

XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2015.

Formas de resistencia en la cocina tradicional.

Juan Carlos Escobar Rivera y Diana Carolina Giraldo Giraldo.

Cita:

Juan Carlos Escobar Rivera y Diana Carolina Giraldo Giraldo (2015). *Formas de resistencia en la cocina tradicional. XI Jornadas de Sociología. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-061/204>

Acta Académica es un proyecto académico sin fines de lucro enmarcado en la iniciativa de acceso abierto. Acta Académica fue creado para facilitar a investigadores de todo el mundo el compartir su producción académica. Para crear un perfil gratuitamente o acceder a otros trabajos visite: <https://www.aacademica.org>.

La cocina, un campo en disputa

Disciplinamiento(s) y resistencia(s) en la práctica alimentaria de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia

Juan Carlos Escobar Rivera

Magíster Ciencias Sociales UNLP

trijuancaes@hotmail.com

Resumen

En la cocina tradicional, el cuerpo se involucra profundamente con los alimentos y abarca el espacio-tiempo de la cocina. La experiencia, la historia, los saberes culinarios de los cocinero/as están encarnados físicamente en sus cuerpos. Ello/as reproducen/producen sus prácticas alimentarias en forma de *habitus* (Bourdieu 1991, 1999).

En contraposición, la cocina *gourmet* instauro otros usos y sentidos sobre el cuerpo, unos más disciplinados y que actúan como *dispositivo*. Esta, legitima un *saber formal* enraizado en las relaciones de *saber/poder* que instauran como criterio de verdad los discursos modernos de la salud, la estética y la higiene.

Los cocineros tradicionales desarrollan sus prácticas alimentarias en continua tensión con el discurso normativo y disciplinador de la cocina *gourmet*, y a su manera, desarrollan *tácticas* como formas de resistencia. En el centro de la discusión entre ambos postulados está la relación cuerpo-comida, ya sea como fuente de salud y vida o como fuente de placer y subjetividad.

Palabras claves: Disciplinamiento, resistencia, dispositivo, cuerpo, cocina

Introducción

Partimos de un estudio de caso realizado en Tuluá, Colombia, con un grupo de cocineras tradicionales. Se pudo apreciar a partir de la observación participante y de las entrevistas en profundidad realizadas que la práctica alimentaria, y el conocimiento fruto de ésta, está

encarnado en los cuerpos de las cocineras de Tuluá en forma de *habitus*, estructura de disposiciones que guían la acción dentro de la cocina. El cuerpo de las cocineras está imbuido en la práctica de la cocina y abarca tanto el espacio como el tiempo de los alimentos al momento de preparar cualquier plato.

Al hablar de cocina tradicional no la concebimos como un concepto cerrado sino como una articulación que conjuga en la práctica el pasado y el presente, o, para decirlo en palabras de Williams (1997 (1977)), lo *residual* y lo *dominante* a la vez.

A continuación, buscaremos responder ciertas cuestiones que son las que abordaremos en este artículo. Se refiere a la tensión y al conflicto existente en la práctica alimentaria cuando un discurso tradicional de la cocina se enfrenta a un discurso experto, esto es, cuando dos regímenes de poder antagónicos (cocina tradicional y cocina *gourmet*) buscan imponerse en el campo de la cocina. En el centro de debate se encuentra el cuerpo, sus sentidos, sus usos, su moral, su salud, su libertad.

Veremos primero de qué forma el discurso sobre la alimentación deviene en un discurso de poder. Luego, cómo este “régimen de verdad” que abarca la práctica alimentaria actúa sobre el cuerpo. En este punto analizaremos dos aspectos de cómo se disciplinan los cuerpos en la cocina y a través de la alimentación. Un primer ejemplo es una investigación realizada en Colombia (Calero, 2012) con los comedores escolares de varias escuelas públicas donde el discurso médico y científico dado a través de capacitaciones a las cocineras busca “reeducarlas” borrando todas las huellas de su saber informal, su *gusto* y su *habitus* para imponer una idea de cuerpo, de salud, de “hacer” más acorde a la lógica de poder representada por el gobierno y la empresa.

