

**Fundamentos en Humanidades**

Universidad Nacional de San Luis – Argentina

Año IX – Número II (18/2008) pp. 71/90

# A la altura de lo cotidiano: algunos sentidos del cocinar y comer en casa

**Everyday life: some meanings of cooking and eating at home**

**Marisela Hernández**

Universidad Simón Bolívar

mhernand@usv.ve

(Recibido: 06/05/08 – Aceptado: 11/05/09)

## Resumen

Se presenta una investigación cuyo objetivo es la interpretación de los significados de la comida y el comer en contextos domésticos, es decir, en lugares comunes. En lo metodológico el estudio se inscribe en una aproximación hermenéutica desde la cual se analizan entrevistas y notas de campo que tuvieron lugar en cocinas y mesas de 12 personas, seleccionadas desde los supuestos del muestreo teórico. Los resultados se presentan como constelaciones de significados organizados en unidades temáticas las cuales a su vez se reúnen en núcleos de sentido que fueron denominados: cocino para mi familia, las faenas centrales, el espacio de los quehaceres, comemos mientras conversamos, el cuerpo que digiere y, el hambre y sus variantes. Entre las conclusiones destaca que la comida toca y es tocada, no sólo por sentidos papilares y olfativos sino por las atmósferas afectivas del hogar.

## Abstract

This study is aimed at interpreting the meanings of food and eating in domestic contexts. The methodology of the study is hermeneutical. The interviews and field notes were conducted in kitchens with people sitting at table. The sample was made up of 12 subjects chosen according to the notion of theoretical sampling. The results are presented in constellations of meanings organized as *thematic units*. They were grouped in *central meanings* labeled as follows: i) Cooking for my family, ii) Main chores, iii)

## **fundamentos en humanidades**

The space of housework, iv) We eat while we talk, v) The digesting body, and vi) Hunger and its variants. It is concluded that food touches and is touched not only by the gustatory and olfactory senses but also by the affective climate at home.

### **Palabras clave**

Cocinas y mesas - vida cotidiana - hermenéutica - investigación cualitativa

### **Key words**

Kitchens and tables - everyday life - hermeneutics - qualitative research

### **Introducción**

En el marco de una investigación cuyo propósito es el estudio de formas y sentidos de la comida y el comer en espacios domésticos, es decir en las casas de la gente, planteamos acá la interpretación de un conjunto de entrevistas llevadas a cabo a manera de conversación alrededor de los significados de las siguientes acciones cotidianas: comprar la comida, cocinar, poner la mesa, comer en casa. Se trata, efectivamente, de las más cotidianas de las acciones, de las más comunes y dadas por sentado hasta que se alteran, hasta que falta algo; hasta que alguien pregunta por ellas. Intentaremos entonces colocarnos “a la altura de lo cotidiano” (Maffesoli, 1997: 34).

“Nunca me había dado cuenta de lo importante que es para mí y (su esposo) el tema del comer, desde diversos puntos de vista. Por el placer mismo de disfrutarla, por el hecho de prepararla (...) no hay día que no conversemos sobre lo que hemos comido, lo que vamos a comer y cómo lo prepararemos (...) nunca me había puesto a pensar en esto que me preguntas” (Patricia, una de nuestras entrevistadas).

### **La comida y el comer como mundos simbólicos**

“Aprendí a cocinar lindo, a cocinar con sentimiento”  
(Laura, otra de nuestras entrevistadas).

Trabajamos aquí desde el supuesto que la comida y el comer configuran mundos simbólicos es decir, adquieren formas y significados desde

la gente, para la gente: un plato de comida está hecho por alguien y para alguien, con manos y afectos impregnados de tradición y creación; la comida es alimento transformado en cultura en virtud de múltiples trajines que tienen sentido para sus protagonistas: ellos compran, acarrear, cortan, colocan al fuego (concreto de la llama o abstracto de la electricidad), esperan, aspiran, degustan -o disgustan.

Un plato de comida es una materialización de significados: los del cocinero, los del comensal, los del alimento; en un plato de comida adquieren forma los sentires de ellos: el entusiasmo o aburrimiento del cocinero, la soledad o la ilusión del comensal. Un exceso o una insuficiencia de sal es más o menos tolerada dependiendo del ánimo del comensal y del estado de la relación entre él (ella) y el cocinero (a): si están de buenas, se comenta y se sonríe el defecto; pero si están de malas, puede ser la gota que derrame el vaso para una notable discusión donde salen a colación otros sinsabores, no sólo papilares. Estamos hablando de un complejo de sensaciones, emociones, sentimientos, pasiones y reflexiones que giran en torno al cocinar y el comer.

La conjunción de forma y significado puede ser llamada símbolo: “Durand define el símbolo en base a los siguientes caracteres: en primer lugar, el aspecto concreto (sensible, imaginado, figurado, etc.) del significante, en segundo lugar su carácter optimal: es el mejor para evocar (hacer conocer, sugerir, epifanizar, etc.) el significado. Por último, dicho significado es a su vez algo imposible de percibir (ver, imaginar, comprender, figurar, etc.) directamente” (Garagalza, 1990: 50).

En las próximas páginas nos detenemos ante las concreciones y los significados del cocinar y el comer, ante lo que la comida constituye para quien la prepara y la degusta, para quien la trajina y para quien la disfruta -o la detesta. Al detenernos ante la comida, el cocinero y el comensal, al prestarles atención y hacerles preguntas, al no dar por sentado lo que significan o las maneras como se vive y se padece el cocinar y el comer, los estamos concibiendo como símbolos, como textos a ser interpretados.

