

I Congreso Latinoamericano de Teoría Social. Instituto de Investigaciones Gino Germani. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires, 2015.

# **Las manos de mi abuela: experiencia, conocimiento y arte en la obra de escritoras latinoamericanas.**

Garcia, Carla Cristina.

Cita:

Garcia, Carla Cristina (2015). *Las manos de mi abuela: experiencia, conocimiento y arte en la obra de escritoras latinoamericanas. I Congreso Latinoamericano de Teoría Social. Instituto de Investigaciones Gino Germani. Facultad de Ciencias Sociales, Universidad de Buenos Aires, Buenos Aires.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-079/176>

*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>.*

**Nombre: Carla Cristina**

**Apellido: García**

**Pertenencia institucional: Pontificia Universidade Católica de São Paulo – Brasil**

**Correo electrónico: [ca-cris@uol.com.br](mailto:ca-cris@uol.com.br)**

**Mesa temática propuesta: MESA 31 | Experiencia, género, clase y etnia en la teoría feminista. Eje: - Experiencia, ficción y testimonios. (tecnologiasdegenero@gmail.com)**

**Título de la ponencia: Las manos de mi abuela: experiencia, conocimiento y arte en la obra de escritoras latinoamericanas.**

### **Introducción**

"Las mujeres sólo ofrecen paradojas y no problemas fáciles de resolver ", escribió Olympe de Gouges en 1778. Cerca de doscientos años después Joan Scott utilizó la frase como título de su libro de 1996. La paradoja incluye otros significados o dos conclusiones contradictorias que desafían las opiniones comunes. Puede indicar la complejidad de la escena, pero también sugiere el deseo de desestabilizar de manera creativa lo que se nos da. Paradojas inquietantes hicieron parte de las luchas feministas y un ejemplo podría ser la noción de experiencia. En el transcurso del tiempo entre Gouges, Vitoria<sup>1</sup> y Scott, la palabra que se refería en la filosofía antigua al reconocimiento, la investigación, y el examen, sufrió un desplazamiento en el sentido y pasó a significar algo más pasivo, receptivo, por lo que hoy se la entiende como lo real percibido, opuesto a lo pensado.

Para Fina Birulés, la tradición filosófica “ha entendido la experiencia del pensar como un proceso de desensorialización, de interrupción, de retirada de todo lo visible con el fin de acceder a la región de los invisibles, de las ideas” (BIRULÉS, 2003: 1. En filosofía las palabras en cierta medida se hallan alejadas, exiliadas del mundo común:

---

<sup>1</sup> Para Mermin (1993), Victoria "la reina de la paradoja", ha propugnado un rol femenino tradicional de esposa sumisa y madre, pero tenía más obligaciones públicas y estatura que cualquier otra mujer de su tiempo.

*“Como si el pensamiento fuera el resultado de un cambio en el rumbo de la atención, un cambio que tendría que hacer posible advertir lo que permanece inadvertido cuando nos encontramos envueltos en las urgencias de la vida diaria Parece pues que, frente a la pregunta ¿dónde estamos cuando pensamos?, la respuesta solo pudiera ser: en ningún lugar”.* (BIRULÉS, 2000: 12)

Según la filósofa, los filósofos inauguran su reflexión con el asombro y la mujer —encarnando la vida— se entiende como la representación de lo que se resiste a la reflexión, a la teoría. Como si el pensamiento y la vida se opusieran. Para ellas, quizás el exilio de la palabra en filosofía se traduce —por así decirlo— en *un doble exilio*, puesto que las mujeres históricamente se han hallado siempre a una cierta distancia de la comunidad o grupo al cual pertenecían según todas las apariencias y, por tanto, se han encontrado siempre ausentes y cautivas de las palabras que conformaban la vida cotidiana.

El término "experiencia" proviene del latín *ex-perior*, probar, comprobar, poner a prueba, pero también intentar, tentar, "parar a través de". Así pues, en un primer momento tiene un *contenido activo*, claramente procesual. *Experiencia* significaba ante todo reconocimiento, investigación, examen, pero con el tiempo se produjo un progresivo desplazamiento y pareció ir abriéndose camino una significación más pasiva, receptiva.

A lo largo de la primera modernidad la experiencia se vio desprovista de su dimensión activa dirigida hacia la investigación; incluso, en el lenguaje ordinario quedó manifiesta una reducción que limitó "experiencia" a percepción sensible, a presencia. Hoy en día hablamos a menudo de experimentar indicando el simple hecho de percibir —de sentir— las cosas, sin que presuponer ningún tipo de movimiento o de investigación previos. De manera que, poco a poco, hemos ido entendiendo lo experimentado como lo real y, al mismo, y como hemos dicho como opuesto a lo pensado.