Un segundo ejemplo que analizaremos de las relaciones de saber-poder en la práctica alimentaria se basa principalmente en los estudios históricos realizados por *George Vigarello* (2005, 2011) en donde a través del análisis de la gordura y la belleza del cuerpo en la cultura occidental en los últimos cinco siglos, se puede ver cómo de una “tecnología del poder” que sometía a los cuerpos por medios externos se pasa a una “tecnología de sí”, esto es, a formas de comportamiento autoimpuestas para “corregirse” que conformarían una especie de “moral alimentaria” del sujeto.

Por último, estudiaremos cómo esta “moral alimentaria” es asumida y promovida por el discurso de la “cocina gourmet”, mezcla de científicismo y medicalización; cómo este

discurso de poder entra en conflicto con las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá y cómo ellas llevan también a cabo prácticas de resistencia a la manera de “tácticas”.

Cuerpo y comida, un campo en tensión

Las prácticas alimentarias son prácticas relacionales y están atravesadas por relaciones de poder. La comida, como el cuerpo, es un constructo cultural que tiene en la modernidad la forma un discurso “de gramáticas abiertas” (Calero 2010: 76-93) donde se entrecruzan otros múltiples discursos, diferentes entre sí, que compiten por erigirse como principio de verdad. Esta disputa, en apariencia simbólica, es profundamente corporal ya que lo que está en juego es el sentido del cuerpo y, como dice Foucault, “nada es más material, más físico, más corporal que el ejercicio del poder”, ((1975)1984: 105).

Toda cocina está dotada de sentido por las estructuras simbólicas de la sociedad de las que hace parte, es ésta “estructura” de sentido la que indica qué, cómo, cuándo y por qué debe comerse determinado plato de comida. La cocina por ende tiene a su vez a ser una dimensión histórica que relaciona un espacio social, un territorio y una cultura determinada con unos alimentos, unos rituales de mesa y unos modos de preparación específicos.

El sujeto moderno, al comer, se identifica y reafirma como propio su comida ya que no se come todo lo que es comestible si para el comensal no lo es (Fischler, 1995). En la modernidad, la alimentación fue adquiriendo algo así como una dimensión ontológica: “somos lo que comemos”, lo que obligó al sujeto a aprender acerca de alimentación, con el propósito de tener control de sí mismo y regular su cuerpo” (Calero, 2012: 30). Este carácter “fundacional” de la alimentación crea nuevas subjetividades que no solo comen para vivir sino que también ven en la comida una forma de “corregirse” y, como veremos después, de “normalizarse”.

Como dijimos anteriormente, al interior de la cocina varios discursos entran en pugna y buscan erigirse como principio de verdad. A contraposición de la cocina tradicional, las técnicas de la cocina moderna hacen parte de un discurso de poder que naturaliza un saber formal, lo recubren del carácter de científicidad y buscan transformar así los *habitus* de las cocineras tradicionales. Las capacitaciones de “Seguridad e Higiene”, por ejemplo, la promoción de determinadas tecnologías y prácticas “profesionales” asociadas a la cocina y el

discurso de la salud, la belleza y la vida como consecuencia de lo que comemos son todas formas de disciplinar los cuerpos.

Uno de los grandes aportes teóricos de Foucault ((1975)1984, (1976)1979) fue el de describir el poder no como un centro fuerte donde se irradiaba la dominación de arriba hacia abajo sino como una serie de puntos en un plano que se conectan entre sí, excluyen a los otros y forman una unidad que puede asumir múltiples formas: moverse de un lugar a otro sin lugar estable, disgregarse y en otro punto del mapa volver a conformarse. La tecnología de poder puesta en práctica desde el siglo XVIII necesita al sujeto completo, íntegro; y la forma de acceder a él es a través del dominio de su cuerpo. Por ello, Foucault ((1976) 1979) afirma que el poder actúa capilarmente: atraviesa el cuerpo, lo transforma, lo detalla milímetro a milímetro, lo vuelve a crear, lo hace dócil.