El arte de la interpretación debe “permitir que un texto signifique todo lo que pueda” (Valdés y otros, 2000: 135), con lo cual un “mundo nuevo se descubre e inventa al mismo tiempo” (Valdés y otros, 2000: 137). El sentido o los sentidos no están detrás o antes del texto, sino a partir de él, en su relación con el lector, relación que se caracteriza por una “resonancia<sup>1</sup>” afectiva e intelectual entre ambos.

---

1 El término es de Ricoeur.

## Las entrevistas

“Yo quiero decir que es rica esta conversación (risas) porque nunca había tomado tan en cuenta qué comes tú, por qué te gusta”  
(Elena, una de nuestras entrevistadas).

Damos cuenta de 8 entrevistas con las correspondientes notas de campo, y de 12 personas entrevistadas, pues se llevaron a cabo dos entrevistas grupales y 6 individuales. Las mismas tuvieron lugar entre abril y septiembre del 2006, 6 en las viviendas de los entrevistados y dos por Internet. Nuestros protagonistas son:

- La familia conformada por la abuela de 79 años (Elena), el papá de 47 (Rafael), la mamá de 48 (Diana) y la hija de 17 (Laura). El padre tiene educación superior incompleta y trabaja como mecánico en su casa, con clientes escogidos. La madre completó una carrera universitaria y trabaja en su área de formación. La hija cursa el último año de educación media y planea ir a la universidad. Viven en una casa en las cercanías de Caracas.
- Las hermanas Julia y Carmen, de 65 y 66 años respectivamente, trabajadora doméstica una y costurera la otra. En su infancia asistieron a la escuela primaria. Viven en pequeñas casas contiguas construidas en un terreno heredado de su padre, agricultor de la zona desde hace casi un siglo, en las cercanías de Caracas. Sus hijos ya “crecieron y se fueron” dice Carmen.
- Margarita, mujer de 69 años, ama de casa; habita en la ciudad de Caracas, en una zona que puede ser clasificada como de clase media acomodada. Con ella viven su esposo, un hijo y dos de sus nietos.
- Gloria, mujer de 58 años, ama de casa; vive en una casa localizada en el centro de la ciudad, con su esposo, su hija y su yerno.
- Nora, mujer de 46 años, está desempleada. Es soltera y vive sola en su apartamento, ubicado en una zona que podría ser clasificada como de clase media-baja.
- Irene, mujer de 45 años, profesional en ejercicio, casada, con un hijo de 10 años. Su esposo también ejerce su respectiva profesión y viven en una pequeña ciudad del occidente del país.
- Patricia, mujer de 40 años, vive fuera de Venezuela desde hace cinco años; ella y su marido cursan estudios de doctorado; tienen dos hijos. Fue entrevistada vía correo electrónico.
- Paula, mujer de 34 años, también vive fuera de Venezuela desde hace tres años, que son los mismos que lleva de casada. No tiene hijos y cursa estudios de doctorado. La entrevista ocurrió vía correo electrónico.

Recogimos entonces perspectivas casi exclusivamente femeninas -sólo un hombre participa de nuestra muestra. Las entrevistas están construidas bajo los lineamientos del “muestreo teórico” (Glaser y Strauss, 1967). Queríamos aproximarnos a las vidas de cocina y mesa, de personas que tuviesen una actividad culinaria casi diaria en sus hogares; de allí que se trata fundamentalmente de mujeres. La posibilidad de entrevistar a una familia completa fue sugerida por la mamá y acogida inmediatamente, dada la riqueza de perspectivas y de interacciones que se intuyeron y que efectivamente ocurrieron.

Las preguntas-tópicos que guiaron las entrevistas, de corte fenomenológico (Kvale, 1983), fueron:

¿Qué sentido tiene para ti, cocinar?

¿Dónde compras los ingredientes?

¿Cómo dirías que es tu cocina?

¿Cuáles son los utensilios que prefieres?

¿Dónde suelen comer, cómo es ese lugar y esas comidas?

¿Qué significa la comida para ti?

La entrevista de corte fenomenológico constituye una exploración de significados alrededor del tema que se aborda, desde el mundo de vida y por tanto del lenguaje del entrevistado (Rubin, 1995). Es abierta en el sentido de estar orientada por preguntas o tópicos de conversación amplios, con múltiples posibilidades de respuesta.

Las entrevistas transcurrieron en las casas de las personas, a ratos en sus cocinas (excepto claro está, las realizadas vía Internet). Fueron grabadas y transcritas en su totalidad y sometidas a procesos de interpretación sugeridos por las perspectivas cualitativas de investigación, particularmente las de orientación hermenéutica (Gadamer, 1977; Ricoeur, 2001). También se tomaron notas de campo (Bernard, 1988) mientras nuestras entrevistadas llevaban a cabo sus tareas en las cocinas y las mesas. Las notas de campo constituyen un registro pormenorizado de lo percibido por el investigador mientras presencia prácticas (o quehaceres) que transcurren en contextos naturales para los sujetos participantes; dichas notas intentan ser lo más descriptivas posibles en el sentido que da Ricoeur a la descripción: “poner un objeto ante los ojos y darlo a conocer por sus detalles más interesantes” (2001: 88). Quien toma notas de campo se propone dar cuenta de lo que sucede, atento a lo que transcurre ante sus sentidos, revisando constantemente sus supuestos y sus afectos sobre los sujetos, contextos y acciones observadas. Geertz (2000) denomina a esta actividad “descripción densa” y le atribuye “tres rasgos característicos: es interpretativa, lo que interpreta es el flujo del discurso social

y la interpretación consiste en rescatar lo dicho” (Geertz, 2000: 32). Los participantes fueron informados de los propósitos de la investigación y se les solicitó explícitamente su consentimiento para publicar las entrevistas con sus nombres modificados; todos accedieron.

