

**LA COCINA: UN ESCENARIO PARA LA RECONSTRUCCIÓN DE MEMORIA**

**GABRIEL ALEJANDRO ROSAS PACHÓN**

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA**

**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**CARRERA DE CIENCIA POLÍTICA**

**BOGOTÁ D.C.**

**2018**

**LA COCINA: UN ESCENARIO PARA LA RECONSTRUCCIÓN DE MEMORIA**

**GABRIEL ALEJANDRO ROSAS PACHÓN**

DIRECTOR DEL TRABAJO DE GRADO

**SAMUEL VANEGAS MAHECHA**

**PONTIFICIA UNIVERSIDAD JAVERIANA**

**FACULTAD DE CIENCIAS POLÍTICAS Y RELACIONES INTERNACIONALES**

**CARRERA DE CIENCIA POLÍTICA**

**BOGOTÁ D.C.**

**2018**

## TABLA DE CONTENIDO

1. Introducción.....	1
2. Planteamiento del problema.....	2
3. Objetivos.....	3
3.1. Objetivo general.....	3
3.2. Objetivos específicos.....	3
4. Justificación.....	3
5. Marco teórico.....	4
5.1. Memoria.....	4
5.2. Cocina.....	6
5.3. Cocinar.....	9
5.4. Culinaria.....	10
5.5. Gustema y tecnema.....	11
6. Metodología.....	12
7. La cocina, un objeto de estudio ignorado.....	13
8. Cocina y memoria.....	23
8.1. La cocina, una posibilidad para la reconstrucción de memoria.....	24
8.2. Lo afectivo, lo normativo y los sentidos.....	27
8.3. Evocar, provocar y convocar.....	39
8.4. El encuentro y los recuerdos.....	42

<b>9. Conclusiones.....</b>	<b>44</b>
<b>10. Bibliografía.....</b>	<b>48</b>
<b>11. Anexos.....</b>	<b>52</b>

## **1. INTRODUCCIÓN**

La cocina como fenómeno social es un objeto de estudio que ha sido ignorado por la sociología y, mayormente, por la ciencia política. Como fenómeno inherente a todo grupo humano, la cocina presenta amplias oportunidades de comprensión a diferentes supuestos desde cada una de las disciplinas, lo que sin lugar a duda representa un reto a desarrollar y que deberá entablar conversaciones teórico-conceptuales con ciencias como las nutricionales.

Es en el desarrollo de este fenómeno y de su estudio, que la presente investigación busca explorar cómo la cocina es un ambiente propicio para la construcción de memoria. Dentro de este marco, no solo se hará alusión a ese cuerpo existente entre cocina y memoria, también se dará importancia en dar algunas pistas de cómo la cocina puede ser estudiada, se presentarán algunas problemáticas que seguramente necesiten la interacción de las ciencias políticas y la sociología en su comprensión. De tal manera, que la cocina quizás logre visibilizarse como un supuesto a tener en cuenta y desde luego a estudiarse.

Esta investigación no se encuentra ligada a un caso práctico en particular, más bien parte de la información recogida a través de entrevistas a expertos, investigadores, aficionados y cocineras del hogar en la cocina en Colombia y un diario de campo recogido en diferentes escenarios de cocina. De tal manera, que la investigación gira entorno del acercamiento al fenómeno y su relación con la memoria, lo que permitiría entender y abrir espacios de investigación.

Finalmente, la presente investigación busca provocar al lector a adentrarse dentro de este fenómeno, a alejarse de los supuestos y las concepciones estipuladas por otras dinámicas que pueden relacionarse con la cocina pero que en sí mismo no lo son (como la gastronomía), y a aventurarse en el entendimiento del entramado y el flujo de dinámicas existentes en la cocina.

## 2. PLANTEAMIENTO DEL PROBLEMA

La cocina como objeto de estudio de parte de la ciencia política y la sociología ha sido vagamente abordado, a tal punto, que en la actualidad se le ha dado mayor importancia a su estudio desde la nutrición y la ingeniería de alimentos. Probablemente, dicha dificultad parte del entendimiento de la cocina dividida en dos: su espacio y el hacer. Sin embargo, la cocina debería comprenderse en su totalidad y con una perspectiva holística que permita entreverla como un fenómeno social que no solo integra su espacio y el hacer, sino otra cantidad de variables existentes dentro de este universo.