El sujeto moderno, según esto, debe ser objetivado, separado de su entorno natural para ser refundado. El poder actúa como una luz que devela todas las zonas oscuras donde reside lo más propio de cada ser, una luz que sobreexpone, demarca, detalla cada centímetro de su piel, le da un contorno preciso a cada figura, lo clasifica, estandariza: lo normaliza. Este poder de normalización “obliga a la homogeneidad; pero individualiza al permitir las desviaciones, determinar los niveles, fijar las especialidades, y hacer útiles las diferencias ajustándolas unas a otras” (Castro, 2004: 189). Al control preciso, detallado, subrepticio incluso con que actúa el poder el autor lo denomina “disciplina”.

Cuando hablamos del poder que normaliza y tiende a la homogeneidad en el mundo culinario se puede establecer la relación con la obediencia precisa y exacta que la práctica de la cocina *gourmet*, hace de la receta, manual de funciones y procedimientos donde lo intuitivo, lo aprendido y recordado, lo dispuesto a ser experimentado por el azar de los cuerpos y las circunstancias en la cocina queda relegado, invisibilizado casi. La receta actuaría como un mecanismo que permite homogeneizar la producción para que el producto culinario sea siempre el mismo y no interfiera ni la interpretación, el estado de ánimo o el impulso creativo que habita en la subjetividad de cada cocinero.

Si hay un modo más fehaciente a través del cual se experimenta el disciplinamiento del cuerpo es a través de la práctica. El poder actúa más como una suerte de manual de funciones, un ordenamiento de las acciones, una suerte de principios que hay que seguir para lograr determinado fin, en últimas, un tipo de racionalidad. Una de las formas mediante el cual actúa

este poder sobre el sujeto contemporáneo es a través de sus prácticas alimentarias, como una práctica de poder encarnado.

La cocina *gourmet*¹

“El divorcio entre lo bueno y lo sano, entre cocina y dietética, es probablemente en gran parte el fruto del nacimiento de una gran cocina, cuerpo complejo y codificado de reglas y de normas, que crea las condiciones de un conflicto de prescripciones y de competencia”, (Fischler 1995: 231).

Los postulados de la gastronomía moderna, entendida como “el conocimiento razonado de cuanto se relaciona con el hombre para nutrirlo” (Brillat-Savarin (1826)1964: 68), datan de comienzos del siglo XIX. Afirmamos esto porque fue en el primer tercio de ese siglo cuando salió a la luz uno de los textos fundacionales para los gastrónomos, “Fisiología del gusto” (1964 [(1826)] de *J. A. Brillat-Savarín*. Este texto define los principios de lo que, para el autor, debe ser la buena, razonable y sana alimentación del hombre moderno; axiomática que acogerá un gran número de cocineros en su época hasta la actualidad y ayudará a consolidar un “campo” autónomo de conocimiento.

Según el libro mencionado, la gastronomía nació con la finalidad de separarse del conocimiento popular y ritualizado de la cocina, sus pretensiones son de varios tipos: económicas, para aumentar la prosperidad de las naciones en momentos en que el imperialismo dominaba gran parte del mundo, y para producir a gran escala productos con altos estándares de calidad; científicas, para ser reconocida como saber especializado y verdadero, por encima de los saberes vulgares y especulativos de la cocina tradicional; medicalizadora, pues solo la ciencia “conoce” realmente el cuerpo, sabe qué necesita para mantenerlo en alerta, despierto, fuerte y también, bello y hermoso.

El *gourmandise*, para Brillat-Savarin, es el ideal del hombre virtuoso, conocedor de los placeres del cuerpo, y a la vez, con alto sentido moral, necesario para morigerar en todo momento sus apetitos e impulsos alimenticios. Una suerte de trapecista es el sujeto que

¹ Queremos hacer una aclaración respecto al término de cocina “gourmet”. Identificamos éste concepto con el de “alta cocina” representada especialmente en la cocina francesa del siglo XIX y XX pero queremos indicar que hay un tipo de cocina heredera de la *nouvelle cocina* como es la cocina de autor cuyos postulados buscan rescatar el carácter creativo y personal del cocinero así como revalorizar el contexto histórico, espacial y cultural de los alimentos que se come. La cocina de autor, o mejor de algunos “autores”, estaría más relacionada en este sentido con la cocina tradicional.

postula la gastronomía, equilibrista que camina sobre la ética del “buen comer”, cuerda anudada por la ciencia para la buena salud y “larga vida” de los comensales.

