

“Cómetelo todo con las dos bocas”: Culturas femeninas franco-españolas en la cocina

PATRICIA M. ESTEVEZ JIMÉNEZ
Sindicat de Periodistes de Catalunya

Raimunda (Penélope Cruz), su hija (Yohana Cobo) y su hermana Sole (Lola Dueñas) van a visitar a su tía (Chus Lampreave). Es el día de Todos los Santos, y tras limpiar la tumba de sus padres –fallecidos trágicamente-- en el cementerio del pueblo, la visitan antes de volver a la capital. Su tía, con evidentes signos de demencia senil y, a pesar de que no sale de casa según su vecina Agustina (Blanca Portillo), tiene buen aspecto físico, está cuidada, tiene la casa limpia, y les ha preparado unos tuppers con comida. En esta escena de “Volver” (2006), de Pedro Almodóvar, los barquillos que Lola Dueñas y Penélope Cruz comen en la mesa camilla de su tía, les trae el olor y el sabor de su madre muerta (Carmen Maura), cual madeleine proustiana. ¿Pero realmente estamos hablando del mismo tipo de recuerdo? ¿Tiene el mismo significado simbólico el barquillo de Almagro que la madeleine de Collibri?

¿Son nuestros los hábitos alimenticios franceses similares a los españoles? Ambas culturas, con sus diferencias y peculiaridades, pertenecen a la llamada “dieta Mediterránea”. No deja de ser, cuando menos irónico, que la primera definición *per se* de dicha dieta Mediterránea como la conocemos en nuestros días, la estableciera dos norteamericanos: Ancel y Margaret Keys en su libro *Eat Well and Stay Well* (1959). Escrito en su momento para el público norteamericano, el libro de los Keys identificaba un modelo alimenticio saludable en países de la cuenca mediterránea, que prevenía las cardiopatías y el cáncer mediante el consumo de aceites vegetales (preferiblemente de oliva), pasta o pan (trigo), vino y verduras. Este concepto, se unió a la interpretación del espacio mediterráneo como centro de consumo, de intercambio de materias primas, de hombres y de alimentos (creando así un

régimen alimenticio duradero) que se quiso interpretar en el libro de Ferdinand Braudel, *La Méditerranée et le monde méditerranéen à l'époque de Philippe II* (1949) (Capatti 175-177).

Montanari rechaza la simplificación de la dieta mediterránea a un puñado de normas de consumo “porque implica una cultura, una historia y un estilo de vida (éste era, para los hombres de la antigüedad, el auténtico sentido de la palabra “dieta”). Convertirla en una prescripción higiénica equivale a inmovilizarla, a momificarla. Y considerarla como una cosa sencilla, vinculada a la *naturaleza* del lugar, nos lleva a ignorar, una vez más, que es el resultado de una cultura antigua y profunda, que los pueblos del Mediterráneo han aprendido a compartir, a modificar y a crear día a día” (130). Y, a pesar de la interpretación que se quiso hacer de sus palabras, el mismo Braudel avisaba al lector, según menciona Capatti en su artículo, “Quien quiera abordar el libro de la manera como a mí me gustaría que lo hiciera, hará bien si aporta sus recuerdos, su visión del mar interior y pone color a mi texto, si me ayuda a recrear esta magnífica presencia...” Según Braudel, el Mediterráneo necesita un mapa sentimental (“recuerdos”), lo específico de cada pueblo (“su visión del mar”) y el estilo de vida que caracteriza a aquellos que compartimos la influencia mediterránea, aunque sea a kilómetros de las orillas del mar, para poder definirse de una forma completa. Y, por extensión, también lo necesita su cultura alimentaria.

Las diferencias de clase (sin olvidar las de credo) han definido, a lo largo de los siglos, los hábitos alimenticios en Europa (Sarti 219), configurando dos tipos de alimentación de acuerdo a Isabel Gómez Turmo: la de las elites y la de la “clase mayoritaria”, la del pueblo llano, que viene a ser “el sistema culinario mayoritario del Mediterráneo”, definido a través de sus ingredientes (como los cereales, legumbres, pescados, frutas, verduras...), condimentos (aceite de oliva, hierbas aromáticas y especias) y procedimientos (majar, triturar, adobar, untar, rebozar, empanar, mechar, rellenar, estofar, freír...) (55-56). Dos son los elementos diferenciadores entre ambos tipos de

alimentación: la elección de los alimentos que conforman la dieta, y la persona que cocina estos alimentos.