### La interpretación

Quien se pregunta por el sentido de un símbolo -de una obra diría Gadamer, de un texto diría Ricoeur- entra en una relación simultánea de comprensión e interpretación con él: la comprensión exige acercamiento y resonancia afectiva; mantiene viva la forma de lo comprendido, su despliegue sensorial; la interpretación pregunta por lo que todo ello implica, significa, y se atreve a dar respuestas tentativas, relativas a parcialidades o a totalidades de sentido de lo que tiene al frente. En nuestro caso, en un primer momento teníamos al frente las cocinas y sus quehaceres, seres y enseres; en un segundo momento disponíamos del registro de todo ello en las conversaciones con las cocineras y en las notas tomadas mientras las observábamos actuar. A estos textos se les escucha-lee y se les pregunta por sus significados, una y otra vez, hasta que algunos parecen verosímiles, convencen a las entrevistadas y al investigador; hasta que nos hace sentido o nos (re)suena, siempre temporal, nunca definitivamente.

- El procedimiento seguido durante la relación con las entrevistas ya transcritas y las notas de campo, fue el siguiente:
- Lecturas repetidas y pormenorizadas, globales y parciales.
- Identificación y denominación de unidades temáticas particulares, es decir, de significados relativos a partes del texto.
- Identificación y denominación de núcleos de sentido o nodos donde se entrecruzan los significados particulares o parciales.

Este procedimiento puede considerarse como característico de cualquier aproximación interpretativa al trabajo con el dato (Glaser y Strauss, 1967; Strauss y Corbin, 1990; Giorgi, 1994). La impronta propiamente hermenéutica viene dada por los supuestos y actitudes con los cuales esos datos se interpretan: en el caso de la presente investigación nos remitimos a la noción de “círculo hermenéutico” propuesta por Heidegger y retomada por Gadamer (1977), el cual requiere del intérprete un movimiento constante entre los sentidos parciales y globales del texto que analiza. Con ello queremos decir que el intérprete, conciente de sus prejuicios, aborda una fracción del texto y se forma una idea preliminar de lo que significa, pero compara constantemente esa idea, o apuesta de sentido, como diría Ricoeur (2001), con otras. Evita una anticipación general y definitiva del

significado del texto, pues lo deja hablar mientras corrige constantemente sus interpretaciones. Dice Gadamer “toda interpretación (...) tiene que protegerse contra la arbitrariedad de las ocurrencias y contra la limitación de los hábitos imperceptibles del pensar” (Gadamer, 1977: 332-333).

Las lecturas de las notas de campo y de las transcripciones de las entrevistas fueron realizadas con la mayor apertura posible, de tal manera que la relación entre el lector (investigador) y el texto transcurriera de manera dialogada, donde el texto habla y el lector se dedica a escucharlo al tiempo que apuesta sentidos o respuestas a las insistentes preguntas que se hace y le hace al texto: ¿qué me dices?, o el significado plano; ¿qué me quieres decir?, o el significado profundo, no directo, sugerido (Ricoeur, 2001). A veces y con el propósito de enriquecer las interpretaciones, se acude a otros textos que van emergiendo como nutrientes de esos sentidos. Y por supuesto que las vivencias mismas de quien esto escribe, como cocinera y comensal, impregnan la interpretación.

### Los núcleos de sentido y sus unidades temáticas

Presentamos los nodos o configuraciones en los cuales consideramos se entrecruzan o conectan ciertas unidades temáticas o significados particulares en torno al cocinar y el comer en casa.

#### Cocino para mi familia

El nombre que hemos dado a este núcleo de sentido está tomado textualmente de la entrevista de Patricia, quien afirma “cocino para mi familia” y de seguidas añade “cocino para los demás y eso está bien”. Cocinar es una faena, un “esfuerzo” (según Margarita, Patricia y Paula) que se lleva a cabo a diario, quizás tres veces al día, y que -en esto coinciden todas- requiere de “tiempo”, “cariño”, “cuido” e “higiene”.

Es también un quehacer que “significa imaginación, creación” (Patricia); y no por imaginativo carece de concreción, ya que sin duda es también una “realización” (Patricia), el colmo de la materialidad, pues conduce a una olla y a un plato con contenidos palpables. Cuando queremos quejarnos del carácter abstracto de algo, preguntamos ¿con qué se come eso?

Cocinar es una acción compleja que adquiere plena significación cuando se realiza para otros, por otros, “para que me digan qué rico te quedó esto mami” (Gloria); “es una mera satisfacción, de una gente contenta, comiendo lo que yo le hago” (Irene). El Otro, sobre todo el que es hijo(a) o

pareja, su presencia y su reconocimiento, la celebración del comer juntos, hace que ese esfuerzo se practique con afecto:

“... creo que si no tuviera niños no cocinaría tanto (...) cocinar forma parte de mi responsabilidad, siento el deber de hacerlo (...) ellos comen todo lo que hago, lo disfrutan y eso me hace sentir muy bien” (Patricia).

“... lo hago con gran cariño porque se trata de mis hijos y mis nietos” (Margarita).

“... he vivido alrededor de esto, mi casa, mis hijas, mis nietos, mi marido... ha sido todo un placer verlos comer” (Gloria).

Ese Otro se extiende a veces hasta los amigos e incluso a los vecinos:

“... aprendí con mamá que a nadie le faltara la comida, le faltara la familia (...) yo le llevo a la señora de la quincallita que vive sola, todos los 24 de diciembre, le llevo su comida de Navidad” (Irene).

En la cocina se fabrica la comida, que es alimento más afecto; se fabrica hogar, que es una morada cálida, que acoge, que protege (Bachelard, 1986).

