

NARRACIONES DEL SABOR  
UN ACERCAMIENTO DESDE LOS ESTUDIOS LITERARIOS A LA COCINA,  
LOS CUERPOS, LOS AFECTOS Y LAS RECETAS COLOMBIANAS

GABRIELA GACHARNÁ ECHEVERRI (0)

TRABAJO DE GRADO  
Presentado como requisito para optar por el  
Título de Profesional en Estudios Literarios

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA  
Facultad de Ciencias Sociales  
Carrera de Estudios Literarios  
Bogotá, 2019

PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA  
FACULTAD DE CIENCIAS SOCIALES  
CARRERA DE ESTUDIOS LITERARIOS

RECTOR DE LA UNIVERSIDAD

Jorge Humberto Peláez Piedrahita, S.J.

DECANO ACADÉMICO

Germán Rodrigo Mejía Pavony

DIRECTOR DEL DEPARTAMENTO DE LITERATURA

Juan Felipe Robledo

DIRECTOR DE LA CARRERA DE ESTUDIOS LITERARIOS

Liliana Ramírez

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO

Liliana Ramírez

Artículo 23 de la resolución No. 13 de julio de 1946:

“La universidad no se hace responsable por los conceptos emitidos por sus alumnos en sus trabajos de tesis, sólo velará porque no se publique nada contrario al dogma y a la moral católica, y porque las tesis no contengan ataques o polémicas puramente personales, antes bien se vea en ellas el anhelo de buscar la verdad y la justicia”.

## **Agradecimientos**

Quiero agradecer a Liliana, mi directora, que fue siempre una gran guía y lectora. Agradecer, por supuesto, a mis papás, que estuvieron cerca siempre y que me ayudaron, con sus historias y enseñanzas, a pensar en el taller y en la cocina. A las participantes del taller, que estuvieron dispuestas a cocinar y narrar a mi lado. A mis hermanos Martín y Antonia, por la paciencia y el cariño. A Julián, por las fotos, la compañía, los consejos y las palabras de aliento. A mis amigas Mónica, Isabela, Camila y Valentina por estar siempre conmigo y compartir las angustias y la alegría. A mis amigos Jesús, Sebastián y Jaime por los consejos y buena energía. A todos los profesores de mi carrera que me ayudaron a ver el mundo desde otras perspectivas. A todos los que, a mi paso por la universidad, me ayudaron a ver un poquito más del mundo y de la literatura.

## Tabla de contenido

<b>1. Introducción .....</b>	6
<b>2. Registros discursivos.....</b>	15
2.1 Referencias gastronómicas en la literatura .....	15
2.2 Recetarios de patrimonio cultural y manuales de cocina.....	19
2.3 Proyectos editoriales: los recetarios.....	20
2.4 Políticas públicas en materia alimentaria.....	23
2.5 Recetarios y talleres de cocina .....	25
<b>3. Desarrollo teórico de conceptos alrededor de la cocina .....</b>	31
3.1 El género .....	32
3.1.1 Identidad y horizontes de subjetividad .....	35
3.1.2 Lo público y lo privado.....	37
3.2 La cotidianidad.....	41
3.3 La narración .....	44
3.4 El cuerpo: afectos y sensibilidades .....	50
3.5 Cocina y poder: el gusto y la clase social .....	54
3.6 Espacialidad y región.....	56
3.7 Alimentos y utensilios de cocina .....	58
<b>4. Taller de cocina .....</b>	61
4.1 Participantes y lugar del taller.....	63
4.2 Introducción al taller .....	67
4.3 Alimentos e ingredientes.....	68
4.4 Utensilios .....	72
4.5 Sentidos, cantidades y tiempos .....	74
4.6 Lengua de la cocina .....	78
4.7 Historias familiares .....	78
4.8 La mujer .....	79
4.9 Economía y creatividad.....	80
4.10 Puesta en común y sobremesa.....	82
<b>5. Conclusiones .....</b>	84
<b>6. Referencias bibliográficas .....</b>	88

Pues, que os pudiera contar, Señora, ¿de los secretos naturales que he descubierto guisando? ¿qué podemos saber las mujeres sino filosofías de cocina? 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.

Sor Juana Inés de la Cruz

## 1. Introducción

Desde que era muy pequeña, mi papá nos llevaba a mis hermanos y a mí a recorrer con él las largas hectáreas de cultivos de papa, maíz o uchuva que tenía en varios pueblos de Boyacá y Cundinamarca: la uchuva en Zipacón, el maíz en Tenjo y la papa en varios pueblos de Boyacá como Arcabuco, Villa de Leyva y Oicatá. Estos viajes incluían comer peras y manzanas al lado de la carretera en Nuevo Colón, arepas boyacenses en Tierra Negra, fresas con crema en Arcabuco y algo que recuerdo con facilidad es la enorme porción de almuerzo (papas, arroz, carne y que no falte el ají) que comíamos al lado de los cultivos con los obreros que fumigaban o sacaban la papa, sacado todo esto de una olla enorme y acompañado con guarapo o agua panela. Antes de eso, mi mamá hizo su tesis del pregrado de antropología sobre los imaginarios campesinos en Turmequé conmigo en su vientre. Estas herencias me llevan hoy, en el proceso de mis estudios en literatura, a plantearme algunas preguntas históricas, políticas, sociales y culturales acerca de esta práctica en donde, creo, confluyen muchos aspectos de corporalidades, oralidades y textualidades que he visto desde niña y que ahora me propongo explorar, desnaturalizar, investigar, problematizar y comprender. Esto es, la cocina desde una mirada literaria.

Esta investigación se propone un acercamiento a la cocina como lugar de creación y como espacio propicio para uno de tantos actos creadores y artísticos. Así, esta puede ser explorada desde los modos de vida que encarna, subvierte, transforma, reproduce o resignifica mediante costumbres y rituales que, a su vez, se renuevan día a día en cada cocina con estufa a gas o de leña. Partiendo de la cocina como escenario en el que se disputan identidades, subjetividades, corporalidades y lugares de enunciación es posible preguntarse por las recetas familiares, cotidianas o tradicionales, en platos, preparaciones, secretos de cocina e incluso rituales alrededor de la mesa, y todos estos pueden explorarse como una forma de memoria familiar, colectiva o regional. Estas prácticas cotidianas no son ajenas a realidades públicas,

políticas e históricas y, por lo tanto, es necesario preguntarse qué hay detrás de ellas en estos términos, lo que permite investigar no solo la dimensión de producción de alimentos, sino también la de consumo y preparación, además de permitir discusiones frente al género, la memoria, la identidad, la región, los utensilios, etc. En este sentido es posible abordar estas prácticas desde una mirada literaria, sin dejar de lado que, además, integran usos específicos del lenguaje verbal y el manejo corporal que son socialmente significativos. Para esto es necesario repensar las formas y los espacios desde donde entendemos lo literario y lo culinario y también cuestionar el campo de acción de los estudios literarios a partir de dicha relación. Desde esta relación entre cocina y literatura es que me pregunto por los modos en que esas prácticas participan de la construcción de la historia, de la identidad regional y de las políticas que regulan los alimentos con que se preparan los platos. Un poco de esta problematización es lo que desarrollaré en esta introducción.

La gastronomía encarna aspectos que a lo largo de la historia han despertado el interés de poetas y críticos, acercándose a ella a partir de su relación con el hedonismo, la sensualidad, lo artístico, lo sensorial. Ese interés ha reforzado muchas veces la idea de la cocina como estabilizadora de órdenes sociales, y por esta razón también ha sido abordada desde valores moralistas. Bastante menos se ha estudiado la cocina como acto cotidiano con enorme valor de imaginación y creatividad y con gran incidencia en la configuración de subjetividades. Con este ejemplo, vemos que la relación entre cocina y literatura no es, en principio, tan obvia: despierta discusiones dentro del campo de los estudios literarios que giran alrededor de los registros discursivos que deberían o no abordarse, las herramientas de investigación que deberían utilizarse y, sobre todo, pone en evidencia la frontera, más bien porosa, que existe en los estudios contemporáneos acerca de lo que debería ser considerado literario o perteneciente al campo de los estudios literarios. Hay, en este sentido, un deseo de esta investigación por explorar formas diferentes de entender la literatura y el papel de los estudios literarios en prácticas sociales y culturales específicas que aporten nuevas perspectivas metodológicas y de investigación y permitan pensar de manera más plural la noción de lo literario y la pertinencia de ciertos objetos de estudio dentro del campo.

Se trata, en el fondo, de preguntarse también por el corpus estudiado a partir de la relación cocina-literatura. ¿Cómo se conforma? ¿Qué límites existen dentro de él? ¿Es lo bastante amplio para entender dicha relación y problematizarla? Es crucial partir de esas preguntas para hacer una reflexión acerca de los registros discursivos en los que tanto las recetas

como la cocina cotidiana son protagonistas. Con registros discursivos me refiero específicamente a los géneros u objetos de estudio: el género se referiría en particular a una forma literaria, como novela, cuento, poesía, testimonio, diario, etc., que estarían ligadas a la materialidad del texto. Mientras tanto, la denominación “registro discursivo” posibilita una noción que está menos restringida a los registros escritos y que permite pensar otro tipo de estos como las corporalidades, oralidades y sonoridades, entre otras. El desarrollo teórico de esta investigación se planteará a partir de nociones teóricas relacionadas con los estudios literarios, que pretenden servir para empujar reflexiones del campo y que pueden servir a trabajos académicos interesados en temas afines.

La discusión acerca de los registros permitió en este proceso investigativo llegar a la propuesta principal: el diseño y creación de un taller de agencia cultural que está pensado como un registro creativo en el cual la cocina es un escenario de diálogo, que permite pensar en aspectos específicos de la práctica: el género, donde vemos que hay una asociación casi inmediata de la mujer como cocinera cotidiana en el ámbito de lo privado; la corporalidad y la oralidad para pensar preguntas acerca de la memoria y, en fin, otros conceptos importantes que estuvieron siempre presentes en el diseño del taller. La pertinencia de este último en tanto espacio está en entenderlo como una intervención en lo cotidiano y una desfamiliarización del quehacer diario que sirve para pensarse como sujetos con acciones específicas que cuestionan y transforman la realidad en que vivimos.

La problemática enunciada sobre los registros discursivos ha sido abordada por varios autores dentro del campo de los estudios literarios que se preguntan específicamente por el canon y el corpus literario, proporcionando nuevas perspectivas que son cruciales para el desarrollo de este proyecto. Walter Mignolo (1995) señaló en una ponencia<sup>1</sup> la problemática relacionada con las transformaciones del campo de estudio para la época de 1980 y los desafíos a los que los estudios literarios se enfrentaban debido a esas transformaciones. Para él, esto debía llevarse a cabo a partir del cambio en la noción de literatura, pasando de una canónica que definía y limitaba el campo de estudios, a una que, por ejemplo, incluyera la narrativa testimonial (23). La discusión, entonces, se daba en la manera de concebir la disciplina, que por mucho tiempo estuvo

---

<sup>1</sup> Mignolo, Walter D. *Entre el canon y el corpus. Alternativas para los estudios literarios y culturales en y sobre América Latina*. Duke University. Nuevo Texto Crítico Vol. VII Nos. 14-15. 1995.

ligada a la defensa del canon y de la historia literaria. Así, preguntándose por dónde están los límites de la noción de literatura, Mignolo afirma que ahora “el campo de los estudios literarios se concibe más como un corpus heterogéneo de prácticas discursivas y de artefactos culturales” (25). En la discusión sobre el canon y el corpus, que encarna la reflexión sobre la noción de lo literario, afirma el autor que no se trata de canonizar los objetos de estudio, sino de “liberar los estudios literarios de las garras del canon para abrirlos a las incertidumbres del corpus” (24) y es esta discusión la que lo lleva a plantear que los estudios literarios no deben definirse por el contenido (es decir, por sus objetos de estudio) sino por sus principios metodológicos e ideológicos. Todo esto significa que es completamente necesario repensar los principios, las tareas y los campos de acción de la disciplina.

En relación con esto, Ana Pizarro ve en esta problemática que la estricta perspectiva histórico-literaria sólo comprende y abarca un código: el alfabetico (23). Desde allí, Pizarro se pronuncia en contra de la homogeneización, planteando que es necesario repensar las nociones de historia y literatura. Basándose en el planteamiento de Mignolo, Pizarro coincide con que el canon reflejaría el gusto de los que regulan las prácticas discursivas (el canon selecciona las obras del corpus, ejerciendo así un poder que históricamente ha sido violento) y el corpus regularía el quehacer de los estudios sobre estas. De esta manera, la autora cuestiona el canon y deja ver la necesidad de reformular el corpus a partir de la literatura de los márgenes, proponiendo la construcción de uno en el que se articulen todos los sistemas discursivos, esto es, ampliar los objetos de estudio para generar una visión más multicultural. La propuesta de Pizarro consiste, entonces, en que no se elimine el canon, sino que se amplíe el corpus, es decir, que la noción de literatura sea entendida de una manera plural cuyos límites estén siempre en discusión y negociación. Esto, para ella, permitiría que se hable de literaturas y no de literatura, proponiendo, más bien, hablar de “formas discursivas”, lo que implica ampliar las líneas de pensamiento a algo más que solo los códigos alfabeticos y, de esta manera, apelar a metodologías que den cuenta de una realidad múltiple. La autora no define el campo literario, lo cual tampoco se pretende con esta investigación, sino que llama a la interdisciplinariedad, que requiere de la presencia de cierta subjetividad y de una voz alternativa que permita que el corpus pueda ser estudiado y problematizado en sus manifestaciones plurales. Al igual que el planteamiento de Pizarro, este proyecto sobre cocina se propone ampliar y empujar nuevas formas o registros discursivos del campo, pues es en lo que en esta investigación entendemos como prácticas literarias donde surge esa multiplicidad.

Con todo lo anterior, los planteamientos de Mignolo y Pizarro llevan a un aspecto muy importante en cuanto al oficio y las tareas del campo literario. Con esto quiero decir que, al considerar y estudiar prácticas discursivas “nuevas” (en el campo mas no en el tiempo) que habían sido suprimidas del campo literario debido a la noción canónica de este, la disciplina de los estudios literarios debe repensar sus tareas, su pertinencia, su quehacer. Mignolo afirma entonces que “lo que caracterizaría la disciplina no es la necesidad de interpretar obras admitidas como literarias, o justificar aquellas de dudoso abolengo, sino la perspectiva analítica en el análisis de las prácticas discursivas (verbales) y su transposición a prácticas semióticas no-verbales (cine, pintura, etc.)” (27). En este sentido, a esa lista de prácticas discursivas verbales, y también a las no-verbales, podría yo agregarle la cocina como espacio de creación en donde hay usos del lenguaje y la narrativa, pero también son importantes la performatividad, la corporalidad y la multisensorialidad. El llamado que hace Pizarro a la interdisciplinariedad es crucial en términos de las dimensiones metodológicas posibles para proyectos como este. Mignolo también resalta que la apertura del campo y la diversidad de prácticas discursivas llevó a la necesidad de variedad de los estudios disciplinarios. En otras palabras, el literato o, como lo llama Mignolo, “literaturólogo” acude a herramientas y discusiones de la antropología, la historia, y la sociolingüística (29) lo que significa que “la apertura del canon al corpus trae consigo nuevos aspectos en la materialidad de la investigación en los estudios literarios” (30). En este sentido, necesitamos, como investigadores de este campo, acudir a otras materialidades de la investigación que nos permitan desplegar nuestro campo de acción.

Todo este proceso de reflexión acerca de las formas discursivas estuvo a lo largo de este proyecto ligado necesariamente a una pregunta por mi propia noción de lo literario. Al principio, la categoría “gastronomía” me llevó a encontrar textos que analizaban las referencias gastronómicas en la literatura, y esto me hacía pensar que esa categoría tenía implícita cierta noción estática de la literatura, es decir, que la pensaba como reflejo de la realidad, lo que representa una noción de lo literario en términos de “utilidad de la obra”<sup>2</sup> en la que esta tiene la función de retratar, demostrar y evidenciar la realidad de la que proviene. Esta noción es algo problemática porque, en mi opinión, en el afán de retratar el mundo se olvida de su condición discursiva de interpretación o lectura de este y, por el contrario, pienso que es necesario radicalizar la subjetividad de la producción del conocimiento en vez de ocultarla, para no crear

---

<sup>2</sup> Sartre, Jean Paul. *¿Qué es la literatura?* 1942. Impreso.

una falsa noción de objetividad que neutraliza el sujeto y el cuerpo que escribe. Si dejamos de lado la necesidad de la obra literaria de ser fiel a la realidad, entonces podemos leerla y analizarla desde su condición de creación discursiva que, como afirma Foucault, tiene intereses específicos desde el lugar en que son producidos. Para él, estos discursos no solo nombran la realidad, sino que la crean y, así, el discurso es un pronunciamiento (o un conjunto de ellos) que tiene efecto e incidencia en el mundo y la realidad en que es producido y de esta manera se convierte en práctica. Muy cercano al planteamiento de Foucault, el llamado a la interdisciplinariedad de Pizarro nos recuerda la necesidad de desnaturalizar discursos dominantes para ser receptivos a otras voces. Esta noción de lo literario es, necesariamente, de la que parte mi investigación, pues es crucial pensar la incidencia del discurso o la literatura en el mundo para pensar también en los registros discursivos en que esto tiene lugar. La discusión por el lugar de lo literario y la pertinencia de ciertos estudios dentro del campo es constante en este proyecto. Debido a ese carácter implícito de la categoría “gastronomía” que mencioné, mi investigación tomó un giro cuando analicé más específicamente la categoría “cocina”, que me permitió, en relación con los estudios literarios, entenderla y explorarla desde las prácticas alrededor de ella como espacios de creación, volviendo a la noción de lo discursivo de Foucault y la importancia de la práctica.

El tejido entre dos espacios propicios para leer el mundo, la cocina y la literatura, se da a partir de que en ambos confluye un lenguaje y una corporalidad que permite preguntarse acerca de los modos en que esas prácticas de cocina participan de la construcción de una identidad regional, de una perspectiva de género, de una propuesta de memoria y narraciones, y también permite ver la manera en que esas prácticas cuestionan las políticas que regulan los alimentos con que se preparan los platos. En este sentido, la utilización de herramientas literarias para leer otro tipo de registros parte de la idea de que la literatura construye imaginarios y mundos posibles. La investigación literaria, por su parte, explica, problematiza y explora esos mundos, proponiendo posibles caminos de lectura. Los estudios literarios pensaría también el mundo, por lo cual nos valemos de herramientas teóricas que no son producidas únicamente por la teoría literaria, sino que acudimos también a otras áreas teóricas. Así, los investigadores de los estudios literarios nos valemos de herramientas para leer diferentes registros desde sus posibilidades semánticas o indeterminaciones<sup>3</sup>. En este punto es necesario plantear que la literatura es un insumo disciplinar para pensar la cocina y no el único, es decir, que es uno de varios dispositivos

---

<sup>3</sup> Iser, Wolfgang. El proceso de lectura: enfoque fenomenológico. 1987.

culturales desde el cual se puede abordar el tema, y al elegirlo estoy evidenciando mi lugar de enunciación como estudiante de literatura. Quisiera citar a Gianni Rodari cuando dice: “«Todos los usos de la palabra para todos» me parece un buen lema, con un sentido democrático. No para que todos sean artistas, sino para que nadie sea esclavo” (17). Eso resume de alguna manera mi intención. Y todos los usos de la palabra son diferentes textualidades que desde su pluralidad construyen una visión de mundo que me interesa explorar.

Las formas discursivas que abarca esta investigación son plurales y tienen relación directa con una noción de lo literario dinámica que permite que desde el campo se hagan reflexiones sobre diversos tópicos de la cocina como práctica y por esto considero pertinente evidenciar la manera en que fueron abordadas dichas formas discursivas en esta investigación, que fue de alguna manera progresiva en relación con la problematización de la literatura y del campo literario. En un momento de la investigación, las políticas públicas tuvieron relevancia en los temas conceptuales que podían pensarse desde la cocina: estas políticas operan como configuradoras de realidades cotidianas y la manera de hacerlo es casi siempre desde talleres o intervenciones de la cotidianidad que pueden ser mejor planteadas si se ha problematizado primero el asunto del patrimonio que quieren rescatar, regular, transformar o mantener. Estos fueron los motivos que me llevaron a ver las políticas públicas como posibles registros para pensar la relación entre cocina y literatura. En este sentido, me permití, como planteó Ana Pizarro, ampliar el corpus de la relación entre cocina y literatura para abarcarlo desde herramientas de los estudios literarios, como planteó Mignolo con la perspectiva analítica con que se acerca el “literaturólogo” a la práctica discursiva. Esto permite entender la literatura desde prácticas que, como ya he dicho, son espacios de creación que integran usos específicos del lenguaje verbal y el manejo corporal.

El resultado de esta investigación no pretende ser una sistematización de recetas, un manual de cocina o un análisis de las referencias culinarias en la literatura. El proceso de elección de cuál sería el resultado de este proyecto fue bastante largo y complejo y, finalmente, en un tejido entre el objetivo general y algunos problemas específicos que quería explorar, surgió la idea de diseñar un taller de agencia cultural, que partiera de una problematización de cada aspecto de esa cocina viva, de cada historia detrás del alimento y de cada decisión creativa a la hora de cocinar, para desde ahí poder reconocer lo literario en prácticas cotidianas que nos permiten recuperar memorias, tradiciones, situaciones históricas y políticas y participar activamente en las transformaciones que estas requieren. Si, siguiendo a Mignolo y Pizarro,

entendemos en esta investigación la cocina cotidiana como registro de una práctica también cotidiana, como justamente propuso Michel De Certeau y Luce Giard, entonces el taller de agencia cultural nos permite recrear, repensar y radicalizar el espacio de la cocina como lugar de creación partiendo de la incidencia de la desfamiliarización de lo cotidiano en la vida de los que participan en ella. Como afirma Doris Sommer en el libro *Cultural agents and creative arts*, las catástrofes cotidianas, las rutinas íntimas y los hábitos que reproducen la indiferencia frente a la muerte, la guerra o el olvido deben ser intervenidos desde el arte y la pedagogía para repensar nuestras percepciones y performatividades por medio de proyectos en los que confluyen varias artes e inteligencias (3). Esto es posible y realizable desde la agencia cultural, que Sommer caracteriza como una “incansable llamada a la acción creativa” (6. Traducción mía). De esta manera, la autora invita a los pedagogos a ser agentes culturales que incorporen las prácticas creativas en su manera de enseñar. En su libro, Sommer recopila algunos proyectos en los que se da esa intervención de lo cotidiano para repensar espacios y construir subjetividades y, al final, dejar abiertas nuevas perspectivas de posibles talleres por realizar. Respondiendo a este llamado, encontré pertinente diseñar un taller de cocina que permita repensar esos espacios cotidianos y guiarse y apoyarse de textualidades que no se reduzcan a la materialidad de lo escrito, pero que tampoco se separen de esto como recurso.

Un taller de agencia cultural permite particularizar las condiciones históricas y sociales de las regiones, y así explorar la historia agronómica y cultural de los alimentos utilizados en las recetas. En estas preguntas es indispensable la pregunta por el origen de ellas, lo cual implica preguntarse por la identidad regional, las prácticas sociales, la historia de la región, el origen de los alimentos, las leyes que regulan su siembra y circulación y la manera en que estos aspectos transforman las recetas. También es posible analizar la manera en que estas últimas y las prácticas de cocina son transmitidas y los alcances que esto tiene en términos de su transformación. Así, quien se acerque a este registro podrá problematizar la cocina como acto político, participando de recetas que pueden decirle algo sobre su propia realidad y desde las cuales puede *cocinar* su mundo desde un escenario dinámico, con el fin de vivir en carne propia las historias, los olores y sabores de lo que se está cocinando, literaria y gastronómicamente.

Este texto inicia con un acercamiento crítico a investigaciones que utilizan distintos registros discursivos para llevarse a cabo: las referencias gastronómicas en la literatura, los recetarios de patrimonio cultural, los manuales de cocina y los recetarios que son proyectos editoriales, siguiendo por analizar aquellos registros discursivos que asumen la cocina en su

dinamismo, como las políticas públicas alrededor de la comida y los talleres de cocina. Esto último me llevó a analizar recetarios familiares, manuales y talleres de cocina que me ayudaron a pensar en las herramientas teóricas y conceptuales que me podían ser útiles para leer estos objetos de estudio desde la literatura. Es aquí donde principalmente se da la discusión sobre el lugar de lo literario y la percepción que tengo sobre el papel del estudiante o profesional en estudios literarios, a partir de la discusión de la noción de lo literario y de las prácticas discursivas. Cada una de las investigaciones a las que se acerca este proyecto fueron cruciales para entender el panorama de la cocina como práctica y su relación con lo literario, y a partir de ellas es que surge una propuesta teórica y conceptual, que corresponde a otra de las partes importantes de esta investigación y es el desarrollo crítico de conceptos para pensar el espacio de la cocina. Con esto quiero decir que, sin el necesario paso de analizar las diferentes formas discursivas abarcadas por la literatura respecto de la cocina, no habría sido posible proponer una nueva manera de acercarse a ella desde mi formación como estudiante de literatura.

El siguiente paso, entonces, parte de la pluralidad necesaria de que dotan las diferentes prácticas discursivas a la idea de un taller de agencia cultural centrado en la cocina. Aquí se piensan teórica y conceptualmente asuntos que pueden ser abordados desde la literatura en el estudio de la cocina, tales como el género, la identidad, lo cotidiano, la narración, el cuerpo y los afectos, los espacios y la región, y los alimentos y utensilios de cocina. Todas estas nociones se piensan siempre en relación con lo que posibilitarían en un taller de agencia cultural y su pertinencia en el escenario del taller de cocina.