Entre las elites la cocina estaba reservada a los hombres, en muchas ocasiones de extracción social elevada: se requerían personajes de absoluta confianza, por una parte, por el miedo a los muy comunes envenenamientos, y por otra parte, porque el honor de la casa dependía de los banquetes, que escenificaban el fasto y la ostentación de la riqueza. Las mujeres, consideradas “vinolentas, maldicientes o brujas” en esa estricta jerarquía sexual, no eran dignas de esta posición (Sarti 203-5).¹ Es en este punto en el que se puede identificar una de las razones por las que los grandes cocineros fueron desde un principio, en su gran mayoría, hombres, y no será hasta finales del XVIII y sobre todo, el XIX, que las mujeres entrarán en las cocinas de las clases superiores de forma normal, gracias en parte a la influencia de los gustos culinarios franceses en toda Europa: la adopción de la cocina burguesa, de platos menos complicados, era preparada tradicionalmente por el amo con la ayuda de las criadas.

Sin embargo este hecho no es nuevo en la Europa moderna: la consideración de la actividad culinaria como fundamentalmente servil se puede rastrear ya en la tradición de origen romano: “Según Tito Livio y Plutarco, en el tratado de paz entre los romanos y los sabinos posterior al rapto de las sabinas, los maridos de las muchachas raptadas se comprometieron a no imponerles trabajos humillantes como moler el grano y cocinar. De estas faenas se encargaron los esclavos” (Sarti 206-7). Sólo algo más tarde, según Sarti, se

¹ Raffaella Sarti alude a un escrito del XVII de Francesco Tanara: “Osaré afirmar que, para la buena economía, es más provechoso tener un hombre cocinero, que una mujer. (...) [los que sirven la comida debían ser] limpios, fieles y competentes. ¿Quién no sabe que de ordinario es más limpio el más sucio de los hombres que la más limpia de las mujeres? (...) El solo hecho de comparar la inteligencia ordinaria de un hombre con la de la mujer es una grave afrenta a nuestro sexo.” Comenta Sarti que el repertorio de comentarios misóginos continua: y por desgracia, es un mensaje que caló durante toda la Edad Moderna.

revalorizó el trabajo considerándolo un arte, después de la guerra de Asia contra Antíoco (186 a.C.).

¿Y qué hacían, en fin, esas mujeres de clase alta en el siglo XVIII? Emilia Pardo Bazán, en una semblanza comparativa de las mujeres francesas y españolas del XVIII, nos dice de ellas:

La mujer del siglo XVIII, entre nosotros, se diferencia totalmente de la de Francia en los albores de la Revolución. Mientras la francesa del siglo XVIII es quizá la más ingeniosa, escéptica y libre que registra en sus anales la historia (sin exceptuar a la mujer ateniense), la española es la más rezadora, dócil e ignorante (...). Esta mujer neta y castiza no salía más que a misa muy temprano (pues, según el refrán, *la mujer honrada, la pierna quebrada*). (...) Ocupaba esta mujer las horas en labores manuales, repasando, calchetando, aplanchando, bordando al bastidor o haciendo dulce de conserva (...); consultaba los asuntos domésticos con un fraile, y tenía recetas caseras para todas las enfermedades conocidas. Tan genuina figura femenil no podía menos de desaparecer al advenimiento de la sociedad moderna (86-87).

Esta definición de la mujer española, y su dedicación a la cocina, meramente centrada en la fabricación de dulce de conserva y recetas caseras curativas, entronca con los escritos italianos y franceses mencionados por Sarti (208), “que daban recetas de mermeladas, conservas y jaleas, y otros postres que se consideraban curativos, pero no verdaderas recetas de cocina”.

El trabajo de las mujeres: el ámbito doméstico

Sin embargo, explica Sarti, entre las familias de clases medias y bajas italianas y francesas, eran cocineras las que guisaban, y “al tratarse de una tarea que requería habilidad y de la que dependía el bienestar material de la familia, no se delegaba tanto en el personal de servicio como las de lavar o limpiar” (206). De acuerdo con Sarti, más o menos a partir del siglo XVIII, “las mujeres de toda Europa y de todas las clases sociales se ocuparon más que antes de todas las tareas relacionadas con la esfera alimentaria, que llegaron a ser un elemento crucial en la propia definición de la feminidad. La maternidad, para las

mujeres nobles y ricas, también significaba alimentar a sus hijos” (216).

Según Annamaria Ciarallo (111), ya Catón asigna al ama de casa, en *De agricultura*, el papel de proveedora de alimentos, y recogiendo lo dicho por Genofonte, hace una larga lista de utensilios que necesita así como de las recetas más de moda en la época. En la división del trabajo que el patriarcado ha establecido, la mujer ha tenido que ocuparse primordialmente de la salud física y psíquica de los individuos (de la función biológica y social) y del día a día de la institución patriarcal perfecta, la familia, mientras que el hombre, a pesar de la asignación de Catón, se ocupaba de proveer la materia prima para ella.