Por lo tanto, es vital abordar el fenómeno que es la cocina y encontrar no solo sus relaciones, sino también sus implicaciones y resultantes dentro de la sociedad, ya que hace parte de la totalidad de los individuos. Parte de este entendimiento en Colombia se hace desde la antropología, por ejemplo, en Medellín, donde grandes antropólogos han venido pensando e incentivando una manera distinta de concebir la cocina, alejándola de la gastronomía y llevándola a este mundo de comprensión holística donde la ciencia política y la sociología tienen mucho por decir.

Es entonces en esta discusión, donde aparece un campo posible de investigación entre la memoria y la cocina. La cocina comprende un entramado de dinámicas que facilitan la comunicación, algo necesario para reconstruir memoria. También, a partir de la sensibilidad de lo afectivo y los sentidos que traen múltiples recuerdos, propicia una facilidad recordatoria que vale la pena estudiar. La cocina y los afectos ha sido relativamente estudiada y va de la mano de las investigaciones de la antropóloga Luz Marina Vélez. Asimismo, una relación entre los sentidos y el recuerdo también ha sido estudiada desde la psicología. Sin embargo, en esta investigación se buscará darle respuesta a la pregunta sobre qué otros elementos facilitadores de memoria se encuentran en la cocina.

En consecuencia, hay una relación macro entre la memoria y la cocina que vale la pena investigar y que se tratará de plantear en este trabajo, pero, también

existen micro relaciones entre los diferentes elementos de la cocina y que forman un ambiente facilitador para la construcción de memoria. Siendo entonces lo anterior, un punto central a explorar en este trabajo.

### **3. OBJETIVOS**

#### **3.1 OBJETIVO GENERAL**

Explorar cómo la cocina, entendida en tanto fenómeno social que entrelaza las diferentes prácticas de los individuos, sus espacios y el comer, puede ser un ambiente propicio para la construcción de memoria.

#### **3.2 OBJETIVOS ESPECÍFICOS**

- ❖ Demostrar la importancia de comprender y estudiar desde la ciencia política el fenómeno de la cocina.
- ❖ Identificar los elementos constitutivos de la reconstrucción de memoria en la cocina.

### **4. JUSTIFICACIÓN**

Actualmente el mundo comienza a poner sus ojos sobre la cocina, gran parte de ello se debe a la importancia que ha adquirido la gastronomía. los chefs se han convertido en grandes referentes llegando incluso al mundo de la fama. La comida se ha tornado como un asunto esnobista y comercial, y en pocas ocasiones se entrelaza con un carácter social.

La cocina como fenómeno, y, alejada de la gastronomía, vive entonces en riesgo. El entendimiento de la cocina, parte hasta el momento de la importancia que se le ha dado a la gastronomía y a las ciencias exactas dentro de la cocina. Lo anterior quizá este invisibilizando ciertas prácticas, dinámicas y estructuras sociales que se gestan y que parten desde la cocina, en donde el interés de otras disciplinas y ciencias a parte de las ya interesadas puede empezar a establecerlo en el panorama.

Disciplinas responsables del entendimiento de la cocina como un fenómeno social han escatimado esfuerzos y tienen pocos desarrollos ante las diversas dinámicas gestadas en la cocina. Tensiones existentes como la cocina tradicional y su artesanía frente a factores institucionales, son tan solo algunas de las razones para investigar este fenómeno. De hecho, en un país como Colombia que busca el sendero a la paz, convendría entender que la cocina como un acontecimiento de cualquier grupo humano, podría y debería tener un papel dentro de la consolidación de esta paz, construyéndola desde la base y lo cotidiano. Sin embargo, para lograr entender lo anterior, hay que comenzar a abstraer lo constitutivo socialmente de la cocina, y, a partir de ello encontrar sus diferentes alternativas.