## **2. Registros discursivos**

Con la primera intención de acercarse a esta relación cocina-literatura, que como ya vimos es problemática, hay dos enfoques que abren la discusión y sitúan el problema central. El primero es un acercamiento si se quiere clásico, en donde se piensa la comida y los platos desde la literatura, tema de interés de poetas y críticos que relacionan ambas cosas desde su correspondencia con el hedonismo, la sensualidad y lo sensorial. Cuando se habla de esto en términos de práctica es a partir de los modales, que funcionan como construcciones de control social. Cualquier texto literario donde haya una rápida o detallada mención de alimentos basta. Desde el banquete ofrecido por Circe a los hombres de Odiseo que los convirtió en cerdos y perros en La Odisea, pasando por las alusiones gastronómicas de la Biblia, las “petites Madeleines” de Marcel Proust y la “Oda a la cebolla” de Pablo Neruda, hasta la “Oda a la piña” de Manuel de Zequeira. En estas obras encontramos la comida como referencia de fondo desde la cual se construyen relaciones metafóricas o alegóricas en relación con las emociones, sentimientos o situaciones específicas de los personajes o los contextos. El segundo enfoque, por su parte, abarca recetarios y manuales de cocina que generalmente son organizados en términos cronológicos por la historia literaria y cuyo contenido es considerado de gran valor patrimonial. En este enfoque se incluyen recetarios familiares y manuales de cocina institucionales, registros necesariamente escritos, resultado de investigaciones o saberes familiares y regionales, y que, por ser sistematizados de manera escrita, son abordados por los estudios literarios. En este sentido, es necesario hacer un recorrido por estas formas de abordar lo literario y así entender su pertinencia para este trabajo, además de plantear desde allí una discusión acerca del campo de los estudios literarios y su noción del objeto o recurso literario que, como ya mencioné, en esta investigación parte de su correspondencia con las prácticas sociales y que puede ser leído y pensado desde diferentes metodologías.

### **2.1 Referencias gastronómicas en la literatura**

Partiendo de ese primer acercamiento literario a la cocina, que llamaba clásico, encontramos, por ejemplo, la labor del periodista y educador colombiano Fernando Aquiles Arango, quien escribió un texto en el año 2008 titulado “El goloso Tomás Carrasquilla”, en el cual rastrea noventa referencias gastronómicas en dieciocho textos de la obra de Carrasquilla. Arango inscribe la obra de este autor en el género costumbrista, aludiendo a esto en principio de manera irónica, pero reforzando esta idea mediante la afirmación de que Carrasquilla hace uso de descripciones muy

detalladas en las narraciones, lo que, para Arango, es crucial si se habla de costumbrismo. Por el contrario, en el texto de Enrique Morales, quien escribió un texto de crítica literaria sobre Marvel Moreno, se afirma rotundamente que esta obra no es, ni pretende ser, costumbrista (Morales 4). La metodología utilizada en ambos casos para rastrear referencias gastronómicas en la literatura resulta similar y parece utilizar un mismo criterio de selección del corpus. Arango elige la obra de Tomás Carrasquilla para realizar a partir de ella un rastreo de referencias gastronómicas antioqueñas dándole énfasis a la arepa y al chocolate, al parecer los favoritos del antioqueño. Según Arango, “Carrasquilla refleja la cotidianidad culinaria del hombre regional” (70). Como puede verse, la literatura como reflejo de la realidad o la sociedad en la que “está inscrita” es la forma de entender lo literario en su texto, lo cual se refuerza a medida que el análisis de las referencias gastronómicas avanza: “Al estar muy cerca de la vida minera pudo *plasmarla* posteriormente en algunas de sus nueve novelas y dieciséis cuentos, a través de los cuales *reprodujo* el ambiente y las condiciones de vida de los habitantes de Antioquia” (Arango 66, énfasis mío). El texto de Morales parece moverse en este mismo paradigma de la literatura como reflejo, pues en su análisis plantea una preocupación o juicio hacia las referencias gastronómicas en la obra de Marvel Moreno por ser insuficientes y azarosas: “La autora demuestra pocos conocimientos culinarios en su obra [...] En "Oriane, tía Oriane" describe un caldo o *extracto de codorniz*, preparado solo con una codorniz desplumada, adobada con perejil, una hoja de laurel, y suficiente agua; demasiado insípido para ser una receta usual. Quizá su memoria la traicionó cuando escribió que los bollos de mazorca son asados y no hervidos” (Morales 10). Para Morales, las recetas baranquilleras no están *bien* reflejadas en la obra de Moreno por ser “demasiado insípidas” o por no dar fiel cuenta de las preparaciones tradicionales, lo que deja percibir una noción estable y fija de la cocina, una visión de las recetas como una camisa de fuerza y una percepción de la literatura como un medio que debe ser utilizado para reproducir y reflejar fielmente esa estabilidad de la cocina, sin mencionar el tono irónico que no puede ocultar frente a la lectura de la obra de una mujer que “no sabe cocinar”: como si por ser mujer debiera hablar de comida, saberse las recetas tradicionales estáticas y, además, reflejarlas en su obra literaria. Estos trabajos críticos están reproduciendo la cocina como elemento estático dentro de la literatura. No debemos olvidar que ambos están hablando de lo que debería aportar la literatura costumbrista respecto a la comida. En este sentido, la cocina es utilizada como uno de los elementos con los que el costumbrismo ayuda a caracterizar los ambientes, razón por la cual, para Arango, Carrasquilla sería un gran ejemplo y, para Morales, Moreno no lo sería tanto.

Para continuar con la clasificación de las referencias alimentarias en los géneros literarios, hay varios trabajos investigativos que hablan sobre la importancia del alimento, por ejemplo, en la novela negra. Así, María Rosal, en su texto “Las cosas del comer. Hambre y saciedad en la literatura” se acerca a ella desde el topos de los alimentos a partir de cuatro clasificaciones que le permiten hacer un recorrido por la historia literaria, caracterizando algunos de estos tópicos en géneros literarios específicos, como la picaresca para mostrar el hambre, las maneras de la mesa desde *La Celestina* y *La perfecta casada*, y las costumbres de manjares dignos de caballeros en *El Quijote de la Mancha*. En palabras de la autora puede verse de manera explícita su noción de lo literario: “La necesidad vital de alimento y sus implicaciones sociales, desde las habilidades para conseguir comida a las penalidades que conlleva el no encontrarla; la mendicidad y el hartazgo; los banquetes y el estómago vacío durante días enteros *encuentran reflejo en los textos literarios*” (Rosal 2, énfasis mío).

Al mismo tiempo, las antologías y selecciones de piezas literarias con relación a la comida son comunes también, como es el caso de *Escritos sobre la mesa*, una selección hecha por Mariana Dimópolos y Mariano García, que funciona como una metáfora de una cena a la que asisten diferentes escritores cuyas obras contienen referencias de cocina que son incluidas en el libro, convirtiéndose así en una antología de poemas, ensayos, cuentos y fragmentos de novelas en donde hay una alusión o descripción de la comida o en donde se tratan problemas alrededor de esta tales como la escasez, el hambre, las maneras de la mesa, los cocineros o la dieta. De allí que esta selección elige la literatura que *muestra* la comida y sus costumbres. En contraste, algunos artículos encuentran en las referencias gastronómicas una forma de acercar la literatura a lectores específicos y, como es el caso de un artículo de El País titulado “Un festín literario”, se trata de dar una perspectiva sobre un tema de interés para luego hacer una lista de libros por comprar, en librerías y ediciones específicas, sin alguna perspectiva crítica sino, más bien, con los criterios del mercado.

Otra manera de acercarse a estas referencias gastronómicas es, por ejemplo, a partir de los trabajos de investigación que utilizan como corpus la enigmática novela de Laura Esquivel que gira alrededor de la comida: *Como agua para chocolate*. Nour Seblini hizo un estudio sobre el papel de esa obra en términos de cómo se “saborea una revolución”<sup>4</sup> y el énfasis se hace en la capacidad de lo literario para crear metáforas a partir de la comida, haciendo equiparables las

---

<sup>4</sup> El texto se titula “Como agua para chocolate: Cocinando emociones y saboreando una revolución”.

emociones y sentimientos a los sabores o percepciones alrededor de la comida. Dentro de esta perspectiva, la literatura es concebida a partir de su capacidad de invención de metáforas para pensar problemas, momentos históricos, roles de género otorgados, división del trabajo y relaciones de poder, además de pensar la dimensión social y cultural de la comida en el momento histórico específico de la obra que se está analizando: el México de la Revolución. Esta misma construcción histórica a partir de la comida la vemos, para el caso de Colombia, en el libro *Fogón de negros* de Germán Patiño Ossa (2012), en el cual, siguiendo a Bello y su comprensión de rasgos culturales del modo de ser latinoamericano, Patiño Ossa rastrea los proyectos nacionales del Siglo XIX a partir de referencias gastronómicas textuales en *María* de Jorge Isaacs. A partir de la comida, el autor analiza la construcción de símbolos de identidad, como la división del trabajo en la realización de platos especiales, en los cuales las mujeres negras estaban encargadas de cocinar (de allí la expresión, en la época despectiva, “fogón de negros”, pues eran las mujeres negras quienes se apropiaban de la cultura regional mediante la cocina), y las mujeres amas de casa eran las encargadas de azucarlas para que la comida estuviera lista en el momento en que llegaran los hombres. De la misma manera, el autor traza dicho recorrido histórico por los alimentos y su uso desde la colonia hasta el Siglo XIX, pasando por la ganadería, la cría de cerdos, reses y peces, la producción de lácteos, los ingenios de azúcar y la relación con los platos y los alimentos, por lo cual traza un nexo entre la dulcería vallecaucana y el deseo de Efraín hacia María. En consecuencia, Patiño Ossa concibe la novela en tanto participante de la imposición de la conformación de una familia y una nación determinada, logrando que este texto comprenda lo literario con una mayor incidencia en la realidad: la construcción de la nación y la familia. En búsqueda de un análisis de este tipo encontré también el texto de Magda Sepúlveda, que utiliza como corpus referencias gastronómicas y teoriza este problema, en este caso pensando particularmente en la poesía chilena. La autora propone que “hay todo un corpus poético mapuche y chileno que gira alrededor de la comida como alegoría y/o resistencia al mestizaje” (Sepúlveda 204). La comida es, de nuevo, percibida desde la literatura como figura literaria: la metáfora o la alegoría. Por consiguiente, en su texto “Para una entrada en la imaginación poética alimentaria chilena”, Sepúlveda propone su investigación como una cartografía de la gastronomía en la poesía chilena que parte del desarrollo teórico de la relación entre comida y literatura y afirmando así que “la comida es en las letras una maquinaria de sentido” (200) y pensando los alimentos como significantes que muestran el proceso de mestizaje de la cultura chilena, con el ejemplo de la “Oda a la papa” de Pablo Neruda, en donde,

afirma Sepúlveda, el poeta traza una guerra con el signo papa en lugar de patata como parte de un gesto descolonizante lingüístico y una oda al indígena que vive en los chilenos (202). La autora es también minuciosa frente al análisis del apetito como símbolo del poder en la poesía y la literatura y con las relaciones de subordinación en las relaciones humanas a partir de este. Esta investigación nos permite pensar a profundidad el papel de lo literario, sin exigirle necesariamente una concordancia con la realidad, lo cual posibilita la apertura del corpus pensado en principio para esta investigación.

## 2.2 Recetarios de patrimonio cultural y manuales de cocina

Como ya puntualicé anteriormente, el segundo registro discursivo desde el cual los estudios críticos centran la relación entre comida y literatura corresponde a los manuales de cocina y los recetarios, que por su forma podrían permitir una percepción más dinámica de la práctica culinaria. La pregunta es, justamente, cómo este tipo de registros podrían o deberían ser abordados por el campo de los estudios literarios, pregunta que hace pertinente retomar los planteamientos de Walter Mignolo citados en la introducción de esta investigación. Los recetarios y manuales de cocina no son, de entrada, considerados registros u objetos literarios. No es debido a su carácter escrito que en esta investigación son abordados por el campo, sino más bien debido a su carácter de creación e imaginación con herramientas culturales y de la tradición. Siguiendo a Mignolo, en esta investigación se analizarán estos registros como prácticas sociales y culturales específicas que permiten, a su vez, explorar nuevas perspectivas metodológicas y de investigación. Todo esto requiere pensar de manera más plural la noción de lo literario y la pertinencia de ciertos objetos de estudio dentro del campo: en este caso, los manuales de cocina y recetarios.

El caso de los manuales de cocina es particularmente el de algunas empresas, como el de Nestlé en diferentes países del mundo en donde hay diferentes recetas y diferentes versiones: para niños, de regiones específicas, de platos salados y dulces, de dietas específicas, etc. Como este ejemplo hay muchos de manuales en los que se privilegian los ingredientes de la empresa que los publica. En el caso de Colombia también existen los producidos por Maggi y Knorr. En esta misma línea encontramos muchos recetarios que tienen como fin promover el turismo en ciertos países, ciudades, departamentos o pueblos a partir de la gastronomía, razón por la cual se exaltan los ingredientes y, en muchos casos, la extravagancia de algunos platos. Todo esto parte,

por lo general, de una asociación directa que se hace entre la gastronomía y la cultura de un lugar, y que muchas veces no se problematiza y reflexiona, sino que se exalta.

En cuanto a los recetarios hay mayor variedad. En 2012, Antonio García Ángel, literato y comunicador social, realizó una publicación de Libro al Viento llamada *Recetario santafereño*, que consiste en una compilación de recetas del altiplano cundiboyacense a partir de algunos recetarios familiares que encontró. En la introducción, García Ángel habla de la relación de la gastronomía con lo literario a partir de los recetarios, que son para él un testimonio de las prácticas gastronómicas de épocas pasadas y que deben ser entendidos desde su valor patrimonial, recuperándolos como documentos históricos de gran importancia. El producto de la investigación de García Ángel es un recetario en el que se incluyen sopas, platos fuertes, ensaladas, tortas, panes, tamales, arepas, empanadas, dulces y bebidas típicas, mencionando la proveniencia de cada receta al inicio y, en algunos casos, citando alguna obra literaria en la que se mencione alguno de los platos o ingredientes. Todo esto parte de algunos cuadernos de recetas familiares del siglo pasado y manuales de cocina producidos, sobre todo, en el siglo XIX. En adición, el autor hace un recorrido histórico de los alimentos de los platos santaferenos, que tienen la capacidad de transformar los platos. García Ángel resalta las recetas santaferenas correspondidas con prácticas bogotanas: el chocolate, la almojábana y otros. Para él, estas preparaciones parecen dotar de sentido aquello que él concibe como patrimonio: las costumbres de una época, los ingredientes propios de ciertos momentos históricos y la importancia de la cocina en el núcleo familiar, a pesar de que cuando leemos las recetas no nos es posible reconocer las particularidades o algún elemento de la receta de esa familia específica.

### 2.3 Proyectos editoriales: los recetarios

Los recetarios como registro discursivo son muy interesantes pues están llenos de posibilidades investigativas si se tiene una percepción más amplia de su incidencia en la realidad. Considero pertinente recordar que con “registro discursivo” me refiero a un objeto de estudio que posibilita una noción menos restringida a los registros escritos y que permite pensar otro tipo de estos como las corporalidades, oralidades y sonoridades y, en este caso, recetarios de alta circulación.

Los recetarios de alta circulación son proyectos editoriales, es decir, publicaciones que tienen intereses políticos o económicos y que buscan visibilizar, normativizar o proponer perspectivas desde las recetas que eligen, el tono en que estas son escritas, etc. Por consiguiente, los recetarios son proyectos editoriales con un carácter necesariamente político. Hay tres

ejemplos de este caso: primero, está el artículo “Recetas y recetarios para la olla nacional: La construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX”, publicado en el 2014 y escrito por Laura García Mera, en el cual se utilizan como corpus primario los recetarios y manuales de cocina que, como proyectos editoriales, participaron en la construcción de la nación colombiana: un proyecto masculino cuyo énfasis culinario daba privilegio a las prácticas europeas al mismo tiempo que excluía y descalificaba las prácticas negras e indígenas. En su investigación hay referencias, por ejemplo, al “Manual de cocina y repostería, conforme a los usos y a las costumbres de nuestro país y del extranjero” de la Imprenta de Nicolás Gómez, también abordado por García Ángel. El segundo texto es “Las cocineras de La Capital”, escrito por Paula Caldo, en el que se entiende los recetarios desde su incidencia en la conformación de roles de género. “La Capital” es un diario argentino con una sección dirigida a las mujeres en donde se publicaban recetas y quehaceres. Para Caldo, este tipo de recursos escritos modelaron la identidad de la mujer como ama de casa a partir de la cocina y del cuidado del hogar en la Argentina de 1930. Por lo tanto, es necesario para la autora caracterizar el contexto de esos artículos de recetas y quehaceres domésticos en el inicio de una sociedad de consumo y el carácter de urgencia de industrialización. Fue así como la publicidad se centró en la mujer como consumidor general a partir de ofrecimientos de artefactos relacionados con la cocina y el hogar, haciendo de la ama de casa una lectora cuyo horizonte de expectativas era correspondido por la oferta. Caldo afirma que es dentro de esta lógica de publicidad, consumo y mercado que las mujeres fueron consideradas como perfectas consumidoras para ser interpeladas desde el mercado editorial. Además, fue el perfil urbano de Rosario, Argentina, el que permitió a las mujeres hacer parte de la cultura letrada (Caldo 50). El tercer caso es la investigación “Juana Manuela Gorriti’s Cocina ecléctica: recipies as feminine discourse” de Nina Scott, que se basa en el libro de recetas de Juana Manuela Gorriti llamado “Cocina ecléctica”, libro que compila varias recetas del hogar de ella y sus amigas en el Siglo XIX argentino. Scott hace un análisis histórico de los libros de cocina en la época y percibe una posible influencia de profesores estadounidenses respecto a algunas mujeres argentinas durante el periodo presidencial de Sarmiento. Estos tres textos son cruciales para entender la literatura desde su incidencia en la realidad en que son producidos los recetarios.

Ahora bien, ¿por qué estos trabajos críticos sobre recetarios reclaman importancia dentro de esta investigación? En primera instancia, estos textos proponen una perspectiva de género que es crucial para pensar el papel de las mujeres no solo en la conformación de la nación y la

familia, sino también en su capacidad de invención de recetas y tradiciones. En segunda instancia, estos textos permiten considerar una apertura metodológica y de selección de registros discursivos abordables por el campo. Todo esto permite pensar a la mujer como protagonista de la invención de artefactos culturales: en un taller de agencia cultural sobre cocina esta participación debe ser el centro. Además, las discusiones teóricas allí propuestas son vitales para el diseño de ese taller de cocina basado en la necesidad de la agencia cultural, que es como se concibe en esta investigación.

Precisamente, para García Mera la literatura participa de manera obligatoria en la construcción de esa nación en la que el hombre como productor editorial usa y adiestra los saberes culinarios de la mujer para formar la nación deseada. Sin embargo, su análisis deja ver también una necesidad de lo escrito cuando a la literatura se refiere: para ella solo la letra impresa y la circulación de libros de cocina logra darles cabida a las mujeres en la formación de la nación (aun cuando en principio era el medio de los hombres para excluirlas de este), y solo en la letra impresa es donde la cocina entra en el panorama del proyecto literario de nación. También para Caldo los recetarios tienen incidencia en el panorama femenino en Argentina. Su hipótesis es que la transmisión escrita del saber culinario en el diario “La Capital” no fue una ayuda para el saber hogareño, sino la imposición de un discurso que reforzó un rol de género, hablando de "discursos prescriptivos y performativos en dirección a la educación de las amas de casa" (Caldo 311). Por su parte, a Scott también le interesa la relación entre escritura y cocina (usando como ejemplo, además de a Gorriti, a Sor Juana Inés de la Cruz y a Rosario Castellanos) y el discurso de la mujer que torna de lo privado a lo público en el siglo XIX. Gorriti organizaba tertulias literarias y es así como su libro influía de manera determinante en la vida de las mujeres argentinas de clase alta de la época. En síntesis, el análisis que estas tres autoras hacen de los recetarios es importante por varias razones: primero, porque no se obvia la relación de estos con la literatura, sino que se problematiza y desmenuza; segundo, porque se mueven en una noción de lo literario que se aleja de entenderlo con un papel pasivo que no incide en la realidad, y tercero, porque visibilizan el papel de la mujer en la incidencia de la cocina en la realidad cotidiana o en la aparición de esta como lectora, cosa que los otros autores parecen obviar, o, en el caso de Morales y su texto sobre Marvel Moreno, exigir sin fundamento partiendo de roles de género sin una problematización estructural.

## 2.4 Políticas públicas en materia alimentaria

Tras el análisis de los recetarios, es necesario retomar la discusión de los estudios literarios frente a los límites del corpus abordado, y también frente a las herramientas posibles para acercarse al problema de la comida en la literatura. El uso de ciertos conceptos o palabras específicas es, posiblemente, la razón por la cual la noción de lo literario en estos textos es tan reduccionista y en este sentido, los términos de búsqueda empleados son cruciales. En lugar de gastronomía (que tiene un carácter más relacionado con la técnica culinaria y, así, se acerca más a la cocina como institución o símbolo de poder) el uso de la categoría "cocina" permite encontrar investigaciones que aborden desde una mirada más amplia el posible papel de lo literario en este aspecto, permitiendo así lo que propone Mignolo: abrirnos a las "incertidumbres del corpus" (24). Este giro parece posibilitar otra manera de seleccionar el corpus, abriendo el panorama a registros discursivos que entiendan la cocina desde un principio de movimiento y de práctica y no a uno estático que debe reflejarse en la literatura, o que reduzca su noción de lo literario a la materialidad del texto, como en el caso de los recetarios. Ninguno de los trabajos mencionados anteriormente permite preguntarse por el cómo reconocer lo literario en prácticas cotidianas, entendiendo la cocina como un acto literario, de creación, que además puede ser leído con herramientas de los estudios literarios y que no requiere de una sistematización escrita para ser considerado un registro discursivo perteneciente al ámbito literario. Por esta razón, es imperativo ampliar el criterio de búsqueda a trabajos críticos que cuestionen el acercamiento tradicional a los registros discursivos, y algunas investigaciones que permiten estas preguntas son precisamente proyectos de políticas públicas en materia alimentaria y sistematizaciones de talleres e iniciativas pedagógicas, en las cuales la cocina es un punto de partida para dialogar, educar, recordar.

Las políticas públicas son un registro cuyo papel como corpus en esta investigación es bastante polémico. Estas son en principio problemáticas debido a su carácter regulador, e incluso pueden ser consideradas homogeneizantes. No obstante, no hay que dejar de lado que, a pesar de posibles fallas de realización y ejecución de estas políticas públicas, siempre buscan la preservación de la cultura, es decir, detrás de ellas hay siempre una intención patrimonial. La manera en que llevan a cabo esta preservación es mediante talleres (artefactos culturales, en palabras de Mignolo) que por medio de sus metodologías de operación permiten reflexionar acerca de las vías que existen para, en tanto agentes culturales, repensar cómo se está concibiendo, protegiendo, preservando y construyendo la cultura mediante diferentes discursos,

en este caso el discurso específico de las políticas públicas. Esto es, en definitiva, un reto para los estudios literarios en la conformación de un discurso que podría parecerle ajeno. Esta reflexión es pertinente pensando en un taller de agencia cultural que, aunque no tiene una intención generadora de una política pública, se está enfrentando a los mismos dilemas teóricos, prácticos y metodológicos.

Con el fin de analizar la pertinencia de las políticas públicas y los talleres pensados desde estas, hallé en principio el análisis de una de ellas en Córdoba, Argentina, titulado “Un acercamiento a la(s) experiencia(s) infantil(es) en relación al habitar y comer en contextos de socio-segregación urbana”. Este artículo se centra en cómo esa política pública específica generó un reordenamiento espacial y corporal y un cambio en la experiencia urbana de los niños de un barrio de Córdoba, y todo esto lo hace a partir de la base de “habitar” y “comer” como principales focos de atención de la experiencia urbana. Siendo así, para las autoras las políticas redefinieron tanto los espacios públicos como los privados, y así, la apropiación de la ciudad y los desencuentros entre clases modificaron “de manera intempestiva la cotidianidad de los subalternos” (Ibáñez y Huergo 55). Lo estudiado aquí son específicamente las políticas públicas de asistencia alimentaria, pero nunca se sabe con exactitud en qué consistían esas políticas y mediante qué proyectos funcionaban. Al parecer, el estudio se hizo a partir de un taller de artesanía desde el cual se leyó la problemática ya enunciada. Sin embargo, las autoras no reflexionan mucho sobre el comer o la cocina y los talleres no son explícitos, lo que hace que la investigación desdibuje aquello que nos interesa, precisamente, de las políticas públicas.

En oposición a esta perspectiva, el estudio sobre políticas públicas que hace Juana Camacho, del Instituto Colombiano de Antropología e Historia (ICANH), permite acercarse de una manera crítica a la regulación que significa un proyecto como estos. Su análisis se cuestiona acerca de la manera en que se debería “cocinar” una política pública de patrimonio culinario. Camacho se basa en la agenda patrimonial de la Unesco frente a la comida colombiana para afirmar que la gastronomía no ha sido un elemento de cohesión nacional para el caso colombiano, ni tampoco un unificador en referentes culturales, que contrasta con la manera en que muchas políticas públicas, e incluso talleres de cocina, parecen asumir frente a esa relación sin reparo alguno. En este orden de ideas, para ella no puede hablarse de una “cocina nacional” sin entrar a ver más de cerca el elemento regional; en contraste, Camacho caracteriza la gastronomía colombiana en términos regionales. La noción del concepto de cocina que se maneja en su texto es muy útil para esta investigación, debido a que permite pensarla más allá de los

límites que vimos en los anteriores textos, pues la autora la concibe como pilar de identidad, memoria y cohesión social (de nuevo, en términos de lo regional y no de lo nacional) y plantea el concepto de “economía de la experiencia” que consiste en la manera en la que la vivencia gastronómica toma valor social y simbólico como actividad de ocio y de relacionarse socialmente, respondiendo así a la creatividad cultural. Su investigación es una reflexión rigurosa acerca de las consecuencias de la agenda patrimonial de la Unesco frente a la alimentación en Colombia y, con esto, lo que se invisibiliza y lo que se naturaliza, además del análisis de las dificultades de articulación institucional en el tema. La autora destaca que lo alimentario es ahora un eje transversal de las políticas públicas, pero que esto parece no tener en cuenta que estas últimas no solo administran y regulan, sino que construyen socialmente y reproducen ideologías, lo que hace que sean decisiones políticas con consecuencias asimismo políticas, económicas, culturales y sociales. Camacho afirma que seleccionar algunas recetas como tradicionales muchas veces tiene como consecuencia una descontextualización y fractura del campo culinario en que se da, porque son reinscritas en un entorno de refinamiento y esnobismo social (178).