Este núcleo de sentido adquiere densidad gracias a la contribución de significados que podríamos llamar parciales o también unidades temáticas. Es decir, que el sentido de cocinar-para-mi-familia se constituye en una especie de totalidad nutrida por los afectos que transitan en casa y se concentran en la cocina, la hospitalidad, la tradición, lo rutinario junto a lo extraordinario y finalmente, por la antítesis del vivir-cocinar-comer en familia: la soledad. De seguidas nos dedicamos a cada uno de estos significados particulares.

Los afectos que transitan en casa se concentran en la cocina: los aromas afectivos de una casa parecen espesarse en la cocina y la mesa. Margarita comienza así la entrevista “me da arrechera<sup>2</sup> cocinar”; y luego hace una contabilidad culinaria: “tengo 43 años cocinando rutinariamente... quisiera descansar... toda la semana metida en la cocina”. A esta molestia y sensación de confinamiento (“metida”) se suma una mesa poco graciosa (“un mantel limpio, un vaso limpio y una loza que no esté húmeda, no me importa que el plato esté estrellado”) en la cual transcurren episodios poco agradables:

“Muchas veces comemos en silencio, la mayoría de las veces lo que se oye es el masticar nada más... O de repente lo que oyes es una ‘mentada de madre’ en la mesa (...) últimamente -su esposo- no está nada conforme con la comida que yo le pongo”.

---

2 Término coloquial y “mala palabra” que se usa en Venezuela para decir que se está muy molesto.

Se nos ocurre que quizás no lleve el mismo afecto el acto de “poner” la comida que de “servirla”: nos imaginamos el poner como un gesto mecánico, seco y el servir como uno fluido y gustoso.

Tiempo atrás, hace 43 años, las cosas eran distintas para ella:

“No me desagradaba cocinar al principio... como toda recién casada tenía grandes ilusiones... Cuando las cosas se pusieron difíciles (...) tuve que ir a trabajar y cocinaba en la noche... Y de ahí para acá surge el cansancio de los años, de la rutina, pero siempre estoy al pie de la cocina”.

De allí su deseo:

“... me gustaría que me llamen y me digan ‘Señora, la mesa está servida’”.

Por su parte, Irene se refiere a su cocinar de manera alegre y comienza la entrevista diciendo “recuerdo cuando era chiquita... me gustaba jugar de cocinar”. Un gusto temprano y sostenido, pues: “siempre me he considerado maestra y cocinera”. Y para Gloria “lo importante es que haya comida... en una casa donde se está en paz, tranquilo, disfrutando de la comida... hecha con mucho cariño y mucho cuidado”.

Rebelarse contra ciertas convenciones pasa por cambios en la cocina:

“... me crié con eso de que el hombre dice y tú callas y obedeces. Pero de unos años para acá yo cambié (...) ya no le preparo el desayuno, ahora él lo prepara y le queda muy bien” (Gloria).

La hospitalidad: con la comida se dice al comensal “cuánto se le quiere” (Irene), cuánto preocupa su salud, su bienestar: “cuando no tengo tiempo de preparar algo decente, me genera angustia que los niños no vayan a comer algo de calidad”, dice Patricia. Justamente de eso se trata la virtud que se ha llamado hospitalidad, que quiere decir “ocuparse o hacerse responsable del bienestar de otro” (Brillat-Savarin, 1999: 76). Quien cocina se asigna la responsabilidad por la satisfacción del otro: “siento que le resuelvo la vida a alguien” (Irene), llegando a veces a incluir no sólo a la familia sino a cualquiera que se encuentre en casa a la hora de comer: “de mi casa no sale nadie sin comer... igual de sabroso e igual de abundante para todo el mundo” (Irene).

Mantener la tradición: el cocinar para otro se vive como formando parte de una manera en que las cosas han sido y deberían seguir siendo. Aunque sea considerado forzado y rutinario, parece haber gusto por mantener un ritual, el de la mamá que cocina para la familia y la reúne en torno a la mesa:

“... no quiero romper la tradición” (Gloria).

“... es que son mis hijos y mis nietos ¡cómo no voy a hacerlo!” (Margarita).

“... me gusta ir al compás del año, según la tradición” (Irene).

“... cocinar forma parte de nuestra actitud a conservar parte de lo que somos y de dónde venimos” (Patricia).

La mamá aprendió de la abuela, quien, como veremos más adelante, es una de las ausencias más presentes en las cocinas con su legado de recetas, trucos, utensilios y sazones.

La rutina y lo extraordinario: aunque cocinar tome la forma de una actividad repetitiva, que llega a cansar, se asume con pocos cuestionamientos, que no parecen alterar radicalmente el sentido de ese atender y complacer al otro. Margarita tiene contados los años que lleva cocinando para su familia, lo llama explícitamente “rutina” y dice estar “cansada” de ello; sin embargo parece pedir disculpas por sus comidas demasiado simples, poco esforzadas de su parte como cuando “estoy tan casada que lo que hago son arepas en el tostiarepa” (artefacto que facilita la tarea). Y sonrío con gesto de excusa.

La rutina en la cocina es atribuida al rol femenino, pues “las mujeres cocinan por obligación, los hombres por diversión” dice Gloria, quien ha llegado un poco más allá en su queja por esa obligación y como ya señalamos, afirma:

“... ya no le preparo el desayuno -a su marido- tengo 42 años de casada, tengo como 5 o 6 años que ya no quiero prepararlo. Nunca comí en el desayuno (...) y yo muy feliz de haberme rebelado... estamos de tú a tú”.

Al mismo tiempo, no quiere dejar de “celebrar los cumpleaños de las hijas (...) ellas piden el plato que quieran y yo obedezco... ese día me trae recuerdos bellísimos”.