No solo del cuerpo se encargaría la ciencia gastronómica, también de:

“(…) la acción de los alimentos sobre la moral del hombre, sobre su imaginación, su ingenio, su juicio, su valor y sus percepciones, bien duerma, bien se halle despierto, ya actúe, ya descanse”. (Brillat-Savarin (1826)1964: 69).

No obstante la constante apelación al régimen, al comer bien y sanamente que proclama la gastronomía, esa “ciencia culinaria”, tiene también una función “erótica” (Vigarello, 2011), una incitación a descubrir los placeres que se albergan en el acto ritualizado de comer y que es puerta de entrada, a su vez, de un sinnúmero de experiencias sensoriales. Esto es lo que Brillat-Savarin denomina el “placer de la mesa”, diferente al placer de la comida, y al cual solo se accede a través de una introspección profunda en el momento del comer.

“En el primer plato, al comenzar la sesión, cada cual come ávidamente, sin hablar ni atender a lo que pueda decirse; sea cual fuere el rango que ocupe en sociedad, lo olvida todo para no ser más que un obrero de la gran manufactura. Pero cuando la necesidad comienza a satisfacerse, nace la reflexión, se inicia la charla, comienza un nuevo estado de cosas; y el que hasta entonces solo era un consumidor, se convierte en un comensal más o menos amable, según los dones que le haya otorgado el Dueño absoluto”. (Brillat-Savarin, 1964: 177).

En este punto, podríamos hacer un paralelo entre el sentido del régimen alimenticio para los griegos que hacía que el sujeto aprendiera a conocer su cuerpo, a domeñar sus pasiones, a comportarse éticamente no subyugándose a un poder externo como la religión o “la norma” de un médico o un sabio, sino a una comprensión profunda de sí mismo a través de una “cuidado de sí” que lo haría, a la vez, ser una buena persona y un buen ciudadano (Foucault (1984) 2008). Al sentido de régimen que propone la cocina *gourmet*, donde si bien hay espacio para el disfrute de los sentidos: visual a través de la presentación de un plato, sensitiva y táctil en la mezcla de múltiples texturas de los alimentos *gourmet* o moleculares, olfativa y gustosa con la exacta combinación de sabores que se resaltan unos a otros; el comensal debe regirse no por lo que el cuerpo dice o quiere hacer, sino doblarse a un discurso científico y médico, única instancia concedora del cuerpo y su bienestar .

“El sentimiento dominante sigue siendo que el placer alimenticio es muy a menudo engañoso, si no nefasto, y, simétricamente, que una buena salud exige la restricción, el dominio de las

pulsiones y de los deseos: en suma, hace falta, si no sufrir, al menos tener cuidado para mantenerse sano” (Fischler 1995: 221).

El acto de comer para el *gourmandise* debe ser un acto racionalizado, nada es dejado al azar. La más mínima sensación de placer debe ser registrada, codificada, cada gesto significa, desde el más pequeño detalle estético en el plato hasta las evocaciones que provocan los sabores en el paladar, todo está organizado para que la comida sea una “obra de arte”. A esta tensión/atención máxima de los sentidos y del cuerpo en la gastronomía, tanto del cocinero como del comensal, se la podría describir como una forma de la “anatomía-política del detalle” (Michel Foucault, (1975) 1984).

No hay chance para el error, la equivocación o las sorpresas en la cocina *gourmet*, todo está pre-supuesto y analizado: con la química se conocen a profundidad los alimentos, la estética deleita los sentidos diferente al olfato y al paladar. El plato refinado busca un impacto en el comensal: crear una experiencia trascendente, pero este acontecimiento es un deleite individual e inmediato: se desconoce muchas veces la historia de lo que se come o quien lo prepara, no remite a un “nosotros”, a un ritual de compartir la mesa ni busca generar vínculos entre cocinero y comensal o entre comensales. La ausencia de imprevisiones, de regularidades y azares, tan común en la cocina tradicional y signo de vitalidad, ficcionaliza la comida “artística” del *gourmandise*.