La tesis principal de Camacho consiste en que el fomento de la cocina tradicional colombiana puede hacerse en conjunto con el ICANH para así asegurar en las políticas públicas una visión problematizada (desde la antropología) que las asuma de manera más responsable con lo que significan socialmente. Para Camacho se hace necesario considerar, teorizar y problematizar la cotidianidad y dentro de ella la participación de mujeres campesinas, y eso se puede hacer con un acompañamiento de la antropología en las políticas públicas, y esto nos lleva tanto a ver la necesidad de la perspectiva crítica en iniciativas pedagógicas y talleres de cocina, como a comprender que es necesario permitir que estos tengan una mayor problematización de su incidencia en la realidad social en que tienen lugar.

## 2.5 Recetarios y talleres de cocina

Como se dijo anteriormente, hay una gran cantidad de proyectos en que la cocina parece ser el centro de cohesión social de comunidades específicas. La exploración de talleres de cocina y su incidencia se hizo necesaria con el fin de comprender metodologías y de comprender también la diversidad del corpus en que la literatura, la creación y la cocina son protagonistas. Este es, entonces, otro registro en que lo literario y la cocina comparten un espacio digno de ser estudiado, analizado, problematizado y repensado.

Un ejemplo de esto es el libro *Un toque de laurel*, escrito por Benjamín Casadiego, un escritor ocañero que dirige la fundación Raíces Mágicas, en la que se hacen talleres de desarrollo humano cuyo foco es la lectura, el arte y la historia. El libro corresponde a la sistematización de talleres de cocina realizados en los alrededores de Ocaña y la metodología utilizada fue la etnografía, razón por la cual el libro incluye notas de viaje y reflexiones sobre la búsqueda de recetas y memorias. Son estas reflexiones las que permiten entender que, como acto de creación, la cocina está participando de las transformaciones de la realidad cotidiana de las personas y es uno de los lugares desde el cual se piensa el mundo, entendida como escenario. Es de suma importancia la reflexión del libro sobre la cocina y su relación con el poder, puesto que permite entenderla como participante de la realidad. La pregunta por el origen de los alimentos de los platos y por el cuerpo que cocina es muy importante también, y abre camino a muchas preguntas de investigación. Sin embargo, es intrigante como, a pesar de que el libro dice ser una sistematización de los talleres, nunca se habla de ellos en sí, lo que parece ser una apuesta de estilo bastante interesante. En el libro no sabemos cuál era el propósito de los talleres, quiénes participaban o qué cambió entre la planeación de estos y su realización, lo que sería interesante para entender las particularidades. El taller es necesariamente un lugar importante desde donde pensar la cocina y pensar problemas relacionados con ella como el poder, el cuerpo y el gusto.

A diferencia de *Un toque de laurel*, el libro *Los sabores de la reconciliación*, realizado por la Cámara de Comercio de Bogotá y la fundación Colombia con Memoria, presenta una especificidad de las cocinas elegidas como corpus de manera muy clara y concreta. El libro es el resultado de la sistematización de talleres de reintegración llevados a cabo a propósito de la firma del Acuerdo de Paz y como iniciativa de construcción de paz desde el sector privado. En él, la cocina es escenario de diálogo y reconciliación, la comida un elemento de transformación social que sirve para pensar el mundo, y la mesa para comer una metáfora de la mesa de negociación en La Habana. La sistematización se presenta en recetas escritas, pero también vividas, pues cada personaje cuenta su historia y la de las recetas y es así como el lector presencia esas historias. Cada capítulo del libro corresponde al diálogo en la cocina entre una víctima y un victimario. Ahora, valdría la pena preguntarse cómo se están pensando esas categorías. Al parecer, el victimario es un ex guerrillero de las FARC en proceso de reintegración y la víctima es una persona que ha sido desplazada. En *Un toque de laurel* vemos entonces cómo los conceptos son pensados y problematizados de manera política, pero la metodología es desdibujada, lo que no nos permite ver el contexto específico, y *Los sabores de*

*la reconciliación* permite ver la metodología y hace al lector cercano al evento del taller, pero su desarrollo de los conceptos no permite pensar más allá unas categorías que parecen estáticas, lo que nos lleva a buscar otro tipo de investigaciones para complementar las reflexiones sobre este registro específicamente.

Existen otro tipo de talleres que, más que libros, reflexiones o políticas públicas, tuvieron como resultado recetarios. Recordando a las investigadoras que leyeron los recetarios como proyectos editoriales específicos de una zona y momento histórico, es pertinente, y acaso necesario, analizar algunos de estos casos en que los recetarios son resultado de talleres de cocina. Primero, está el *Recetario platos de mi tierra*, en donde se incluyen recetas junto con problematizaciones históricas, políticas, sociales y regionales a partir de ingredientes o de platos típicos y cotidianos de Puerto Nariño, desde donde se enuncia una problematización del papel femenino, pero esta nunca se desarrolla a profundidad. En él se encuentran algunos datos al lado de los ingredientes sobre los animales que está o no permitido cazar y los que están en riesgo de extinción, lo que le permite pensar conceptos ecológicos y de preservación del medio ambiente que, en la opinión de los participantes, no pueden ser dejados de lado. Es a partir de esa caracterización de los ingredientes que se vincula al lector con Puerto Nariño, con un territorio específico. Similar a *Un toque de laurel*, en este recetario es un trabajo arduo acceder a pistas de la metodología utilizada, o saber quiénes participaron del taller: se sabe que son mujeres, pero no se ve en ellas alguna singularidad y lo único que acerca al lector con los talleres son las fotografías del paso a paso de las recetas.

Por el contrario, en el libro “Recetas boyacenses elaboradas con papas nativas colombianas” encontramos algo diferente. Este libro es una iniciativa de investigadores de la Fundación Universitaria del Área Andina en alianza con la Corporación Colombiana de Investigación Agropecuaria – Corpoica. El libro es la sistematización de unos talleres que tienen como fin recuperar la práctica y las recetas alrededor de papas nativas. Los talleres se realizaron con habitantes de Ventaquemada, Jenesano, Toca y Motavita. Desde la estructura se percibe una perspectiva política, pues la introducción presenta la problemática de la siembra de papa y el desconocimiento de muchas variedades de papa nativa por parte de los habitantes de la zona, además del potencial de este tubérculo como agente alimentario y nutritivo. Después de la introducción hay una caracterización de los materiales y los métodos, explicando el lugar del taller, los participantes y la socialización del objetivo del taller con ellos. La forma de registrar el taller consistió en grabadoras de voz y cámaras fotográficas, ya que hay una intención de no

“alterar” las recetas para que se vean en el recetario de la manera más fiel posible a la cotidianidad, pero al mismo tiempo esto es difícil pues la sistematización no se hace receta por receta, sino que se hace un balance de aquello que comparten las 15 recetas (una por cada participante), lo que atenúa su carácter singular y específico. También hay una alusión a la “nostalgia” de los participantes al recordar cómo sus padres o abuelos cocinaban esas recetas, pero, de nuevo, es una generalización de todas las recetas o reacciones sin particularizar ni dar voz propia a los participantes del taller. Nunca se sabe mucho de las recetas, solo sus nombres en una foto en la que salen los 15 platos y las papas con que deben llevarse a cabo, también en una lista que no deja ver mucho más allá.

Un buen ejemplo de un trabajo crítico y creativo frente al recetario es justamente el libro de recetas *Cocina palenquera para el mundo*, realizado por el taller para el desarrollo social Transformemos, en el año 2014. Este recetario fue el ganador del premio de cocina Gourmand World Cookbook Awards, y fue un proyecto de desarrollo integral apoyado también por la Gobernación de Bolívar. En él encontramos muchos aspectos relevantes en términos de construcción de identidad y de ruptura con otros recetarios. El arroz se pinta desde el principio como la base de la comida de esta población y cada receta está escrita en español y en lengua palenquera y está acompañada de una pequeña entrevista de los cocineros, en donde cuentan en qué ocasiones se prepara cada receta, cómo han cambiado los ingredientes y los platos, dónde se consiguen los alimentos, los ingredientes y, lo más importante, cada cocinero cuenta una receta a partir de sus recuerdos de infancia, de historias de boxeadores y sus dietas y de dichos populares como “quien no come arroz puede soñar con un muerto”. Aquí es también de suma importancia el elemento espacial que se encuentra en cada receta. Siempre está presente la forma en que se reparten en la casa con la cocina siempre como centro. Entonces, cada historia cuenta una historia de vida, un recuerdo, una subjetividad: la mojarra, por ejemplo, se sirve al que llega después de un viaje largo, y, si no la come, es como si no hubiese llegado. Preparando bocachico, una señora que está siendo engañada por su esposo logra que él no se vaya con la otra mujer, lo que da cuenta de creencias, realidades y construcciones de identidad muy específicas de las cuales estas recetas están participando. Ciertas comidas se preparan solo en los funerales, en las bodas, para el guayabo, o cuando no hay pescado. Las recetas funcionan así como memorias desde las cuales los habitantes de San Basilio de Palenque hacen actos de resistencia y de esa manera se oponen a estereotipos de lo caribeño o lo negro.

Por último, hallé el *Caldero de hervores y sueños: recetario de comidas mapuches y hierbas medicinales*, un recetario producto de talleres de la asociación mapuche Taiñ Adkimm y financiado por el Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes FONDART de Chile, en 2015. En él participaron mapuches, en su mayoría mujeres, que sembraban, cosechaban y cocinaban al mismo tiempo que hablaban y ponían en conversación tradiciones y prácticas alrededor de la cocina. La sistematización la realizaron Gabriel Espinoza y Daniela Núñez, y tenía como fin la conservación y difusión de patrimonio cultural. Pero ¿cómo es entendido aquí ese valor patrimonial, del que también hablaba García Ángel y Juana Camacho, y cómo los recetarios son parte importante de este? En este libro es indispensable la manera en que ese patrimonio no es algo fijo o estático sino algo performático que se da justamente en la conversación que surgía en los talleres a partir de las recetas: qué se cocinaba, cuándo se cocinaba, quién lo hacía, y a partir de eso surgen recuerdos de infancia, de olores, de sabores, de secretos de la vida en el campo. Desde la introducción se reconoce que en la escritura no necesariamente se dará cuenta de este proceso más amplio, y que, definitivamente, la escritura no es el único artefacto para contar estas historias: es una de tantas herramientas. No es un recetario estático, de eso no hay duda; en él, las recetas se transforman. Cada receta viene acompañada de un recuerdo, de un contexto en el que se comía, de la historia de cómo aprendieron a hacerla. Esto no solo les da particularidad a los alimentos, contando historias de estos (si se sembraban, se compraban, dónde se conseguían, qué hacer cuando escaseaban), sino también a los platos como tal, pues un plato nunca es igual, sino que varía dependiendo de quién lo prepara y las particularidades de su imaginación en la cocina. Además, en el libro se agregaban, por ejemplo, las notas de algunas recetas que habían permanecido varios años en las familias. Estos dos últimos proyectos permiten, a diferencia de los anteriores, preguntarse cómo reconocer lo literario en prácticas cotidianas, entendiendo la cocina como un acto literario que no necesariamente es un registro escrito, pero que puede serlo en tanto que dé cuenta de otros registros y no se limite a “reflejar” realidades estáticas y, desde ahí, nos es posible reflexionar acerca del papel de lo literario en un recetario, más allá de su registro escrito.

Al introducir esta investigación, afirmaba yo que la relación entre la cocina y la literatura no es tan obvia, al menos en principio. Para mostrar esta problemática, analicé puntualmente los registros discursivos desde donde esta podía abordarse, empezando por las investigaciones de Arango, Morales, Rosal, Dimópolos y García, Seblini, Patiño Ossa y Sepúlveda a partir de las referencias gastronómicas en poesía, novela y cuento, en donde, a pesar de ser análisis

maravillosos, en general el papel de lo literario se reduce a la imitación o el reflejo de la realidad. Seguido de esto, me acerqué a un registro discursivo diferente que eran los recetarios. Primero, aquellos que eran considerados literarios únicamente por su materialidad escrita, como García Ángel, y después aquellos que sí eran considerados desde su incidencia como proyectos editoriales, como es el caso de García Mera, Caldo y Scott. En el caso de estas últimas resaltaba que el papel de lo literario no solo es explícito en relación con los recetarios, sino que es problematizado e incluso permite visibilizar a la mujer como sujeto crucial de la incidencia de los recetarios en la realidad en que son producidos. Estas reflexiones conllevaron a un análisis de los términos empleados (de gastronomía a cocina), que al transformarse permitieron ampliar los registros discursivos que lo literario podría o no considerar para hacer investigaciones sobre la relación de la literatura y la cocina. Al entender esta última más como una práctica, los talleres de cocina fueron cruciales para ver ese dinamismo y su incidencia en lugares específicos. Las políticas públicas dieron así una perspectiva de cómo pueden realizarse talleres alrededor de la cocina cuando su especificidad no se desdibuja, como en el caso de Ibáñez y Huergo, sino que se problematiza el papel de las políticas públicas como decisiones políticas que reproducen ideologías, como asegura Camacho. En cuanto a los talleres, analicé específicamente el de Casadiego, en el que la metodología no era explícita y esto desdibujaba su especificidad, pero que al tiempo tenía un panorama interesante de problemas pensables a partir de la cocina, a diferencia del de la Cámara de Comercio de Bogotá, cuya metodología era explícita y pertinente, pero su desarrollo conceptual no lo era, lo que me llevó a analizar otros dos recetarios: uno mapuche y otro palenquero, en los cuales la metodología permite al lector acompañar el proceso y además, pensar problemas conceptuales y teóricos desde este.

### **3. Desarrollo teórico de conceptos alrededor de la cocina**

Tras este recorrido se hace evidente la pertinencia de los talleres frente a una relación problematizada entre literatura y comida, en donde diferentes herramientas metodológicas (partiendo de las de los estudios literarios, pero no limitándose a estas como únicos recursos posibles) permitan acercarse a problemas de lo que ocurre en las cocinas como espacio cotidiano relacionado con la identidad, el papel de la mujer, lo regional, el poder, el gusto, los alimentos y los utensilios. Es a partir de estos problemas teóricos y conceptuales que los estudios literarios, a través de sus herramientas, permiten explorar la cocina como práctica y espacio de creación que integra, como ya he dicho, usos específicos del lenguaje verbal y corporal que son socialmente significativos. Por esta razón, metodológicamente esta investigación no parte de una separación entre el estado del arte y los proyectos revisados y los conceptos teóricos, sino que se propone tejer la relación entre estos a partir de cómo los conceptos sirven a las pedagogías y metodologías para pensar y diseñar talleres. Desde aquí es posible abordar el problema desde una mirada literaria y eso nos lleva indefectiblemente a repensar los espacios desde los que entendemos la literatura. Esto es, volviendo a los planteamientos de Ana Pizarro, entender la literatura de una manera plural cuyos límites estén siempre en discusión y negociación. Así, en esta investigación es pertinente pensar en la literatura como la entiende Pizarro, es decir, como “formas discursivas”, que se amplíen y no contemplen solo los códigos alfabéticos, sino que desde su diversidad apelen a metodologías de realidades múltiples. Por lo tanto, en esta investigación no pretendo definir el campo de lo literario, sino proponer nuevas formas en que este encuentra relevancia mediante prácticas o artefactos culturales como la cocina. Para Pizarro debe haber interdisciplinariedad en las metodologías, lo que requiere de la subjetividad y de una voz alternativa, que a su vez permita que el corpus pueda ser estudiado y problematizado en sus manifestaciones plurales, como lo sería también el registro de la cocina y de los talleres de agencia cultural, a partir del cual este proyecto se propone ampliar y empujar nuevas formas o registros discursivos del campo, pues, como ya dije anteriormente, es en las prácticas literarias donde surge esa multiplicidad.

A continuación, y siguiendo esta línea, me propongo hilar teórica y conceptualmente temas que pueden ser pensados desde la literatura en el estudio de la cocina, y que son en sí propuestas específicas para pensar en el espacio de los talleres de agencia cultural centrados en la cocina, lo que me propongo hacer como propuesta de relación y acercamiento de estas dos artes, y teniendo en cuenta siempre el balance bibliográfico realizado anteriormente. Con esto la idea

es explorar un espacio que teórica y metodológicamente dé cuenta del análisis crítico de los registros abordados en el apartado anterior y de conceptos teóricos que permite repensar la cocina. La pregunta por el registro de este tipo de taller es pertinente: considero que un taller de agencia cultural permite particularizar las condiciones históricas y sociales de las regiones. La idea es que quien se acerque a este registro pueda problematizar la cocina como acto político desde un escenario dinámico. La necesidad de este apartado que hila teórica y críticamente conceptos alrededor de la cocina se debe a lo que Doris Sommer llama la “incansable llamada a la acción creativa” (6, traducción mía), que es, al final, una invitación de la autora a pedagogos (en este caso a los “literaturólogos” como los llama Mignolo) a ser agentes culturales que incorporen prácticas creativas a su manera de enseñar y de asumir la cotidianidad, que es, en el caso de este taller, el elemento central.

### 3.1 El género

En la mayoría de los talleres ya analizados, es evidente que el asunto de los roles de género es un eje de la cocina como espacio. La división de trabajos y la incidencia del papel de la mujer en los recetarios es asimismo crucial, así que el género es un concepto que necesita ser abordado y pensado desde la cocina para poder partir de allí al momento de plantear las herramientas metodológicas del taller de agencia cultural.

Para un primer acercamiento al tema del género, el artículo titulado “Literaturas heterogéneas y dialogismo genérico-sexual” de Kemy Oyarzún es pertinente para ver un panorama general del asunto del género que encamine la discusión hacia él, pero ahora en el contexto específico de la cocina. En este texto, Oyarzún sostiene que:

No ha nacido aún la literatura latinoamericana que, al interior de los propios textos, permita escuchar la rica polifonía social manteniendo una oreja abierta a la generoglosia. Y más aún, no ha nacido en las literaturas mundiales el texto en el que dialoguen de igual a igual y cada uno desde su propia interioridad, ambos géneros sexuales. Claro está: tampoco existe un Estado en el que tal estado de cosas constituya una posibilidad real (48-49).

En este artículo, la investigadora chilena ofrece un punto de vista crítico frente al pensamiento latinoamericano y su ausencia frente a un enfoque de género. En él, Oyarzún empieza por ubicar su idea central en una lucha por conseguir autonomía crítica frente a discursos europeos homogeneizantes y cartesianos, que además tienen voluntades de objetividad muy específicas. Esto lo hace con el fin de destacar que ni siquiera la crítica latinoamericana más

“abierta” ha incluido asuntos de géneros sexuales, para lo cual pone el ejemplo de la noción de literaturas heterogéneas de Antonio Cornejo Polar, que para ella está planteada realmente en términos de hibridación étnica y en las cuales el género no es considerado, a pesar de que se está hablando de literaturas, en plural, para partir del hecho de que son modos de producción plurales dentro de los cuales no se puede homogeneizar la totalidad de la nación o la totalidad de lo literario. Oyarzún plantea a partir de esto, y guiándose por el concepto de “violencia epistémica”, en este caso planteado por Carlos Pacheco, que debe encontrarse una forma de contraponerse a discursos hegemónicos, en este caso, específicamente, desde el género. Es así como la autora caracteriza el pensamiento latinoamericano desde una batalla de géneros, etnias y razas desde nuestras producciones culturales (las de América latina), que, además, se dan también en un plano semántico. Ese concepto de heterogeneidad, que parece contemplar únicamente lo étnico, hace evidente la necesidad, dice Oyarzún, de una crítica latinoamericana más porosa y flexible y que contemple otros horizontes de subjetividad, como en el caso que interesa aquí, el del género. Estas reflexiones sobre el pensamiento latinoamericano son las que llevan a la autora a consolidar su hipótesis de que se habla del género sexual solo en términos coloniales y esto sostiene una dicotomía entre el sexismoy el racismo en las prácticas coloniales: “se funden en ese continente perdido del imaginario masculino occidental [...] El patriarcado neocolonialista se funda sobre la primera forma de explotación de la especie, la de los géneros sexuales” (Oyarzún 43). Frente a esta problemática que sugiere el tema del género sexual y las prácticas coloniales, pueden plantearse de nuevo las herramientas literarias para pensar estos problemas de la mirada de explotación puesta en la etnia y el género, y para esto Oyarzún afirma que existe “la necesidad de plantear la subyugación de la mujer en términos de relaciones globales de poder que incluyan el dominio y la súper explotación de los recursos simbólicos, económicos y sociales de amplios sectores nacionales, raciales y étnicos” (41). Esta propuesta lleva a pensar que, desde lo literario, todos esos recursos explotados pueden ser leídos: los simbólicos, los sociales y los económicos, tejiendo entre ellos relaciones que otras disciplinas tal vez perderían de vista. Finalmente, el artículo acude a una conceptualización de “ciencia y feminismos” que se lleva a cabo a partir de la frase de Sor Juana Inés de la Cruz, también epígrafe de esta investigación, que dice: “Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más habría escrito” (839). Oyarzún destaca a partir de esta frase la intención de Sor Juana de incorporar al “taller de conocimiento” experiencias y prácticas asociadas a la mujer. De esta manera, la autora invita a pensar una literatura, unas metodologías, y unas “ciencias” o metodologías científicas que permitan pensar el género como principal

elemento identitario, teniendo en cuenta que, para ella, la primera forma de explotación de la especie es, como ya cité anteriormente, la de los géneros sexuales. Para Oyarzún, la cocina, un lugar en principio designado a la mujer, puede ser un taller de conocimiento, un espacio para pensar el mundo y un lugar de producción cultural y de conocimiento, que es exactamente lo que necesitamos en tanto latinoamericanos para explorar y proponer literaturas en las que el hombre y la mujer dialoguen de igual a igual. La relación entre la etnia y el género con el conocimiento se da, precisamente, porque estos dos son subalternizados a partir de la exclusión de la producción de conocimiento. Lo que plantea Oyarzún es que la mujer busca generar esos espacios en donde sí pueda hacer parte de la producción de conocimiento basándose en el planteamiento de Sor Juana. Las preguntas de investigación del ensayo de la autora chilena se centran en el lugar que ocupan las experiencias de la mujer en los trabajos críticos y cómo afecta la entrada de ella al discurso literario y crítico en Latinoamérica, y es allí donde la frase de Sor Juana le permite comenzar a pensar las respuestas.

Evidentemente, este texto de Oyarzún no tiene como centro la cocina: en él, esta es más un ejemplo de los espacios en donde se pueden dar las luchas feministas. A pesar de que la cocina no es el eje fundamental, considero de gran importancia esta propuesta de Oyarzún para mi proyecto, pues ella ofrece una perspectiva de cómo leer y escribir críticamente en clave del género para el caso latinoamericano, desde espacios específicos desde donde se dan esas luchas y que, hace más de tres siglos, Sor Juana ya proponía. Además, este texto hace reflexionar: ¿acaso no queremos que, casi treinta años después del texto de Oyarzún, se dé el lugar de esa literatura mundial en la que "dialoguen de igual a igual, y cada uno desde su propia interioridad, ambos géneros sexuales"?

El tema del género debe ser pensado desde la lucha por los espacios políticos en que la mujer tiene cabida. El espacio y la lucha por la descolonización del conocimiento es donde se inscribe Oyarzún, y también desde donde parte la crítica de Giard, que afirma que la mujer no puede *teorizar* acerca de la comida, solo prepararla, en contraposición al hombre, cuya teorización de la comida se vende como best-seller. Giard acude así al concepto de la “cocina sin-nombre” para referirse a la cocina de la mujer, cocina sin escritura relegada a lo privado. De esta manera se percibe de nuevo un límite de lo literario en los sistemas tradicionales: solo la escritura (el hombre) y la materialidad del texto tiene la capacidad de teorizar, y así surgen resistencias como otras maneras posibles de *teorizar*, como el habitar los espacios, como la lengua, el cuerpo, el performance. En este sentido, Giard escribe:

Placer recobrado para romper la ley del silencio público, placer de contar eso mismo que hace la sucesión de los días y las horas, placer de contarse —al autorizarse de esta forma a ser mujer— a ocuparse de los quehaceres del hogar y a encontrar ahí sentido, diversidad, interés e ingeniosidad (185).

Esta investigación sobre cocina y literatura espera construir desde allí, desde esa lucha por los espacios donde se produce conocimiento y que estos aborden experiencias, prácticas y subjetividades más amplias y diversas. Finalmente, lo que hace de los textos de Oyarzún y de Giard más interesantes para esta investigación es sus propuestas alrededor de estos espacios. Para Oyarzún, el análisis del "taller de conocimiento" como espacio y escenario, siguiendo a Sor Juana, y en el caso de Giard, el planteamiento de cómo los espacios privados y cotidianos son espacios de lucha política en términos de género, razón por la cual es necesario pensar el asunto de la identidad, de los horizontes de subjetividad y de lo público y lo privado.