La comida de celebración de lo extraordinario parece entusiasmar más a nuestras cocineras que la del día a día; se reporta un “mayor esmero” (Margarita). A su vez, un plato especial por nuevo, por re-creado, por hecho con particular afecto, puede tornar una comida cualquiera en una comida memorable. En tal sentido dice Santayana que “la experiencia estética puede transformar un Everyday en Holliday” (Santayana, 1955: 56). Julia llama “banquete” a la comida que su hermana le prepara algunos días, cuando llega del trabajo, aunque conste de “una sopita y un arrocito”, pues está hecho con detalle, como una forma de mimo.

La soledad: casi en antítesis de sentido se coloca el cocinar-comer en soledad. No hay otro a quien cuidar, de quien recibir reconocimiento, con quien conversar. Dice Telfer (1996) que comer es uno de los actos de mayor sociabilidad en nuestra cultura. Cuando se cocina para uno mismo “no provoca” (Paula), uno “se prepara cualquier cosa” (Patricia); “no me gusta comer sola” (Margarita). Nora no alude explícitamente a su soledad

en el cocinar y el comer; sin embargo, un tono lastimero se escucha como telón de fondo a lo largo de toda la conversación sostenida con ella.

### **Las faenas centrales: comprar los alimentos y preparar la comida**

Cuidar de la familia y verse recompensado por su compañía, su bienestar y su aplauso, requiere de al menos dos tareas centrales: comprar los alimentos, y prepararlos para que se transformen en comida, que hemos dicho que es alimento+afecto. De seguidas se despliega este núcleo de sentido, configurado por: la adquisición y el acarreo del alimento hasta la cocina con los correspondientes malabarismos económicos; y por la compleja actividad de la preparación o cocción, especie de alquimia que transforma ingredientes sueltos en esos platos o totalidades que salen de ollas, sartenes, boles y bandejas.

La compra de alimentos, balances entre el deseo y la economía: pocas entrevistadas se detuvieron en el proceso de compra, el cual no parece ser algo grato pues la economía aprieta. Margarita y Nora se refieren a lo que han dejado de comprar: “chucherías” (Nora), “tocineta, jamón” (Margarita). A estas restricciones se suman ciertas condiciones de los supermercados: “es costoso, muy costoso balancear los alimentos. Compró en (...) lo encuentro el más barato, aunque se ha echado a perder. La carnicería tiene malos olores y el personal atiende mal (...) yo sí paso trabajo comprando la comida” (Gloria).

La preparación o el esfuerzo cariñoso: nuestras cocineras suelen detallar ingredientes, procedimientos y a veces ciertos secretos de esa faena que transcurre entre sus manos, su afecto y su imaginación. Insisten en la sencillez de sus platos cotidianos, atribuible a la conciencia del esfuerzo, el tiempo y los costos que están involucrados en esos actos de magia como aquel de Diana que transformó en deliciosa sopa un poco de agua, sal, un trozo de carne, ciertos tubérculos y un manojo de hierbas.

Patricia describe así uno de sus platos:

“... con el pollo (...) a veces hago un plato donde lo dejo remojando picado en tiras finas, en jugo de uvas y luego lo cocino en crema de leche y lo acompaño con arroz blanco y pasitas”.

Y Nora detalla “mis plátanos”:

“... los pico, les pongo agua, cinco cucharadas de azúcar y los pongo a cocinar... bien maduros... y me quedan como si fueran al horno. Después que están listos los abro por la mitad, doraditos y entonces les pones su quesito blanco por dentro”.

## fundamentos en humanidades

Dos secretos nos fueron confiados, uno por Gloria:

“cuando el grano está dos o tres horas y ha ablandado pero no como a uno le gusta, cremoso, entonces... es un secreto, agarro dos o tres puños de hielo y en ese hervor le tiro el hielo”;

otro por Irene:

“lo mejor que hay para quitar el sabor a huevo es un ron cubano que se llama (...) es como perfumado”.

Los sentidos se mantienen despiertos, pues los alimentos se tocan mientras se escogen y cortan, se huelen para probar su frescura; y una vez transformados en comida, la vista dice que “está doradito”, el oído reporta que “cruje”, el olor advierte que “casi se pasó de tiempo” y el tacto afirma que “está durito” (Nora). La degustación comienza por el olfato: “mmm” dicen al unísono Julia y Carmen cuando hablan de las cachapas y su olor a maíz; “mmm” dicen la hija y el esposo de Patricia al acercarse a la cocina.

Las panquecas de Irene quedan “esponjaditas”; de esa suavidad con alvéolos dan cuenta los ojos, los dedos y el paladar. Gloria le da a la carne “una sobadita con pimienta y ajo” y Laura confiesa mientras sonríe “me encanta trabajar con el ají dulce porque tiene muchos colores”.

El tiempo es fundamental ya que un demasiado pronto o un demasiado tarde pueden constituir catástrofes culinarias, y basta menos de un minuto para que ocurran; quedar crudo puede ser tan grave como quemarse. Ese tiempo suele no ser cronometrado tal y como exigen los tiempos modernos: es largo como cuando se remoja o se macera “de un día para otro” o breve como cuando se “da vuelta y vuelta” a un bistec (Gloria).

También el tiempo de dedicación en general, cuenta, pues hay otras cosas que hacer:

“cuando cocino, suelo pensar en el tiempo que eso me llevará... me gustan las ideas prácticas, pues no dispongo de mucho tiempo y tampoco tengo una cocina que invite a estar mucho tiempo metida en ella” (Patricia).

Observando la actividad culinaria de las entrevistadas puede decirse que otros equilibrios difíciles pero logrados de manera casi inadvertida, parecen ocurrir con las cantidades de sal, azúcar, aceite y especias: la cantidad exacta de azúcar lleva al juicio de “está dulcito, rico” (Nora); un poco más ya lleva al “empalago” (Carmen) y menos de lo justo lleva al “insípido” (Julia). Las “pizcas” y los “toques” vaya usted a saber qué cantidad exacta implican; sólo una mano avezada sabe cuánto colocar; y sólo a posteriori puede emitirse el juicio, en base al resultado. “Es bueno cilantro pero no tanto”, dice la sabiduría popular.