En la genealogía de las formas de disciplinamiento corporal (y de producción de subjetividad), la irrupción de la gastronomía ocupa un lugar fundamental ya que genera un saber sobre el cuerpo que produce cierto tipo de disciplinamiento en la medida en que busca explotar las fuerzas, conducir las potencialidades de la acción humana y erigirse como “principio de verdad”, de exclusión y de “normalización”; y como saber único, sin historia y eterno. La cocina *gourmet*, mezcla de discurso médico y científico, convierte la práctica alimentaria en un acto racional, estético, calculado, exacto. Su saber es producto de una intromisión profunda en el cuerpo de la ciencia y, con la ayuda de ella, busca re-construirlo, re-crearlo.

La técnica corporal de la gastronomía tiende a la perfección, sus productos alimenticios buscan la armonía: conciliar el alma con el cuerpo, y están dirigidos no a saciar el apetito sino a crear sensaciones más allá de las necesidades físicas y de comunión que propende la comida (necesidad de reconocimiento, de distinción, de individualización). La comida *gourmet* actúa como un *dispositivo* de poder, entendiendo por *dispositivo* “cualquier cosa que tenga de algún

modo la capacidad de capturar, orientar, determinar, interceptar, modelar, controlar y asegurar los gestos, las conductas, las opiniones y los discursos de los seres vivientes” (Agamben, 2011: 249-264).

Ahora bien, si el poder existe y funciona es porque también hay puntos de resistencia, espacios vacíos en el plano que le sirven de contención. Las cocineras tradicionales de Tuluá a través de sus prácticas alimentarias dan muestras de oposición y enfrentamiento a los discursos disciplinantes sobre el cuerpo y la cocina a la manera de “tácticas”, esto es,

“a un cálculo que no puede contar con un lugar propio, ni por tanto con una frontera que distinga del otro como una totalidad visible. La táctica no tiene más que el lugar del otro... necesita constantemente jugar con los acontecimientos para hacer de ellos ocasiones” (De Certeau 2000: 50).

Las “tácticas” de la cocina

Hasta acá hemos visto las tensiones y conflictos que existen en el interior de las prácticas alimentarias. Discursos médicos, científicos, morales luchan por gobernar el cuerpo del comensal y el cocinero que trabaja o recibe el alimento y busca allí salud o placer o comunidad o libertad o expresión o historia o distinción. También, hemos hablado de la gran capacidad de sujeción-control que tiene el poder sobre la relación cuerpo-alimentación, imposiciones externas a través de tecnologías de poder, o internas a través de una “tecnología de sí” o de una “moral alimentaria”. Pues bien, donde hay poder hay también resistencia, espacios de libertad donde el sujeto se produce a sí mismo. Es aquí donde rescatamos los aportes teóricos de Michel de Certeau (2000, 2006).

Michel de Certeau y Luce Giard (2006), siguiendo a su modo algunas ideas trazadas por Foucault, se dedicaron a investigar las “formas de hacer” de la vida cotidiana, estallidos espontáneos de resistencia al poder disciplinante con los que los sujetos juegan, se divierten y crean mientras trabajan, y por supuesto, mientras cocinan también. Es decir, si Foucault basó su trabajo en las formas de dominación y la performática del poder sobre el cuerpo, De Certeau investigó la contraparte, la descripción de esos espacios de libertad en los que el sujeto se rebela, la mayoría de veces no conscientemente, afianza su subjetividad y su capacidad de agencia en entornos comunes pero no por ello no normalizadores u opresivos.

“Hacer de comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla siempre confusa y cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer”, (De Certeau et al., 2006: 207).

Analizando las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá, propongo algunas “líneas de fuga” que, a la manera de “tácticas”, despliegan en su quehacer culinario. La persistencia en mantener unas “artes de hacer”, en defender una tradición, en cultivar un gusto culinario, en crear lazos sociales fuertes con sus comensales a través de la comida y de evocar una “erótica” sensorial con su oficio son ejemplos de “tácticas” que acontecen en el día a día de las cocineras tradicionales de Tuluá.

