propias mujeres (por suerte no son los únicos discursos ni mucho menos que allí emergen). Y en esta línea un punto para mi defensa, cuando me refiero a la devaluación (pseudopoder, cuadernos de hijos reescritos, competencia entre mujeres-plusvalía en la preparación) me apoyo en los significados que las propias mujeres le dan a dichas prácticas...es decir lo que antropólogos de las corrientes simbólicas han denominado perspectiva emic (me instalo desde las lógicas de las sujetas cocineras... ellas dicen que siempre quieren comenzar un cuaderno especial y no lo hacen, del pseudopoder me habló específicamente Viera, de esa competencia que le generó malestar me habló Daniela). No se si sea muy sólido escudarse en lo que ellas me dijeron, puede implicar convertir sentido común en supuesto conocimiento científico (parafraseando a Bourdieu en el oficio del sociólogo), pero legítima al menos que mi sesgo tiene un carácter colectivo y no es sólo producto de mi volón personal.

De todos modos me hace profundo sentido tu maravillosa e inspiradora pregunta sobre los cuadernos: “Yo me pregunto ¿por qué reciclar un cuaderno tiene que ser interpretado necesariamente como un acto de desvalorización? ¿Acaso no puede ser interpretado de manera contraria? ¿Acaso no puede responder a un gesto de arraigo con aquello que ya tiene una huella de alguien a quien se quiere?”

Finalmente la discusión de la articulación entre el don y el poder de las mujeres, implica interrogarnos desde que paradigma (teórico y político) nos situamos para observar la realidad. En particular mi desafío fue tematizar la idea de subordinación ligada al deseo y al placer y no sólo a violencia y subyugación explícita. Cuando Bourdieu plantea que “la dominación masculina es la mejor fundada de las ilusiones” se refiere precisamente a aquel aprendizaje tan interiorizado que siempre nos parece libre elección, opción personal, libertad de elegir... es decir la invisibilidad de la costura y e allí su eficacia....Por qué nuestros padres y abuelos no ingresaron a las cocinas y por qué nuestras madres no llegaron a ocupar cargos públicos importantes ni fueron premios nacionales?? ¿¿Hay algo “esencial” (transhistórico) en ese influjo de lo materno que añoramos??...complejo debate.... (ver Sherry Ortner, 1972 “es la mujer respecto al hombre lo que la naturaleza respecto a la cultura”...un clásico de la antropología feminista junto con el de Gayle Rubin)

Asumo la crítica de que “no alcanzo a comprender la complejidad de este espacio femenino” definitivamente mi distancia práctica con dichos saberes fue una enorme desventaja en términos incluso metodológicos creo. También asumo el tema de mis prejuicios que, no obstante, jamás oculté, desde la primera página del texto (presentación)... ese es mi lente, el foco a través del que me posiciono y que me ciega frente a muchas cosas pero me deja ver otras.

Por último concuerdo plenamente con la sugerente y poética afirmación final... “Paula se refiere a la falta de explicitación de los viajes o los exilios en los cuadernos de cocina: yo me preguntaba cuando lo leía ¿No será que el hogar no tiene territorio? ¿No será que el hogar se traslada con la cocinera donde sea que ésta vaya?” línea de indagación que sería potente si revisáramos sólo los cuadernos del destierro. Da para una nueva investigación...

Muchas gracias compañera, porque a pesar de lo que dice Wittig considero que tienes más energía femenina que yo y varias juntas... y esta luminosa energía se expresa potente en mucho de lo que haces, dices y piensas...(imagino que a Monique habrá que leerla en clave más bien política y no psicológica).

Un abrazo,

Paula

INDICE

1.	Presentación	4
2.	Introducción	5
3.	Problema	7
4.	Fundamentación	12
5.	Objetivos	16
6.	Antecedentes Teóricos	17
	6.1 Los referentes. Antropología de la alimentación	17
	6.2 Mujeres y cocinas	21
	6.3 Género, Lenguaje y Cocinas	22
	6.4 Lo público y lo privado	24
	6.5 Clase social y cocina	26
	6.6 Ideología y discurso	28
	6.7 Memorias orales y escritas en la transmisión de saberes alimentarios	30
7.	Apartado metodológico	34
	7.1 Primer abordaje	34
	7.2 Segundo abordaje	36
	7.3 La muestra del estudio	37
	7.4 Plan de análisis	38
8.	Presentación de las entrevistadas	40
9.	Análisis. Espacio público, espacio doméstico (Las entrevistas)	50
	9.1 Público - doméstico. Los afectos para sí y para otros	50
	9.2 Hombres y cocinas: relación 'masculino – alimentación'	59
	9.3 La casa y la calle. Desplazamientos	65
	9.4 La invención y la herencia: aprendizajes y transmisiones	70
	9.5 Mujeres y cocinas. Nosotras y las otras mujeres	75
10.	Análisis. Los cuadernos de cocina, los significado(s) de un artefacto cultural.	83
	10.1 Significados plurales	85
	10.2 Las estéticas de los cuadernos	90
	10.3 Tensiones Oralidad – escritura	97
	10.4 Las fuentes escritas	104
	10.5 Algunas disquisiciones sobre la(s) diferencia(s)	110
	10.6 Una comunidad de mujeres aún habita las cocinas	117
11.	A modo de conclusiones	121
12.	Bibliografía	130
13.	Anexos	136