El papel de la sal, las especias y las hierbas es dar sabor a la comida; funcionan entonces como seres que aportan gusto a unos alimentos que por sí solos no parecen tener sabor o al menos no el deseado: “al pescado le pongo limón, pimienta, sal, para que vaya cogiendo gusto” (Gloria).

### El espacio de los quehaceres

Los quehaceres implicados en el cocinar, que son diversos y a veces simultáneos como picar y sofreír, lavar y vigilar, probar y añadir, transcurren en un espacio particular, la cocina o la entraña de la casa; a ella llegan alimentos y sale comida gracias a unas hechiceras o encantadoras, sin vestido de luces ni varitas, que se sirven de objetos útiles y queridos a la vez y de recetas que inspiran pero no se copian. Ellas trabajan en compañía de personas ausentes y con una condición fundamental: limpieza y orden.

La cocina que se tiene, raramente se corresponde con la que se quisiera tener; se sueña con:

“... espacio para picar, para tener una mesa en la cocina, para guardar cosas” (Paula),

“... nunca he podido tener la cocina de mis sueños. La que tengo es muy pequeña. Con escaso espacio para picar las cosas (...) los escaparates en la pared están al descubierto, es decir, tú puedes ver los platos y demás; no me gusta (...) es muy fea” (Patricia).

Irene “la haría más grande” y Margarita dice de su cocina “no me gusta porque es muy oscura y muy calurosa, quisiera tener una cocina ventilada, con un ventanal; clarita”.

Los utensilios, objetos queridos: en la cocina habitan objetos apreciados ya sea por su proveniencia: “era de mi mamá” (Margarita), “lo compré yo” (Nora) o por su efectividad: la “olla que no pega el arroz” (Nora), el “cuchillo afilado que corta muy bien” (Elena). Esos objetos por momentos adquieren vida propia, parecen ser ellos quienes imprimen sabor y olor a la comida: “esa olla huele mucho a leña, es como si estuviera cocinando en leña” (Irene); “yo tengo mi propio caldero, me da el sabor que yo quiero” (Gloria).

La nevera es un artefacto central pues preserva los alimentos; es quizás el vientre helado de la cocina, un lugar que refleja cosas que suceden en casa: “Cuando yo voy a alguna casa y tengo la oportunidad, me gusta abrir la nevera para ver qué hay (...) eso como que me da una puerta abierta a conocer más a la gente de la casa” (Rafael).

La receta que inspira pero no se sigue: dicen los expertos que las recetas detalladas en ingredientes, cantidades y tiempos caracterizan la cocina moderna (Lovera, 1998) y que son prolijas en detalles para facilitar

las tareas a la mujer de estos tiempos, ocupada en otros quehaceres, simplificadora de ciertos deberes y buscadora de derechos. Pues bien, nuestras cocineras dicen sólo inspirarse, buscar ideas en los recetarios, pero no seguirlos al pie de la letra:

“Yo no las hago exactas sino que las cambio; las cargo un poco más de sabor” (Gloria).

“De un libro de cocina, de ahí aprendí a hacer la carne; no la hago como dice ahí” (Nora).

Los recuerdos: las cocinas suelen estar habitadas también por personas ausentes que donaron los utensilios de sus propias cocinas. Sus recetas, secretos y gestos se llevan en la memoria:

“Me traen muchos recuerdos las recetas de la gente y les pongo su nombre” (Irene).

“Yo tengo las ollas que eran de mi mamá y para mí ¡eso significa tanto!” (Margarita).

“Las ollas eran de mi mamá; para mí son lo máximo” (Gloria).

“Quiero mucho una olla que estaba en la granja de mi suegro” (Irene).

“Mi mamá me enseñó (...)” (Margarita, Irene, Nora, Gloria).

“Cuando yo huelo la canela, me acuerdo de los panes que me hacía mi abuela” (Laura).

“A mi abuela los huevos nunca se le dañaban (...) eso nunca se me olvida” (Nora).

Limpieza y orden como condiciones: entre los rasgos más significativos de la modernidad se encuentran las exigencias del medir con instrumentos y del limpiar con productos químicos. Ya señalamos cómo en las cocinas de nuestras entrevistadas los tiempos y cantidades no suelen medirse con instrumentos sino con experiencia o “al ojo”; no se trata de minutos ni de gramos exactos. Con la limpieza parece ocurrir otra cosa: sus preceptos suelen practicarse con rigurosidad y productos especializados: esponjas blandas y duras para fregar, trapitos para limpiar el tope y el fregadero, paños para secar los platos, coleteo para el piso, jabón lavaplatos con corta-grasa. Todos ellos pueden observarse casi de inmediato al entrar en las cocinas.

“Intento mantenerla lo más limpia posible... mi obsesión (...) me gusta cocinar organizadamente, ir cocinando y limpiando al mismo tiempo” (Patricia).

La grasa y la mugre, los “malos” olores, son declarados enemigos. También los “bichos” tales como “chiripas y cucarachas” (Margarita, Irene, Gloria, Nora). A Nora no le gusta freír la comida porque le “disgusta bañar la cocina de aceite y el mal olor que desprende”; a Margarita no le “gusta

que nadie más lave los platos, porque no se sabe si lo hace con las manos limpias”. Irene se lava “mucho las manos” mientras cocina. Y Gloria coloca “los bistecs todos acomodaditos en papel aluminio, uno por uno”.