### 3.1.1 Identidad y horizontes de subjetividad

Respecto a este problema del género en la cocina parece crucial el elemento de los horizontes de subjetividad, dentro de los cuales se han mencionado de alguna manera el de género, el de clase (cuando los hombres se apropián del espacio de la cocina para institucionalizarlo y elitizarlo) y, de manera breve, el de etnia (en Oyarzún). No obstante, este es un punto que no debe quedarse por fuera y que parece tener mucho espacio para explorar con el fin de seguir problematizando la cocina como espacio de gran incidencia política, social y cultural. Claude Fischler en su libro *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo*, caracteriza la comida con lo íntimo a partir del concepto del “principio de incorporación” que se da en un plano fisiológico o biológico (absorber los nutrientes) y en el imaginario (modificar la identidad del cuerpo con el carácter que le atribuimos culturalmente a los alimentos) y en el cual juega un papel crucial la construcción y performatividad de la identidad. Fischler afirma que la incorporación es fundadora de la identidad colectiva y de la “alteridad”, que consiste en la diferencia y solidaridad frente al otro desde la afirmación de su especificidad alimentaria, lo que nos hace ver de manera fundamental el sentido de pertenencia a cierto tipo de hábitos alimenticios. Así, definimos sociedades por lo que comen o no, o clases sociales por lo que están o no en capacidad de consumir. Sin duda alguna, la disputa por la identidad que hay en todas estas prácticas debe ser pensada. Con el fin de pensar en este concepto teórico del género y su influencia en las prácticas cotidianas y en los proyectos pedagógicos y culturales, considero pertinente acudir a cómo se está pensando esto en investigaciones que se centran en este tipo de proyectos con poblaciones específicas, para

especificar un poco la manera en que el asunto del género tiene cabida en el pensamiento generado alrededor de la cocina. En este sentido, la investigación “¿Culinaria afouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación” realizada por Valentina Brena, es un texto muy interesante para seguir pensando la tensión público-privado y, además, pensar el asunto de los horizontes de subjetividad. La investigación de Brena busca analizar la construcción cultural e identitaria de los afrodescendientes de Uruguay a partir de sus prácticas culinarias, lo que hace a partir de formas diferentes de subalternización de horizontes de expectativa tales como género, nación, clase social, raza, etc. Muchas veces la absorción sin más de una práctica étnica para hacerla parte de la cultura nacional implica invisibilizar esa etnicidad, pues entra a una cultura que se mueve con las lógicas blancas, urbanas, etc. Esas formas de subalternización son también consideradas procesos identitarios en su análisis, y corresponden a un “tejido generador de identidades” desde memorias, narrativas y contra-narrativas del objeto de estudio, como bien afirma Brena. La autora considera la diáspora una configuración transnacional y en ese sentido la culinaria afouruguaya tiene aspectos de la cocina africana que no son necesariamente materiales, sino también simbólicos. Su concepción de cultura es más ligada a la apropiación, percepción y transmisión de aspectos simbólicos y a través de ellas mismas es que construyen y producen como comunidad o sociedad. Cuando se habla entonces de cocina afouruguaya se refiere al valor simbólico que se les adjudica a ciertos alimentos y cómo ese valor simbólico refuerza el sentido de pertenencia al colectivo afrodescendiente. Por consiguiente, es crucial la perspectiva de la cocina de esta investigación, pues no se plantea como propósito encontrar discontinuidades o continuidades entre platos africanos y afouruguayos pues eso implicaría una noción estática de las condiciones históricas, políticas, sociales y culturales de los afrodescendientes en Uruguay. Por el contrario, el estudio trata de visibilizar lógicas culturales cuyas raíces son lo africano y, como valor simbólico, son interiorizadas por ellos. Lo fundamental es pensar un poco en cómo la culinaria da cuenta de la historia del grupo y de su articulación con la sociedad nacional y así, no se trata solo de hablar o investigar comidas, sino de explorar estrategias creativas compartidas. En perspectiva de género, Brena plantea cómo en las últimas décadas del siglo XX se inicia en Uruguay un proceso de visibilización y participación de los afrodescendientes en ciertas manifestaciones culturales como el deporte y la música y sin embargo la participación de otros asuntos culturales, sobre todo en relación a aquellos pertenecientes a las mujeres, son los que siguen siendo invisibilizados, de nuevo en relación con la cotidianidad. El uso de la categoría de género es para ella necesario si

se desea comprender una doble exclusión de las dinámicas nacionales, en donde el hombre afouruguayo tiene, aún dentro de la exclusión, más cabida que la mujer. Brena destaca que hay manifestaciones culturales de afrodescendientes que tienen mucha más visibilidad que la cocina, que sirve de ejemplo de cómo la mujer negra es incluso invisibilizada (junto con sus prácticas) dentro de la misma comunidad como menos importante o en el ámbito de lo privado, lo que termina siendo lo mismo. Así, vemos que dentro de la diáspora africana existe una narrativa masculina con un discurso heteropatriarcal al que ellas intentan resistirse desde diversas luchas. De aquí la importancia, de nuevo, de plantear el espacio de la cocina como espacio de resistencia y de lucha política. Brena plantea esto de manera pertinente:

Al adoptar una perspectiva postpatriarcal y descolonial, considero que el movimiento feminista quedaría inconcluso si únicamente se propusiera como meta insertar a las mujeres en aquellos espacios –hasta ahora– reservados a los hombres sin reivindicar los espacios que históricamente han sido ocupados por mujeres, puesto que allí también se produce agencia y éstos constituyen sitios de poder más allá de las atribuciones de género que hayan recibido (38).

### 3.1.2 Lo público y lo privado

Sin irse muy lejos del asunto del género y la búsqueda de espacios en la producción del conocimiento, la discusión sobre los espacios públicos y privados es determinante en las luchas feministas. Por esta razón, es necesario explorar esta discusión y sus incidencias en la cocina como espacio creativo que tiene, generalmente, a la mujer como protagonista. A lo largo de muchas luchas, el feminismo ha surgido como respuesta a una voluntad dominante de silenciamiento e invisibilización de las prácticas de la mujer, llamadas prácticas "femeninas" con el fin de modelar un rol de género específico a partir de ellas. La forma en que esta subalternización se ha dado es a partir del refuerzo de la binariedad, característico del discurso machista y patriarcal: hombre-mujer, público-privado, mente-cuerpo, fortaleza-debilidad. Es justamente esa tensión entre lo público y lo privado lo que va a ser problematizado en esta investigación con el fin de abrir nuevos panoramas de significación para los espacios de la mujer.

A lo largo de los años, el hombre ha personificado una figura cuyo rango de actividades se caracteriza por un movimiento que oscila entre estos dos espacios: en lo público, el hombre es la figura del trabajador, empleado o jefe y representa el dinero de la casa y, como consecuencia, es el responsable de las decisiones del hogar también en el segundo espacio, el ámbito privado, siendo el primero reconocible por su carácter político, y el segundo reducido al hogar, a lo

íntimo. El feminismo ha dado sus más grandes luchas por la inclusión de la mujer en ese aspecto público y, por tanto, político. Claramente, este espacio es un lugar estratégico de luchas para que las mujeres sean consideradas sujetos políticos. Sin embargo, con el paso del tiempo, el feminismo debió darse cuenta de que ese no era el único espacio de la lucha por ser sujetos políticos: el ámbito de lo privado debe ser también repensado para que desde allí se consideren igualmente espacios de acción política y dimensiones políticas que no necesariamente responden a los mismos paradigmas (heteropatriarcales) que en lo público. Así, no se trataría únicamente de incluir a la mujer en este último, sino de repensar las categorías desde donde lo político puede inscribirse, para que en el de lo privado esta dimensión tenga cabida y resonancia. Esto ha sido pensado, evidentemente, por muchas feministas. Massó, por ejemplo, consolida su opinión respecto a esto cuando afirma:

Cuando el movimiento feminista se pregunta qué pasos es importante dar para la emancipación femenina, solemos mirar siempre a uno de los lados: si el prestigio hasta ahora lo han tenido el espacio público y el trabajo monetarizado, entonces la mujer ha de ocuparlos en pie de igualdad con el hombre. Pero en ello se olvida algo: acaso sea un objetivo radicalmente más feminista, vindicativo, emancipatorio, pretender también que aquel conjunto de actividades y asunciones practicadas por la mujer sea considerado del mismo prestigio y relevancia que el asumido tradicionalmente por el hombre. No para que la mujer se dedique en exclusiva a su práctica, sino como reconocimiento de dignidad de los espacios (Massó 5).

Por esta razón es que el concepto de espacialidad que manejaba Oyarzún es de suma importancia: determina el lugar de las luchas en términos de género. De igual forma, Massó resignifica el lugar de los espacios y las prácticas en principio designadas forzosamente a la mujer para de esa manera darles un carácter político.

Ahora bien, todo esto es necesario pensarlo en términos de esta investigación. La cocina fue durante mucho tiempo el espacio de reforzamiento de las funciones asignadas a la mujer, pero también ha sido un lugar retomado por el hombre, y esto tuvo como consecuencia un refuerzo en la binariedad entre lo público y lo privado. Cuando el hombre se apropió de la cocina, esta fue constituida en términos institucionales. Dejó de ser un lugar íntimo, resguardado, hogareño y familiar, para pasar a ser una institución de prestigio y elitismo a la que, claro está, solo pertenecían hombres. Este fenómeno tuvo como consecuencia no solo un discurso permeado por el machismo, sino también la articulación de un discurso de clase: solo la clase alta y la élite podía cocinar y de esta manera también se empezó a hablar más que de cocina de gastronomía, lo

que le dio un carácter de disciplina, de arte o de ciencia a una práctica antes reducida a lo cotidiano. El tema de la clase social será abordado con mayor detalle más adelante, pero es crucial tenerlo en cuenta también para pensar los espacios públicos y privados. En el libro *La invención de lo cotidiano 2: Habitar y cocinar*, Luce Giard analiza la manera en que los libros de cocina de mujeres están relacionados siempre con el ámbito de lo privado y de lo cercano a lo familiar, razón por la que estos libros siempre son escritos o firmados por tíos, abuelas o madres. Por el contrario, los libros de cocina de hombres son firmados en términos del “experto” y de la institución (en la dimensión de lo público):

Los hombres describen la cocina de los grandes días y los grandes *chefs*, los refinamientos complicados y costosos, lo extraordinario, la fiesta, los festines que se llegan a saborear religiosamente más allá de las fronteras; sus recetas se relacionan con la vida pública, la circulación visible del dinero, el gasto, la ganancia, el éxito, el poder. Para las humildes vestales [las mujeres] el anonimato, lo ordinario cotidiano sin valor comercial, sin pena ni gloria, el arte de aderezar las sobras y "poner a hervir la olla con tres centavos". Para los sumos sacerdotes, los humos de incienso, las cámaras de televisión y las entrevistas radiales, los viajes de propaganda (Giard 223).

Siguiendo esta idea, quisiera resaltar el énfasis que hacen Giard y Mayol en la apropiación de espacios a partir de las “maneras de hacer”, remitiéndose a lo cotidiano. En ese libro se plantea la relación entre lo público y lo privado a partir de una dualidad entre el afuera y el adentro que no está enunciada en términos de oposición sino de codependencia. En la parte específica que se refiere a las "artes de alimentarse", Giard problematiza el papel de la mujer en la cocina afirmando que las labores domésticas que son relegadas a la mujer en la cotidianidad no se deben a una esencia ni a una naturaleza que las pone allí de manera inocente, sino a una construcción histórica correspondiente a una división de trabajos que puede y debe ser repensada. Giard afirma que "un cambio de las condiciones materiales o de la organización política puede bastar para modificar la manera de concebir y distribuir tal o cual tipo de labores cotidianas" (153). Así, la necesidad de repensar esa división de trabajos me parece crucial y, sin embargo, como he venido desarrollando a partir de la cita de Massó, la participación en las actividades de la cocina puede ser un espacio revolucionario, pensadas no como destino de género sino como decisión del sujeto.

En la investigación ya mencionada “Las cocineras de La Capital”, Paula Caldo evidencia cómo en el registro periodístico de la época se creó el vínculo mujeres-cocina desde secciones como “notas para la mujer y el hogar”, feminizando el saber culinario desde ese discurso en el siglo XX: “secciones exclusivas de mujeres que, al finalizar la década del treinta, adquirirán la forma de intercambio epistolar entre económica cocinera y mujeres lectoras” (51). De nuevo vemos cómo en la escritura y el acceso a ella se reafirman los patrones de remitir a la mujer al ámbito de lo privado incluso mediante la prensa (registro público) usando el registro epistolar para reafirmar el carácter privado y casi que familiar o íntimo cuando se trata de los quehaceres cotidianos y hogareños de la mujer. Además, la autora resalta el registro de la publicidad que hacía uso de la estrategia de ciertas marcas que interpelaban directamente a la mujer como madre, como responsable de la salud y la felicidad de sus hijos y el buen comer del hogar, y es así como se moldea la mujer-esposa-madre. La estrategia publicitaria de electrodomésticos y artefactos de cocina hacía uso, según Caldo, de vender una minimización del tiempo de cocina para posibilitar el tiempo de cuidado de la imagen propia, reforzando de nuevo la imagen de lo íntimo en el papel de la mujer. De manera similar, en el texto “De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno”, Sergio González Miranda diferencia el término “trabajo” de “labor”, caracterizando el último como “improductivo” o, más bien, con resultados no tangibles, relegado a lo privado, como es el caso de las cocinas (201). González Miranda hace un estudio sobre el papel político de la cocina en la “huelga de las cocinas apagadas” (Chile 1918), y afirma que fueron las mujeres quienes consolidaron la idea del potencial de la cocina como lugar político, lo que significa un tránsito de visibilización de esa labor antes considerada improductiva. La cocina era entendida como un trabajo privado y femenino y por tanto era imposible pensarla como el origen de una protesta social, como resultó siendo. El autor afirma que:

La cocina fue un margen interior heterológico, a pesar de su importancia en el proceso de reproducción de la mano de obra, donde la cocinera ocupó un lugar y un oficio no reconocidos y, por lo mismo, no alcanzó a tener una posición estratégica en la industria del salitre durante todo el ciclo de expansión. Sin embargo, esto cambiaría con la emergencia de un movimiento social de mujeres, quienes desde el espacio público descubren el carácter estratégico de este lugar y oficio femeninos (197).

### 3.2 La cotidianidad

En las páginas anteriores he acudido a problematizaciones acerca de la identidad y de la tensión entre lo público y lo privado para pensar el asunto del género en una investigación sobre cocina. Todo esto está direccionado al diseño de un taller de agencia cultural centrado en la cocina que permita pensar estos conceptos desde otras perspectivas y dimensiones pedagógicas y teóricas. Un aspecto crucial que debe ser pensado en un taller es cómo se aborda y percibe el tema de la cotidianidad, que está relacionado con los espacios. Es justamente esta pregunta por los espacios la que me lleva a profundizar en el concepto del espacio de la cotidianidad, pues está directamente relacionado con el espacio de lo privado y tejido con la perspectiva de roles de género alrededor de la cocina. Quisiera, antes que nada, destacar la resignificación de los espacios de lo privado y de la mujer para desde allí crear resistencias: “La identidad femenina, obligada al silencio, se subvierte en la poesía del siglo XXI, que transforma la cocina en un cuarto propio en el cual hay libertad para poner fin a los disciplinamientos falocéntricos” (Sepúlveda 209).

La cotidianidad es, sin duda alguna, un concepto cuyo desarrollo teórico es complejo. Definitivamente, este fenómeno no ha sido un tema central del pensamiento filosófico occidental, lo que posiblemente se debe a su carácter ambiguo y heterogéneo. En su texto “Cotidianidad: trazos para una conceptualización filosófica”, José Santos Herceg destaca que esta ha sido pensada más desde la banalidad servil y que por esto hay respecto a ella un gran vacío teórico, que para él puede deberse también a que es concebida como un concepto vago y ambiguo, filosóficamente hablando. El autor hace un recorrido por algunos autores para caracterizar la cotidianidad: Blanchot la propone imperceptible en tanto nunca se le ve por primera vez, y Albizu afirma que se nos escapa justamente por estar tan presente y ser tan evidente (Santos Herceg 175). Por otro lado, Heller afirma que sin vida cotidiana no hay sociedad, lo que conlleva a un problema señalado por Santos Herceg y es el ejemplo de los momentos históricos de desmantelamiento de sociedades (como las guerras) en los que no hay cotidianidad o, más bien, esta se ve alterada. Cabe preguntarnos acerca de esto, creo yo, pues incluso en los momentos más tormentosos, lo cotidiano se instaura en la vida de las personas, cuando su cotidianidad se convierte en sobrevivir. ¿Acaso en Colombia no se vuelve cotidianidad la guerra y la muerte y con esto, necesariamente, la resistencia frente a estas? Considero que muchos proyectos artísticos contemporáneos se plantean justamente resignificar lo cotidiano para que no pierda su dimensión política. En este sentido, el día a día puede estar

relacionado con las necesidades básicas, como antaño lo era cazar y como lo es cocinar, comer, dormir. El análisis de Santos Herceg cobra sentido en su análisis del planteamiento filosófico de Bégout, pues él no habla de lo cotidiano como sustantivo sino como verbo: “cotidianizar”, porque de esta manera se incluye el devenir hombre, el hacer y las acciones.

Al mismo tiempo, Luce Giard y Pierre Mayol se plantean esto (partiendo del proceso de De Certeau de teorizar acerca de lo cotidiano) en el segundo libro de *La invención de lo cotidiano*, pues en él se proponen la elaboración de una “ciencia práctica de lo singular”, que no lea las cosas de manera enciclopédica, sino como un método que se permita reconocer lo singular. Por lo tanto, para ellos el objeto de estudio (la cocina cotidiana o la cotidianidad de un barrio) debe ser un objeto cambiante y plural. Como metodológicamente esto es realmente complicado, ellos la proponen como una invitación al investigador a “viajar en lo ordinario” y a “trazar los rasgos de una cotidianidad concreta, dejarlos surgir en el espacio de una memoria” (1). Así, en este libro encontramos este concepto más caracterizado en la práctica cotidiana como un conjunto de elementos de igual forma cotidianos concretos a los que el quehacer diario les da visibilidad, y que como prácticas determinan o transforman la identidad dentro del tejido de relaciones sociales desde el cual se da cuenta de procesos históricos, sociales y culturales. Para estos autores es en las “maneras de hacer” donde está el lugar de creación posible del sujeto. A partir de estos dos textos, el de Santos Herceg y el de Giard y Mayol, se puede afirmar que la cotidianidad es en sí escurridiza y difícil de teorizar y por esta razón es que ha sido tan poco pensada.

También en “Una cocina exprés: cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario” Juana Camacho destaca la ausencia teórica que desde la antropología hay respecto a lo cotidiano. En relación con lo anteriormente planteado respecto a los espacios privados de la mujer, podríamos pensar la manera en que, tanto ella como el concepto cotidianidad, están siendo relegados al ámbito privado y, por tanto, excluidos de la teorización o los espacios considerados pertinentes dentro de la crítica del pensamiento latinoamericano, como bien resaltaba Oyarzún. ¿Qué resistencias hay a este tipo de discursos? ¿qué hay alrededor de lo cotidiano que nos permite pensar la cocina como práctica y lugar de resistencia? Creo que en este sentido es imperativo volver al análisis de Santos Herceg sobre Bégout. Para este último, entonces, “cotidianizar” significa relatar, narrar un acontecimiento; es cuando una persona narra su rutina donde el espacio de lo cotidiano existe. Por esta razón, para Bégout lo cotidiano nunca está dado, sino que necesita ser una creación permanente y, en tanto el relato se altera

constantemente es que se resignifica. No obstante, encuentro en la lectura que hace Santos Herceg de Bégout que hay un punto de quiebre cuando este último supone que la necesidad de creación del relato cotidiano está relacionada con la necesidad de crear la posibilidad de habitar un mundo seguro, tranquilo y conocido, frente al miedo o temor de lo desconocido e imperceptible frente a la vida. Creo que hay aquí un punto débil pues, siguiendo a Mayol y Giard, hay un elemento clave en relación con lo cotidiano y es la imaginación, que está directamente relacionada con el concepto de la narración de Bégout y que no necesariamente está ligado al miedo hacia un mundo desconocido, sino a la capacidad creativa de pensar en uno mejor que el que ya conocemos en las actividades diarias.

En contraposición al planteamiento de Bégout sobre lo cotidiano como forma de asegurar lo conocido, está el planteamiento de Giard y Mayol sobre la imaginación y creatividad que conlleva lo cotidiano: es en las maneras de hacer donde se da el lugar de creación posible del sujeto que se reinventa día a día en las prácticas. Aquí, Giard afirma que en su “estudio sobre el pueblo femenino de las cocinas” se vuelve evidente que lo cotidiano no puede ser reducido a lo monótono y repetitivo, sino que debe ser provisto de un sentido de imaginación que se basa en procesos de memoria del aprendizaje, receptividad sensorial y memoria y tradición que cobran fuerza en el espacio de la cocina. Para ella, el problema es, respecto a la práctica de la cocina que “se juzga este trabajo como monótono y repetitivo, desprovisto de inteligencia e imaginación; se lo mantiene fuera del campo del conocimiento” (159). De esta manera encontramos en *La invención de lo cotidiano* una nueva perspectiva teórica frente a lo cotidiano, que no se conforma con relegarlo al ámbito de lo privado, sino que se toma el trabajo de problematizarlo a fondo, incluyendo a la mujer como protagonista de ese nuevo espacio teorizable que es la cocina. En cierto sentido esto se opone al planteamiento de Bégout, pues este sostiene que hay cierto carácter normativo en términos de cómo se modela la cotidianidad, afirmando que esta sigue reglas lógicas, de razón y de comportamiento, que terminan siendo la normativización de lo cotidiano, una homogeneidad buscada por la sociedad para poder funcionar, lo que podríamos exemplificar volviendo al texto de “Las cocineras de La Capital”, en donde se caracteriza que en principio los diarios hacían artículos con el fin de moldear costumbres como, por ejemplo, el consumo de té y consejos sobre cómo implementarlo a los hábitos del hogar. Así, muchas veces los secretos de cocina práctica se centraban en la decoración o en la implementación de ingredientes refinados a los hábitos del hogar, moldeando así una mujer de una clase social determinada, pues las recetas que las cocineras pedían eran para fechas especiales, y esto

contribuyó a la conformación de una cocina inscrita en la lógica del gusto de una sociedad acomodada más que en el gusto popular o regional. No obstante, esto funciona solo si se considera a las mujeres que leían *La Capital* como lectoras pasivas, lo que nos lleva a pensar que tal vez Bégout también está pensando en sujetos pasivos frente a la normativización de lo cotidiano. A todo esto, Mayol y Giard responderían que hay en las acciones cotidianas una imaginación y particularidad del sujeto, cuyo dinamismo posibilita la existencia, por ejemplo, de las recetas, que son día a día transformadas. Y afirma Giard que es necesario para el investigador de la cotidianidad escuchar la “textura de voces vivas y verdaderas, que proporcionan su densidad a las hablas ordinarias” (165).

Un buen ejemplo de esa llamada a la creatividad e imaginación que hace Giard es el proyecto “Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: Memoria y cocina como propuestas de paz”, que plantea la cocina como un espacio cotidiano de la memoria y la resistencia social y simbólica al desplazamiento forzado. El proyecto se centra en las cocinas de siete mujeres de Caldas, La Guajira y el Valle del Cauca. En el capítulo “Una antropología del desplazamiento forzado a través de la alimentación”, la autora, Marta Ruiz Pascua, critica que se piense la seguridad alimentaria solo en términos de sus implicaciones médicas, sin tener en cuenta que la cocina también genera un tejido de relaciones sociales y de imaginarios simbólicos. En este proyecto se alude constantemente a la creatividad y la imaginación propias de lo cotidiano:

El poder de la memoria y la capacidad creadora que inspira la cocina dan cobijo a otro tipo de acciones de lucha por la justicia social y la reparación como víctimas reales del conflicto. La cocina y la memoria son, en definitiva, espacios desde los cuales ofrecer al mundo alternativas de paz al sufrimiento de la guerra (Ruiz Pascua 129).

Podría relacionarse esto con la afirmación del libro ya citado *Caldero de hervores y sueños* de que “hay recetas destinadas a la imaginación más que al formulario” (Espinoza, Núñez, 14). Desde los talleres vemos la manera en que la teorización de Bégout sobre lo cotidiano puede ser repensada.

### 3.3 La narración

Hemos visto, a lo largo de la problematización del papel de la mujer en la cocina y del desarrollo teórico de la cotidianidad, una constante: el concepto de la narración. Decía Bégout que la cotidianidad existe en tanto es narrada por las personas, y que solo allí se hace relevante en la

vida del sujeto pues en ella él deviene hombre. "Lo cotidiano sería lo cotidianizado mediante un relato" (179) y por eso es que nunca está dado, sino que necesita ser una auto creación permanente y resignificarse todo el tiempo, alterarse en el relato constantemente. Giard, cuando planteaba la "cocina sin-nombre" planteaba que se ha excluido a la mujer de la teorización de la cocina porque no escribe sobre ella, pero, al detenerse en este asunto, encuentra que no solo mediante la escritura teoriza, sino también con el cuerpo, con la lengua y, al fin y al cabo, con la narración. En un primer sentido, la narración podría remitir a, por ejemplo, la escritura de las recetas. Sin embargo, es necesario caracterizar que las narrativas alrededor de la cocina desbordan la noción de lo literario que reduce las recetas a recetarios o sistematizaciones escritas.

Por ejemplo, el texto *Recipes for Reading*, de Susan J. Leonardi, inicia con una receta que le gusta preparar: *Summer pasta*. La autora pretende explorar la naturaleza del acto que acaba de hacer: narrar una receta y la relación de esto con la lectura y la escritura. La reflexión inicia a partir de la palabra misma de "receta", que en latín viene de intercambiar, del acto en el que alguien da y alguien recibe, y esto la lleva a argumentar que las listas de ingredientes son poco prácticas por su carácter unilateral. En cambio, destaca de las narraciones de recetas que son cruciales en términos de lo que significa la palabra en sí. La autora piensa relacionar las recetas con las historias que las acompañan en la cocina y así ver el significado del discurso en ellas como una estrategia narrativa (340). A partir del análisis de un recetario, Leonardi encuentra que las referencias literarias o de historias particulares dan mayor visibilidad a las recetas en sí, y dice que esas referencias literarias ubican la receta en un contexto histórico y social que no debería eliminarse y que, además, construye a la autora también como personaje. Igual que una narrativa, una receta es reproducible y sus oyentes/lectores/espectadores son motivados a reproducirla, con transformaciones o fidelidades correspondientes al sujeto/lector. Sin duda, las narrativas caracterizan la comida o los platos. El pie de limón de una receta abordada por Leonardi sería muy diferente para el lector si consistiera solo en instrucciones. En cambio, el lector sí se interesa por el postre en tanto le cuenta una historia y esta dimensión de cercanía entre lector y escritor crea un vínculo también con el alimento: "el pie se puede comer o leer" (346). Adicionalmente, Leonardi afirma que empezar su texto académico contando una receta sirve para suspender el escepticismo académico en que nos sumimos. En este sentido ¿cuál es la importancia de las recetas para una mente que lee y escribe? Esto ayuda a pensar, en términos de

discurso de género, la manera en que existe una tensión que enfrentan las mujeres entre la vida doméstica y la vida profesional (con la sensibilidad frente a estos textos de cocina).