En este sentido, esta presentación busca analizar en la obra de algunas escritoras latinoamericanas estrategias discursivas utilizadas en la reivindicación del marco espacial de la experiencia y del saber femenino como *locus* y *ethos* desde y con los cuales subvertir el orden patriarcal y los contextos que nombran, conceptualizan y jerarquizan las obras artísticas.

## **Experiencia, conocimiento y arte en la obra de escritoras latinoamericanas.**

Virginia Woolf, en el siglo XX, en su clásico *“Una Habitación Propia”* empezó a hacer el cambio hacia una valorización de la experiencia como forma de conocimiento preparando su discurso desde donde nadie se había atrevido:

*“Es un hecho curioso, los novelistas suelen hacernos creer que los almuerzos son memorables, invariablemente, por algo muy agudo que alguien ha dicho o algo muy sensato que se ha hecho. Raramente se molestan en decir palabra de lo que se ha comido. Forma parte de la convención novelística no mencionar la sopa, el salmón y los patos, como si la sopa, el salmón y los patos no tuvieran la menor importancia, como si nadie fumara un cigarro o bebiera un vaso de vino. Voy a tomarme, sin embargo, la libertad de desafiar esta convención (...)”* (WOOLF, 1985:24)

Woolf utiliza el cotidiano para construir su reflexión. Menciona hechos de la vida y analiza la posición social marginada de las mujeres en las instituciones dominantes de la sociedad patriarcal. Es decir, muestra que la experiencia - para todos - tiene la forma del poder hegemónico, que la vida cotidiana de todos se define por las estrategias de dominación.

Ella reflexiona sobre su enojo al ser excluida de Oxbridge y el acceso negado [experiencia común] y muestra por la reflexión como la exclusión de las mujeres de los dominios públicos y políticos sus contemporáneos y como esta experiencia cotidiana de la exclusión conduce a la falta de identidad o de derechos para las mujeres. Derechos que tardaran mucho tiempo porque si aceptaba que lo entendido como experiencia era la costumbre, la tradición, sin ninguna reflexión. Además, hace hincapié en los efectos materiales de la marginación cultural y social de la mujer: la pobreza, la dieta incompleta, falta de independencia económica que afecta su capacidad de escribir.

En la escrita de Woolf se entrelazan la experiencia común y la intuición filosófica que dialoga con el conocimiento. Al reflexionar sobre los patrones y las diferentes formas de experiencia, Woolf no separaba el pensar y la experiencia común; situó exactamente los debates de sus libros y comentarios alrededor de la experiencia común.

Woolf señala también que para la crítica tradicional, un libro es bueno porque habla de las guerras y otro insignificante porque trata de sentimientos de las mujeres en una sala de estar.

La diferencia de valores persiste en todas partes, y es necesario que esta sea explicitada e no entendida como inferioridad:

*"Basta con entrar en cualquier habitación de cualquier calle para que esta fuerza sumamente compleja de la feminidad le dé a uno en la cara Como podría no ser así. Durante millones de años las mujeres han estado sentadas en casa y ahora las paredes mismas se hallan impregnadas de esta fuerza creadora, que ha sobrecargado de tal modo la capacidad de los ladrillos y de la argamasa que forzosamente se engancha a las plumas, los pinceles los negocios y la política"* (WOOLF, 1985:24)

Y todas las habitaciones de una casa, inevitablemente, están conformadas por mujeres que usan estas instalaciones. Para la escritora Nérida Piñón, *"Durante siglos, la casa está ligada al destino de la mujer, que debe tallar la vida cotidiana. (...) Es natural, por lo tanto, que esta casa siga sus pasos, haga su repertorio."* (PIÑÓN, 1999:69)

Piñón dice que, aunque impedidas de embarcar en este mundo de viajes, las mujeres siempre han encontrado una forma de aventurarse - el camino de la imaginación o bordado: *"tejido en las sucesivas versiones de la historia que los hombres te diría que (...) y se reproducen con hilo de color a cada movimiento de la aguja, (...) de acuerdo con sus sueños melancólicos, su perplejidad ante el mundo"* o por la creación culinaria:

*"Al llevar un pastel al horno infiltrado en esencias orientales que habían viajado más de ella", o a través de sus libros de recetas, (...) la mujer escribía sus recetas con estilo propio. Dotada con la esperanza de un día ser leída con el mismo temblor de alegría que los poemas anónimos le provocó. Ciertamente que aspiraran a aclarar su participación en la poesía de la realidad."* (PIÑÓN, 1999:69)

Por lo tanto, su creación literaria lleva el arte y el lenguaje creado por las mujeres como una forma de expresión, desde hace tanto tiempo oprimida y subyugada. Las escritoras tratan de revertir esta situación, abandonando las cadenas patriarcales.