De esta manera tan simple, se inventó el concepto de lo público y lo privado, siendo lo público el trabajo realizado fuera de la casa, y lo privado el doméstico. Todo lo que quedaba encuadrado dentro del trabajo doméstico parecía ser lo femenino para el patriarcado, y todo el tipo de emociones relacionadas con el reducto de “lo privado” se consideraba como lo “esencialmente” femenino. Esto incluía, pues, el cuidado de los niños y la alimentación. Así lo explica Mabel Gracia:

La alimentación cumple funciones fisiológicas esenciales para la supervivencia humana, es uno de los principales procesos que permite la subsistencia física y condiciona la salud. Alimentar es nutrir, es cuidar, es reproducir. Las mujeres, por disposición fisiológica también, son quienes alimentan a las personas durante los primeros meses de su vida y, en parte por esta razón, quienes acaban cuidando y reproduciendo a los miembros del grupo doméstico durante el resto de su ciclo vital (30).

Paloma Gómez hace referencia a las 4 fases fundamentales de aprendizaje de los roles según Ann Oakley: socialización, canalización, tratamiento verbal y exposición a la actividad. Gómez detalla cómo en la socialización

Las niñas integran dentro de sí la forma en que la madre y otras mujeres adultas las ven (¡qué importante es lo que le decimos a las

niñas sobre su cuerpo!) Esto incluye el tono de voz, la forma de vestirse, los gestos y también la actitud hacia la comida: por regla general las niñas buenas son las que “se lo comen todo” (79).

En la canalización, mientras tanto,

Se centra la atención de la niña sobre determinados objetos, temas y juguetes que le sirven para identificarse con el papel de género que se le tiene reservado. Así la madre, desde pequeña, la incita a jugar a comiditas (...) No es de extrañar que el rechazo a este papel asignado conlleve el rechazo al alimento (79).

En cuanto a la exposición a la actividad, destaca que

A las niñas se las canaliza hacia actividades consideradas como tradicionalmente femeninas, tales como limpiar la casa y hacer la comida. Aun en casos en que la mujer accede a una formación profesional o académica, sus opciones resultan condicionadas por los supuestos generales sobre sus capacidades y preferencias en tanto que mujer (79).

En las páginas siguientes, Paloma Gómez explica cómo los sentimientos de aceptación o de rechazo por parte de los adultos, según la niña obedezca o no al modelo establecido por la sociedad, afectan a las adolescentes, en quienes crecerá la angustia si optan por una forma de vida fuera de lo establecido como “lo femenino”. Y sigue: “Por otro lado, la adolescente intuye que, precisamente en ese rol nutricional que tan cuidadosamente le han inculcado desde la infancia, se esconde una poderosa arma de rebelión contra la estructura familiar tradicional” (80).

Así, el alimento se convierte en una “poderosa arma”, una estrategia de subversión que a las chicas que padecen anorexia las lleva a tomar control de sus alimentos—y con ello de su cuerpo— hasta el extremo de no ingerir ningún tipo de alimento.

Sin embargo, el sistema patriarcal, a la vez que “obliga” a abrir la boca de las mujeres para “comérselo todo”, también ha criminalizado las bocas de la mujer a lo largo de la historia. Como explica María-Milagros Rivera, el patriarcado consigue

cerrarnos tanto los labios de la boca como los vulvares, ocultándolos, y consiguiendo así que el sexo se quede “sin construir, quedará sin representaciones simbólicas propias”, ya que

Un sexo que no se dice, que no está construido con signos propios, quedará fácilmente subordinado al sexo que tenga existencia simbólica propia. Se puede quizá entender ahora que el género femenino sea la construcción de lo femenino hecha por los padres, hecha desde esa forma de subjetividad masculina; que sea, por tanto, lo que las mujeres deben ser, no lo que ellas piensan independientemente que son (44).

A esas dos bocas, debemos añadir, pues, la boca “criminalizada” con la comida, y a la ironía que conlleva: las mujeres no pueden comer “demasiado”, presionadas por el ideal de belleza, pero sin embargo tienen que preparar la comida para los demás.

Cuando la mujer se incorpora a la esfera laboral, la situación cambia. Sarti asegura que “cuando arraigó en las clases altas la idea de la mujer nutricia, el hecho de que las obreras se ocupasen poco de alimentar a sus hijos y sus familias se consideró una aberración más del trabajo en las fábricas” (217). La industrialización trajo unos modos, que se pueden trasponer fácilmente a la situación de la mujer de hoy. Ahora no todas las mujeres cocinan a la hora de la comida, ya que las distancias y los horarios no se lo permiten. Y no sólo no cocinan, sino que tampoco pueden hacer otros tipos de tareas domésticas tradicionalmente “femeninas”. Ante esto, las redes de ayuda femenina se ponen en marcha, y se reclama la ayuda de otras mujeres; en primer lugar se acude a la familia más inmediata, las hermanas y madres (en un fenómeno de “super-abuelas” que ya ha sido reflejado repetidamente en los medios de comunicación), después a las hijas a partir de la adolescencia y, por último, a vecinas, amigas, o incluso se contrata a la “señora de la limpieza” por horas, o a una “interna” a modo de moderna criada. En una sociedad multicultural como la de hoy en día, en que la inmigración es frecuente, estas suelen ser en número cada vez mayores mujeres inmigrantes (en una inmensa

mayoría, por desgracia, mal pagadas, y fuera del sistema legal de contratación, con la precariedad que ello conlleva.)