Dentro de esas alternativas, esta investigación pretende dar pistas para comprender o establecer su rol como facilitadora para la reconstrucción de memoria. Una oportunidad investigativa de cómo se pueden hacer dichos procesos, que permitan por medio del encuentro y los recuerdos, el no olvido y el uso y construcción de una memoria de carácter formativa, no solo literal (Tóдоров, 2000). Lo anterior es una muestra de lo que se puede investigar desde la cocina, como lo es también su posible relación con la reconciliación y la convivencia.

Finalmente, la memoria y la cocina es tan solo uno de los campos investigativos posibles. Estos campos serían pertinentes abordarlos de distintas maneras que complementen o debatan lo que se planteará en este trabajo, para dilucidar las diferentes posibilidades, algo que solo se logrará desde el entendimiento de que la cocina va más allá de lo nutricional. Acercándose también a su carácter social y político.

## **5. MARCO TEÓRICO**

### *5.1. Memoria.*

Acuñar una definición totalizadora de la memoria es un trabajo difícil. Sin embargo, en los trabajos alrededor de la memoria se han podido identificar

algunas premisas centrales en el entendimiento del concepto. Jelin (2002) las divide en: los procesos subjetivos anclados a experiencias simbólicas y materiales; el reconocimiento de las memorias como objeto de conflictos (los campos de poder presentes en los tipos de memoria, colectiva, hegemónica, contra hegemónica, alternativa etc.); y el reconocimiento de los cambios históricos, sociales, culturales, etc.

Dentro de las anteriores premisas centrales y en un intento de definir para este trabajo el concepto de memoria, se podría decir que: “La memoria no se opone en absoluto al olvido. Los dos términos para contrastar son la supresión (el olvido) y la conservación; la memoria es, en todo momento y necesariamente una interacción de ambos” (Tódorov, 2000, p.16). En ciertos ámbitos se constituye como un artefacto político, y, por tanto, pertenece al ámbito político entendido como una arena de disputa (Jelin, 2002). También es forzosamente una selección, en donde algunos rasgos de los sucesos serán conservados, otros inmediata o progresivamente marginados para posteriormente ser olvidados (Tódorov, 2000). Por ello, es una memoria inacabada, inconclusa, imperfecta y cambiante, que recurre a “los testimonios, para fortalecer o invalidar, pero también para completar lo que sabemos acerca de un acontecimiento del que estamos informados de algún modo, cuando, sin embargo, no conocemos bien muchas de las circunstancias que lo rodean.” (Halbwachs, 2004, p.25).

Adicionalmente, la memoria puede ser preservada en su literalidad, lo cual no significa su veracidad (sino tan solo como la lectura del suceso) o puede ser recuperada de una forma ejemplar. La memoria preservada de forma ejemplar alude a las situaciones como modelos de referencia que permitan no solo entender situaciones nuevas, también dar una reflexión y/o lección (Todorov, 2000). Así, “el pasado se convierte por tanto en principio de acción para el presente” (Tódorov, 2000, p.31), evitando posibles riesgos que podrían ser generados por la recuperación de una memoria literal y convirtiéndose en una memoria potencialmente liberadora (Todorov, 2000).

Esta es potencialmente liberadora en tanto se escoge utilizar una lección del pasado para actuar en el presente, dentro de una situación en la que el sujeto

en sí mismo no es actor (Tódorov, 2000). Abriendo espacio a un primer carácter colectivo de la memoria, que para Todorov (2000) estará definido en cómo desde la experiencia individual se reconoce aquello que se puede tener en común con otras, facilitando el reconocimiento y la empatía del compartir el pasado. De igual forma, Jelin (2002) encontrará que “especialmente en el caso de los grupos oprimidos, silenciados y discriminados, la referencia a un pasado común permite construir sentimientos de autovaloración y mayor confianza en uno/a mismo/a y en el grupo.” (p.10). El carácter colectivo de la memoria también está presente en cómo “el pasado no es simplemente constituido por la imagen propia de los acontecimientos, también se forja en la identidad y la imagen colectiva” (Tódorov, 2000, p.51). Dicho de otra manera y en las palabras de Halbwachs: “nuestros recuerdos siguen siendo colectivos, y son los demás quienes nos los recuerdan, a pesar de que se trata de hechos en los que hemos estado implicados nosotros solos, y objetos que hemos visto nosotros solos” (2004, p.26).