Relacionado con este carácter narrativo de las recetas, Fischler, en el ya mencionado libro *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* destaca la forma en la que la cantidad de discursos surgidos en torno a la alimentación llevó al surgimiento discursivo de la cocina cotidiana y, con él, una clara dificultad para un acercamiento disciplinario, pero, aun así, la cocina se vuelve un objeto legítimo para el análisis y la reflexión científica y literaria, según él. Pensando de nuevo en la dimensión narrativa de la cocina y las recetas, Fischler propone el concepto de “gramáticas culinarias” para marcar una transición entre la retórica y la poética. Así, las “gramáticas culinarias” corresponden a la transformación discursiva que sufren los platos en la época que él caracteriza como “la nueva cocina” en el año 1975, que es, básicamente, el momento en el que el discurso de la cocina crea una relación transgresora con la nueva cocina: la cocina institucionalizada, de los hombres y de la élite. Es decir, que esa “nueva cocina” es para Fischler aquella que se institucionaliza en un sistema de hombres de élite y que usa un lenguaje con denominaciones creadas a partir de un lenguaje complejo y juegos de palabras, generalmente para crear en el discurso a los platos. Esto quiere decir que, al entrar en la lógica del mercado, la “nueva cocina” debe revisar su discurso para vender más, lo cual se ve reflejado en los nombres de los platos o la resignificación de los nombres de los ingredientes. Esa nueva lengua se propone revivir en el discurso alimentos modestos con el discurso de la cocina contemporánea. Como ejemplo de esta “cocina de las palabras”, Fischler acude al conejo, que sufre una transformación discursiva para ser convertido en un animal menos trivial con el nombre de “gazapo” (255). Es un ejemplo claro de la incidencia del discurso en la retórica de los platos. En adición, el autor propone también la acción de “florecer la figura poética”, es decir, usar un lenguaje que atraiga y transforme los platos, aludiendo generalmente a la cocina de las estaciones en los nombres (“chocolate de invierno” y “limonada de verano”) y de los diminutivos y perfumes dispuestos para atraer. Fischler afirma: “Así, en unas décadas, se ha visto cómo la cocina de las palabras pasaba de un registro a otro, de una retórica a una poética, de la legitimación a la evocación, de la memoria a la imaginación” (256). Todo esto de la retórica de la culinaria apunta al mismo problema de cómo la narración termina constituyendo las prácticas y nuestras maneras de acceder a la cocina y la comida. El contexto de ese concepto acuñado por Fischler es necesariamente el de la alta cocina con evidentes fines de mercadeo. Yo considero

que valdría la pena preguntarse por el papel de esa misma cocina de las palabras, pero esta vez en un contexto cotidiano.

De hecho, Luce Giard sí teje una relación entre las narraciones de las recetas con la cocina cotidiana, y lo hace a partir de una relación entre el placer de hacer de comer y el placer del texto, preguntándose por el parentesco que existe entre la escritura de las acciones y la de las palabras. Frente a esto, la autora reflexiona: "quisiera que la lenta rememoración de sus acciones en la cocina me inspire las palabras que les fueron fieles, que el poema de palabras traduzca el de las acciones, que a su escritura de recetas y sabores corresponda una escritura de hablas y letras" (156). Aquí valdría la pena volver a preguntarse por ese movimiento, ese tejido entre lo literario y la cocina. Definitivamente, Giard no parte de una noción estática de la cocina y, por el contrario, la caracteriza como práctica. No obstante, cuando habla de esta "traducción" entre palabras y acciones parecería estar acercándose a una noción de la cocina como espacio que necesitara de la traducción a las palabras para ser observada, lo cual no está realmente en concordancia con lo que a lo largo de su investigación plantea. No obstante, la traducción es, sin duda alguna, un ejercicio de interpretación y en ese sentido la cocina no necesariamente necesitaría de lo textual para ser comprendida o explorada. En definitiva, la narración tiene gran importancia en el desarrollo teórico de la cotidianidad en el libro de Giard, en donde se plantea que cada receta "compone una minúscula encrucijada de historias" (175), en las que costumbres y tradiciones se refuerzan, ressignifican o subvierten desde la cocina cotidiana. Como ejemplo de esto, Giard habla de la relación de la memoria y el exilio con la cocina, donde esta perdura como referente cultural a partir de la narración: esto es, se convierte en relato y así perduran en ella elementos constitutivos de identidad. Lo crucial de esta pregunta, y de la investigación de Giard, específicamente, es la pregunta estética y política que se hace frente a esa narración de la cocina, cómo narrar eso tan cotidiano y performático, cómo dar cuenta de ello y cómo transformar desde ahí:

¿Cómo encontrar las palabras justas, palabras simples, ordinarias y precisas, para narrar estas secuencias de acciones mil veces eslabonadas que tejen la tela infinita de las prácticas culinarias en la intimidad de las cocinas? ¿Cómo escoger palabras lo bastante verdaderas, naturales y vivas, para hacer sentir el peso del cuerpo, la alegría o la lasitud, la ternura o la irritación, que lo sobrecogen ante esta tarea siempre recomenzada? (205).

Como guía para responder esa pregunta, Giard propone el concepto de "texto mínimo" como lenguaje de la cocina: "En cada lengua, las recetas de cocina componen una especie de

*texto mínimo*, definido por su economía interna, su concisión y su débil margen para el equívoco" (222). Así, esta pregunta constante por el cómo narrar se vuelve un espacio político de significación que nos permite entender cómo la memoria reside en las palabras y en ellas sobreviven las prácticas que en la acción ya no. Hay muchos proyectos en los cuales la narración es un eje teórico y práctico. Considero que es necesario explorar este tipo de proyectos para tener ideas metodológicas para el taller de agencia cultural, en el que surgieron varias conversaciones alrededor de la lengua de la cocina y que pueden ser leídas desde estas problematizaciones teóricas.

En definitiva, estos conceptos de Fischler y de Giard sirven a esta investigación para pensar en los proyectos posibles en torno a la narración y en la importancia de esta en el taller de agencia cultural y su diseño plural. Por ejemplo, en el texto "Memorias, violencias, cotidianidades y reconfiguraciones temporales en cuerpos femeninos" Catalina Cortés Severino hace un análisis basado en pensar la violencia en la cotidianidad, creando desde la "etnografía de la cotidianidad" escenarios de memorias para rehabitar los espacios, hacer una puesta en escena de los duelos y las prácticas y poéticas de recordar y su dimensión política, para entender todo esto desde la resistencia cotidiana. El fin de esto es resistirse a los vacíos del discurso normativo a partir de la forma de habitar maneras alternativas de subjetivación. Para ella, la memoria necesita comprenderse en el ámbito de la institucionalización respectiva, pues los conceptos de "reconciliación" y todo esto dependen del marco normativo de la institución y las categorías políticas en cuestión. De esta manera, Cortés Severino sitúa teórica y metodológicamente su investigación en las ruinas y el fragmento como objeto y herramienta de trabajo, buscando develar la resistencia que hay en la reconfiguración de lo cotidiano, todo esto a través del papel protagónico de la narración. También el proyecto ya mencionado de Ruiz Pascua<sup>5</sup> destaca el papel de la narración, pues surge como iniciativa para pensar la cotidianidad y la resistencia social y simbólica frente al desplazamiento forzado, a partir de narrativas frente al desarraigo desde las cocinas de siete mujeres de los departamentos de Caldas, La Guajira y el Valle del Cauca. La autora se cuestiona "si la alimentación puede ser el hilo conductor que transporte al pasado para, mediante un ejercicio de memoria, generar un reconocimiento de las historias individuales y colectivas del desplazamiento forzado" (114). En este sentido, sostiene que se puede acceder a la cotidianidad a través de los relatos, y su metodología investigativa consistió

---

<sup>5</sup> Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz (2015).

en entrevistas no directas en las que los relatos dieron cuenta de prácticas y experiencias que no pueden ser separadas del conflicto armado.

Con todo lo anterior, podemos acercarnos ahora a proyectos en relación con la cocina que incluyan este aspecto tan importante de las “gramáticas culinarias” o el “texto mínimo” pues es necesaria una reflexión metodológica también respecto de estos conceptos teóricos para así proponer actividades del taller de agencia cultural que partan de estas problematizaciones. En el texto ya mencionado de Valentina Brena sobre la culinaria afrouruguaya hay un carácter narrativo de suma importancia, primero porque Brena se separa del concepto “receta” al encontrarlo muy estricto, y prefiere el de “estrategia creativa colectiva” que permite una mayor dinamicidad conceptual al referirse al acto de cocinar. En su investigación hay una parte dedicada a las narraciones de experiencias en la cocina y con los ingredientes, narraciones alrededor de la comida que dan cuenta de secretos específicos de preparación que además tienen una razón de ser política y económica (34).

En suma, también en los proyectos ya mencionados de *Cocina palenquera para el mundo* y *Caldero de hervores y sueños* vemos que la narración juega un papel crucial. En el primero, como ya mencioné anteriormente, se encuentra el lector con que cada receta está escrita en español y en lengua palenquera y además, cada receta está acompañada de una pequeña entrevista con los cocineros, en donde cuentan en qué ocasiones se prepara cada receta, cómo han cambiado los ingredientes y los platos, dónde se consiguen los alimentos, los ingredientes y, lo más importante, cada cocinero cuenta una receta a partir de sus recuerdos de infancia, de manera que cada historia cuenta una historia de vida, un recuerdo, una subjetividad. Como ya dije, las recetas en este recetario específico funcionan como memorias desde las cuales los habitantes de San Basilio de Palenque se resisten a dinámicas impuestas por estereotipos de lo caribeño en sus cocinas. En el segundo caso, para la sistematización realizada por Gabriel Espinoza y Daniela Núñez, es indispensable la conversación que surgía en los talleres a partir de las recetas: lo que se cocinaba, cuándo se cocinaba, quién lo hacía, y era a partir de allí que surgían recuerdos de infancia, de olores, de sabores, de secretos de la vida en el campo de las mujeres mapuches participantes del taller. Como último ejemplo, cabe resaltar el aspecto de narración o diálogo del libro *Los sabores de la reconciliación*, en el que la cocina es escenario de diálogo y reconciliación y la comida un elemento de transformación social que sirve para pensar el mundo. Las recetas son escritas y también vividas porque cada personaje cuenta su historia y la historia de las recetas y, de esta manera, el lector presencia esas historias.

### 3.4 El cuerpo: afectos y sensibilidades

Volviendo a la noción planteada por Sor Juana y retomada por Oyarzún del "taller de conocimiento" se teje una relación bastante evidente entre el espacio de la cocina, el lugar de la mujer en ella, y la importancia de la narración en la dimensión o lectura literaria de la cocina como práctica cultural. No obstante, es necesario pensar que, tejido con el concepto de las narrativas, está necesariamente la dimensión performativa de la cocina como espacio, como, justamente, un "taller de conocimiento" en el que el cuerpo es central en tanto lugar de enunciación de la mujer. Con el fin de explorar la idea del cuerpo como performance en el espacio de la cocina y poder así tener un acercamiento teórico al cuerpo para poder plantear esto en términos más elaborados a la hora de la elaboración del taller, fue necesario un acercamiento a la teoría de los afectos para entender de manera más amplia el panorama teórico alrededor del cuerpo como lugar epistemológico del conocimiento (esto incluye el cuerpo que cocina y el cuerpo que se alimenta).

La teorización de los afectos y las emociones fue un boom teórico en la mitad de los años 90 que ayudó en su momento a pensar problemas relacionados con el cuerpo. En "Towards a New Epistemology: The «Affective Turn»", los autores<sup>6</sup> afirman que se trataba de teorizar políticamente las emociones, afectos y sentimientos y así analizar la dimensión afectiva que hay en la normativización de los cuerpos. De esta manera, lo afectivo es estudiado como condición posible de la subjetividad. La teoría de los afectos surge a partir de la concepción de que los cuerpos tienen siempre la capacidad de afectar y ser afectados por otros cuerpos, siendo el contexto uno en el que los cuerpos y las subjetividades son construidos y performados socialmente. En "Sentimus ergo somus" Cecilia Macón propone que la teoría de los afectos consiste en llevar maneras de pensar de la teoría de género y de la teoría política al terreno de lo corporal. El pensamiento latinoamericano también se ha preocupado por este fenómeno. Mabel Moraña escribió "Postscriptum: El afecto en la caja de herramientas" y allí afirma que el impulso afectivo es quien modela la relación de las comunidades con su pasado (hablando de relaciones coloniales y contextos de guerra). Así, para ella, el giro afectivo consiste entonces en que el afecto no es algo que constituye el mundo, sino que el mundo debe ser entendido desde él, desde el afectar y ser afectado. La misma preocupación, si se quiere teórica, la ha tenido la

---

<sup>6</sup> Athanasiou Athena, Hantzaroula Pothiti, Yannakopoulos Kostas.

antropología contemporánea, que ha puesto su foco de atención en los sentidos<sup>7</sup>. Para el momento en que esta teoría surgió con gran fuerza en los estudios filosóficos, antropológicos, e incluso literarios, el cuerpo como lugar epistemológico había sido realmente poco abordado teóricamente. En “Moving bodies, acting selves”, Farnell se centra en los estudios antropológicos del movimiento humano, partiendo de afirmar que había habido una evidente ausencia teórica alrededor del cuerpo y que, cuando esta tenía lugar, se hablaba más sobre el cuerpo o del cuerpo y no *desde* el cuerpo, como una acción dinámica en espacios fructíferos semánticamente (342). Esta perspectiva teórica es la que hoy permite pensar en el cuerpo a partir de los sentidos, los afectos y las emociones como lugares de enunciación válidos y pertinentes para pensar espacios, luchas, subjetividades. El texto “Thinking multisensory culture” de Laura Marks, como ejemplo de ese desarrollo teórico posible, comprende la cultura multisensorial como inevitable una vez se ha dado lugar a la cultura visual en nuestras vidas. Ella caracteriza que, a pesar de esto, existe dentro de esa cultura una jerarquía sensorial típica de occidente en la cual los llamados por ella “sentidos de distancia” (la vista y el oído) están por encima de los “sentidos de proximidad” (el olfato, el tacto y el gusto). Según Marks, la filosofía y la estética occidental suponen los sentidos de distancia como los únicos capaces de producir conocimiento y, en cambio, a los de proximidad se los asocia con el hedonismo, es decir, que cumplen el papel de producir únicamente placer y no conocimiento. Esto responde a voluntades cartesianas y de métodos científicos que deslegitiman los sentidos de lo afectivo y privilegian los sentidos de la comprobación y el cálculo. Por esta razón es que se llama a este cambio “the affective turn”. Sin embargo, Marks intenta reivindicar esos sentidos “de placer” dentro de esa jerarquía: “I propose that the proximal senses, touch, taste and smell, are not only hedonic but may also be senses of knowledge (epistemology), vehicles of beauty (aesthetics), and even media of ethics” (2). Su propuesta se basa en un reconocimiento de la dimensión afectiva de los sentidos de proximidad, que guían hacia las más sensibles partes de nosotros, lo cual tiene, evidentemente, una localización epistemológica y política relevante para pensar en la cultura contemporánea. Para Marks es muy importante que la experiencia de sensaciones se debe a una construcción, como afirma cuando dice: “most sensory events combine the experience of several senses simultaneously” (2). Por ejemplo, el olfato juega para ella un papel crucial en esa construcción, puesto que alude a la intimidad de las emociones y, sobre todo, a la memoria. Marks argumenta:

---

<sup>7</sup> “The future of sensory anthropology/the anthropology of the senses” Sarah Pink.

The power of smell to elicit memory has partly to do with the unique ‘wiring’ of olfaction directly to neural centers for emotion and memory (the amygdala and the hippocampus), before it connects to cognition (the cortex). Emotionally intense experiences (and not all experiences) are likely to cement an association between the emotion and the odor associated with the event (hence the olfactory imaginary), even if the event itself is forgotten. We may think of such events as lodged in a sensuous unconscious, which may be brought to consciousness, and its stories with it—as in the stories that tumbled from Proust’s fragrant encounter with a madeleine dunked in a tisane of tilleul (3-4).

Este es un ejemplo de la manera en que los sentidos pueden ser tejidos desde la teoría de los afectos para hablar de acciones; de “maneras de hacer”, como propone Giard, y de problemas políticos, además de que incluyen la necesaria problematización de la narración, que ya ha sido desarrollada teóricamente, y que podríamos relacionar con aquello que Marks caracteriza como la memoria y su relación con el olfato. Esta es una noción importante para pensar en los talleres de cocina, espacio en el que performan todos estos sentidos, cobrando el cuerpo una gran importancia. En *La invención de lo cotidiano*, Pierre Mayol propone el cuerpo como un lugar de performatividad de un sistema de valores y comportamientos y la adhesión o separación de este de un sujeto (14). En este libro, Giard sigue este concepto de Mayol y estudia la memoria y el cuerpo en la cocina, lugar donde aprender a cocinar es un ejercicio de memoria, de recuerdos atados a sensaciones y percepciones sensoriales. La técnica es caracterizada por una perspectiva del cuerpo, y más que un cronómetro se usa la receptividad sensorial, como el olor y la textura: “el olor del alimento es una especie de sabor preliminar” (180). Para Giard, aprender a cocinar parte de recuerdos de la infancia, de movimientos e impresiones de la cocina que guardamos y performamos en ella desde recuerdos de sensaciones y sensibilidades, haciendo uso de un conocimiento empírico en donde es de suma importancia la corporalidad y la oralidad, esta última entendida como sensaciones de la boca, el gusto y el placer de *contar*. Giard propone también una “geografía de colores, olores y formas” que se acerca a la propuesta de una cartografía de la cocina en donde se hace percibir lo frío y lo caliente, lo húmedo y lo seco, y todo eso parte de percepciones y sensaciones que al final llevan al recuerdo (211). Este tipo de acercamientos *desde lo afectivo*, como proponía Farnell, permite pensar ideas pertinentes para un taller de agencia cultural que se permita pensar desde el cuerpo como lugar epistemológico. Para Giard, el cuerpo y la comida crean un vínculo afectivo y por ende acude a la antropología del cuerpo para pensar la oralidad como esencia de una comunidad, todo esto a pesar de la presión que ejercen las políticas públicas o las epistemologías dominantes respecto de lo escrito como

único medio para “salvar una tradición”. En síntesis, la autora propone una corporalidad mediante la que hacemos propias las cosas alrededor de la cocina:

El intercambio social exige un correlato de gestos y cuerpos, una presencia de voces y acentos, marcas de la respiración y las pasiones, toda una jerarquía de informaciones complementarias, necesarias para interpretar un mensaje más allá del simple enunciado: rituales de ruego y de saludo, registros de expresión elegidos, matices agregados por la entonación, los movimientos de la cara. Hace falta este *tono de la voz* mediante el cual el locutor se identifica y se individualiza, y esta especie de vínculo visceral, fundador, entre el sonido, el sentido y el cuerpo (Giard 260).

La autora propone así una pluralización de las herramientas literarias, es decir, las metodologías de investigación que se requieren para pensar la cultura ordinaria a partir de este “hacer propio” de la oralidad y del cuerpo. ¿Cuáles serían esas metodologías? Se puede pensar que lo primero es que podemos, desde la literatura, valernos de herramientas teóricas que no son producidas únicamente por la teoría literaria, sino que podemos acudir también a otras áreas teóricas, como en este caso a la antropología del cuerpo. En este sentido, esta pluralización sirve para que leamos, por ejemplo, la cultura ordinaria que plantea Giard valiéndonos de herramientas para leer diferentes registros desde sus posibilidades semánticas.

También en *El (h)omnívoro: El gusto, la cocina y el cuerpo* hay una percepción importante frente al cuerpo. Fischler caracteriza la comida con lo íntimo a partir del “principio de incorporación” que como ya se dijo se da en un plano fisiológico o biológico y en el imaginario. Fischler formula que el estudio de la comida y el cuerpo debería hacerse desde una “historia de la sensibilidad alimentaria”, que está relacionada, mediante la palabra sensibilidad, con el cuerpo, y con esta historizar y problematizar la evolución de las percepciones e incluso de la sensualidad (21). Para Fischler todo esto está relacionado con la noción de “nutrirse de lo imaginario” (16) y la idea de que el alimento en su contexto de consumo tiene funciones imaginarias, simbólicas y sociales que permiten pensar la manera en que la carga imaginaria de los alimentos hace viajar en el tiempo y el espacio a través de las percepciones y los sentidos.

En “Culinaria afrouruguaya” Brena hace énfasis en estos aspectos de Fischler, pues ella considera la diáspora una configuración transnacional y en ese sentido la culinaria afrouruguaya tiene aspectos de la cocina africana que no son materiales necesariamente, sino también *simbólicos*: su concepción de cultura es más ligada a la apropiación, percepción y transmisión de aspectos simbólicos y a través de ellas mismas es que construyen y producen como comunidad o sociedad y por esto cuando habla de cocina afrouruguaya se refiere al valor simbólico que se le

adjudica a ciertos alimentos y cómo él refuerza el sentido de pertenencia al colectivo afrodescendiente. Cuando Brena hace referencia a sus elecciones metodológicas plantea más allá de la observación participante el “dejarse afectar” relacionado con la teoría de los afectos, pues se trata del sentido no solo emocional sino también del saber, y por eso destaca la dimensión afectiva de la cocina caracterizada por las mujeres, que tiene un carácter histórico también. Al hablar de la transmisión de la cocina afrouruguaya, problematiza el concepto de oralidad pidiéndole mayor amplitud y elasticidad con el fin de que incluya lo performático y diversos procesos comunicativos, lo que resume en “formas de transmisión *corp-orales*”, que consisten en incluir mucho más la performatividad y las sensaciones, el olor, sabor, tacto y gusto que son necesarios en la cocina y que muchas veces no se enseñan sino que se viven, pero lo hacen en relación con una herencia muchas veces ancestral, lo que ella llama una subjetividad corporificada, que a veces no se puede usar en palabras y sí está presente en lo performático.

Por otro lado, Juana Camacho, en su texto “Embodied tastes: food and agrobiodiversity in the colombian Andes”, destaca cómo la antropología de la comida ayuda a pensarla desde su carácter social, cultural e histórico. Se basa en la fenomenología de la percepción de Merleau Ponty para tratar las sensaciones corporales y destaca el cuerpo como primer medio para vivir y percibir el mundo. “Embodiment” es para ella la manera en que la historia social se inscribe en el cuerpo, las sensaciones y percepciones, aclarando que las prácticas alimentarias y de consumo (y con ellas la determinación del gusto) son campos donde las diferencias de clase son reproducidas. Para ella, los sentidos son de suma importancia en la cocina, y resalta lo siguiente: “Food’s ability to condense different modalities of bodily perception, aesthetic sensation, memory, and emotion is described by Holtzman (2009) as uncanny. These deep and simultaneous connections are what make food such a powerful material, social, and political fact” (32). Una de las preocupaciones principales de Camacho es ver cómo se conectan el cuerpo, la salud y la agricultura, lo que hace pensando en una historización del gusto, en donde los códigos culinarios también cargan con mensajes sociales, de clase, de poder y así, la cocina puede unir o puede jerarquizar.

### 3.5 Cocina y poder: el gusto y la clase social

La teorización del cuerpo desde los afectos conlleva, sin duda alguna, a una pregunta por el poder y este a pensar el gusto como un sistema que tiene una dimensión normativa y jerarquizante. En el libro *Un toque de laurel* es de suma importancia la reflexión sobre la cocina

y su relación con el poder, puesto que permite entenderla como participante de la realidad, diciendo que “con los muchachos del taller pensábamos en eso, en la comida como acto simbólico del poder. ¿Será posible despojar el símbolo de poder y prestigio que significa ofrecer una comida?” (Casadiego 113). Giard también se refiere a la relación cocina-poder problematizando que es una relación de poder económico que parte de una jerarquización alimentaria, del uso de ciertos alimentos o utensilios que refuerzan una jerarquía social. En adición, considero necesario acudir a la conceptualización teórica del gusto en el libro, varias veces citado, de Claude Fischler. El autor comienza por caracterizar la manera en que a cada sistema culinario de prácticas sociales le corresponde una visión del mundo y cómo las culturas la ordenan de manera propia, creando un lazo entre lo individual y lo colectivo mediante el cual el comiente busca construirse comiendo (esto es el “principio de incorporación” que ya fue mencionado). El disgusto es, para Fischler, una dimensión biológica y psicológica frente al sentimiento de protección del cuerpo que además tiene una dimensión ideal (76). Un ejemplo de esto es la noción de “contaminación”, que corresponde en su mayoría a dimensiones religiosas, ideales y de asociación conceptual. En contraste, el disgusto cognoscitivo sería un rechazo con un componente afectivo, que también tiene que ver con la idea que el sujeto se hace de la comida. Esto hace que, para el autor, el gusto esté necesariamente teñido de afectividad y pasa de la percepción de sabores al deseo en general (alimentario o amoroso), así que necesariamente entra a jugar aquí la subjetividad misma. Se propone allí el concepto de “flaveur” como forma de señalar el proceso completo del gusto, que corresponde a los sentidos (olfato, lengua, papillas gustativas) y a lo perceptivo (el oído, lo crujiente), en donde el gusto en su dimensión hedónica procesa la información cultural y la reproduce o la subvierte (el ejemplo de este es el gusto cultural adquirido por el picante, que reta las razones biológicas de rechazo ante este sabor al ser este una especie mínima de veneno).

Más precisamente sobre el poder, podemos hablar también de las relaciones coloniales que existen aún hoy en día frente a la producción de alimentos, y respecto a esto Laura Natalia Cruz, periodista, puede dar ciertas luces en su artículo “Los alimentos que hemos olvidado” (2017). Cruz habla de la importancia de comprender que hay una maquinaria agroindustrial que promueve algunos cultivos, y al mismo tiempo desestimula otros. Explica los cambios en las prácticas alimenticias a partir no solo de la época colonial, como muchos lo hacen, sino también en prácticas coloniales contemporáneas, con las cuales ciertos mecanismos de poder, con claros intereses económicos y políticos, regulan lo que se siembra y lo que no, como es el caso de la

revolución verde, lo cual lleva ineludiblemente a los monocultivos y se ha convertido en un problema económico y ambiental, como vemos en este fragmento:

El encuentro entre el viejo y el nuevo mundo no fue el único quiebre en el orden alimenticio mundial. De acuerdo con Francisco Franco, agrónomo de la Universidad Nacional, la variedad de alimentos que consumimos se ha reducido en los últimos 50 años en todo el mundo gracias a la llamada revolución verde, que incrementó la producción principalmente de variedades de arroz, maíz y trigo resistentes a las plagas (...) Franco dice: “La revolución verde promovió el monocultivo para el consumo masivo y eso es terrible, porque simplemente no deja espacio para cultivar nada más” (Cruz 16).