Sin embargo, y a pesar de que las mujeres siempre buscarán estrategias para suplir su presencia en la casa (y me tomo la libertad de decir que en muchas ocasiones, la presencia de personas de otras culturas ha de enriquecer, necesariamente, el ambiente de aprendizaje y convivencia de los habitantes de la casa), las mujeres trabajadoras han sido culpabilizadas de la desestructuración del hogar, y con ello, de la alimentación. De esta manera, no sólo se rompe el equilibrio “emocional” que ha de dar una madre en el seno del domicilio familiar, sino que también se rompe el equilibrio “físico”, y aquí ya se estaría “jugando” con la salud... Así lo explica Mabel Gracia:

(...) junto con el factor tecnológico, las mujeres y, en particular, las modificaciones ocurridas en relación a sus actitudes y trabajos, han sido especialmente centrales en la definición de las tendencias negativas del comportamiento alimentario: la desestructuración de las prácticas, la homogeneización del consumo o la deculturación de saberes. En efecto, la creciente incorporación femenina en el trabajo extradoméstico remunerado ha favorecido las explicaciones ofrecidas desde el ámbito político, económico o científico de que la *ausencia* de las mujeres en la esfera doméstica anima el consumo y la demanda de los llamados *alimentos-servicio*, así como la tecnificación del espacio culinario, las prácticas de cocina rápida o la restauración privada y pública en tanto que todos estos procesos han implicado una reducción de sus tareas y dedicaciones domésticas. De igual manera, la industrialización de la alimentación se ha justificado, a menudo, por las necesidades y deseos surgidos de esta nueva situación laboral y se ha presentado como uno de los factores liberadores del colectivo femenino. También el valor otorgado a los trabajos no domésticos se ha expresado como la causa de la ruptura del saber-hacer alimento cotidiano, del referente familiar, dando paso a la influencia de los mensajes variopintos sobre salud y cuidados, formas corporales y dietas (12).

Que la industrialización haya “liberado” a la mujer, por otra parte, se presenta como una falacia. Mabel Gracia explica que

“según diversas fuentes, las mujeres trabajan en casa tres veces más que los hombres, y “la participación progresiva de las mujeres en el mercado laboral no ha modificado la vida cotidiana como cabría esperar”, sino que las ha llevado a la doble jornada (23). En opinión de María Angeles Durán, sobre un texto de Iaiá Vantaggiato, las mujeres soportan esta “doble jornada”, ya que

nunca han aceptado plenamente el modelo fordista con la dedicación plena y casi excluyente al mundo laboral: siempre consiguieron, y mucho más en los tiempos actuales, equilibrar el mundo de las instituciones formales con otros mundos más ricos en significados, en los que el modo de distribución del tiempo es más elegido que impuesto (6).

La cocina, ese lugar propio

En *Ayunos y yantares*, una historia de la alimentación de Galicia, Xavier Castro nos cuenta que su primer manuscrito, publicado en gallego, se llamó *A lume manso* (A fuego lento):

Con tal denominación se pretendía subrayar el hecho de que en las *lareiras*² y en las antiguas cocinas de hierro, cocinar *a lume manso* no era sólo una técnica culinaria destinada a preparar pausadamente los alimentos para que conservaran todo su sabor. Era también una consecuencia de la propia tecnología culinaria, que no permitía la rápida elaboración de los condumios (...) Pero no era solamente esto. En lo que se refiere a la antigua sociedad rural occidental, Jean-Louis Flandrin sostiene que el único modo que tenían de cocinar las amas de casa labriegas era cociendo los alimentos a la brasa y a fuego lento, puesto que debían de atender al propio tiempo las otras tareas de la casa y de la familia. No era posible, pues, que prestasen una atención exclusiva a la cocina, y, de ese modo, si ponían el pote a fuego vivo, corrían el riesgo de que la comida se les quemase. Tal era el imperativo del diario vivir de los campesinos, de manera que pocas veces podían preparar guisos, asados o fritos, salvo en días festivos (19).

² La *lareira* es un fogón característico de Galicia que consiste en una o varias piedras sobre las cuales se enciende la lumbre y se solía cocinar.

Es fácil imaginarse a un ama de casa de ambiente rural, gallega o no, pañuelo negro en la cabeza, cubriendo el moño o rodete encanecido, revolviendo el caldero antes de ir a dar de comer a las gallinas, o acercarse a por agua a la fuente. La cocina ha sido el lugar de vida de las familias hasta hace bien poco. Xavier Castro nos cuenta, un poco más adelante, que en los hogares de clase media, siempre había una espaciosa cocina con una gran mesa, “donde se hacía vida; no sólo por una razón de comodidad para el ama de casa sino para resolver un problema grave en aquel entonces: conseguir una temperatura confortable, sobre todo en invierno; pero a la postre, también en verano”. En las clases media-alta y alta, ya se utilizaba el comedor para las horas de las comidas, ya que probablemente tendrían algún sistema de calefacción. En las casas más humildes, sin embargo, el epicentro era la cocina, la mencionada *lareira*, que no necesariamente tenía mesa y sillas, sino que con mayor frecuencia había losas, bancos y taburetes, que no sólo animaban a acercarse al fuego, sino a la conversación.