Las mujeres mantienen una estrecha relación con los alimentos, que pasan de madre la a hija por vía oral que si por una parte les ha atrapado, por el otro se volvió a menudo foco de la resistencia, la creatividad y el arte. Pero desde un punto de vista hegemónico cocinar o nutrir, actividades que el dualismo del pensamiento alinea al cuerpo, a lo efímero, a la naturaleza y la

mujer, también fue desvalorado como actividad no compatible con el pensamiento científico o filosófico. Esta jerarquía de evaluación también se ha empleado en la filosofía del arte con la distinción entre las bellas artes y artesanías o artes aplicadas.

En tales casos, la distinción teórica tiene un desplazamiento de género, como la alta cocina y las bellas artes son de dominio de los hombres y la cocina popular y la artesanía de las mujeres. Es la distinción de la ética expresado por Kant, entre los juicios morales correctos - imperativo universal - de interés apenas para la filosofía

Sin embargo, como las corrientes de pensamiento no son monolíticas, ha sido cuestionado en el pasado, la ausencia de reflexiones sobre los alimentos. Así lo dice el poeta del siglo XVII

**Sóror Juana Inês de La Cruz:**

*“Pues que os pudiera contar señora, de los secretos naturales que he descubierto al guisar? Veo que un huevo se une y fríe en la manteca o aceite y, por el contrario, de despedaza en el almíbar; veo que para que el azúcar se conserve fluido basta echarle una muy mínima parte de agua en qué estado membrillo u otra fruta agria; veo que la yema y clara de un mismo huevo son tan contrarias, que para azucararlos se pueden usar por separado, nunca juntas. No quiero cansaros con tales frialdades, que sólo refiero por daros entera noticia de mi natural y creo que causaríais risa; pero ¿Señora que podemos saber las mujeres sino filosofía de cocinas? Bien dijo Lupercio Leonardo, que bien se puede filosofar y aderezar la cena. Y yo suelo decir viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.”(Cruz, 1971:37)*

En la respuesta a sor Filotea Juana Inés se atrevía en primera instancia a ilustrar el camino personal seguido por ella, para después tratar de emparentarse con una tradición de mujeres sabias y acreditadas. Entretanto, justo antes de incluir su cuadro en un más vasto, sugería la posibilidad de ciertas filosofías de cocina en las cuales encontrarían su propia síntesis tanto las prácticas domésticas cotidianas como las teorías contenidas dentro de los libros de la biblioteca.

Parece entonces que su intento es rescatar – con un gesto más sensible hacia realidad – la memoria de muchas de sus antepasadas sin títulos ilustres, sin las empresas dignas de una reina de Saba. Habría también entonces, por medio del libro de cocina, un intento de componer una genealogía, sólo que esta última carecería de títulos, una sucesión de silenciosas expertas en las

artes de los alimentos, cuya identidad acabaría por desvanecerse en el nombre de sus propias invenciones cotidianas.

Dicho de otra manera, este tema no es el reflejo de una naturaleza femenina inmanente y estable que encuentra satisfacción en los oficios de la casa, sino el núcleo a partir del cual se irradia otro saber distinto contrapuesto al oficial. De tal manera que, colocándose en dicha perspectiva, se trata de reflexionar acerca de lo que en realidad quieren significar las filosofías de cocina de sor Juana Inés. Así se trata de descubrir si estas últimas se limitan a remitir a recetas anónimas ya conocidas, o si, por el contrario van más allá de los ingredientes habituales, proponiendo una receta inédita en aquel entonces.

En la respuesta a sor Filotea, la monja mexicana tiende a equiparar la cocina con una especie de laboratorio científico donde los diversos ingredientes se observan como materiales predispuestos para saciar más los apetitos de la mente que los del cuerpo.