Así, la existencia de ciertas variedades depende siempre de las tendencias de consumo y eso tiene repercusiones a nivel económico, social, ambiental y laboral. De este artículo es también importante resaltar la manera en la que, a partir de alimentos específicos, como el cubio, el arboloco y el kale, por mencionar los andinos, Cruz problematiza las tendencias de producción y de consumo y las prácticas que se resisten a estos cambios impuestos, como lo son algunas fincas que cultivan estos alimentos de manera comprometida con el medio ambiente. De la misma manera, Cruz invita a sus lectores a enterarse de estos elementos olvidados de nuestra gastronomía y de tenerlos en cuenta a la hora de cocinar. Si se piensa en términos de los talleres de agencia cultural, y del abanico de posibilidades que esto brinda como herramientas para el diseño de actividades, es importante pensar esta relación con el poder y el gusto como normativización de ese poder, pues ayuda a problematizar y a entender en su carácter histórico categorías alrededor de la cocina. Esta conceptualización es importante pues permite entender el gusto como una construcción cultural y social mediante la cual el poder se ha impuesto como discurso dominante, lo que a su vez permite problematizar el espacio de la cocina como espacio de reflexión y de performatividad del gusto (cultural o del sujeto) que se está transformando o reproduciendo constantemente con las recetas y su narración.

### 3.6 Espacialidad y región

No hay que dejar de lado un asunto clave en la propuesta de Cruz: la dimensión regional. Ya he resaltado en esta investigación la importancia de los *espacios* como lugares desde donde se piensa la cocina y el mundo. Para que la cocina esté dotada de esa dimensión política, crítica y problematizada, es necesario que como espacio tenga la particularidad que merece. En el caso del artículo de Cruz se trata de la región andina, en el del recetario creativo *Cocina palenquera para el mundo* es San Basilio de Palenque, en el de *Caldero de hervores y sueños* es una región mapuche de Chile, en el de *El caso de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno* es la

pampa chilena, en el de “Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: Memoria y cocina como propuestas de paz” es Caldas, La Guajira y el Valle del Cauca. Evidentemente, situar en lugares específicos no solo dota de pertinencia las luchas de comunidades o sujetos, sino que permite una ampliación de la noción de lo literario y del espacio de la cocina en sus particularidades territoriales, si pensamos de nuevo en el “taller de conocimiento” de Sor Juana, en donde cada región tendría particularidades en su propio taller del conocimiento, que es, al fin y al cabo, donde se da esa disputa por la identidad y las luchas políticas correspondientes.

Respecto a esto, Adela de Castro empuja la discusión hacia los estudios culturales. Ella es una lingüista barranquillera que se dedica principalmente a la investigación y la docencia, además de escribir cuentos. En su texto “Semiótica del sancocho: aglutinador social de la Costa Caribe colombiana”, de Castro hace un recorrido histórico del sancocho a partir del cual analiza las prácticas actuales en la costa Caribe alrededor de él como “aglutinador social” de la costa caribe. La preparación incluye roles y prácticas que ponen en evidencia cuerpos, machismos y clasismos, entre otros. La forma en que analiza el sancocho y la política es bastante diciente de cómo las prácticas cotidianas de estas personas influyen y transforman su realidad: “la táctica consiste en que se promociona el sancocho con el fin de que la sede política pueda acoger, registrar e incluir en sus filas un sinnúmero de personas que serán los que lleven a la victoria en las siguientes elecciones” (146). El espacio de preparación y de consumo del sancocho es específico de la zona, y en su texto, de Castro visibiliza las luchas particulares de una región del caribe colombiano a partir de un plato gastronómico.

La interdisciplinariedad que propone Ana Pizarro para leer los registros discursivos, en este caso la cocina, funciona aquí, pues la relación entre cocina y poder no solo ha sido pensada por los estudios culturales, como el texto de Adela de Castro, sino también por la biología. El estudio “Comida, identidad, paisaje: ¿articulación o antagonismo?” (1998), realizado por tres estudiantes y una profesora de biología de la Universidad Javeriana, se centra en la fusión no solo a nivel genético que tuvo lugar en la Colonia, sino también a nivel cultural, lo que le permite hablar de cómo, entonces, la Colonia generó, de manera violenta, una nueva perspectiva gastronómica. Su análisis se basa, sobre todo, en la comida como manifestación cultural de una heterogeneidad en la identidad de lo que hoy es Colombia, y lo hacen a partir de análisis biológicos de la diversidad ecosistémica y la regionalización que confluye en platos típicos, lo que los lleva a concluir que a partir de la comida y los platos regionales podemos rastrear la modificación antrópica del paisaje, es decir, la modificación originada por el humano en el

paisaje. El elemento del paisaje le da un giro interesante al análisis, y me lleva a preguntarme si desde la literatura no podemos también preguntarnos por este aspecto: el paisaje y su modificación a partir de recetas, partiendo desde una mirada literaria desde la cual las recetas y los ingredientes participan de esa construcción de identidades y cambios que afectan directamente el paisaje. Parece pertinente relacionar esta investigación con el concepto de Fischler donde afirma que es necesario pensar en las imágenes fragmentadas del hombre biológico y social a partir de la alimentación.

Muy similar a este, encontramos el texto “Rastreando alimentos típicos de Boyacá”, cuyo propósito es el de recopilar algunas memorias gastronómicas de la región boyacense con el fin de que no se pierdan las raíces y, por lo tanto, la identidad. Es una caracterización geográfica a partir de los alimentos producidos en el departamento dependiendo de las condiciones climáticas y geográficas, que resalta los tubérculos andinos y su exclusión en los hábitos alimentarios de los colombianos. Aquí se caracteriza desde el principio la necesidad de las calorías de la dieta boyacense por el frío que hay en la región y cabe resaltar su caracterización de climas/geografías/ecosistemas y, además, el mapa gastronómico de Boyacá, lo que es una gran idea para un taller y para determinar las diferencias regionales que aportan desde divergencias a la construcción de identidad.

### 3.7 Alimentos y utensilios de cocina

Como es evidente en la necesaria problematización regional, los alimentos juegan un papel crucial de esa caracterización en condiciones climáticas y geográficas. El “principio de incorporación” de Fischler permite pensar cómo el hombre se nutre de lo imaginario o cómo también deposita cargas simbólicas en los alimentos. En estrecha relación está la “historización de los alimentos” que propone, por su parte, Luce Giard. Esta historización debe permitir la visibilización de luchas agrarias, políticas y económicas. Giard también caracteriza cómo en la forma de almacenar alimentos hay elementos culturales e históricos que hacen particulares a una cultura o una tradición. Esto sucede con el recetario ya analizado “Recetas boyacenses elaboradas con papas nativas colombianas” que se centra en recuperar las recetas de papas nativas en talleres que se realizaron con habitantes de Ventaquemada, Jenesano, Toca y Motavita. Tras caracterizar la problemática de la siembra de papa y el desconocimiento de muchas variedades de papa nativa, resaltan su potencial papel como agente alimentario y nutritivo. En la misma línea, la agrónoma Neidy Clavijo llevó a cabo un proyecto de reintegración de tres tubérculos como las ibias, las rubas y los cubios en la siembra en dos

pueblos de Boyacá, y consiguió financiación para investigaciones y talleres pedagógicos cuyo fin es recuperar su uso dentro de la siembra y la cocina colombiana, o, al menos, boyacense. Por su parte, el estudio “Iconografía de los alimentos, una metáfora visual” plantea la manera en que a partir de la comida imaginamos y desde ella construimos simbólicamente, centrándose en los envases y empaques de comida, donde encuentra una huella de la identidad que estos sustentan. En este estudio se habla de una antropomorfización de los alimentos, que se asocian al cuerpo desde imaginarios hedónicos o de placer de comer relacionado al placer sexual, etc. Este análisis da pie para pensar también un problema importante para los talleres que consiste en los objetos y utensilios utilizados en el espacio de la cocina. En *La invención de lo cotidiano*, Giard traza un recorrido histórico de los cambios en los utensilios y habla de unas “microinvenciones” que serían el espacio entre la “memoria arcaizante” y la “modernización frenética” y corresponden a esas decisiones que se toman en la cocina y que conllevan una pregunta histórica y política frente al presente y los avances y cambios que se dan en la cocina como práctica cotidiana cuando se refiere a la época en que vivimos (220). De la mano de esa historización de los utensilios, el texto “Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias” habla de las herramientas en la “cocina histórica española” y se propone desmentir que la cocina del pasado es una cocina “pretecnológica”. Carmen Abad Zardoya afirma que

Aunque los cambios en el control del fuego, en el instrumental de cocina o en la configuración del espacio no tengan el cariz de acontecimientos revolucionarios, sí son avances tecnológicos que, a lo largo del tiempo, han alterado en sustancia los modos de hacer, los gestos, las formas de habitar (85).

Hay en este análisis una necesidad de visibilizar los cambios en el espacio, las “maneras de hacer” y los utensilios en la cocina. El análisis se hace a partir de episodios significativos desde los cuales podemos ver cómo ese cambio en las prácticas, espacios u objetos modifican los alimentos considerando la cocina una práctica histórica, política, social y cultural. Hay aquí una reflexión interesante sobre el espacio, su pertinencia en términos de calor/frío humedad/sequedad y el acceso a ellos.

El 28 y 29 de julio asistí al “Festival del Guaque: saberes campesinos y alimentos andinos” en Guasca, Cundinamarca. Allí tuvieron lugar actividades como “sancocho al parque” y conversaciones alrededor de la chicha de Doña Teresita, “la abuela de todos”, como la llaman todos. La decoración de la plaza servía para acompañar los grupos de niños del municipio

cantando carranga: consistía en alimentos, utensilios y herramientas colgadas para visibilizar la cotidianidad de las fincas y casas del campo alrededor de objetos cotidianos y subestimados.



Utensilios y herramientas en el Festival del Guaque. Guasca, Cundinamarca.

Fotos: Julián Gabriel Parra De Moya.

#### **4. Taller de cocina**

El trabajo cotidiano de las cocinas permanece como una manera de unir materia y memoria, vida y ternura, instante presente y pasado abolido, invención y necesidad, imaginación y tradición: gustos, olores, colores, sabores, formas, consistencias, actos, gestos, movimientos, cosas y personas, calores, especias y condimentos.

Luce Giard.

En las páginas anteriores realicé un acercamiento teórico a conceptos pertinentes para pensar alrededor de la cocina. La importancia de estos está directamente relacionada con proyectos sociales o de agencia cultural como recetarios, talleres de cocina y algunas políticas públicas, pues es desde allí que estos conceptos son cuestionados, reproducidos, transformados o resignificados, lo que hace que no sean estáticos ni totalizantes, como intenté dar cuenta en el apartado anterior. Todo esto permite pensar la cocina como un espacio dinámico que puede ser leído desde herramientas teóricas y metodológicas en relación con los estudios literarios y las maneras en que esta puede y debe acercarse a diferentes registros discursivos. A partir de la inquietud teórica de explorar metodologías y pedagogías propicias para construir colectivamente miradas regionales, cotidianas y familiares es que el resultado de esta investigación fue un taller piloto de agencia cultural, desde el cual se impulsan reflexiones sobre las prácticas y los espacios de acción política y de transformación, es decir, que se generó un espacio en que estas se hacen relevantes y pertinentes para pensar dentro del campo de los estudios literarios. El taller, entonces, fue el resultado de esta investigación y surgió como respuesta a una preocupación sobre el campo de acción de la literatura en prácticas sociales. Como se trata de un taller piloto, hay muchas reflexiones sobre metodologías posibles y opciones amplias para mejorar y proyectar el taller a otros escenarios. Todo esto tuvo como base a Doris Sommer, que afirmó que los pedagogos deben ser agentes culturales que incorporen en sus metodologías y pedagogías las prácticas creativas, para de esta manera generar lugares en donde se intervenga lo cotidiano con el fin de construir nuevas subjetividades. Respondiendo a este llamado, encontré pertinente la realización de un taller de cocina desde donde se vuelvan a pensar los espacios cotidianos. Asimismo, como ya he dicho, este taller se guía y apoya de textualidades que no se reducen a la materialidad de lo escrito y, así, fue pensado como un espacio de creación colectiva y de

narraciones del sabor. En este apartado hay una sistematización de ideas alrededor de la cocina y las metodologías utilizadas en el taller piloto que tuvo lugar el día 27 de noviembre del año 2018. Esto tiene como fin plantear la opción de los talleres como herramientas posibles y acaso necesarias para el campo de los estudios literarios. Siendo así, este apartado intenta visibilizar las prácticas como acciones políticas que permiten espacios pertinentes para luchas específicas.

Para llegar a este punto debí adentrarme en la ambigüedad de los registros de cocina como los recetarios, los manuales, los poemas y los libros sobre comida. A partir del acercamiento de investigación literaria a las prácticas de cocina que corresponden al primer apartado de este documento, me vi seducida por las diversas posibilidades que permiten los talleres de agencia cultural. Metodológicamente, esto significa un reto para un estudiante de literatura. Tuve que saltar al vacío de las metodologías y pedagogías interdisciplinarias que requería el corazón de mi proyecto: detenerse en la cocina como espacio para pensar el mundo, algo que también hace la literatura. Estos dos espacios de creación y enunciación son herramientas para pensar nuestra realidad, nuestra historia, nuestra memoria, nuestra vida diaria. La cocina, como lo ha hecho la literatura, puede visibilizar cuerpos ignorados, subjetividades olvidadas y luchas subestimadas. Este giro metodológico de mi investigación me llevó a querer organizar un taller piloto en el que la pedagogía y la agencia cultural es una herramienta para repensar y reflexionar sobre lo cotidiano (o, como afirma Sommer, desfamiliarizarse de ello) y resignificar los espacios pequeños y a veces olvidados de luchas importantes dentro de los quehaceres diarios y, por ello, olvidados o subestimados. Este taller, entonces, es producto de un proceso de articulación de herramientas literarias y de prácticas sociales que permiten, de nuevo, decir algo sobre el mundo en el que vivimos. El objetivo es que a través del taller (y de otros talleres posibles) se vaya cocinando una práctica colectiva consciente y responsable que se alimente de miradas plurales y enfoques múltiples que son requeridos por las experiencias que despiertan. También encontrarán aquí una recopilación de los momentos y recursos claves para el desarrollo del taller, pues este es un proceso que requiere acompañamiento, reflexión y puertas abiertas para el diálogo en todas sus etapas. En este espacio comparto mi experiencia de realización del taller y las herramientas que pensé en principio, las que fueron mejor y peor acogidas, lo que aprendí diseñándolo y llevándolo a cabo. Todo esto tiene como fin liberar las herramientas para que más talleres como este sean pensados y realizados.

Una buena pregunta puede ser por qué elegir un taller de cocina como espacio de agencia cultural. Como he intentado explorar aquí, la cocina permite un sinfín de narraciones y

performatividades propias de lo cotidiano y de apropiaciones sociales y políticas de aspectos cruciales en nuestro día a día. Las recetas fueron en el taller la herramienta para generar un accionar de cuerpos y subjetividades que aportan reflexiones significativas a nuestra manera de ver y entender la realidad en que vivimos y en la que las recetas tienen lugar. Además, también fueron la excusa perfecta para contar historias familiares y regionales. Explorarlas nos ayudó a descubrir secretos, particularidades y comparaciones posibles con recetas e historias. Además, las recetas nos sirvieron de excusa para explorar los cuerpos que participan de las preparaciones y los que se alimentan de ellas. En la cocina se contaron historias, pero también dejamos la puerta abierta para que desde ellas se problematizaran lugares epistemológicos privilegiados y así estos no se vieran reducidos y perpetuados a reflejar una realidad que desdibujara nuestras particularidades como sujetos. El escenario fue una cocina, con todo lo que esto conlleva, y esto nos permitió vivir en carne propia las historias, los olores y sabores de lo que se está cocinando, de nuevo, literaria y gastronómicamente.

Antes de contar cómo se dio el taller, quisiera resaltar que, como bien afirma Rosana Guber en su libro sobre metodologías investigativas, el investigador tiene una gran responsabilidad desde la categorización de la información, pues esta está mediada por su propia lectura. En este sentido, este registro no es una recolección objetiva, sino que es allí donde inicia mi proceso de interpretación como investigadora y donde hago evidente mi lugar de enunciación. No hay que dejar de lado que la manera en que daré cuenta del taller es también un proceso para pensar las reflexividades tanto de los participantes y colaboradores como la mía.

#### 4.1 Participantes y lugar del taller

El trabajo anterior al taller es muy importante: acercarse a los participantes, crear lazos de diálogo, explorar su reflexividad, y con ella la propia, es el primer paso sustancial. Es importante, también, que este diálogo sea completamente transparente y que acerque a los participantes a la dinámica del taller, es decir, que desde antes hay que conversar con los participantes acerca de lo que se espera del taller, las actividades a realizar, los tópicos dentro de los que se mueve el eje del taller, escuchando también sus propuestas e inquietudes. Como he mencionado varias veces, toda la propuesta del taller parte de un objetivo múltiple y diverso que va tomando forma y particularidades a partir de los participantes, el espacio y la narración. El participante debe elegir con anticipación una receta que desee compartir con los demás participantes y que sienta que posibilita contar una historia familiar, personal o regional.

Los participantes de este taller eran personas cercanas a mí, que voluntariamente participaron con una receta para preparar o con manos para ayudar a cocinar. Esta diversidad es importante a la hora de convocar los participantes. Había expertos en la cocina, cocineros frecuentes y cocineros con poca experiencia. Antes que nada, nos presentamos uno por uno ante los demás, contando por qué estábamos allí, qué expectativas teníamos, qué recetas íbamos a preparar y otros datos como dónde nacimos, qué estudiamos, a qué nos dedicamos. A partir de esto creé esta pequeña sistematización en la que doy cuenta de esto: primero quiero presentar a las cocineras que participaron, cada una, con una receta para compartir y después, a los ayudantes e invitados del taller que estuvieron dispuestos a ayudar a cocinar.

Primero está Matilde. Es mi abuela. Nacida en el municipio de Betulia, Antioquia, se vio obligada por la violencia bipartidista a desplazarse a Concordia, Antioquia, cuando era apenas una niña, en 1950. Hizo en Bogotá un técnico en educación preescolar y fue profesora por más de 20 años. Ahora vive en Bogotá y cocina para reunir a la familia. Tiene, por ejemplo, la tradición de hacer un sancocho cada diciembre en donde invita a toda su familia y amigos cercanos.



Matilde González en La Clandestina Cocina Taller. Foto: Gabriela Gacharná Echeverri.

Después está Giovana. Trabaja en una casa de familia. Nació en Villavicencio, Meta, pero fue criada desde los seis años en Turmequé, Boyacá, donde su abuela le enseñó a cocinar.

Llegó a Bogotá e hizo un técnico en Contaduría y en Hotelería y turismo administrativo. Le gusta cocinar, sobre todo platos boyacenses como el cocido o la arepa boyacense.



Giovana Soler en La Clandestina Cocina Taller. Foto: Gabriela Gacharná Echeverri.

También está Mónica. Nació en Bogotá, su familia es, por un lado, de Suiza y, por el otro, de Cundinamarca y Bogotá. Estudia literatura y matemáticas. Le encanta cocinar, pues su mamá es química y aprendió de ella varios trucos, pero cocina solo comida de dulce, pues es su mayor preferencia y dice que “así me gano a mis amigos”.



Mónica Tapias en La Clandestina Cocina Taller. Foto: Catalina Echeverri González.

Como ayudantes de cocina e invitados del taller estuvieron también Catalina, antropóloga y mi mamá; Santiago, abogado remiso dedicado a la cocina en La Clandestina; y Lorena, psicóloga, enamorada también de la cocina y dedicada a La Clandestina.

Otro aspecto muy importante es la elección del lugar donde se realiza el taller. En principio, la cocina de algún participante podría ser un buen escenario, pues el conocimiento y fluidez con que las personas se mueven en sus propias cocinas (también teniendo en cuenta el manejo de utensilios propios) es algo importante para pensar. Sin embargo, por razones de espacio, puede ser realizado en una cocina que tenga mayor amplitud. Para el caso de este taller piloto, el lugar donde se llevó a cabo fue “La Clandestina Cocina Taller”. Este es un espacio con una apuesta sobre la cocina bastante particular que consiste en la experimentación, creación y búsqueda estética en la comida y en generar espacios culturales que incluyan el arte, la música y la literatura en la experiencia gastronómica. Su menú es dinámico y abierto y por eso lleva el nombre de “cocina taller” lo que significa que experimentan con los menús, prueban nuevos platos, aprenden otros sugeridos y todo esto, Santiago y Lorena, los dueños y trabajadores de La Clandestina, lo hacen para “poner en juego muchas formas de abordar la cocina, de concebir los alimentos, de provocar sensaciones con las especias, de reivindicar formas tradicionales de hacer y saber las preparaciones e inventar nuevas, etc.”.



La Clandestina Cocina Taller. Foto: Gabriela Gacharná Echeverri.

Fue una buena elección: una cocina grande, espaciosa y luminosa y gente dispuesta a escuchar, aprender, explorar y conocer distintas recetas, lo que sirvió perfectamente para nuestro taller. Es un lugar de amor por la cocina y de experimentación. A Santiago y Lorena les encantan este tipo de actividades sensibles y que ponen la cocina a prueba.

#### 4.2 Introducción al taller

Lo primero que hice para empezar el taller fue entregar a cada participante una bolsa ziploc en la cual había una mata de albahaca con flor y una pastilla de chocolate Luker. Esto lo hice con el fin de abrir los sentidos con el olor, para que de esta manera empezáramos a experimentar la dimensión de lo sensible. El resultado fueron varios comentarios sobre la combinación de olores y afirmaciones sobre el Luker como chocolate tradicional. Matilde contó que en Antioquia se hace el Luker con agua panela y no con leche y se sirve en un tazón grande sin orejas. Las demás se sorprendieron porque no se hiciera con leche, como se hace en el altiplano cundiboyacense. Lo siguiente fue organizar los ingredientes y utensilios en el espacio de la cocina y disponerlos de manera que pudieran ser identificados fácilmente.

Después, para introducir el taller, me permití leer este texto escrito por mí, para dar la bienvenida a las participantes:

La cocina ha sido, a lo largo de la historia, símbolo de poder, de unión familiar, de tradiciones ancestrales y de adaptación, pues hemos medido nuestro progreso como especie a partir del paso de lo crudo a lo cocido (Levi Strauss. *Lo crudo y lo cocido*). También hemos relegado la cocina a la cotidianidad y la monotonía, olvidando su magia en el abismo de lo ordinario. Aquí vamos a rescatarla de ese abismo: vamos a pensar en un taller de cocina como un registro creativo en el cual ella sea un escenario de diálogo, un taller de conocimiento, como planteó Sor Juana varios siglos atrás. Aquí vamos a volver a pensar el espacio de la cocina y a radicalizarlo como lugar de creación. Vamos a desfamiliarizarnos de este acto cotidiano para sobrevolar lo ordinario y encontrar la magia y la creatividad que habita lo cotidiano de la cocina.

Después, les comenté en qué había consistido mi investigación y por qué quería hacer un taller de cocina. Les conté mis hipótesis sobre cómo la cocina y las recetas permiten contar historias, relacionarnos con la dimensión de los sensibles y las invitó al diálogo, a la narración, a los recuerdos y a no guardarse ninguna duda, pregunta, aclaración, historia. Después, fue necesario especificar las temáticas y los tiempos, aclarando que no debía existir un afán de sintetización ni de pasar a la siguiente actividad. Aquí debe reforzarse la dimensión crítica y reflexiva y la potencialidad creativa que existe en la intervención libre respecto de las

herramientas y las conversaciones que surjan en el taller. Respecto a esto, creo conveniente apuntar que la ausencia de una pregunta directa posibilita la narración de las personas dentro de las estructuras que creen convenientes. No hacer preguntas directas permite narraciones, pues la no directividad está dirigida a la dimensión de lo afectivo, como afirma Guber. Es importante ver la forma en que se narran los hechos y los sentimientos desde los que se identifican las personas, teniendo en cuenta el concepto de *alteridad* (la alteridad, según Bajtín, consiste en que “desde mis ojos están mirando los ojos del otro”). El principio de alteridad es el cómo reconocerse en el otro, como en un espejo. Esta no consiste solo en cómo se ve reflejada en las diferencias con el otro, sino que es construida sobre la base del reconocimiento de un origen común.

Tras hacer esta invitación al diálogo y especificar los tiempos, decidimos el orden de preparación de las recetas: primero, las empanadas de Matilde; después, el cocido boyacense de Giovana y, por último, el pan de banano de Mónica. Acordamos que para cada receta cada una de ellas debía guiarnos a las demás en la repartición de trabajos y en lo que debíamos ayudar. El cuerpo central del taller es la receta misma. Las recetas siempre deben ser el eje y corazón del taller. Así, las recetas son producciones colectivas que pueden ser escritas, performadas o narradas oralmente y que dan cuenta de las prácticas cotidianas. La presentación de las actividades que se van a desarrollar es la continuación del trabajo de acercamiento entre los participantes, en donde se retoma la dinámica que tendrá el taller, se retoman las dudas e inquietudes y se introducen las actividades que se van a desarrollar.

Los conceptos a continuación corresponden a los temas de conversación, narración y diálogo que tuvieron lugar en el taller. El orden fue pensado en términos de la dinámica del taller y de cómo los conceptos teóricos de la primera parte de esta investigación se vieron resignificados y vividos durante el taller.

#### 4.3 Alimentos e ingredientes

Un alimento es siempre una encrucijada de historias. Los ingredientes son portadores de sentido, aunque muchas veces no lo veamos claramente. Los alimentos son portadores de sentido, y lo que comemos o no comemos está determinado por nuestras filiaciones religiosas, políticas y culturales. Es interesante preguntarse qué comemos y qué no, qué mitos tenemos alrededor de la comida, de algunas carnes, vegetales, etc. Los ingredientes del taller fueron un buen ejemplo de este ejercicio.