Sin embargo, hay que tener en cuenta uno de tantos de los posibles abusos de la memoria que menciona Todorov (2000) y es no solo el desentendimiento del presente por la fijación en el pasado, también radica en la homogeneidad y el beneficio común que en ocasiones se busca por la creencia de que el pasado común es igual al beneficio general; lo que podría terminar en la creación de una uniformidad, perjudicando a algunos aspectos identitarios y tradicionales, algo a tener en cuenta y que se mencionara en el contenido posterior de este trabajo.

De igual manera, se entiende que el uso que se le desee dar a la memoria viene siempre desde la esfera privada del individuo y por ello, este tiene el derecho al olvido; sin embargo, hay ocasiones como lo indica Tódorov (2000) en que los sucesos “pueden estar siendo reprimidos, y aun así los recuerdos permanecen activos a tal punto de poder obstaculizar la vida del sujeto; pero, en caso de ser recuperados y a pesar de no poder ser olvidados, podrían dejarse de lado.” (p.24).

La memoria puede ser individual y colectiva, el límite entre ambos, parte de las interacciones y en cómo lo individual pueda ser reconocido e incluso reafirmado desde el otro (Halbwachs, 2004). Lo que supone el tránsito entre lo uno y lo otro

es entonces la interacción, en donde la cocina se establece como una fuente de continuas interacciones. Sus interacciones no son solo entre personas, también son interacciones individuales a partir de receptores como los sentidos que son directamente estimulados por los olores, las texturas, las temperaturas, los sabores, los colores y sonidos propios de la cocina. Adicionalmente estas interacciones individuales, pueden terminar funcionando como vínculos conectores con los demás, lo que permitiría un constante ir y venir entre lo individual y colectivo.

De tal forma, la cocina puede cumplir el papel de herramienta de construcción de memoria y de resignificación a través de los vínculos creados por el poder de convocar, de los afectos suscitados por los platos y el cuidado, y también por medio de la evocación permitida a partir de los sentidos. Entonces se abriría campo para que el pasado no constituya el presente, sino que sea parte de una nueva oportunidad en donde no solo se recupere el pasado, sino que a preferencia individual se signifique a través del gusto y del disfrute en la cocina; en palabras de Tódorov (2000): “no significa que el pasado deba regir el presente, sino que, al contrario, éste hará del pasado el uso que prefiera.” (p. 25)

## 5.2. *Cocina.*

Desde la antropología estructural de Levi Strauss (1970) “la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a descubrir sus contradicciones.” (p.432). La definición dada por el antropólogo que en su publicación “*mitológicas*” se fundamenta en su planteamiento de la cocina como el paso de lo natural y lo cultural (Delgado y Delgado, 2010), esta definición empieza a nutrir el concepto de unos pesos simbólicos, por eso mismo no es casualidad que la define como el lenguaje en el que la sociedad traduce su estructura. De igual forma para el antropólogo la cocina como ese lugar de transición se convierte en un espacio de transformación, algo que estará ligado íntimamente con la definición de cocinar y la culinaria y que se puede evidenciar en la siguiente cita: “la digestión tiene pues una función mediadora, comparable

a la de la cocina que suspende otro proceso natural conducente de la crudeza a la putrefacción. (Levi Strauss, 1970, p.415).