El gusto

Nos referimos al gusto en una doble acepción. Por un lado, el gusto como “disposición, adquirida, para “diferenciar” y “apreciar”” (Bourdieu, (1979) 1988). El gusto separa a unos y otros, perpetúa diferencias sociales pues no se nace con un gusto ya desarrollado, al contrario, es una construcción social que depende de la posibilidad que tiene cada sujeto de acceder a determinados capitales culturales.

“La capacidad de ver es la capacidad del saber, o si se quiere, de los conceptos, es decir, de las palabras que se tienen para nombrar las cosas visibles y que son como programas de percepción. La obra de arte adquiere sentido y reviste interés sólo para quien posee la cultura, es decir, el código según el cual está codificado”, (Bourdieu, 2010: 232).

El gusto, para el sujeto común, le señala de dónde viene, cuáles son sus pares, qué otros no están en igualdad de condición y le permiten bucear en el mundo social para buscar nodos de conexión con sus semejantes, para disfrutar determinados consumos culturales y para mantener una distinción, es decir, una separación con “los otros”.

Sin embargo, el gusto también puede ser visto como historia corporizada que ligan a un comensal o un cocinero con un pasado común. Una forma de resistir y persistir que tiene la memoria gustativa y que lleva a revestir de significados emotivos la comida. “Y es sin duda en los gustos alimentarios donde se encontraría la marca más fuerte y más inalterable de los aprendizajes primitivos, los que sobreviven durante más tiempo al alejamiento o al derrumbe del mundo natal y que sostienen de modo más durable la nostalgia”, (Bourdieu citado por Fischler, 1995: 98).

Cocinera Rosalba Galvez

“Todo eso que muestran los chefs y en la televisión se ve muy bueno, se ve maravilloso, espectacular, pero no, a mí no me... yo digo que ellos aprendieron a cocinar lo mismo que uno, pero son comidas tan raras, casi crudas, a mí no me gusta, yo no estoy de acuerdo con eso... todo son gustos, y para todo hay clientela”.

Como dijimos anteriormente, respetar una forma de hacer las cosas es también defender una tradición de las que las cocineras de Tuluá se sienten dignas representantes, en este punto el gusto está intrínsecamente relacionado con el *habitus* de ellas. Carentes de un capital económico o cultural, en forma de educación continuada en cocina por ejemplo, el *habitus* desarrollado en su oficio constituye tanto su “saber/sabor”, su marca de identidad como también su capital simbólico con el que luchan contra otros en el campo de la gastronomía.

Cocinera Rosalba Ayala

“(...) me preguntaron (unos clientes): “oiga Rosalba, usted usa gramera para elaborar sus productos”, yo le dije que en mi vida había visto una cosa de esas en mi casa, me dijeron que todos pesaban iguales, “¿cómo pesa usted?” Yo tengo la medida en la mano, les contesté, “no hay uno que pese más que otro”, me dijeron. Esa es la experiencia de tantos años”.

Cocinera Gladis Lozano

“Aquí me preguntaban que cuánto se le echa (condimentos a la comida) y yo no uso medidas, aquí todo es puño, puño, puño. No me enseñé. Yo todo es a puro cálculo, a ojo. Yo tengo mi medida en la mano”.

El placer del cuerpo

Por un lado, la comida para las cocineras tradicionales de Tuluá es vista como fuente de placer y de gozo. Para ellas, nada sabe mejor que lo que “engorda”, por eso, sus comidas están cargadas de grasa, contienen abundantes condimentos y mucho tiempo de preparación también. La comida debe saber rica, tener buena sazón ante todo; la salud es otra cosa, o de eso se preocuparía el comensal después. La estética no es motivo de preocupación, por lo menos no frente a un plato de su comida.

Cocinera Rosalba Ayala

“En otro tiempo nos preocupábamos por darle satisfacción al organismo por comer lo que nos provocaba, por el gusto. Hay gente que anhelaba llegar a la galería y tomarse un caldo de

pajarilla, un caldo de pescado... ahora la gente no va a desayunar porque dice que no, que eso la engorda”.