En principio, yo había pensado que lo ideal para crear mayores vínculos alrededor del taller desde antes del día de su realización era hacer las compras de los ingredientes con las participantes, para así asegurar la compra de los ingredientes correctos y además para empezar a explorar con ellas la dinámica del taller a partir de los alimentos y la ardua tarea de elegirlos correctamente. No obstante, esto fue mucho más difícil de lo que pensaba por cuestiones de tiempos de las participantes. Las compras, entonces, las realicé yo con intensas y específicas advertencias y recomendaciones de las tres participantes. Esto me confirmó la manera en que cada elección de alguna verdura o fruta está guiada por un sentido crítico que desarrollamos, casi siempre, a partir de los sentidos: el tacto, el olor, la vista. Así, Giovana aclaró que las alverjas para el cocido debían estar “biches”, es decir, que se vieran de un color verde muy intenso y que al tocarlas fueran de consistencia dura. Por su parte, Mónica especificó que los bananos para el pan debían estar muy maduros, que se les vieran pecas cafés y se sintieran blanditos al tacto. Identificar la manera en que ellas elegían estas verduras o frutas antes que otras me hizo dejarme guiar por la percepción y el afecto del otro que con su cuerpo y sentido crítico está guiando la exploración de los alimentos. Por otro lado, también me di cuenta de cómo utilizamos el sentido crítico para elegir los ingredientes. Esto parte de una lectura atenta y detallada de los empaques, nombres, marcas y etiquetas de los productos. En el caso de las empanadas de Matilde se trataba de elegir bien la masa para hacer las arepas; en el de Mónica, de elegir bien la harina, la levadura, la esencia de vainilla, etc. Con estas elecciones pensé que hoy en día vivimos una saturación de información que nos obliga a ser bastante críticos y selectivos. El proceso hermenéutico que hacemos de estos aspectos, es decir, la interpretación, es bastante inconsciente, pero cuando son reflexionados a profundidad despiertan críticas y posiciones claras frente al consumo de alimentos y de las lógicas del mercado. Un ejercicio interesante fue pensar en el empaque de la comida: cómo viene, qué nos dicen los colores, las formas, las letras, el texto y qué dice eso de la sociedad que somos. Por ejemplo, durante las compras, al verme en la encrucijada de qué levadura comprar entre los cuatro diferentes tipos que había en el supermercado, todas llenas de colores, letras y especificaciones, compré levadura activa y no en polvo, contrario a lo que Mónica lo había encargado. Durante el taller surgió la conversación de dónde hacíamos el mercado. Santiago y Lorena, por ejemplo, mercan en La Perseverancia y en Paloquemao, pero manifestaron que allí muchas veces era difícil encontrar algunos ingredientes y que, aunque se trata de plazas de barrio, estas ya entraron también en una lógica del mercado en que resulta no tan económico hacer las compras.

Por otro lado, los alimentos también fueron protagonistas en el taller de otras maneras. Santiago y Lorena nos ofrecieron en un momento ajíes de rábano y remolacha, y unas conservas caseras que hacen con vinagre, vino, especias y diferentes ajíes: hacen de chuguas, cubios, arracachas, ñame y cebollitas ocañeras. Al ver la reacción de nosotras frente a estos alimentos casi olvidados o desprestigiados, Santiago comentó que él creía firmemente que la manera de recuperar tubérculos o alimentos olvidados no debía ser únicamente mediante platos tradicionales como el cocido, sino que debían también recuperarse mediante otras recetas que volvieran más “democráticos” los alimentos, que mediante la invención de nuevas recetas se sedujera a la gente a comer este tipo de alimentos. Esto recuerda al término de De Certeau de “la invención de lo cotidiano” y nos lleva a pensar la lógica en que se mueven muchas políticas públicas alrededor de la cocina y que fueron analizadas aquí anteriormente: pensar en la cocina no en término nacionales sino regionales, pero lo regional también puede acudir a esencias con las que muchos no se reconocen o desconocen, así que proponer nuevas recetas para alimentos olvidados es una propuesta política que se sale también de la dimensión estética de la comida o los platos regionales. Esto está relacionado con el libro “Recetas boyacenses elaboradas con papas nativas colombianas”, que se proponía, a través de diferentes recetas, hacer evidente el uso de la papa en diferentes recetas que podían variar de un lugar a otro y que hacían que ese ingrediente siguiera siendo importante en la comida de muchas personas.

El ejercicio de picar, cortar y arreglar los ingredientes es otro espacio de reflexión sobre lo que conocemos y lo que no de estos. Con la papa criolla de las empanadas, fue necesario “quitarle los ojitos” para que el relleno no coja un color negro debido a ellos; Mónica comentó que se estaba demorando mucho en esa operación porque era “muy pulida” y alguien más comentó que ella sí le quitaba mucha papa con la cáscara cuando lo hacía. Matilde dijo: “no hay que ser destrozonas”. A las alverjas del cocido (que se agregan a la olla con cáscara) es necesario quitarles una fina hebra de la parte de arriba y abajo porque si eso se le deja le da un sabor amargo al cocido; lo mismo con las habas, que deben ser desgranadas y despojarlas de una especie de raíz que tienen en la parte de arriba porque, de nuevo, esa raíz le da un sabor amargo a la receta. Los cubios también deben ser limpiados exhaustivamente antes de meterlos a la olla.



Cubios. Foto: Gabriela Gacharná Echeverri.

Por su parte, la zanahoria fue caracterizada por Matilde como crucial en el momento de freír las empanadas: una rodaja de esta ayuda a que las empanadas no traguen aceite. Las demás agregaron que esta es la misma función que cumple la zanahoria en los tamales. Una conversación interesante que surgió fue la del almacenamiento de los alimentos. La especificación de Matilde de cómo se podía guardar las empanadas en el congelador era muy detallada: debían estar separadas entre ellas, sin tocarse, debían ser acomodadas por pisos separados por bolsas plásticas y forrado todo esto en una bandeja con vinilpel. Asimismo, si se quiere guardar solo la masa de las empanadas deben hacerse bolitas de tamaño mediano con ella y guardarlas en bolsas plásticas en la nevera para que la masa no se seque. Esta conversación me recordó de inmediato las *collcas incaicas*, que eran los depósitos utilizados por los Incas con el fin de almacenar alimentos y que estaban ubicados a lo largo del Tahuantinsuyo. Eran edificios construidos en piedra en lugares elegidos por su frescura y ventilación. Al parecer, las collcas no solo servían para conservar alimentos, sino que tenían una especie de sistema de refrigeración. Es interesante ver cómo en las recomendaciones de cómo almacenar un alimento se ve reflejada la manera en que conocemos y nos acercamos a este, en que conocemos sus componentes y duraciones.

#### 4.4 Utensilios

Y me han dolido los cuchillos  
de esta mesa en todo el paladar.

César Vallejo. XXVIII.

En el espacio de la cocina el lápiz va a dejar de ser la única herramienta de escritura para darle paso a la teorización de la cocina a partir de la olla, el molinillo, el cuchillo o la cuchara. Los utensilios y electrodomésticos marcan radicalmente nuestras acciones en el espacio de la cocina. Hoy en día existen electrodomésticos para casi cualquier cosa o sartenes diferentes para cada tipo de receta. Muchas veces se ha pensado en que la capacidad de adquirirlos refuerza una jerarquía social, pero también puede pensarse que con estas decisiones o ausencias se reafirman costumbres y tradiciones. Es provechoso preguntarse, por ejemplo, cómo se hacían algunas preparaciones o procedimientos antes de que existieran ciertos electrodomésticos o utensilios. Esto es una reflexión constante por el paso del tiempo, la transformación de las costumbres y la forma en la que nos relacionamos con los utensilios modernos, que encarnan decisiones políticas y circunstancias históricas.

Cuando íbamos a empezar a cocinar, Lorena y Santiago nos comentaron que la estufa, por ser industrial, tenía fogones con fuegos muy altos y que debíamos tener eso en cuenta, porque no estamos acostumbrados a cocinar en fuegos tan altos. Para ellos, la diferencia de pasar de una estufa casera a una industrial significó un cambio muy grande y les implicó asumir las responsabilidades que conlleva tener un restaurante; de eso se dieron cuenta cuando se les quemó la primera preparación en la estufa industrial.

Por ejemplo, Matilde contó en el taller su aversión por los “nuevos molinillos” para batir el chocolate cuando contó su experiencia: “Mi experiencia con los últimos molinillos de madera es que ya no batén bien. Entonces, la licuadora es la mejor solución para reemplazarlos, para que batan el chocolate bien, lo desintegren y, fuera de eso, quede espumoso, que es lo rico para tomarlo”. Después, agregó que “yo no no he vuelto a encontrar un molinillo que funcione”. Comentó su experiencia con los molinillos de alambre, que eran un poco mejores, pero que no le agradaron por la dificultad que significaba lavarlo.

Santiago, por su parte, comentó que había leído que, durante el Bogotazo, muchos utensilios de cocina fueron utilizados como armas por las personas que no tenían cómo defenderse, incluyendo los molinillos de madera. Catalina se dio cuenta de que Giovana usaba un

cuchillo muy pequeño para partir un pedazo de carne grande, y Giovana afirmó que ella siempre hacía eso no por descuido, sino porque no le gustaba manejar cuchillos y se sentía más cómoda con uno pequeño que fuera más manejable para ella.

Cuando íbamos a empezar a pelar los tomates para el guiso de las empanadas, Matilde se acercó a su bolso y sacó de él un pelador de tomates. Santiago y Lorena se sorprendieron al ver esto, pues no sabían que existiera un utensilio específicamente para esta tarea, y se sorprendieron aún más de que lo sacara de su bolso. Se abrió una discusión sobre quién pelaba los tomates, quién no los pelaba y quién los hervía para quitarles la cáscara. Todo esto despertó historias, porque Catalina contó que Matilde, cuando trabajaba en el colegio, cargaba en el bolso un cuchillo de cocina para pelar y cortar en pedazos las frutas para darles a los niños del salón, y una vez se presentó con el cuchillo en el bolso en el aeropuerto y fue un problema.

Finalmente, surgió el tema de la olla pitadora que llevé desde mi casa para hacer allí el cocido. Al parecer, esa olla perteneció a mi otra abuela, mi abuela paterna, lo que significa que tiene aproximadamente 50 años. Mi mamá contó la historia de cómo esta olla terminó siendo parte de nuestros utensilios.

También surgió el tema de cómo se molía la carne de las empanadas (proceso que fue previo al taller) en donde Matilde comentó que lo hace en un procesador black and decker. También tiene molino, pero le dio pereza ponerse a armar todo el molino. En este sentido, es evidente cómo los electrodomésticos se hacen más necesarios para ahorrar tiempo y energía, sobre todo a la edad de Matilde o cuando no se tiene mucho tiempo para cocinar.

Como última reflexión acerca de los utensilios, quisiera compartir una historia contada por un profesor de la carrera:

Una señora tenía la costumbre de cortarles las dos puntas a los plátanos cuando los iba a freír. Un día, su hija, que siempre la había visto haciéndolo, le preguntó la razón, y ella le dijo: “Yo no sé por qué. Así se hizo siempre en mi casa. Habría que preguntarle a mi mamá”. Fueron donde la abuelita, que les dijo: “Yo no sé por qué. Así se hizo siempre en mi casa. Habría que preguntarle a mi mamá”. Afortunadamente para nuestra historia, la bisabuelita todavía vivía. Muy viejita, pero se acordaba de cosas. Ella les dijo: “¿Los plátanos fritos? ¡Ah, sí: yo les cortaba las dos puntas porque la sartén era muy chiquita!”. Y colorín colorado. Te queda el cuento contado. Tengo la sospecha de que la abuelita se casó antes de que la bisabuelita cambiara de sartén, así que nunca

puso en duda la necesidad “metafísica” de cortarles las dos puntas a los plátanos (Alberto Bernal. Comunicación personal).

#### 4.5 Sentidos, cantidades y tiempos

Los sentidos no se quedaron por fuera de las reflexiones del taller. Entendiendo a los cuerpos desde su capacidad de ser afectados y de afectar a otros cuerpos entendemos la corporalidad como condición posible de la subjetividad. Podemos pensar todos los sentidos desde un reconocimiento de su dimensión afectiva, como el gusto, el olor, el tacto, la vista y el oído entendidos como lugares que nos guían hacia nuestras sensibilidades y recuerdos y que tienen, claramente, un fuerte componente político y cultural. La experiencia de los sentidos es una construcción de todos estos: en momentos prima el olor, abriendo paso al tacto, a la curiosidad visual y auditiva, etc. Es, de esta manera, como una arquitectura de los sentidos tuvo lugar en la cocina.

Todas las recetas, procedimientos e ingredientes tienen un truco diferente para reconocer si están listas o no. Además del cronómetro, el reloj de arena y el temporizador, hay unas técnicas del orden de lo afectivo y lo sensorial de las que no somos tan conscientes. Esto puede llamarse, siguiendo a Luce Giard, la receptividad sensorial. A partir de los sentidos es que muchas veces percibimos el color, la textura o el olor y así determinamos el punto deseado de textura, sabor y consistencia. Todo esto está relacionado con algo que podríamos llamar la memoria del cuerpo que cocina y que, a partir de percepciones, movimientos y pruebas sometidas a los sentidos se graban en nuestra memoria de cómo suena cuando algo hierva, cómo se ve el color de un guiso sabroso, etc. En nuestro taller, la vista cumplió un papel importante dentro de la receptividad sensorial: Matilde afirmó que las empanadas estaban “listas, crocantes y bonitas” y que sabía porque cuando se sacan el aceite se resbala por la masa sin entrar a ella realmente. Fue un ejercicio de observación interesante. Giovana, de igual forma, anunció que las chuguas del cocido estaban listas cuando dejan de ser color morado y pasan a ser de color café. Además, su textura también cambia, pues la sal las seca y les quita la textura babosa por una textura seca y arrugada. Como dijo ella misma “se sabe que ya están cuando se ven como viejitos”. Giovana también dijo que las mazorcas del cocido están lo suficientemente fritas cuando dejan de hacer un estruendo con el aceite, lo que aludió al sentido del oído para confirmar el punto necesario para uno de los alimentos del cocido. Mónica, haciendo el pan de banano, nos hizo oler la masa después de mezclar todos los ingredientes para preguntarnos a qué olía. Frente a nuestras respuestas, afirmó que si la masa huele más a banano o más a esencia de

vainilla es que tiene mucho de esa sustancia. Entonces, la masa no tiene que oler más a ninguna de las dos, debe ser un equilibrio perfecto, es decir, que no se debe poder reconocer uno de esos dos olores y así se sabe que la mezcla está balanceada.

Parte de esta receptividad sensorial también se performa y se narra en la elección y determinación de las cantidades de comida a realizar. Catalina manifestó varias veces en el taller que era mucho guiso para las empanadas, a lo que Matilde siempre respondió con firmeza que el guiso era muy bueno y que nunca sobraba. Mónica fue muy cuidadosa con las medidas: teníamos un molde pequeño que obligó a hacer la mitad de las cantidades de la receta original, lo que llevó a una serie de cálculos rigurosos por parte de Mónica que, como ya mencioné, estudia matemáticas y aprendió secretos de cocina de su mamá química. En cuanto al tamaño de las empanadas, Matilde comentó que hacía poco había hecho empanadas con unas amigas en Cartagena y que en el proceso alguien le dijo que era muy demorado y que hicieran las empanadas más grandes. Como ella las ha hecho siempre de ese tamaño y calcula todo en esos términos, las empanadas más grandes no le gustaron y prefirió dejar que los demás las hicieran.

Para otro tipo de percepciones y receptividades podría usarse el término “arquitectura del sabor”, un concepto de Luce Giard. En este sentido podría imaginarse la consistencia de la papa, la carne o la verdura que se está cocinando como una construcción en obra, que necesita de nuestros sentidos para adquirir la consistencia y el sabor necesario. El tacto, el gusto, las consistencias y las texturas son las herramientas clave para esto. Matilde, de hecho, utilizó las siguientes palabras: “el guiso ya está estructurado con la papa majada y la cebolla y el tomate” cuando el guiso estaba listo para llenar las empanadas. También la búsqueda de Matilde por una masa crocante es parte de esa arquitectura del sabor con la textura crocante: para esto, utilizó almidón que ella misma realiza en su casa con pabilos de yuca. El proceso de elaboración de la masa de las empanadas fue por completo una experiencia sensorial que puso a prueba el sentido del tacto. Matilde nos contó que el agua tibia se usa para desatar la harina. A esta se le echa sal, un chorrito de aceite y el agua se le va echando poco a poco: “al ojo”. Matilde fue moviendo esta mezcla con sus manos hasta que dio la textura que ella ya conoce. Afirmó que, si se le pasa a uno de agua, no puede manejarlas y si queda muy seca tampoco es bueno porque se parte cuando se pone el relleno. También comentó que si se le echa mucho almidón queda muy dura la masa. Mientras hacía esto dijo: “a mí me encanta meter la mano en las cosas que hago. Me parece rico sentir la textura y saber así que está bien”. A todas nos hizo tocar la textura de la masa y nos dijo que tenía que ser fácil de despegar, pero no tan seca, tenía que estar moldeable y así fue.



Matilde amasando. Foto: Gabriela Gacharná Echeverri.

Mónica también hizo un ejercicio de este carácter con el banano. Me pidió que machacara el banano con las manos, guiándome con que no debía quedar demasiado machacado para que queden grumitos y pedazos grandes, pero sí lo suficiente para que se pudiera mezclar con los líquidos de la receta: huevos, esencia de vainilla, crema de leche y leche. Todo esto reconfirmó lo que ella me advirtió cuando iba a comprar los ingredientes: los bananos deben estar bien maduros porque eso le da liquidez a la masa.

Por otro lado, desgranar las habas también fue un ejercicio de tacto y fuerza, pues debíamos medir la consistencia de las cáscaras para determinar si estaban en el punto necesario para el cocido. Además, como ya dije, debíamos quitarles un cogollito que tienen encima porque eso les da un sabor amargo.



Obra de Ismael Manco. Guasca, Cundinamarca. Foto: Julián Gabriel Parra De Moya.

El gusto, claramente, fue otro factor crucial para determinar si los ingredientes, las texturas o las consistencias eran las esperadas: probar el guiso para que estuviera bien de sal para todos.

Otro asunto interesante para pensar es el tema de las “Geografías del sabor”. La idea de que el taller se dé en el espacio de la cocina es siempre poder recurrir a ella como lugar y espacio de creación, para repensar espacios y lugares que se nos hacen tan cotidianos, pero que se resignifican en nuestro narrar. La herramienta del mapeo permite, justamente, acceder a este tipo de experiencias narrativas. La geografía de la cocina consiste en pensar el espacio de la cocina a partir de los colores, los olores y las formas, algo así como una cartografía de la comida que nos permite reconocer la manera en la que percibimos lo húmedo, lo seco, lo frío, lo caliente y que, en efecto, determina la manera en la que nos movemos por la cocina, las ventanas que abrimos, las puertas que cerramos, etc.

#### 4.6 Lengua de la cocina

La escritura de la cocina es algo que nunca dejamos de hacer: ya dije antes que no se escribe solo con el lápiz, sino también con los utensilios de cocina, con la palabra, con cada vez que enseñamos a alguien las recetas que conocemos. Por ejemplo, la historia de cómo Mónica aprendió a hacer el pan de banano es muy interesante, pues esa receta viene de un libro que la mamá de Mónica le regaló cuando se dio cuenta de que a ella le gustaba mucho hacer postres. Antes de esto, la mamá le había enseñado muchos trucos de cocina. En la receta de ese libro, en vez de leche, se utiliza aceite, pero a Mónica no le gusta porque no queda tan cremoso; en vez de crema de leche dice que es con crema agria, pero no le gusta porque no queda tan dulce; tiene coco, pero no le gusta el coco entonces nunca le echa; y en vez de azúcar pulverizada tiene azúcar normal, pero la pulverizada para ella le da una textura mucho más rica, “más esponjosa”.

También quisiera resaltar algunos términos utilizados durante el taller que dotan de especificidad a los alimentos o los procesos químicos de la cocina. Por ejemplo, la cebolla del guiso está lista cuando se pone “cristalizada”. “Majar” la papa significa que esta quede sin ningún grumo. Giovana dijo que los cubos están listos “en un hervor”. Reflexionamos sobre qué sería lo contrario de “estar alegrón” (echar mucha sal a la comida); si sería “estar triste” y echarle poca sal. Descubrimos que, en el taller, algunos usábamos el nombre “chuguas” mientras otros conocían esto mismo como “rubas”. También surgieron dichos populares frente a circunstancias de la cocina, como cuando Matilde dijo que era mejor majar la papa por partes pequeñas y no grandes cantidades porque “el que mucho abarca poco aprieta”.

#### 4.7 Historias familiares

Durante el taller surgieron muchas preguntas y conversaciones alrededor de las historias familiares. A Santiago le preguntaron que dónde y cuándo había aprendido a cocinar, si había estudiado derecho. Él contó que aprendió, en principio, con su mamá y luego con el internet, viendo recetas, videos y programas de cocina y de restaurantes que apostaban por diferentes platos y acercamientos gastronómicos.

Cuando Mónica le preguntó a Matilde que cómo había aprendido a hacer las empanadas, ella contestó: “yo aprendí a hacer esencialmente con las que hacía mi mamá que eran de arroz. Eran distintas porque en esa época no había esta harinapan, entonces se hacían con masa de maíz. Se podían hacer con maíz blanco y echarles color”. Después contó que cuando su mamá las hacía mandaba a uno de sus hermanos a que las llevara a una tienda donde las vendían. Para

esto, su mamá, mi bisabuela Lucila, le mandaba una lista con el número de empanadas que iban. Él tenía ganas de comer empanadas, pero no podía comer porque iban contadas, entonces lo que hizo fue que morderles la puntica a todas las empanadas para comer y así las llevó a la tienda. El lunes pasó su mamá por la plata y le dijeron que no habían podido vender nada porque habían llegado mordidas. Esta historia suscitó en Mónica otra historia: nos contó que su abuelita también hacía empanadas, pero que ya no las hace desde la masa porque se cansa mucho, pero que antes era tradición ir a comer eso a donde su abuela paterna. También contó que cuando su papá era chiquito su abuela hacía arequipe para vender y entonces a él le tocaba llevar una caja con vasitos para vender en el colegio y los niños le abrían la caja chuzándola con lápices. Además, la abuela de Mónica no dejaba que nadie entrara a la cocina cuando estaba haciendo arequipe porque decía que se le cortaba. Eran cuatro horas que ella estaba sola en la cocina. Matilde y Giovana dijeron al instante que sí, que eso también con la natilla y que hay esa creencia de que se cortan si alguien entra a la cocina o si alguien más revuelve o coge la olla.

#### 4.8 La mujer

En el desarrollo de conceptos teóricos de esta investigación, el género era un elemento crucial para acercarse al espacio de la cocina. Como analizaba a partir de Oyarzún y de Giard, la lucha por la descolonización del conocimiento es desde donde se resignifica el espacio de la mujer en la cocina y allí se reafirma las diferentes maneras en que la mujer puede *teorizar*<sup>8</sup> acerca de la cocina y las recetas a partir de habitar los espacios, a partir de la lengua, del cuerpo, de lo performático y de los sentidos, en vez de limitarse a la materialidad del texto para hacerlo. Entonces, afirmaba que la participación de las mujeres en las actividades de la cocina podía ser un espacio revolucionario y que estas podían pensarse no como un destino atribuido al género, sino como la decisión de un sujeto político libre en los espacios públicos o privados. Por consiguiente, la división de trabajos y la incidencia del papel de la mujer en la cocina cotidiana es crucial, pues esto permite visibilizar las problemáticas alrededor de lo público y lo privado referente a la cocina, estimular su participación para crear una solución común a actitudes sexistas alrededor de la cocina. Sumado a esto, estas reflexiones permiten potenciar la identificación desde diferentes horizontes de expectativas para fortalecer así las prácticas liberadoras y desnaturalizar el lenguaje y la corporalidad hegemónica alrededor del cuerpo, los afectos y las sensibilidades. En el taller, estas reflexiones surgieron de manera espontánea.

---

<sup>8</sup> Giard, Luce. *La invención de lo cotidiano 2: habitar y cocinar*.

Cuando Matilde contó cómo su mamá hacía empanadas y le enseñó a ella a hacerlas, Catalina agregó que vendía empanadas “para tener plata propia, «plata de mujer»”, pues esa plata era su recurso para comprarle zapatos y cuadernos a sus hijos. Así, surgió el tema de cómo el papá de Matilde era el encargado de la finca, de las vacas, la huerta y los negocios, mientras que su mamá era la encargada de cocinar con los alimentos que él llevaba a casa y de coser para hacerles ropa a todos sus hijos, además de la crianza. Matilde respondió que era cierto, que ella fue la tercera hija, pero la primera mujer y eso era muy difícil porque le tocaba ayudar a su mamá en las labores “de mujeres”: hacer las empanadas, coser, cuidar a sus hermanos. Contó que las empanadas se hacían en fogón de leña y por esto era complicado, porque, además, cuando su mamá estaba enferma o teniendo hijos (tuvo nueve) le tocaba hacerlas a ella sola. Contó que después de uno de tantos partos la salud de su mamá se vio afectada y se enfermaba todos los viernes, así que por muchos domingos a Matilde le tocó hacer las empanadas después de llegar de misa para generar esa “plata de mujer”. Mónico reflexionó que, a diferencia de ella misma, la mamá de Matilde no había tenido la opción de aprender a cocinar o de decidir si le gustaba más cocinar postres o comida salada, sino que había tenido que realizar eso como labores y no como decisiones. Matilde confirmó esta reflexión cuando dijo que ella, hoy en día, hacía las empanadas por gusto, para ocasiones especiales y generalmente para recibir a los familiares que viven en otros lados y llegan; a su hijo que vive en España o a sus hijas o nietos cuando vuelven de viajes largos y que eso significaba que, después de que en su infancia y adolescencia debía hacer empanadas como destino de género, ahora tiene la opción de decidir cómo y cuándo las quiere hacer, cosa que su mamá nunca experimentó. Sus hijas y sus nietas sí tenemos hoy en día la oportunidad de decidirlo.