Aun así, hay que ser cuidadosos con el trabajo realizado por Levi Strauss, pues aun cuando se pueden encontrar claras referencias hacia la definición de cocina a lo largo de su trabajo, la teoría estructural de este autor está desarrollada para el estudio de la comida. Una clara muestra de esto es su triángulo culinario (ver gráfica #1) en donde se observan algunos elementos en la transformación de los alimentos que finalmente para Levi Strauss terminará siendo una ventana cultural de las sociedades. Pero, aun cuando se muestra como un análisis de entendimiento para la comida, en “muchas ocasiones elimina la posibilidad de acercarnos a otras sociedades —en otros contextos temporales y geográficos— y de poder abordar, desde esta realidad, una de las acciones indispensables de nuestra condición humana.” (Delgado y Delgado, 2010, p.127)



Tomado de: Levi Strauss: el origen de las maneras de mesa; 1970, p.428

Sin embargo, la cocina no debe de ser entendida solamente como su acción. La cocina deberá ser tenida en cuenta como un conjunto, de manera holística y acogedora de dinámicas, hechos, estructuras y fenómenos sociales que nacen a partir de su acción y de su espacio. Esto último mencionado (el espacio de la cocina) abre un nuevo mundo de oportunidades de estudio y categorías, ya que como lo menciona Norbert Elías (1982) en “*la sociedad cortesana*” “la expresión de una unidad social en el espacio, el tipo de su conformación del espacio es la representación de su especificidad palpable y —en sentido literal— visible.”

(p.62). El espacio de la cocina hace de diferentes maneras visible a la sociedad, y es que “todo tipo de “coexistencia” de hombres corresponde a una determinada conformación del espacio, donde los respectivos hombres, si no juntos, al menos en unidades parciales, conviven o pueden convivir efectivamente” (Elías, 1982, p.62).

Elías da pistas para ver otra parte de la cocina: su espacialidad. No como el espacio definido dentro de una edificación, sino como la conformación de ese espacio permite en su literalidad, ver ciertas distribuciones dentro de los grupos humanos. Por consiguiente, las disposiciones de los espacios y la interacción de los sujetos en estos pasarán a ser un punto de partida investigativa que debe de ser tenida en cuenta en la cocina y sus investigaciones.

Vale la pena mencionar, que estos espacios serán definidos al estar destinados al cocinar. Por eso mismo, un espacio puede tratarse desde la cocina de estilo norteamericano hasta la espacialidad creada alrededor de una olla en un paseo familiar. En tanto, el espacio será definido por la acción, será un elemento de interés extrapolable a cualquier situación: una comida en casa, un asado sobre la carretera, un paseo de olla, etc.

Por otra parte, y siguiendo la interpretación y análisis de la espacialidad, Baudrillard (1969) en su capítulo “las *estructuras de la colocación*” da entender la importancia de la colocación de los objetos y como estos adquieren un carácter simbólico y hasta afectivo entre los individuos. Al mismo tiempo plantea que no solo es el espacio sino lo que lo ocupa y como estos tienden a ordenarse “alrededor de un eje que asegura la cronología regular de las conductas: la presencia perpetuamente simbolizada de la familia ante sí misma.” (Baudrillard, 1969, p.13). Su aporte completa un flujo direccional de relacionamiento por parte del individuo que pasa a interactuar en la cocina con la acción, con los espacios – objetos y con otros sujetos. De hecho, en ocasiones entender los diferentes roles de los individuos en la cocina puede ser de suma dificultad, la variabilidad de estos no supone una inexistencia de semejanzas o generalidades que permitan una labor investigativa, pero si lo dejan en un carácter multidimensional

frente a los roles y disposiciones de los sujetos en la sociedad y sus dinámicas en el hogar – cocina.

Por lo tanto, la cocina termina siendo toda aquella acción, todas aquellas relaciones entre sujetos y entre el sujeto, termina siendo espacios y convocando a estos a través de la necesidad o del goce y del disfrute del comer. La cocina determina entonces nuestra humanización, el individuo come y no se alimenta, y es así, porque es consciente y retoma todos los trayectos sociales, históricos, culturales, políticos y hasta económicos de su presente y de su pasado. Después de todo, la cocina fue cocina después de la transformación del alimento a comida.

Por consiguiente, definir la acción de cocinar es vital para el desarrollo del presente trabajo. De esta acción devienen los conceptos de culinaria y con ella el gustema y el tecnema, que se tendrán en cuenta y que se definirán también en este marco teórico.