Sea como sea, tan pronto como escribe acerca de las filosofías de cocina que habrían hecho bien incluso a un Aristóteles, Juana Inés no se limitaba a llevar a la escena y a poner ante los ojos de los hombres un saber y una práctica de los cuales las mujeres han sido las mudas depositarias. En realidad, la suya es una propuesta que al auspiciar de manera implícita una confluencia entre las abstracciones del filosofar y la materialidad concreta de la culinaria – entre el ejercicio especulativo de la mente y el cuidado práctico del cuerpo – que pretendería superar la rígida separación entre mundo masculino y el femenino.

Más específicamente, se trata de una propuesta relacionada con un motivo presente con cierta frecuencia en la obra de Juana Inés y que viéndolo bien, expresa un deseo de androginia, de una identidad en la que yendo más allá de la separación entre lo que corresponde a los hombres y lo concierne a las mujeres tenga lugar una fusión armónica de los elementos.

Se presenta aquí un hilo que pasando a través de más de dos siglos, reúne a Juana Inés con Virginia Woolf:

*“La constitución humana siendo lo que es, corazón, cuerpo y cerebro mezclados, y no contenidos en compartimientos separados como sin duda será el caso dentro de otro millones de años, una buena cena muy importante para una buena charla. No se puede pensar bien, amar bien, dormir bien, si no se ha cenado bien.(...) si los dos sexos en la mente corresponden a dos sexos del cuerpo, y si incluso estos deben reunirse para llegar a la completa satisfacción y a la felicidad(...) y como una diletante me puse a esbozar*

*un esquema del alma, según el cual en cada uno de nosotros presiden dos fuerzas, una masculina y una femenina, donde en el cerebro del hombre el hombre predomina sobre la mujer y en el cerebro de la mujer la mujer predomina sobre el hombre. El estado más normal y más cómodo es aquel en el que las fuerzas viven juntas en armonía, cooperando espiritualmente. En el hombre la parte femenina del cerebro tiene que tener de todos modos un efecto; y también la mujer debe tratar de llevarse bien con el hombre que hay en ella (tal vez una mente esencialmente masculina no puede crear, y lo mismo vale para una mente puramente femenina.” (WOOLF, 1985:87)*

Al proponer sus filosofías de cocina, Juana inicia una búsqueda de identidad que no cumpliría entre reducidos límites del tiempo y espacio, en la nueva España de su época. Aun cuando se llevara a cabo en la periferia del mundo, en un territorio al margen de la historia y en tiempos todavía oscuros, este intento de conjugar la biblioteca con la cocina anticipa discusiones que serían retomadas en los mayores centros productores de pensamiento.

Las filosofías de cocina, se ha podido ver cómo éstas representan un paso más allá de la cocina misma, por su alusión a la posibilidad de una coexistencia armónica entre los hechos concretos del cuerpo y las abstracciones de la mente.

Dejando a un lado la sospecha de que a la jerónima mexicana le hubiera gustado más seguir con sus libros que afanarse entre ollas y sartenes, como lo hacían tantas compañeras suyas de claustro a quienes debemos algunos de los más deliciosos manjares, no cabe duda de que con el decurso del tiempo ese saber *otro* al que fue relegada la mujer se constituye en apreciado suplemento para quienes también han podido disfrutar del *gran* saber compartido con los hombres, pues es algo que ellas poseen y los otros no tienen. Dos siglos más tarde fue el turno de Nietzsche a preguntarse:

*"Hasta el momento sigue desaparecido, todo lo que le da color a la existencia una historia: donde alguien puede encontrar una historia de amor, la codicia, la envidia, de la conciencia, de la compasión o de la crueldad. ¿Alguien conoce los efectos morales de los alimentos? Existe una filosofía sobre la comida?"(apud CURTIN: 1992:3).*

Vale poner en relieve que Nietzsche es uno de los primeros filósofos modernos a criticar el binarismo de la cultura occidental y la muerte de la filosofía que él denuncia está acompañada

de igual esterilización del espíritu que pierde el gusto y sabor de los ingredientes, ya que se consideran menos nobles.

Surgiendo de la tragedia, el saborear cambia para la descripción de las cosas y, tal vez, la intensificación de la relación humana con los alimentos pueda recuperar papel importante en la recreación de la subjetividad del productor radical de la voluntad de poder.