#### 4.9 Economía y creatividad

En el apartado en que analizaba el concepto teórico de la cotidianidad, afirmaba que un aspecto crucial que debe ser pensado en un taller es justamente cómo se aborda y percibe el tema de la cotidianidad. De hecho, afirmaba que esta pregunta por los espacios cotidianos es la que me llevaba a profundizar en el espacio de lo privado y el tejido de esto con la perspectiva de roles de género alrededor de la cocina. Cuando introduje el taller con las participantes a partir del pequeño párrafo que escribí, las invitaba a rescatar a la cocina del abismo de lo ordinario en que estaba sumida debido a la asociación que de ella se hace con la monotonía; las invitaba a desfamiliarizarnos del acto cotidiano para sobrevolar lo ordinario y recuperar esa magia, creatividad e imaginación que habita en lo cotidianos de la cocina. Prefiero la palabra

“creatividad” pues se relaciona con la “imaginación constructiva” y esto lo relaciono con las “maneras de hacer” que proponía Giard y desde donde, creo yo, está el lugar de creación posible del sujeto que se reinventa día a día en las prácticas a partir de la narración, de “cotidianizar” significa relatar, narrar un acontecimiento, como afirmaba Santos Herceg. En este sentido, la narración es provista de la dimensión imaginativa y creativa que, como afirma Giard, se basa en procesos de memoria del aprendizaje, receptividad sensorial y memoria y tradición que cobran fuerza en el espacio de la cocina. Lo que fue sorpresivo para mí en el taller fue que la creatividad no estuvo relacionada únicamente a los alimentos, los secretos de cocina y los sentidos, como ya dije en su momento, sino que también esta tuvo relación con la economía y contabilidad. Según la RAE, la palabra “economía” viene del griego “οἰκονομία *oikonomía*, de οἶκος *oikos* 'casa' y νέμειν *némein* 'distribuir', 'administrar'”<sup>9</sup>: esto lleva a reflexionar acerca de la dimensión de “hogar” que está junto con la tarea económica: administrar los recursos del hogar. Pero esta contabilidad no estuvo presente solo cuando se hicieron las compras, determinando lo que elegimos, las cantidades y calidades, sino también en la creatividad que implica administrar estos recursos con las “sobras” o desperdicios de comida. Matilde llevó al taller en su bolso la sustancia de la carne cuando la cocinó el día anterior y lo hizo con el fin de que allí se hirviera la papa sabanera del relleno de las empanadas para que la papa absorbiera desde su cocción el sabor de la carne. Ella aliñó la carne de goulash con 24 horas de anticipación con un licuado de cebolla cabezona, ajo y sal. En la olla a presión la sofrió en el mismo aliño y luego la muele. Eso no hacía parte de la receta tradicional que le enseñó su mamá, pero ella se lo inventó en un acto de economía y de creatividad para no botar comida. Incluso después de usar la sustancia de la carne para hervir la papa en el taller, también decidió guardarla para esa noche cocinar alguna otra cosa. Realmente no se me había ocurrido pensar que era tan evidente la creatividad que requiere reciclar la comida para no desperdiciarla. En un momento del taller surgió el tema del costo de preparación de las empanadas por unidad y se determinó que el costo es de aproximadamente 300 pesos colombianos. Así surgió la afirmación de Matilde de que las iglesias en Colombia se habían levantado por medio de las empanadas, sobre todo en Antioquia. Afirmó que “eso allá todavía pasa: uno encuentra empanadas a la salida de la misa”.

---

<sup>9</sup> RAE. Real Academia de la Lengua Española. Virtual. Consultado el 18 octubre 2018.

#### 4.10 Puesta en común y sobremesa

Sentarse a comer es, sin duda, el momento en que mayor participación hay. Con las empanadas no nos sentamos a comer, pues iban saliendo por tandas y esto hacía que comiéramos paradas en la cocina mientras seguíamos en las labores de la preparación. La conversación alrededor era siempre importante y en relación con la dimensión de lo crocante, del sabor que se percibe con mayor facilidad. En el caso del cocido boyacense sí nos sentamos a la mesa, con todo lo que esto implica: poner los individuales, servir de acuerdo a la cantidad que quería cada persona, etc. Mientras comíamos surgieron muchas de las conversaciones que he narrado en este apartado, como algunas sobre el papel de la mujer en la cocina o las diferencias regionales y de recuperación de alimentos mediante recetas no tradicionales. La sobremesa fue igualmente conversada: con un café y la torta de banano preparada por Mónica surgieron conversaciones alrededor de las recetas de dulce y de los libros de cocina conocidos por las participantes del taller.

Como ya lo había mencionado, Susan Leonardi afirma que la palabra “receta” viene del latín para “intercambiar”, del acto en el que alguien da y alguien recibe. Para la puesta en común del taller quise partir de esa noción, en la que es crucial la conversación, la narración y el *intercambiar* momentos y recetas. En el acto narrativo que tuvo lugar en estos talleres es que nos acercamos, sin saberlo, a la pregunta estética y política de cómo narrar la cotidianidad de una receta y cómo esto nos transforma y transforma las prácticas que realizamos día tras día. Por esto, en la puesta en común nos preguntamos todas cómo nos habíamos sentido, qué nos gustó más, qué sentimientos o percepciones nos suscitó el taller y también qué aprendimos de las demás y de nosotras mismas. En estas experiencias compartidas del taller surgieron varias reflexiones que quiero compartir aquí. Giovana nos contó que la integración con las participantes y la fluidez en la preparación de las recetas le había gustado. También dijo que le había gustado poder hablar de Turmequé, el pueblo donde creció. Matilde afirmó que, como ya nos había contado, le gustaba hacer empanadas en ocasiones especiales y esta sin duda le parecía una de esas. Mónica aseguró que lo que más le gustó fue disfrutar de las recetas y conocer nuevos espacios, nuevas personas, nuevas historias. Le gustó que se tratara de un espacio libre para conocer. Catalina dijo que le pareció algo muy especial, un espacio para que pudiéramos, a través de las recetas, hacer memoria, recordar lo bueno y lo malo y transformar los pensamientos. Reflexionó eso, que a veces cocinar nos ayuda a poder transformar los pensamientos y hacerlos más manejables y perdurables de una manera bonita. Se trata, para ella,

de que la gente pueda contar sus experiencias y sus conocimientos mientras cocina. Propuso que, para siguientes oportunidades, era muy importante articular los talleres con la agricultura, con lo orgánico o la medicina tradicional, porque allí hay muchos saberes que nos gustaría compartir sobre todo a las mujeres. Además, afirmó que le gustó el cruce de generaciones, y que a veces el conocimiento va para ambos lados: de jóvenes a viejos y de viejos a jóvenes. Santiago agradeció la compañía y dijo que le había gustado que La Clandestina sirviera de escenario para estas actividades sensibles, maravillosas y llenas de historias. También le gustó aprender trucos de cocina de expertas. A Lorena le gustó especialmente que fuéramos más mujeres hablando de este tipo de actividades sin vernos reducidas a ellas y que se pensara así el papel de la mujer. La puesta en común fue sin duda un espacio para la reflexión y el diálogo que sirvió para recoger y proyectar lo que sucedió en el taller.

## 5. Conclusiones

Las metodologías posibles para un taller de cocina se enfrentan a un problema de sistematización que se debe a su carácter plural. Debemos partir de que este tipo de talleres consiste en una profunda resignificación de las rutinas y hábitos más íntimos y cotidianos. Cuando los hábitos son mecánicos, cuando no los repensamos (es decir, los volvemos a pensar), estos pueden reproducir la indiferencia. Una función posible del arte o de la cultura es, justamente, repensar esos espacios en los que se vuelve cotidiano, y por lo tanto se acepta, la violencia, la indiferencia o el olvido<sup>10</sup>. Por esta razón, el centro de este taller es intervenir lo cotidiano para repensar percepciones y acciones diarias que tenemos y realizamos sin reflexionar sobre ellas. Es necesario, así, hacer uso de la confluencia de varias inteligencias que permiten las prácticas creativas que dan cuenta de la agencia política del arte, como afirma también Sommer. Todo esto requiere de procesos de inteligencia creativa que estén dispuestos a dejarse llevar por metodologías no tan fáciles de sistematizar y que sean más una guía que permita abrirse a la incertidumbre de las particularidades de cada participante y cada lugar.

Con este fin, considero necesario el descentramiento del rol del investigador y/u organizador, para así privilegiar a los actores. No obstante, este privilegio debe estar siempre acompañado de una reflexión sobre el lugar de enunciación del organizador y la conciencia de la “reflexividad”<sup>11</sup> de este, es decir, una problematización de su lugar de enunciación y una conciencia de los condicionamientos políticos y sociales de este. No se trata de privilegiar a los actores del taller borrando la presencia del organizador, sino de que esta última sea siempre reflexionada a partir de la manera en la que influye en los espacios producidos. La manera en que doy cuenta del taller intenta la configuración del sujeto de escritura como uno que no oculta su lugar de enunciación, sino que lo evidencia, haciendo más subjetivo el encuentro y permitiendo así las demás voces subjetivas que de él participaron.

---

<sup>10</sup> Sommer, Doris. *Cultural Agents and Creative Arts*. New directions for youth development, No. 125. Gil G. Noam, Editor-in-Chief. 2010.

<sup>11</sup> Guber, Rosana. *La etnografía: método, campo y reflexividad*. Siglo Veintiuno Editores. Mínima. 4<sup>a</sup> edición. Buenos Aires. 2016. La reflexividad, para Guber, consiste en la problematización del lugar de enunciación del investigador o de los sujetos del trabajo de campo. Es algo así como una conciencia de los condicionamientos políticos y sociales de los sujetos implicados en el método etnográfico. Esto implica, por ejemplo, que el objeto de estudio del investigador es la reflexividad de la población investigada, lo cual se hace sin dejar de tener en cuenta su propia reflexividad y la interlocución que estas dos tienen con la academia.

Esta investigación surgió de un interés centrado en la cocina como lugar de experimentación, de creación y de puesta en escena. Los lentes utilizados para leer, comprender y problematizar este espacio fueron los estudios literarios. Este registro creativo de la cocina permitió una renovación y dinamismo de las metodologías del campo de los estudios literarios parecido al de la cocina misma, que en cada estufa de gas o de leña se transforma día a día. Desde otras disciplinas se ha abordado el tema. La antropología, por ejemplo, se ha apropiado de varios recetarios para así demostrar cómo estos reflejan la evolución de grupos específicos. La historia, por otro lado, se ha apropiado de estos registros, cuando no los desecha por su carácter ficcional o ambiguo, para demostrar o visibilizar hechos históricos. Abarcar la cocina desde una perspectiva o mirada literaria permite reflexionar a partir de un espacio de producción de conocimiento en el cual las recetas cuenten historias, problematizan lugares epistemológicos privilegiados y no se ven reducidos y perpetuados a reflejar una realidad que desdibuja a las personas y subjetividades que participan de ella. En esta investigación, siempre siendo cocinada, está siempre presente la pregunta por cómo tejer la relación entre las recetas y las narraciones, las configuraciones y la creación discursiva de sujetos, comunidades y tradiciones, para que estas voces encarnen, subvientan y cuestionen la historia, las políticas que regulan los alimentos y las identidades regionales, entre otras. Todo esto implica repensar los modos y los espacios desde donde entendemos lo literario y lo culinario. De esta manera, la cocina misma y los recetarios fueron considerados registros literarios en este trabajo únicamente por su sistematización escrita, sino por su estatuto de escenario desde el cual pensar el mundo, y en el cual confluyen y conversan historias, voces, perspectivas, teorías y problematizaciones dentro de las cuales podemos pensar la cocina como acto creativo y también la relación entre cocina y poder, cocina y cuerpos, cocina y narraciones. Utilicé en mi investigación a herramientas literarias y no literarias (o no consideradas dentro de lo literario) para leer otro tipo de registros: esto fue posible partiendo de que la literatura construye imaginarios y mundos posibles y, así, la investigación literaria explica, problematiza y explora esos mundos, proponiendo posibles caminos de lectura e interpretación.

El tejido que se creó entre estos dos espacios propicios para leer el mundo, la cocina y la literatura, se dio a partir de que en ambos confluje un lenguaje y una corporalidad que fueron performados y que tuvieron lugar en el taller de agencia cultural, en el que participaron como guías tres mujeres maravillosas con una receta y cientos de historias por contar y otras tres personas que estuvieron dispuestas a ayudar y a contar también historias. Este taller posibilitó

muchas cosas respecto del primer acercamiento teórico de la investigación. Permitió, por un lado, aportar en la construcción de un diálogo acerca de la creatividad en lo cotidiano en regiones y espacios específicos; ayudó a sistematizar pedagogías y metodologías posibles con el fin de visibilizar prácticas no reconocidas; posibilitó la reflexión acerca del poder desde el espacio de la cocina; acompañó la reflexión sobre los alimentos y los utensilios, resistiéndose a mecanismos de control y disciplina; favoreció la socialización de experiencias cotidianas a partir de la narración y estimuló la participación para crear una solución común en la que se piense el género y la participación de la mujer en este espacio de creación. Los conceptos teóricos analizados fueron resignificados y repensados en y debido al taller.

Considero de suma importancia plantear aquí la proyección del taller. Es crucial que todo lo que posibilita un taller como este sea una proyección a nuevas propuestas pedagógicas y metodológicas en las que, como recomienda Sommer, los pedagogos sean agentes culturales que ayuden, por medio de iniciativas como esta, potencializar nuevas ideas y diferentes tipos de inteligencias para fomentar actividades culturales y de esta manera dar un lugar a las prácticas culturales en las que aprendemos a vivir y actuar en situaciones dinámicas por medio de la acción creativa. En este sentido, el taller abre un horizonte de posibilidades que no pudieron ser abarcadas en esta investigación en particular, pero que considero son importantes y explorables a partir del campo de los estudios literarios. Con esto, me dirijo a los pertenecientes al campo, para que, como dijo Ana Pizarro, “nos abramos a las incertidumbres del corpus” e indaguemos más en este tema, que tiene tantos horizontes inexplorados. La cocina desde una mirada literaria es un surco con muchas posibles plantas. Entre estos, quiero destacar la posible realización de un video que registre de manera visual lo performático de la cocina, los movimientos y las percepciones de lo frío y lo caliente en la cocina. Por otro lado, también una cartilla de secretos de cocina puede ser un registro interesante; un recetario es siempre una opción, teniendo en cuenta todas las problematizaciones que del género se deben hacer desde la literatura. Otra idea posible es crear una cartilla o una cartografía de la comida migrante, que es un tema que no pudo ser abordado desde mi investigación, pero que genera incertidumbres y preguntas de investigación muy valiosas. Otro posible registro es un mapa sensorial, esto es, un mapa que permite medir y tantejar el alcance sensorial que nuestras recetas tienen en la casa. Hacer un mapa de los espacios y cuartos de la casa y en ellos trazar con colores los lugares en los que más impacto hace el olor de nuestras recetas, usando diferentes colores e intensidades para que quien lo vea pueda imaginarse cómo funciona el olor dentro de la casa y utilizar también círculos concéntricos para

dar cuenta del alcance de los olores es también una manera creativa de elegir los ingredientes aromáticos para algunos platos. Un mapa regional permitiría hacer un mapeo colectivo con un mapa de Colombia o del departamento en el que se está haciendo el taller o cualquier actividad gastronómica (como el Festival del Guaque). Esto ayuda a identificar lugares en los que las recetas son tradicionales y también guiar las historias por lugares, cambios y transformaciones de las recetas de un municipio a otro, de un departamento a otro. Esta actividad requiere de un mapa en el que se puedan ubicar los nombres, dibujos o fotos de las recetas para trazar caminos geográficos y narrativos de unas a otras. Por último, también es posible e interesante un mapeo del cuerpo a partir de la comida y las plantas medicinales, lo que permite pensar la incidencia de cada ingrediente dentro del cuerpo. Hay algunas verduras que tienen poderes medicinales que desconocemos o que tenemos muy presentes. ¿Qué hace bien para qué parte del cuerpo? ¿qué enfermedad, qué cura conocemos? Esto puede funcionar con ingredientes de recetas de comida o con plantas medicinales, por ejemplo, con las infusiones, lo que da paso a otro tipo de recetas y nos permite darles un espacio a otros saberes. Dibujar la silueta de un cuerpo en una cartulina sirve para que cada persona agregue a un lugar del cuerpo una planta o saber de curación específico, además de que conforma un nuevo cuerpo, común y diverso.

De nuevo, dejemos que la literatura y la cocina nos dejen sobrevolar lo ordinario y resignifiquemos el campo y sus métodos desde otros registros, saberes y prácticas.



Plaza de mercado La Perseverancia. Foto: Martín Gacharná Echeverri.

## 6. Referencias bibliográficas

Abad Zardoya, Carmen. *Herramientas curiosas para cosas particulares y extraordinarias Tecnología, espacios y utilaje en la cocina histórica española*. Universidad de Zaragoza. Zaragoza.

Altares, Guillermo. *Un festín literario*. El País, Babelia. 2014.  
[https://elpais.com/cultura/2014/07/25/babelia/1406300622\\_218882.html](https://elpais.com/cultura/2014/07/25/babelia/1406300622_218882.html)

Arango Navarro, Fernando Aquiles. *El goloso Tomás Carrasquilla*. 65-71. Revista Lasallista de Investigación - Vol. 5 No. 1. 2008.

Athena, Athanasiou, et al. *Towards a New Epistemology: The "Affective Turn"*. *Historein*, 8, 5-16. doi:<http://dx.doi.org/10.12681/historein.33>. 2009.

Brena, Valentina. *¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación*. Tesis de Maestría en Ciencias Humanas opción Antropología de la Cuenca del Plata (FHCE-Udelar). Montevideo. 2016.

Caldo, Paula. *Las cocineras de La Capital. Lectoras, amas de casa, económicas, consumidoras y saberes femeninos: una experiencia rosarina (1930-1945)*. Universidad Nacional del Rosario. 2013.

Camacho, Juana. *Una cocina exprés: cómo se cocina una política pública de patrimonio culinario. El valor del patrimonio*. ICANH. 2014.

---. *Embodied tastes: food and agrobiodiversity in the colombian andes*. Universidad Javeriana, Colombia. Bogotá. 1999.

Cámara de Comercio de Bogotá. *Los sabores de la reconciliación*. Editorial Camino. 2016.

Casadiego, Benjamín. *Un toque de laurel: Las ceremonias alrededor del fogón, experiencias del taller Raíces Mágicas en la cocina*. Minga. 2000.

Cortés Severino, Catalina. *Memorias, violencias, cotidianidades y reconfiguraciones temporales en cuerpos femeninos*. Cuadernos de Música, Artes Visuales y Artes Escénicas/ Volumen 10 - Número 1 / enero - junio de 2015 / ISSN 1794-6670/ Bogotá, D.C., Colombia. 2015.

Cruz, Laura Natalia. *Los alimentos que hemos olvidado*. Revista Bienestar Colsanitas N. 154. Bogotá. Octubre-noviembre 2017.

De Castro, Adela. *Semiotica del sancocho: aglutinador social de la Costa Caribe colombiana*. Revista de la Universidad del Norte, N 71, 72, 73, 74 y 75. 2005.

De Certeau, Michel. Giard, Luce. Mayol, Pierre. *La invención de lo cotidiano 2: habitar, cocinar.* Universidad Iberoamericana Biblioteca Francisco Xavier Clavigero. México. 1999.

Dimópolos, Mariana. García, Mariano. *Escritos sobre la mesa: Literatura y comida.* Adriana Hidalgo editora. Buenos Aires. 2014

Espinoza, Gabriel y Núñez, Daniela. *Caldero de hervores y sueños: el recetario de comidas mapuche y hierbas medicinales.* Consejo Nacional de la Cultura y Las Artes -FONDART. Chile. 2015.

Farnell, B. *Moving bodies, acting selves.* Annu. Rev. Anthropol. Copyright © 1999 by Annual Reviews. 1999.

Fischler, Claude. *El (h)omnívoro: El gusto, el cuerpo y la cocina.* Anagrama. 1995.

Foucault, Michel. *El orden del discurso.* Tusquets Editores. Buenos Aires. 1992.

Fundación para el desarrollo social Transformemos. *Cocina palenquera para el mundo.* Premio Unesco Confucio. Bogotá. 2014.

García Ángel, Antonio. *Recetario santaferense.* Libro al viento. Bogotá, Exprecards. 2012.

García Mera, Laura Catalina. *Recetas y recetarios para la olla nacional: La construcción del proyecto culinario colombiano en el siglo XIX.* Revista Colombiana de Antropología. Vol.50 no.2 Bogotá Julio/Diciembre. 2014.

González Miranda, Sergio. *De espacio heterológico a posición estratégica: el papel político de la cocina pampina en la minería del nitrato chileno. El caso de “la huelga de las cocinas apagadas” (1918-1946).* Estudios Atacameños: Arqueología y Antropología Surandinas Nº 48. 2014.

Guber, Rosana. *La etnografía: método, campo y reflexividad.* Siglo Veintiuno Editores. Mínima. 4<sup>a</sup> edición. Buenos Aires. 2016.

Huergo, Juliana e Ibáñez, Ileana. *Un acercamiento a la(s) experiencia(s) infantil(es) en relación al habitar y comer en contextos de socio-segregación urbana.* Chasqui. Revista Latinoamericana de Comunicación N.º 130. Córdoba. 2015.

Iser, Wolfgang. *El proceso de lectura: enfoque fenomenológico.* En José A. Mayoral (comp.) *Estética de la recepción*, Madrid, Arco, 1987.

Leonardi, Susan J. *Recipes for Reading: Summer Pasta, Lobster à la Riseholme, and Key Lime Pie.* PMLA, Vol. 104, No. 3. Published by: Modern Language Association. Stable URL:  
<https://www.jstor.org/stable/462443>. 1989.

- Macón, Cecilia. *Sentimus ergo somus. El surgimiento del “giro afectivo” y su impacto sobre la filosofía política*. Revista latinoamericana de filosofía política. ISSN 2250-8619, Vol. II Nº 6. Buenos Aires. 2013.
- Marks, Laura. *Thinking multisensory culture*. In Paragraph 31;2, special issue on cinema and the senses, ed. Emma Wilson. 2008.
- Massó, E. *La lactancia materna como catalizador de revolución social feminista (o apretando las clavijas al feminismo patriarcal): calostro, cuerpo y cuidado*. XLVIII Congreso de Filosofía Joven: “Filosofías subterráneas”, Donostia-San Sebastián. 2011.
- Mignolo, Walter D. *Entre el canon y el corpus. Alternativas para los estudios literarios y culturales en y sobre América Latina*. Duke University. Nuevo Texto Crítico Vol. VII Nos. 14-15. 1995.
- Morales, Enrique. *La cocina en la obra de Marvel Moreno, famosa escritora del Caribe colombiano y reina del carnaval de Barranquilla en 1959*. MEMORIAS: Revista Digital de Historia y Arqueología desde el Caribe Colombiano. Año 11, N°25. Barranquilla, enero – abril, 2015.
- Moraña, Mabel. Postscriptum: *El afecto en la caja de herramientas*. Washington University in Saint Louis.
- Oyarzún, Kemy. *Literaturas heterogéneas y dialogismo genérico-sexual*. Revista de Crítica Literaria Latinoamericana, Año 19, No. 38. Centro de Estudios Literarios "Antonio Cornejo Polar"- CELACP. Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/4530671>. 1993.
- Patiño Ossa, Germán. *Fogón de negros, cocina y cultura en una región latinoamericana*. Ministerio de Cultura. Bogotá. 2012
- Peñuela Uricoechea, María Magdalena. Díaz Granados, Mauricio. Mendoza, Javier y Ramírez, Wilson. *Comida, Identidad y paisaje: ¿articulación o antagonismo?* Colombia Universitas Humanística ISSN: 0120-4807 ed: Editorial Pontificia Universidad Javeriana. Bogotá. 1998.
- Pérez, Pilar. *Iconografía de los alimentos: una metáfora visual*. UAM. Web.
- Pink, Sarah. *The future of sensory anthropology/the anthropology of the senses*. Social Anthropology/Anthropologie Sociale. European Association of Social Anthropologists. 2010.
- Pizarro, Ana. *América Latina: Palabra, Literatura e Cultura*. Fundação Memorial da América Latina; Campinas: UNICAMP. São Paulo. 1993.
- Quilaguy A. Diana M. y Chaves C. Julian A. Recetas boyacenses elaboradas con papas nativas colombianas. Alimentech: ciencia y tecnología alimentaria. Volumen 14 No. 2. Pamplona. 2016.

Rodari, Gianni. *Gramática de la fantasía*. Panamericana. Bogotá. 1999.

Rosal, María. *Las cosas del comer: Hambre y saciedad en la literatura*. Espéculo: Revista de estudios literarios. Universidad Complutense de Madrid. Madrid. 2011.

Ruiz Pascua, Marta. *Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz*. Revista Eleuthera. 2015.

Santos Herceg, José. *Cotidianidad: trazos para una conceptualización filosófica*. Revista Alpha. 2014.

Seblini, Nour. *Como agua para chocolate: cocinando emociones y saboreando una revolución*. TROPOS Conference. Michigan State University. 2016. Web:  
[http://www.academia.edu/30064610/Como\\_agua\\_para\\_chocolate\\_cocinando\\_emociones\\_y\\_saboreando\\_una\\_revoluci%C3%B3n](http://www.academia.edu/30064610/Como_agua_para_chocolate_cocinando_emociones_y_saboreando_una_revoluci%C3%B3n)

Sepúlveda, Magda. *Para una entrada en la imaginación poética alimentaria chilena*. Revista chilena de literatura, número 86. 2014.

Scott, Nina M. *Juana Manuela Gorriti's Cocina ecléctica: Recipes as Feminine Discourse*. Hispania, Vol. 75, No. 2. Stable URL: <http://www.jstor.org/stable/344026>. 1992.

Sommer, Doris. *Cultural Agents and Creative Arts*. New directions for youth development, No. 125. Gil G. Noam, Editor-in-Chief. 2010.

Sor Juana Inés de la Cruz. "Respuesta de la Poetisa a la Muy Ilustre Sor Filotea de la Cruz", Obras completas, Vol. I, México: Editorial Porrúa, quinta edición. 1981.

Taborda, Camila. *La ecuatoriana que está resucitando tubérculos andinos en Colombia*. El Espectador. Web: <https://www.elespectador.com/noticias/medio-ambiente/la-ecuatoriana-que-esta-resucitando-tuberculos-andinos-en-colombia-articulo-722659>. 11 nov 2017. Consultado el 19 de noviembre de 2017.

Vanegas L., F. Sandrin, N. van Vliet (eds). *Los platos de mi tierra - Recetario de algunos platos tradicionales de Puerto Nariño - Amazonas, Colombia*. Fundación SI /CIFOR/Internado San Francisco de Loretoyaco /Asociación de cazadores Airumaküchi. 2016.

Vega, Óscar Alfonso y López, Francy Nataly. *Alimentos típicos de Boyacá*. Escuela de Nutrición y Dietética, Universidad de Antioquia Vol. 14, N° 2. Medellín. 2012.