Una cocina sólo puede estar plagada de ruidos: no sólo de cacerolas, sino también de voces femeninas. Quién no se ha sentado, tras volver del colegio, en la mesa de la cocina, a contar a su madre las novedades de la mañana, mientras ella termina de hacer la comida... Sin embargo, también es frecuente el escuchar, en muchas ocasiones, el mandar a las mujeres a la cocina, mientras los hombres se quedan en la salita, con el “vosotras sólo habláis de cosas de mujeres: iros a cotillear a la cocina”.

La denotación del habla de la mujer viene de antiguo. Desde que la mujer pasa a ser un simple “contenedor de semen” para la reproducción, y el Padre se apropia de las metáforas de nuestra vida, usurpa también nuestra palabra, o incluso nos silencia totalmente. Así, en las tragedias, vemos como Casandra queda “enmudecida” (49-50), su lenguaje queda inoperante, desconectado de los hechos, condenada a la no credibilidad a pesar de su papel profetisa, simbolizando la falta de reconocimiento político del discurso femenino.

Si continuamos buscando entre las fuentes de nuestra cultura occidental, es decir, en la tradición judeocristiana, será fácil darnos cuenta de la nula voz que la mujer ha tenido en ella. Ya desde el comienzo “(...) la mujer está muda en el Génesis: ya no tiene la palabra, ni el nombre, ni el linaje” (Sau 51). Simbólicamente, el cuerpo de la mujer es controlado, pero no sólo eso, sino que se penalizan actitudes como la “desnudez”, como explica María Milagros Rivera,

En el Occidente greco-romano-cristiano, se entiende que un cuerpo femenino está desnudo, (...) cuando habla. Especialmente cuando habla en público; en el caso del Cristianismo, especialmente cuando habla en la iglesia, lugar común de los cristianos en el cual la palabra femenina es percibida como “indecorosa”. Ha explicado así esta tradición (en lo que al mundo clásico se refiere) Ana Iriarte: “A lo largo de este recorrido en busca del lugar reservado a la palabra femenina en la civilización que definió el silencio como ‘el mejor adorno de la mujer’, se ha ido descubriendo que la línea fronteriza trazada por los griegos entre el universo femenino y el masculino incluye la atribución a la Mujer de un lenguaje enigmático que aparece íntimamente relacionado con el comportamiento discreto que ésta debe adoptar. No sólo la desnudez compromete la actitud púdica inherente al Ideal de feminidad, sino también el hecho de hacerse oír: en público, la palabra de las mujeres, al igual que sus cuerpos, debe aparecer encubierta (43).

Se trata, pues, de las bocas cerradas que mencionaba más arriba.

A pesar de los esfuerzos del Patriarcado por borrar la imagen de la madre, sabían que alguna concesión tenían que hacer para que “las oprimidas” no se quejaran demasiado. Según Victoria Sau, lo femenino permanece en la sociedad bajo tres aspectos o manifestaciones: por imitación de lo institucionalizado (religiones, Iglesias, asociaciones benéficas...); permisividad de lo femenino, tolerado por la pura fuerza de las cosas, pero en posición marginal (el amor maternal, la emotividad, la intuición, el amor); y la feminidad prohibida-perseguida (97).

Entre lo tolerado como “lo femenino”, está la labor de cuidado, especialmente en los primeros meses de vida, de las criaturas que las madres “portan” en sus vientres. Entre las tareas de cuidado, está la directa de la nutrición, pero a su vez, y por la evidente necesidad de comunicarse, la madre enseña a su hijo o su hija a hablar; el lenguaje es, por tanto, inicialmente, parte del orden simbólico femenino, aunque el Padre haga todo lo posible por apropiárselo después. La mujer se “desnuda”, ya no hablando en público, sino en privado: y enseñará a hablar a sus criaturas en la cocina. Pero el patriarcado no se conforma con marcar el lenguaje, sino que decide ridiculizar el habla femenina.

Los varones están a priori desmotivados por aquello de que hablan las mujeres, y no sólo cuando lo hacen de bebés, comidas y limpiezas –contenidos que en tanto que seres humanos también les competen –sino si hablan de cine, de política, de arte..., o de lo cara que está la vida. Las mujeres no hablan: ‘charlan’, ‘cotillean’, ‘murmuran’, etc. Como no se les puede negar la aptitud, se rebaja la aptitud: ‘hablan demasiado’, ‘hablan por los codos’, están de ‘cháchara’ (Sau 50).