La crítica epistemológica contemporánea está de acuerdo con el sentido de que el sistema cartesiano es fundamentalmente inadecuado, una visión del mundo obsoleta y auto ilusoria, necesitando de forma urgente de ser revisada y reconstruida. Central a esa interrogación es una idea que está, actualmente, presente en las construcciones de la nueva ciencia de la cognición, a saber, que las unidades básicas del conocimiento son concretas, corporales, incorporadas, vividas: que el conocimiento dice respecto al estar situado; e que la singularidad del conocimiento, su histórico y contexto, no es un "ruido" que disfraza una configuración abstracta en su verdadera esencia.

Lo concreto no es un paso rumbo a otra cosa: es tanto donde estamos cuanto como llegaremos para donde estamos yendo. Sin embargo, desde el punto de vista hegemónico, cocinar ó nutrir actividades que en el dualismo del pensamiento se alían al cuerpo, al efímero, a la práctica, de la naturaleza y de la mujer, fue también desvalorizada como actividad no compatible con el pensamiento científico ó filosófico.

La filosofía y los estudios literarios han sido el dominio de los hombres en la cultura occidental, por lo que el pensamiento filosófico y la literatura desarrollada por las mujeres han sido sistemáticamente ignoradas. Lisa M. Heldke afirma que: *“Tradicionalmente, los filósofos occidentales consideran actividades femeninas como filosóficamente irrelevantes, las definió como estando fuera de la existencia, representada en lo invisible, descrita por su silencio.”*(HELDKE,1992:261)

Según esa misma tradición, la actividad de nutrir se considera temporal, para satisfacer una necesidad física. Debido a su naturaleza cotidiana o producciones efímeras de algunas mujeres (no todas ellas desarrolladas en la cocina, por supuesto) ha sido fácil descartar estos actos como fuente de la creatividad filosófica y artística. La cocina se considera un arte menor.

No se hace con el cerebro y no requiere pensamiento porque ser un trabajo manual. Por lo tanto, la actividad de preparación de la comida, así como la tarea de consumir se percibe como una tarea cotidiana, trivial e insignificante que no merece reconocimiento filosófico.

La mujer se ocupa del trabajo manual, de lo profano y de la vida cotidiana al ser nombrada como la que prepara la comida en el hogar. El hombre que cocina, lo hace al aire libre como barbacoas o prepara alimentos en un comedor popular y se convierte en un chef de alta cocina.

Sus creaciones culinarias son vistas como obras de arte y su desarrollo requiere de una intelectualización. Visto de esta manera, sea la elaboración de un texto o un plato, la cultura patriarcal trivializa y margina a las mujeres de toda la creación.

Aunque el trabajo sea trivializado, estas actividades pueden producir un área de fuerza y poder a las que están fuera - un lugar donde las diferentes voces puedan ser escuchadas en sus propios términos con las representaciones desarrolladas de forma independiente.

Desde esta perspectiva, este trabajo se propone hacer una lectura de las obras de algunas escritoras que, durante el siglo XX, buscaron otros hitos en la relación de las mujeres con los alimentos, su preparación, ética y los elementos cognitivos implicados en este proceso. Lo que se busca es encontrar maneras de satisfacer el hambre que requieren medios adecuados para la expresión del yo.

En mediados del siglo XIX, en el que se debate, primero, si la mujer tiene derecho a la educación y, después, cuál debe ser el contenido de ella, la cubana Adelaida del Mármol (1840-1857), en "Razones de una poetisa", un poema que presenta múltiples y evidentes ecos de Sor Juana, les propone a los hombres anular la exclusión femenina del saber trascendente mediante la táctica de asegurarles que con conocimientos literarios o proporcionados por la instrucción a las mujeres serán más eficientes en sus labores domésticas.

Pero un ejemplo mucho más elocuente de esta potencialidad de negociación que otorga el poseer un suplemento de saber aunque este sea doméstico, lo ofrece Juana Manuela Gorriti, una de las más prolíficas y desconcertantes autoras de las letras hispanoamericanas, en su *Cocina ecléctica*, de 1890.

El proceso de creación y edición de *Cocina ecléctica* resulta del mayor interés, pues habiendo sabido Gorriti por un amigo que Emilia Pardo Bazán iba a publicar un libro de cocina, decide dejar de momento el libro "de verdad" que más próxima estaba a concluir, *Perfiles*, para adelantar la terminación del culinario, lo que sin dudas indica la especial valoración que le otorgaba. (IRIARTE Y TORRE, 1994:81-82).