### Comemos mientras conversamos

Damos por terminado, aunque por pocas horas, el proceso de cocinar y pasamos ahora a la mesa, pues la comida está a punto de servirse. Comer significa compartir el pan, la sonrisa, el (dis)gusto; significa entonces paladares y afectos que se encuentran y/o desencuentran.

Momentos que se cuidan: poner la mesa, servir la comida, convocar a los comensales, sentarse a la mesa, son otros actos cotidianos ricos en significación. Son “momentos que se buscan mantener para mantenernos unidos, para vernos, conversar, saber cómo estamos, qué nos sucedió en el día” (Patricia). Se da por descontado que comer juntos mantiene y renueva la cercanía afectiva de la familia.

El “nosotros” sigue encabezando este sentido del comer; si uno come solo, no tiene a quien convocar ni con quien conversar; por lo que quizás se opte por hacer otras cosas mientras se come: cuando Paula vivía con su madre “no solíamos comer juntas, cada quien comía a la hora que le iba mejor (...) cada quien comía en su cuarto viendo la TV (...) desayunaba algo sencillo mientras me vestía”. Después de casarse se refiere a un “nosotros” para quien “el momento de la comida se ha transformado en algo muy importante, que intentamos cuidar mucho (...) nos hemos planteado almorzar y cenar juntos entre semana y los fines de semana, las tres comidas”.

Poner la mesa, sencilla y limpia: pudimos observar que nuestras cocineras no parecen prestar mayor atención a los detalles decorativos de la mesa diaria: “mantel, platos, cubiertos, vasos y servilletas, más nada” (Gloria). “Nada de copas, varios tipos de cubiertos, servilletas de tela ni adornos” (Elena). Se tolera incluso un “mantel viejo” (Irene) o unos “platos desportillados” (Margarita) siempre y cuando estén limpios. La religión católica y los manuales de urbanidad, emparentados por cierto, no simpatizan con mesas suntuosas, excesivas en decorados ni en cantidades.

En la casa de Diana y Rafael

“... no hay idea de vajilla (...) los platos, los cubiertos, las tazas, son todos distintos, cada quien agarra el que más le guste (...) preferimos esos platos porque son más livianos, más fáciles de lavar, no importa si se tropiezan o si se rompen” (Rafael).

## **fundamentos en humanidades**

Cariños y paladares: en cambio sí se repara en la presencia de personas queridas, en que les agrade la comida y aplaudan a la cocinera:

“... me gusta que me digan que está sabroso” (Margarita).

“... me molesta que los demás no se den cuenta del tiempo y esfuerzo; que se lo coman todo y rápido y sin decir nada” (Paula).

“... creo que la mayor satisfacción es que la gente se coma lo que haces, de lo contrario lo considero un desprecio” (Patricia).

Se espera también cierto despliegue de normas de urbanidad, quizás ajustadas a los tiempos presentes: no “gusta que hablen con la boca llena” (Margarita) o “sin camisa” (Diana), pero ya “no importa que pongan los codos en la mesa” (Irene).

“... se celebra la comida, es decir, el acto de comer, degustar (...) comer es uno de los mejores momentos de compartir, conversar, echarnos a reír y pelear (...) los momentos que implican un poco de calorcito” (Patricia).

“... comer es casi una fiesta, un momento alegre ¿entonces por qué no puedes cantar?” (Rafael).

### **El cuerpo que digiere: un desatendido**

Uno come para nutrir al cuerpo y al espíritu, al afecto y a los demás. Llama la atención que las referencias de nuestros entrevistados aluden casi exclusivamente al afecto por y hacia los demás; de mi-cuerpo-que-comer se destacan sólo el paladar y la vista. El cuerpo que es nutrido, que traga y digiere la comida una vez saboreada, no está presente explícitamente sino en una de las entrevistas (Gloria) y es mencionado de pasada sólo en dos, haciendo una breve referencia a su “pesadez” cuando se “come mucho” (Nora) o se comen “ciertos alimentos” (Carmen).

Gloria se ocupa de describir en detalle la relación con su cuerpo que come:

“... yo escucho mi estómago cuando me dice que ya está lleno, que no quiere más aunque la comida esté deliciosa (...) yo voy contra mí misma, contra mi organismo, si como algo que no me provoca”.

El cuerpo que procesa el alimento, que lo retiene y lo expulsa (estómago e intestinos) no es mencionado explícitamente, quizás porque no es de buena educación hacerlo. Las vísceras no son bien tratadas por las buenas costumbres, acaso porque son incontrolables, y el proceso de expulsión, vía oral o vía anal, es tema tabú; nos acercan demasiado a la animalidad, al igual que el morder y masticar, acciones de las que tampoco se habla abiertamente. Se prefiere hablar del saborear, del gustar, es decir, de la significación más plenamente humana del comer.

## El hambre y sus variantes

Este es otro sentido mencionado oblicuamente. El interlocutor puede apenas sospecharlo, pero no hay claves seguras que den cuenta de su existencia. Quizás es el hambre en términos de la imposibilidad económica de adquirir alimentos, de tener comida al frente, lo que hace a Nora “comer dos veces al día...”, quedando el hambre colocada en esos puntos suspensivos; y también lo que la lleva a celebrar la “sensación de alivio” que significa la comida de las 4 de la tarde, ocho horas después de la comida anterior: “¡Paso tanto tiempo sin comer!”.

El hambre estaría presente también en las “dos comidas diarias de un plato cada una”, que han sustituido a las “tres comidas que eran usuales” (Margarita); o en el “banquete” de Julia que consta de “una sopita y un arrozito” así como en la espera de la carne que llega a su mesa “una vez a la semana” y en cantidades limitadas (“un bistecito o una piccita de pollo”). Su hermana Carmen recuerda que cuando eran niños “no teníamos como llevar comida para el colegio (...) desayunábamos una tajadita de plátano y una arepita”.