Sau, en su texto, se pregunta si en realidad

es un hablar insípido, sin contenidos, fútil o hasta delirante, o al contrario, se le aplican estos adjetivos porque por muy interesante que sea lo que dice... no causa efecto alguno”. Y sigue “al hablar, como dice Collin (1992) como por ventriloquía del varón, las mujeres no transforman la realidad de sus palabras porque son palabras sin agenticidad social, sin poder de ejecución. Son palabras que ya nacen muertas, tanto si son portadoras de contenidos primarios como secundarios. Silenciada simbólicamente, pues, el patriarcado no se preocupa por estas palabras (50).

Ya tras el desplazamiento inicial de la figura femenina en el Olimpo, los dioses se repartirán los lugares públicos, y las diosas, detentan los ministerios ‘menores’ “no porque lo sean en sí mismos sino porque en el nuevo orden patriarcal cumplen

funciones que a éste le conviene”, explica Victoria Sau (72), quien además resalta el hecho de que la diosa Eco repite lo que han dicho otros, traslación a hoy en día de su posible papel como periodista que trabaja en ‘ecos de sociedad’, “o es la noticia no legitimada por la Agencia: el rumor”.

También lo define de esta manera Dolores Juliano:

La sociedad se enfrenta así con la contradicción de ejercitar y desarrollar en un grupo sin prestigio (las mujeres) una actividad prestigiosa: la utilización de códigos elaborados de lenguaje. Una de las formas de solucionar la contradicción podría ser optar por reconocer prestigio a las formas de expresión femeninas. (...) Pero nuestra cultura ha optado históricamente por desvalorizar el lenguaje femenino como tal, independientemente de sus concreciones (...) la desvalorización se dirige tanto a la cantidad de expresión femenina (me refiero al consenso social sobre que las mujeres “hablan demasiado”, cuando por lo contrario todos los estudios empíricos ponen de relieve un intento sistemático masculino de monopolizar las verbalizaciones), como a la calidad de las expresiones (la conversación femenina vista como parloteo insustancial) y a los temas que toca (considerar la información sobre personas, indispensable para el funcionamiento social, como chafardería). En este contexto no puede extrañarnos que las mujeres tengan dificultades, no tanto para plantear verbalmente propuestas de cambio social o para enunciar modelos sociales alternativos, sino para conseguir que la sociedad escuche sus propuestas, las tenga en cuenta o simplemente las reconozca como tales (109).

Un panorama no muy halagüeño dejaría el hecho de que lo poco que dejaran hablar a la mujer fuera totalmente insustancial. Sin embargo, en cualquier ocasión en que ha existido un opresor y un oprimido, ha existido también el inconformismo y la iniciativa de la subversión cuestionando lo impuesto, y con ello se ha producido un necesario desarrollo de la creatividad que ha dado pie a nuevas formas de expresión.

Una vez *impuestas* las ideas hay que mantenerlas en el tiempo para que permanezcan. Y ésta es la función de la Cultura. (...) Cada

palabra, cada frase, cada texto que añadimos a este discurso es una subversión, aunque sea minúscula, del orden patriarcal, puesto que el secreto de dicho orden supuestamente no debe ser desvelado para que se prosiga a sí mismo (Sau 31).

Así, la mujer ha re-conformado el simbólico femenino relegado, en positivo, como explica Rivera Garretas:

Ignoran el código de la “desnudez” del cuerpo femenino cuando toman la palabra desde su cuerpo sexuado. Esta toma de la palabra es siempre pública, es siempre compartida, aunque sin olvidar que las vías de publicidad de la voz femenina suelen ser distintas de las vías de publicidad de la voz masculina. El tomar la palabra puede adoptar la forma de predicación, de profecía, de diálogo entre mujeres, de escrito, de imagen, de sonido y, también, puede tomar la forma de texto inscrito en el cuerpo; es decir, de manifestación somática que expresa una tensión insostenible e inexpressable de otra manera (45).

El “cotilleo”, el hablar de cosas de mujeres, entonces, se acaba de transformar en algo no denostado, sino en una necesaria herramienta de supervivencia, de lucha política para mantener no sólo la cohesión social, sino también los lazos emocionales entre mujeres, y con los que le rodean, para cuidar la relación. Y las cocinas, por tanto, serán ese sitio simbólico, a modo de la habitación propia de Virginia Wolf.

Cuando Castro mencionaba antes el fuego lento, también comentaba como era una faceta, de todas formas,

de una sociedad que vivía a ritmo más sosegado, con largos momentos para dedicar a la charla, ya en las sobremesas, ya en las clásicas tertulias, y a la convivencia más estrecha y demorada. Un tiempo regido por el doblar de las campanas, que no conocía la prisa y el desasosiego que trajeron consigo los modernos relojes y las nuevas dinámicas productivas (20).