### 5.3. *Cocinar.*

Para Fernández (2004) cocinar o cocina como acción es la consecuencia directa de la domesticación del fuego, así mismo se constituye como “una de las grandes innovaciones revolucionarias de la historia, no tanto por la forma en que transforma la comida -hay muchas otras maneras de hacerlo- sino por la forma en que ha transformado la sociedad.” (Fernández, 2004, p.23), dicha transformación de la sociedad parte de la domesticación del fuego ya que llevo a “unir forzosamente a las comunidades, porque cuidar las llamas requería una división del trabajo y un esfuerzo compartido.” (Fernández, 2004, p.32). Es a partir del alimento y su transformación a partir del fuego, con todos los escenarios posibles que conllevo esto, que surgió el comer y se convirtió a su vez “en un acto social muy poco característico: era comunitario, pero no requería colaboración.” (Fernández, 2004, p.32). Por lo tanto, cocinar trasciende de la transformación de los alimentos y se convierte en un catalizador de comunidad, que, con la división de labores y la domesticación del fuego, fue dando espacio a los individuos de elaborar un acto conjunto en su goce (el comer) pero no

necesariamente en su realización (el cocinar). En este sentido, el cocinar parte la acción consciente del individuo en la transformación de los alimentos a través de las técnicas o de la “culinaria” para la optimización del consumo de alimentos.

#### 5.4. *Culinaria.*

La culinaria en la cocina es la alquimia que permite la transformación de los alimentos, son las técnicas características o definidas para la obtención de una comida o bebida desde un alimento o ingrediente. Lo anterior se puede observar en el siguiente texto:

“el hoyo para cocinar constituyó una mejora de gran importancia en la historia de la cocina sobre piedras candentes. Hizo falta ingenio para idear esta innovación, pero no fue preciso emplear herramientas, salvo un instrumento para cavar. Era posible calentar un hoyo seco con piedras para convertirlo en un horno, mientras que un hoyo excavado por debajo del nivel freático, calentado por el mismo método, se convertía en hervidor o escalfador. Este sistema supuso una innovación sumamente importante, sin parangón en la historia de la cocina hasta nuestros días: facilitaba el hervido, un nuevo método culinario, aunque hasta entonces se había empleado un método similar, consistente en suspender sobre el fuego, como si de una olla se tratara, una tripa o una piel llenas de agua.”  
(Fernández, 2004, p.37)

Por lo que se puede apreciar, culinaria son todas aquellas prácticas destinadas a la transformación e incluso almacenamiento de un alimento, así como el texto resalta los ejemplos del hoyo para cocinar o de las pieles llenas de agua, los mil usos (para conservar, fermentar y cocinar) que tienen las diferentes hojas como las de plátano, representan esa alquimia que se denomina culinaria. Consecuentemente, la culinaria como técnica, abre paso a dos conceptos de suma importancia en la investigación de la comida y la cocina: el gustema y el tecnema.

### 5.5. *Gustema y Tecnema.*

En palabras sencillas los conceptos anidados por Levi Strauss (1970) corresponden a las unidades básicas de gusto (gustema) y a las técnicas (tecnema). Para Delgado y Delgado (2010) “el gustema va de la mano con la dimensión técnica que lleva a que unos ingredientes, que se combinan de una forma especial, transporten el sentido cultural del sabor en ese ámbito humano particular.” (p.128), y es debido a que ambos términos sintetizan “la esencia del comer como necesidad de doble condición entre los seres humanos: fisiológica y simbólica.” (Delgado y Delgado, 2010, p.128).

Delgado y Delgado (2010) hablan de que el gusto “está referido en esencia al tema de la identidad culinaria de las sociedades, y tras él, se encuentra la dimensión de su significado profundo en relación con lo colectivo y lo individual.” (p.128), con ello entablan y muestran la conexión entre la formación del gusto a través de la cultura y la sociedad, un tema trabajado ampliamente por Bourdieu en “*La distinción*”. Por otro lado, los autores muestran cómo el tecnema o las técnicas en particular pueden abrir camino a “revisar todo lo construido por una cultura en su dimensión temporal para apropiarse de los insumos provenientes del mundo animal, mineral, vegetal e industrial; transformarlos y combinarlos, y así llegar a la construcción de su universo culinario.” (Delgado y Delgado, 2010, p.129).