Esta forma de hambre sería la que ha sido llamada “encubierta” (De Castro, 1950: 20) la que no mata pero encoge el estómago, la energía y la alegría. El hambre mirada de frente, el hambre “manifiesta” (De Castro, 1950: 20) entristece, provoca negarla, apartarla; es la forma más evidente de pobreza material, de desesperación espiritual. Da vergüenza reconocerla ¿por vincularse convencionalmente a castigo divino; o a pereza y descuido humanos?

Julia recuerda un episodio narrado por su madre, en el cual “no había nada (...) se quedaron sin nada. No hallaban qué comer, estaban muy debilitados”. A lo cual añade con voz quebrada su hermana Carmen “eso es muy triste; pasaron mucho trabajo”. Esa carencia terrible, que lleva al umbral de la muerte, es entregada a Dios a ver si él o la Virgen pueden hacer algo, pues las fuerzas humanas parecen no ser ya suficientes: “entonces mi mamá, viendo esa necesidad tan fuerte se hincó de rodilla y le pidió a la Virgen (...) más nunca, gracias a Dios, hemos pasado hambre” (Julia).

Se dice que “la pobreza produce efectos psicológicos (sic) como la angustia de no poder alimentar a los hijos, la inseguridad de no saber cómo se podrá obtener la próxima comida, la vergüenza de no tener alimentos” (Narayan, 2000: 37).

El personaje de Hamsun nos coloca de manera ineludible ante el hambre o dentro de ella:

## **fundamentos en humanidades**

“... me daba feroces mordiscos. Estaba extenuado y sentía náuseas (...) un singular desmayo me invadió repentinamente (...) los intestinos se retorcieron en mi vientre como serpientes y en ninguna parte estaba escrito que yo pudiera comer algo antes que terminara el día (...) lloré a lo largo de la calle, cada vez más apiadado de mí mismo (...) Dios mío, qué desgraciado soy” (Hamsum, 1973: 65-71).

El apetito en cambio es alegre, tiene certeza de que comerá, probablemente algo de su gusto (“mmm”).

### **Sentidos resumidos**

Desde una aproximación hermenéutica a un conjunto de entrevistas y notas que nos comunicaron los significados que para las personas abordadas tienen acciones y lugares comunes como cocinar y comer, la estufa y la mesa, hemos intentado ponernos a la altura de gestos, decires y quehaceres más cotidianos -y ricos- que una cultura pueda desplegar. En nuestra propuesta interpretativa, el cocinar en casa significa principalmente cocinar para la familia, para un otro cercano, entrañable, a quien se ofrece alimento y afecto y de quien se espera reconocimiento. La comida toca y es tocada, no sólo por sentidos papilares y olfativos sino también por las atmósferas afectivas del hogar, cuyo calor depende en buena medida de aquella.

Las manos y el cariño de la cocinera hacen magia, transforman ingredientes individuales en totalidades que se gestan en un espacio, la cocina, que aunque no siempre agrada, se intenta mantener limpia y ordenada. Allí habitan enseres y seres especiales por su proveniencia, eficiencia y huellas en el recuerdo. Esas totalidades que se llaman bandejas y platos servidos, se colocan en una mesa cuya sencillez y de nuevo, limpieza, se destacan. El cuerpo está referido fundamentalmente desde sus acciones de mirar, oler y degustar; en menor medida desde el digerir y para nada desde el expulsar; no es de buena educación mencionarlo. Finalmente, el hambre como ausencia del alimento, es un tema no abordado directamente, quizás por la vergüenza y la tristeza que despierta ♦

## Referencias bibliográficas

- Bachelard, G. (1986). *La poética del espacio*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Bernard, H. (1988). *Research methods in cultural anthropology*. London: Sage.
- Brillat-Savarin, A. (1999) [Original: 1825]. *Fisiología del gusto*. Barcelona: Iberia.
- De Castro, J. (1950). *Geografía del hambre*. Buenos Aires: Peuser.
- Gadamer, H. G. (1977). *Verdad y método*. Salamanca: Sígueme.
- Garagalza, L. (1990). *La interpretación de los símbolos*. Barcelona: Anthropos.
- Geertz, C. (2000). *La interpretación de las culturas*. Barcelona: Gedisa.
- Giorgi, A. (1994). A phenomenological perspective on certain qualitative research methods. *Journal of Phenomenological Psychology*, 25 (2): 190-220.
- Glaser, B. y Strauss, A. (1967). *The Grounded Theory*. New Jersey: Aldine de Gruyter.
- Hamsun, K. (1890/1973) [Original: 1890]. *Hambre*. Obras Escogidas, Tomo I. Madrid: Aguilar.
- Kvale, S. (1983). The qualitative research interview. *Journal of Phenomenological Psychology*. Vol. 4, Nº 2, 171-196.
- Lovera, J. (1998). *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.
- Maffesoli, M. (1997). *Elogio de la razón sensible*. Barcelona: Paidós.
- Narayan, D. y otros (2000). *La voz de los pobres ¿Hay alguien que nos escuche?* Madrid: Mundi-Prensa, publicado para el Banco Mundial.
- Ricoeur, P. (2001). *Del texto a la acción*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Rubin, H. (1995). *Qualitative interviewing*. London: Sage.
- Santayana, G. (1955). *The sense of beauty*. New York: Random House.
- Strauss, A. y Corbin, J. (1990). *Basics of qualitative research*. London: Sage.
- Telfer, E. (1996). *Food for thought*. New Jersey: Routledge.
- Valdés, M. y otros (2000). *Con Paul Ricoeur: indagaciones hermenéuticas*. Caracas: Monteavila.