Sin embargo, el hecho de la alimentación cotidiana no se reduce a cocinar, sino que conlleva todo un proceso, que Mabel Gracia hace terminar en la transmisión del saber alimentario cotidiano

(43). La relación que la mujer cultiva, en nombre de su madre, se entrevé en otros procesos. Así lo explicaba Simone de Beauvoir en *El segundo sexo*:

La preparación de las comidas es un trabajo más positivo y a menudo más alegre que el de la limpieza. En primer lugar implica el momento de la compra, que para muchas amas de casa es el mejor momento del día. La soledad del hogar pesa mucho a la mujer, sobre todo porque las tareas rutinarias no absorben sus pensamientos. Es feliz cuando, en las ciudades meridionales, puede coser, lavar, pelar patatas sentada en el umbral de la puerta charlando; ir a buscar agua al río es una gran aventura para las musulmanas semi-enclaustradas: conocí una aldea de Cabilia en la que las mujeres destrozaron la fuente que un administrador había instalado en la plaza; bajar todas juntas por la mañana al wadi que corría al pie de la colina era su única distracción. Al salir a comprar, las mujeres se comunican en las colas, en las tiendas, en las esquinas, con lo que afirman los “valores domésticos” en los que cada una encuentra sentido de su importancia; se sienten miembros de una comunidad que—por un instante—se enfrenta a la sociedad de los hombres como lo esencial frente a lo inesencial. Sobre todo comprar es un profundo placer: es un descubrimiento casi una invención. (...) entre vendedor y compradora se establecen relaciones de lucha y de astucia: para ella, el reto es procurarse la mejor mercancía al menor precio; la enorme importancia que adquiere el ahorro más insignificante no se puede explicar solamente por el deseo de equilibrar un presupuesto difícil: se trata de ganar una partida. Mientras inspecciona con desconfianza los mostradores, el ama de casa es reina; el mundo está a sus pies, con sus riquezas y sus trampas para que ella obtenga su botín. Disfruta de un triunfo fugaz cuando vacía sobre la mesa la cesta de la compra. En la alacena, guarda las conservas, los alimentos no perecederos que la protegen del futuro; contempla con satisfacción la desnudez de las verduras y de las carnes que someterá a su poder (226).

A pesar de la imposibilidad de “hablar”, la mujer encontró estrategias de subversión, incluso cuando se le negó la cultura: la cultura femenina, enseñada y vivida en las cocinas, pasada de madre a hijas en una cotidianeidad imparable, se convierte en su propio secreto de existencia; el “secreto de familia” de las

recetas, es el secreto del saber femenino, del deseo de cuidar, mediante el placer o mediante la salud.

La cultura femenina, en definitiva, ha sido enseñada y vivida en el espacio en el que nos (las) encerraron: lo doméstico. En la oralidad no hay solamente un traspaso de simples recetas de comida o cómo quitar las manchas de tomate frito de una prenda blanca... sino el traspaso, el legado, el verdadero “secreto de familia”: el del saber femenino. No por menos, mi madre me repetía las palabras de una gran subversora, Teresa de Jesús: “Dios también está entre los pucheros”... ¿realmente quería decir Teresa que el verdadero sitio de la mujer, incluso si administrado por el Patriarcado, era la cocina? ¿Es cocinar, hablar? ¿Otra estrategia de subversión?

De barquillos y *madeleines*

Volver es un homenaje de Pedro Almodóvar a su madre y su modo de vida. Él mismo lo dice en la página web oficial de la película:

“Volver” es un título que incluye varias vueltas, para mí. (...) He vuelto al universo femenino, a La Mancha (...) Y naturalmente, he vuelto a mi madre. Volver a La Mancha es siempre volver al seno materno. Durante la escritura del guión y el rodaje mi madre ha estado siempre presente y muy cerca. No sé si la película es buena (no soy yo quién debe decirlo), pero sí estoy seguro de que me ha sentado muy bien hacerla. (...) La principal vuelta de “Volver” es la del fantasma de una madre, que se aparece a sus hijas.

Los barquillos y el pisto que Chus Lampreave entrega a las hermanas, para el camino, confiesa Almodóvar que los ha hecho su hermana María Jesús. Los barquillos, como esa madeleine de Proust, no sólo ponen en marcha el mecanismo del recuerdo, de una forma casual. Los barquillos “hablan” por la madre ausente, hablan de su forma de vida, de la cocina donde aprendieron a hablar, donde se compartieron confidencias, e incluso donde se guardaron muchos secretos no comunicados. En el caso de los barquillos, los fabricaba la madre de Agustina y Sole; en el caso

de Marcel, eran comprados: quizás ambos hechos un reflejo de la clase social que representan.

¿Y por qué un dulce? Dice Isabel González Turmo que “el género también ha contribuido a conformar los hábitos alimentarios de los mediterráneos” (57). Mientras que el lado masculino de la sociedad estaba relacionado con la carne y el vino, “alimentos ligados desde hace miles de años al sacrificio, al sacerdocio y a la comensalidad masculina”, “el dulce ha sido el alimento que ha permitido a la mujer el lucimiento público de sus habilidades culinarias, en un mundo donde la comida de puertas adentro permanece oculta. El dulce ha permitido, a bajo precio, el desarrollo de la sociabilidad femenina, pues, gracias a un poco de harina, aceite, huevo, azúcar o miel y, si acaso, frutos secos, especias, vino o licor, las mujeres se han lucido en celebraciones locales y familiares o los han degustado con sus amigas y vecinas en casa” (57).