En consecuencia, el gustema devela en parte los vínculos culturales y sociales del individuo con otros, debido a que su construcción parte también de la referencia y de la afectividad o poder, que se le da a dicho punto de gusto entre todos los demás. Dicho de otra manera: el gusto se establece como un punto de referencia satisfactoria o reprobatoria que ha sido construida a través del tiempo y con ciertos incentivos tanto externos e internos. A tal punto, que el gusto puede develar o estar relacionado con los referentes afectivos y los gustos de estos referentes (se aprende a degustar aquello que le gusta con quien se tiene conexión) o también por imposiciones directas o indirectas.

Mientras tanto, el tecnema puede verse en parte como ese universo culinario que podría develar el trazado histórico y permitir la construcción de una historia de las prácticas de las comunidades en la cocina, no solo para su obtención, para su herencia, uso y concientización. El tecnema se convierte en un desarrollo de acciones determinado, específico y particular que define y establece el resultado.

Aun así, el gustema y el tecnema no son mundos distintos. La técnica con que se desarrolla cierta acción determina su resultado y es ante ese resultado específico en donde se genera el gusto. Por ejemplo: puede que para un comensal el guiso de su mamá sepa totalmente diferente al del restaurante típico del barrio; aun, cuando ambos llevan los mismos ingredientes en su preparación, la diferencia de que la mamá del comensal realice el guiso por diez minutos a un hervor bajo y revolviéndolo en pocas ocasiones, frente al guiso del restaurante que es realizado a hervor alto y sin una mezcla esporádica, marca diferencia en el sabor y por tanto al gusto del comensal. Es entonces, donde la técnica, terminaría siendo partícipe y cómplice de la consolidación del gusto.

## **6. METODOLOGÍA**

Este trabajo de grado fue realizado desde la perspectiva de la investigación cualitativa y con carácter exploratorio. La decisión de realizarla bajo este marco metodológico parte de la necesidad de “comprender los fenómenos, explorándolos desde la perspectiva de los participantes en un ambiente natural y en relación con su contexto” (Hernández et al, 2014, p.358). De igual manera, esta investigación cuenta con el desafío de un poco o nulo desarrollo investigativo, y según Marshal y Preissle (como se citó en Hernández et al, 2014), “el enfoque cualitativo es recomendable cuando el tema del estudio ha sido poco explorado o no se ha hecho investigación al respecto en ningún grupo social específico” (p.358). En consecuencia, el abordaje exploratorio de la tesis se basa en que las fuentes previas son escasas, por lo cual es necesario indagar el problema de estudio y proponer, de igual manera, cómo puede estar constituido este mismo (Hernández et al. 2014). Además, la literatura muestra

algunas ideas vagamente relacionadas, por lo que el desarrollo de un trabajo investigativo de carácter descriptivo, correlacional o explicativo es prácticamente imposible.

Para la obtención de información, a través de la metodología cualitativa, se realizaron entrevistas a diferentes expertos de la comida y cocina colombiana. Se entrevistó también a Diana Orozco Escobar, cocinera, quien trabajó durante varios años en la Amazonía, en temas de seguridad alimentaria, hace parte de proyectos como el festival el cine a la mesa y el festival del frito, y actualmente está vinculada al proyecto “la calle” en Medellín. Por último, se entrevistó a Norma Castro Aguirre, entusiasta de la cocina y participante del proyecto “amasando paz”, quien con un grupo de veinte mujeres más continuó el proceso de aprendizaje en la casa de la cultura de Pedregal, con el cual han conformado una familia alrededor de los fogones.