En Gorriti, viajera perpetua que también estaba escribiendo entonces sus memorias *-Lo íntimo-*, las doscientas cincuenta recetas que a solicitud suya le envían amigas de cerca de treinta

ciudades, principalmente de la Argentina, de otros países de la América Hispana donde había residido -Bolivia y Perú- y de Europa, a más de servirle para el fin al que estaban destinadas: constituirse en un libro de cocina, funcionan como activador de sus recuerdos de "múltiples provincias", diríamos, de modo que, tal como lo han visto las estudiosas citadas, ambos libros guardan tan estrecha relación, que resultan complementarios.

Más, por otra parte, como también lo han advertido estas autoras, en *Cocina ecléctica* igualmente tienen cabida los recuerdos y las fantasías de sus colaboradoras, algunas de ellas, escritoras muy conocidas, como Clorinda Mattos de Tumer y Mercedes Cabello de Carbonera. La mayor parte de sus corresponsales acompañan sus recetas con comentarios o contextualizaciones que las articulan con experiencias vividas o imaginadas por ellas o por sus familiares, o que sirven de acotación crítica e irónica, muchas veces en clave, a personas o instituciones conocidas.

Así, el texto que acompañaría a la "Sopa teológica", contribución de la excomulgada Clorinda Mattos de Tumer, es una sutilmente cruel caricatura de la ajetreada vida de los agustinos limerios. Por otra parte, en *Cocina ecléctica* está también el rescate de la historia de la patria, expresada, por ejemplo, en una receta que se presenta bajo la advocación de San Martín y se acompaña, por supuesto, de un relato de la guerra, súbitamente introducido en un contexto que se presupone tan doméstico. Y está, sobre todo, esa memoria colectiva de la tradición popular, que es tan inclusiva entre nosotros, y que trae a las páginas de este libro a casi todas las razas y etnias que viven en el continente, a los desplazados y a los pobres, porque, como sabemos, la cultura popular crece de abajo hacia arriba y una de sus mayores expresiones es la cocina.

En *Cocina ecléctica* la presencia de lo tradicional popular se observa no sólo en la cantidad de recetas sino en la descripción de cereales, peces, procedimientos culinarios, como cuando se describen los rituales indios para la preparación de determinado alimento, o se ritualiza la descripción del plato nacional, el asado criollo: "*la carne fue llevada a la pira donde la aguardaban dos gauchos pontífices de esa ceremonia*". (IRIARTE Y TORRE, 1993:54-56). De este modo, en el frágil ámbito de una empiría, como llamaba Platón a la cocina, se rescatan memorias personales y colectivas, se construye un mapa doméstico de la patria y se les abre espacio a las mujeres para la exhibición de sus saberes y la expresión de sus ideas.

La transmisión de este conocimiento sigue la historia de las mujeres que llegaron a las generaciones futuras. Al escribir el nombre de las recetas, por ejemplo, revelan la identidad de su autora o de su origen, se fija también la creación literaria - a pesar de que es una manera que

no se ve como adecuada para el canon académico. Las recetas guardan una nomenclatura o almacena notas personales en un universo de inferencias, que se confunde a través del filtro de la tradición y el legado dejado por abuelas, madres, tías.

Muchas escritoras han hecho el rescate de los conocimientos dejados por las generaciones anteriores y lo utilizado como el tema central de su prosa y la poesía. Basarse en el subtexto de libros de recetas para revelar las historias no contadas que mantenían en secreto. Historias que muestran la alegría de la cocina es a menudo una alquimia que transforma los ingredientes a menudo de dolor y pérdida.

Mucho más recientemente, como lo ha señalado con largueza la crítica, algunas escritoras hispanoamericanas han encontrado una eficiente estrategia discursiva en la reivindicación del marco espacial y cultural doméstico al que fuera confinada la mujer, y la recuperación de un saber tradicional femenino fundado en las tareas cotidianas de la limpieza y, sobre todo, de la cocina, como *locus* y *ethos* desde y con los cuales subvertir el orden patriarcal.

Una lectura de "Lección de cocina", de Rosario Castellanos, de 1971, proyectada contra textos mucho más cercanos de Tununa Mercado o de Laura Esquivel permite descubrir las profundas dimensiones de este cambio de perspectiva y, consecuentemente, de estrategia. Mientras en "Antieros" (1988), de Mercado, y *Como agua para chocolate* (1989), de Esquivel, muy distintos entre sí, es evidente esa fruitiva ironía con que lo depreciado por el orden instituido se erige en instrumento de liberación, en contracultura y contra discurso, en rebeldía que se expresa en códigos que el otro no maneja, y que les otorgan una posición superior, una posibilidad si no de control por lo menos de fuga a quienes los dominan.