La obra de Proust es suficientemente compleja, y yo la conozco demasiado poco como para atreverme a profundizar demasiado en el sentido de uno de los pasajes más interpretados – casi manidos—de la historia de la literatura mundial. Sin embargo, sí he de decir que la madeleine, un dulce que aparece en la tradición francesa en el siglo XVIII, recuerda al Marcel de *À la recherche du temps perdu*, si bien no la figura femenina de su madre, la de su tía en un pasaje de nutrición, un momento de ternura maternal, que por extensión le hace evocar su infancia. Lo que sí me resulta interesante es saber que, en la primera versión del episodio que se conoce, (en el prefacio de *Contre Sainte-Beuve*), el alimento en cuestión no sea ya un dulce sino un biscote, un trozo de pan tostado que le trae su cocinera, y que le recordará a su padre, y no a un universo femenino...

Por su parte, los barquillos hacen que Penélope Cruz y Lola Dueñas sepan que, de alguna forma, el fantasma de Carmen Maura, su madre, sigue presente en casa de su tía. Y, como dice Juan José Millás en una carta personal sobre el guión de la película, que Almodóvar reproduce también en su página web:

El hiperrealismo de las primeras escenas te coloca en una situación de enorme tensión emocional. A la pintura hiperrealista se le ha dado este nombre porque no sabían en qué se diferenciaba exactamente de la realista. En este país hemos confundido desde siempre el realismo con el costumbrismo. La pintura flamenca es hiperrealista porque es fantástica, porque nos coloca en una dimensión de la realidad que nos permite extrañarnos de las situaciones más cotidianas. Una vez que Pedro nos ha colocado en esa situación del principio (...) puede hacer lo que quiera con el espectador. Y lo hace. “Volver” es un juego de manos narrativo permanente, un artefacto prodigioso. Y nunca sabes dónde está el truco.

Y es ahí donde podemos volver a Braudel: ¿qué sería de la vuelta de Almodóvar a La Mancha, sin sus recuerdos, sin su visión del mar interior para poner color: en este caso ese culto a la muerte, pero también los barquillos, el pisto, y más adelante la sopa del caldo en el velatorio, o la flanera de aluminio? ¿Qué podría representar a su madre mejor que ese nutrir físico, pero también espiritual, que plantea la conversación sin palabras de algo cocinado por sus manos?

OBRAS CITADAS

- Beauvoir, Simone de. *El segundo sexo*. Madrid: Cátedra, colec. Feminismos, 2002.
- Capatti, Alberto. “Identidad culinaria y trasposición de modelos alimentarios en el área mediterránea.” *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed, 2005.
- Castro Pérez, Xavier. *Ayunos y yantares. Usos y costumbres en la historia de la alimentación*. Tres Cantos: Nivola libros y ediciones, 2001.
- Ciarallo, Annamaria. “Notas sobre la alimentación en la época romana.” *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*.

- Barcelona: IEMed, 2005.
- Durán, María Angeles. “Prólogo a la edición española” de VV.AA.: *Una revolución inesperada – Simbolismo y sentido del trabajo de las mujeres*. Madrid: Narcea S.A. de Ediciones, 2001.
- Gómez, Paloma. “Anorexia nerviosa: una aproximación feminista.” En VV.AA.: *Piel que habla. Viaje a través de los cuerpos femeninos*. Barcelona: Icaria, 2001.
- González Turmo, Isabel. “Algunas notas para el análisis de las cocinas mediterráneas”. *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed, 2005.
- Gracia Arnáiz, Mabel. *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria, 1996.
- Juliano, Dolores. *Mujeres que saben*. Madrid: Cuadernos inacabados, Horas y horas, 1998.
- Montanari, Massimo. “Continuidad y rupturas, incorporaciones, diversificaciones en la época medieval y la era moderna.” *Sabores del Mediterráneo. Aportaciones para promover un patrimonio alimentario común*. Barcelona: IEMed, 2005.
- Pardo Bazán, Emilia: *La mujer española y otros escritos*. Edición de Guadalupe Gómez-Ferrer. Madrid: Ediciones Cátedra, Colección Feminismos, 1999.
- Rivera Garretas, María-Milagros: *El cuerpo indispensable*. Madrid: Cuadernos inacabados Horas y Horas, 1996.
- Sarti, Raffaella: *Vida en familia. Casa, comida y vestido en la Europa Moderna*. Barcelona: Ed. Crítica, 2003 .
- Sau, Victoria: *El vacío de la maternidad*. Barcelona: Icaria Editorial, 1995.