Pero la comida también es fuente de placer para el cocinero por el mismo hecho de prepararla. La rutina, la esclavización del ama de casa a unos quehaceres diarios como muchas veces se cree puede llegar a ser motivo de alegría para algunas.

Cocinera Gladis Lozano

“A uno le hace falta esto, este ritmo, haciendo lo uno y lo otro... es duro pero uno está acostumbrada a esto... cuando a uno lo saquen de aquí (le prohíban trabajar más) le va a hacer falta”.

El tiempo lento

Las recetas de la cocina tradicional exigen mucho tiempo de elaboración, es lo contrario al *fast food* moderno: comida hecha para las necesidades apremiantes de los comensales y el tiempo corto y reducido que el capitalismo moderno imprime en los cuerpos. Este tiempo prolongado de espera que tiene que hacer el comensal para degustar un plato de comida es una oportunidad que tienen las cocineras para imponer el ritmo de trabajo que más prefieran y con el que se sientan más a gusto y no dejarse manipular por la lógica comercial que solo busca productividad y eficacia en los servicios. También, la comida demorada que preparan les permite pedir más dinero por sus platos pues son pocos los cocineros que se le miden a dedicarle tanto tiempo a la cocina.

La “táctica” es la veta que surge ahí donde todo está predeterminado. Romper con la monotonía creando nuevas recetas y sabores es una gran fuente de placer para las cocineras. Tal como pudo concluir Luce Giard (De Certeau et al., 2006) cuando hizo un estudio con varias amas de casa que seguían libremente los pasos de una receta que dio un cocinero en la televisión. Ellas, terminaron haciendo algo diferente a lo que vieron, mezclando técnicas para “mejorar” la receta y hacerla más cercana a los gustos, los recuerdos y las intenciones de las amas de casa.

Cocinera Rosalba Ayala

“Digo yo, ya hice lo que tenía que hacer, para qué me pongo a bobear más. Entonces me pongo por ahí a inventar otro dulce, que eso no se hace así, no importa, yo lo hago a mi manera”.

La sociabilidad de la cocina

Si la cocina *gourmet* es individualizante en el sentido de que crea experiencias para personas con gustos refinados, experiencias que comienzan y terminan en el acto mismo de alimentarse, la cocina tradicional apela a la sociabilidad, al mantenimiento de un lazo social entre cocinero y comensal a través de la comida. Como dijimos anteriormente, el “saber/sabor” de la cocina tradicional impregna de historia, de afecto y de subjetividad la comida; y el comensal, al reconocer el capital simbólico de la cocinera y defender un gusto afín a esta comida, recibe en su cuerpo toda la carga simbólica de este *habitus*.

Tanto Rosalba Ayala como Rosalba Gálvez o Gladis Lozano sostienen lazos sociales muy intrínsecos con sus más antiguos clientes. La fidelidad y la seriedad con la que asumen su labor culinaria es también parte de un compromiso con sus comensales. Las cocineras tradicionales hacen comunidad con su comida.

Como hemos visto, las “tácticas” entendidas como actos de resistencia y libertad sin lugar propio –heterotopías-, ni fines concretos, ocurren en un plano semiinconsciente, tal como Bourdieu define los *habitus*, “sin suponer la búsqueda consciente de sus fines y el dominio expreso de las operaciones necesarias para alcanzarlos” (Cervone, 1999: 138)

Las “tácticas” serían la contracara de los *dispositivos* y las *tecnologías de poder*, estructuras normalizadoras y disciplinantes que regulan y dan forma a la vida de las personas. Su carácter heterogéneo, espontáneo y cotidiano posibilitan la invención y las “prácticas de libertad” en contextos de dominación y de precariedad económica como son sus cocinas.