En el texto de Castellanos la cocina es un espacio opresivo, hostil, desconocido, que se resiste a la lógica con que la protagonista narradora intenta descifrarlo, y al cual ni siquiera dan acceso los libros de cocina que se alinean en un estante *ad hoc*, y que ella no sólo desprecia, sino que ridiculiza como manifestaciones de un saber inferior y contaminado, del que reclama todo un sistema educativo similar, o calcado de aquel por el cual se transmiten los saberes que si respeta. En un diálogo imaginario con la autora de uno de esos libros de cocina, dice:

*“Pero (.a quién supone usted que se está dirigiendo? Si yo supiera [u.] no estaría consultando este libro porque sabría muchas otras cosas más. Si tuviera usted el mínimo sentido de la realidad debería, usted misma o cualquiera de sus colegas, tomarse el trabajo de escribir un diccionario de términos técnicos, redactar unos*

*prolegómenos, idear una propedéutica para hacer accesible al profano el difícil arte culinario.*" (CASTELLANOS, 1989:350).

Blanca e higiénica como un quirófano, la cocina será el escenario en que le amputarán, tras el matrimonio, su antigua independencia, alcanzada con saberes profanos que de nada le sirven en este espacio, en el ara en que día a día, sin esperanza, deberá sacrificarse a sí misma y anular el proyecto de vida que había concebido para sí.

Pero si la protagonista de "Lección de cocina", como insiste ella misma en precisarlo, *"no est[á] y no h[a] estado nunca en el ajo"* (*ibid.*), la protagonista de "Antieros" sabrá manejar de maravillas aquel *"un si no es de ajo"* -tan desconstruccionista o posmoderna *ante diem-* que recomendaba adicionar a su cocido una de las correctoras de *Cocina ecléctica*.

Escrito en infinitivo, con el carácter más neutro, pero no menos perentorio de esta forma de expresar orden o mandato, que es más suave que el imperativo, "Antieros" se construye como una gran receta, como el manual de instrucciones infalible para que una perfecta casada limpie su casa y cocine su almuerzo. Mas según se va leyendo, se descubre que este infinitivo es el permanente tiempo de un presente eterno con el que la protagonista va ritmando sus tareas cotidianas. Mientras se trata de la limpieza de la casa, todo marcha según lo prescrito, la protagonista es como una autónoma, como una máquina destinada también a borrar toda huella de vida, de historia:

*Poner en orden las sillas y otros objetos que pudieran haber sido desplazados de su sitio la víspera (siempre hay una víspera que "produce" una marca que hay que subsanar) [...] En los baños [...] no dejar un solo pelo en ninguno de los artefactos [...], ni siquiera en los peines y cepillos.* (MERCADO, 1988,10-11)

Pero tan pronto como pasa a la cocina todo el automatismo y la distancia que mantenía mientras limpiaba:

*"(Quien limpia no debe mirarse en el espejo)", había dicho antes -, desaparece, y se insta un orden otro en el que quien cocina y lo que cocina intercambian procesos: "el aceite cubre la superficie de los aguacates pelados, resbala por su piel y se chorrea*

*sobre el plato; [...] la sangre brota de la carne y, correlativamente, produce una segregación salival en la boca". Los olores que se van desprendiendo de la comida, los ruidos de la cocción, el calor, las texturas van creando una suerte de delirio orgiástico en que la protagonista, tras "untarse la curva de las nalgas, las piernas, las pantorrillas, los tobillos, [...] las hendiduras de diferentes profundidades y carácter, depresiones y salientes" no con un óleo sagrado, sino "con el mismo aceite con que se ha freído alguna de las tantas comidas", , colocándose "en medio de la cocina y consider[ando] ese espacio como un anfiteatro, [...] transforma [...] en danza los pasos cada vez más cadenciosos y [se] deja [...] invadir por la culminación en medio de sudores y fragancias", como, diríamos, las ménades del cortejo de Dionisos." (MERCADO, 1988,11-18)*

Las recetas, como sabemos, son también los textos que sirven para articular la novela de Laura Esquivel, pero si en "Antieros" cualquiera de los otros referentes textuales que contribuyen a formular el relato y, sobre todo, a otorgarle su connotación erótica, pertenecía al ámbito de la literatura oral -y soy muy eufemística con esta clasificación, pues de lo que se trata es de cuentos "verdes" muy elegante y difusamente aludidos en relación con formas y usos posibles de frutas y vegetales-, en *Como agua para chocolate* es la literatura folletinesca la que proporciona el ethos narrativo a una historia de amor instalada en el marco de la gran épica nacional de la Revolución mexicana, y tanto esta literatura folletinesca como las recetas se vinculan, como lo ha reiterado la crítica y lo exhibe el libro en todas sus marcas paratextuales, con esas revistas femeninas, menos estudiadas de lo que al parecer se merecen, que desde finales del siglo XIX contribuyeron a la consolidación de un particular saber de mujeres.