“Si para De Certeau las “tácticas” son prácticas situadas, que operan sobre la variable temporal más que sobre la espacial y que no capitalizan lo que ganan, aún así estas “tácticas” constituyen el subsuelo de una memoria histórica de la dominación que se pretende “activa””.
(Rodríguez M. G. 2005)

Las “tácticas” aquí mencionadas tienen la característica de que su acto de resistencia y de impugnación al orden disciplinante representado en la cocina *gourmet*, no está institucionalizado ni tiene más pretensión que ser simples ocasiones: posibilidades que así como surgen, desaparecen fruto de la misma dinámica de su oficio o permanecen latentes. Las cocineras tradicionales no ambicionan a través de sus prácticas con crear un movimiento

mundial tipo *Slow Food*² que defienda el “saber/sabor” de la comida ni instaurar cadenas de restaurantes o programas de televisión donde se reproduzcan sus *habitus* y se instaure una cultura culinaria tradicional. Con la aprobación del comensal, la garantía de una demanda constante y el placer de cocinar como ellas quieran se divierten, a su manera.

Bibliografía

- Agamben Giorgio 2011. Qué es un dispositivo. Revista Sociológica, año 26, número 73, pp. 249-264 mayo-agosto de 2011. Consultado el 20 de junio de 2014. Disponible en: <http://www.revistasociologica.com.mx/pdf/7310.pdf>
- Bourdieu, Pierre (1980) 1991. El sentido práctico. Madrid, Editorial Taurus, Versión castellana de Álvaro Pazos, revisada por Marie-José Devillard.
- Brillat-savarin J.A. (1826) 1964 Fisiología del gusto. Editorial Optima, Barcelona, España.
- Calero, Solón Cruz 2012. Pedagogías sociales en las prácticas de alimentación: producción de la corporalidad y relaciones de conocimiento. Tesis de doctorado sin editar. Universidad del Valle, Cali, Colombia.
- Calero, Solón A. 2010. Artículo web: La Cocina: Una Práctica Sociocultural de Gramáticas Abiertas e Inconclusas, Revista El Hombre y la Máquina, núm. 34, enero-junio 2010, pp. 76-93, Universidad Autónoma de Occidente, Cali, Colombia. Revisado el 10 de enero de 2013 en: <http://redalyc.uaemex.mx/src/inicio/ArtPdfRed.jsp?iCve=47817108008>
- Castro Edgardo 2004. El vocabulario de Michel Foucault. Un recorrido alfabético por sus temas, conceptos, autores. Universidad nacional de Quilmes, Buenos Aires, Argentina.
- Cervone Emma, 1999. Racismo y vida cotidiana: las tácticas de la defensa étnica. En Ecuador racista. Imágenes e identidades. Emma Cervone y Freddy Rivera editores. Biblioteca Flacso, Quito, Ecuador.

² Movimiento gastronómico internacional que propende por la restauración de una comida con sentido donde los comensales puedan desarrollar una cultura alimenticia, educar el sentido del gusto y se pueda rescatar tanto las costumbres culinarias ancestrales de cada territorio como el carácter ritual y congregante de la comensalidad.

- De Certeau, Michel 2000. La invención de lo cotidiano 1: Artes de hacer. Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF.
- De Certeau, Michel; Giard, Luce; Mayol, Pierre 2006. La invención de lo cotidiano 2: Habitar, cocinar. Universidad Iberoamericana e ITESO, México DF.
- Fischler, Claude 1995. El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo. Editorial Anagrama, Barcelona, España.
- Foucault, Michel (1975) 1984. Vigilar y castigar, el nacimiento de la prisión. Siglo Veintiuno editores, Madrid, España.
- Foucault, Michel (1976) 1979. Microfísica del poder. Ediciones de la piqueta. Madrid, España.
- Foucault Michel (2013). La inquietud por la verdad. Escritos sobre la sexualidad o el sujeto. Siglo XXI editores, Buenos Aires, Argentina.
- Foucault, Michel 2008. Historia de la sexualidad II: El uso de los placeres. Siglo Veintiuno editores, Buenos Aires, Argentina.
- Vigarello George, 2011. Historia de la obesidad. Nueva Visión. Buenos Aires, Argentina.
- Rodríguez, M. G. (2005). La inscripción de la ley en los cuerpos: un recorrido por los límites. Foucault, Bourdieu, De Certeau. Culturales, 1(2), 7-29. Artículo on line visitado el 10 de octubre de 2014.