Al comentar brevemente esta novela en cuya sustentación GONZÁLEZ (1995) halla una ética y una estética del fuego, que funcionaría como *apeíron* subversivo de toda una creatividad femenina, GUERRA(1994:177 )dice que en ella "*la receta [...], a modo de un coro griego, anuncia los sucesos que se desarrollarán alrededor del eje de cocinar, como actividad tenida de sensualidad y magia*", destacando esta particular función de la receta que actuaría como expresión de un saber arcaico, como síntesis oral de un ritual.

Llegamos, pues, al final de un recorrido que ha sido largo pero pienso que el hecho de habernos colocado en un espacio mucho más amplio que el de las letras que nos son inmediatas y coetáneas y, en particular, nos ha permitido descubrir mejor las potencialidades estéticas de rescribir la tradición femenina de la cocina como ejercicio de liberación, y de aprovechar todo

el arsenal simbólico de un saber y unos ritos instaurados desde siempre y permanentemente desvalorizados, para escriturar el simulacro de la cocina, que es lo que estas autoras han hecho, descubriendo, además, la dimensión erótica de esta rescritura, lo que sin dudas ha constituido un momento muy importante en el proceso no sólo de la literatura hispanoamericana de mujeres, sino también en el muchísimo más amplio horizonte de la experiencia de lectura de todas las mujeres que hemos disfrutado de estos textos o aprendido de ellos y no, precisamente, a cocinar.

### **Bibliografía:**

BIRULÉS, F. (2003), "La memoria de la muchacha tracia. Notas sobre mujeres, filosofía y experiencias otras", *Arenal. Revista de historia de las mujeres*, vol. 10, núm. 1, pp. 9-19.

CASTELLANOS, Rosario.(1989). Obras I. Narrativas. Mexico: Fondo de Cultura Económica.

CURTIN, Deane W. (1992) Food/Body/Person. In: *Cooking, eating, thinking: transformatives philosophies of food*. Ed. Deane Curtin and Lise Heldke. Bloomington: Indiana University Press.

CRUZ. Sor Juana Inés de la.(1971) *Obras completas*. México: Porrúa

ESQUIVEL, Laura. (1993) *Como água para chocolate*. São Paulo: Martins Fontes.

GONZÁLEZ A. López. (1995) "Ética y estética dei fuego", en *Sin imágenes falsas, sin falsos espejos. Narradoras mexicanas del siglo XX*, coord. Aralia López González. México: EI Colegio de México.

GUERRA L. (1994), *La mujer fragmentada: histórias de un signo*. La Habana: Casa de las Américas.

HELDKE, Lisa. (1992) Recipes for Theory Making. In: *Cooking, eating, thinking*.

Ed. CURTIN, Deane y HELDKE, Lisa. Bloomington: Indiana University Press. pp.256-287

IRIARTE J. y C. TORRE (1994) "Un sí es no es de ajo molido", en: *Mujeres y cultura en la Argentina del siglo XIX*. Ed. Lea Fletcher. Buenos Aires: Feminaria.

IRIARTE J. y C. TORRE (1993) *El ajuar de la patria. Ensayos críticos sobre Juana Manuela Gorriti*, Ed. Cristina Iglesia. Buenos Aires: Feminaria.

MERCADO T.(1988) "Antieros", en: *Canon de alcoba*. Buenos Aires: Feminaria.

MERMIN, D. (1993) *Godiva's Ride*. Bloomington and Indianapolis: Indiana University Press.

PARKER, Rozsika. (1996)*The Subversive Stitch*. London: The Women's Press.

PIÑON, Nélida. (1999) *O pão de cada dia*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.

SCOTT, Joan W. *A cidadã paradoxal - as feministas francesas e os direitos do homem*. Florianópolis, Ed. Mulheres, 2002

WOOLF, Virginia. (1985) *Um teto todo seu*. Rio de Janeiro: Nova Fronteira.