Adicionalmente, la investigación en campo tuvo un continuo componente de observación participativa. Durante siete días se realizó una inmersión en la vida del Chef Emmanuel Taborda, director y fundador de la “Casa Una Vida Tranquila” en el Retiro, Antioquia. Además, es miembro de la Corporación Una Vida Tranquila, que opera en las comunas 5 y 6 de Medellín. El trabajo de campo estuvo ligado a todos los espacios de cocina y la vida de Emmanuel, quien ha trabajado los vínculos entre territorio, memoria, reconciliación y cocina, a tal punto de iniciar en Pedregal el proyecto previamente mencionado “amasando paz”, y como consecuencia de esta labor han surgido encuentros como el Foro: Cocina como Acción Social, Tradición y Memoria; el Festival Cine a la Mesa; y próximamente, el Festival del Frito.

De igual manera, durante el trabajo de campo se estuvo presente en dos clases de cocina en el Retiro, Antioquia; una clase de cocina en el Colegio Mayor de Antioquia; y una sesión de cocina con las mujeres del Pedregal. También, se realizó investigación y observación participativa en espacios como la cocina tradicional de la señora Dolly en el Retiro, Antioquia; en el simposio iberoamericano de ciencias alimentarias y culinarias de la Universidad de

Antioquia; y en la concertación del evento “cine a la mesa” que se realizará en Medellín. La información fue consignada en notas de campo para la realización de un diario de campo.

## **7. LA COCINA, UN OBJETO DE ESTUDIO IGNORADO**

La cocina está lejos de establecerse como objeto de estudio en la sociología y aún más en la ciencia política. Parte de esa dificultad está relacionada con la amplitud de temas por ser abordados, el relativo bajo interés por este fenómeno, y en particular por su categoría mayor que es la alimentación. Lo anterior se debe a la intención de limitar el tema de la alimentación a las ciencias nutricionales. No obstante, este hecho viene siendo debatido por la antropología y más recientemente la sociología. Sin embargo, la ciencia política se encuentra en un nivel precario de estudio con respecto a la gran categoría que es la alimentación, y a su hermana menor la cocina; aun cuando se han consignado categorías de estudio tan importantes como la soberanía y seguridad alimentaria, las cuales contienen un componente de discusión política debido a las diferentes tensiones de poder existentes en su desarrollo.

En cuanto a la sociología, Díaz y García (2014) hacen un recorrido de los trabajos consignados en torno a la alimentación, resaltando el énfasis de la mayoría de trabajos alrededor de la producción e industrialización agrícola, y resaltan dentro de su estudio los siguientes cuatro factores del retraso en la investigación:

En primer lugar, la variedad de temáticas existentes que hacen de este campo un área de gran interés investigador, pero con frecuencia excesivamente abierto y poco delimitado. En segundo lugar, por las dificultades para afrontar estudios comparados que permitan clarificar las hipótesis acerca de si nos encontramos ante rasgos de carácter cultural específicos de un territorio o ante tendencias de cambio social más amplias que puedan ser comprendidas y analizadas como tendencias propias de la modernidad e integradas en teorías sociológicas más amplias sobre el cambio social. En tercer lugar, debido a la dificultad para

abordar un área de estudio que por su naturaleza holística requeriría de aproximaciones multidisciplinares que, sin embargo, apenas se realizan. Y, en cuarto lugar, debido a la división de las metodologías empleadas que separan de manera sistemática los estudios cuantitativos y cualitativos, como sucede en otros temas de estudio sociológicos, pero aquí resulta más limitador al ser la alimentación un campo multidimensional que requiere, más que otros, de triangulación metodológica (p.17).

Con respecto a la ciencia política, la escasa definición de un cuerpo científico propio frente a la alimentación se debe no sólo en el limitarse a las discusiones entre soberanía y seguridad alimentaria, sino también a la misma dificultad mencionada por Díaz y García (2014) de trabajar el tema debido a su naturaleza holística y a los escasos trabajos multidisciplinares al respecto. Por lo cual, se han dejado de lado otras categorías vitales para el entendimiento de la alimentación como el territorio, lo urbano y lo rural, el campesino, el comercio, los movimientos alimentarios, la calidad de vida, la pobreza, entre otros.

En definitiva, la alimentación como gran categoría encierra múltiples focos de atención que deben tenerse en cuenta para realizar un trabajo riguroso en donde la sociología y la ciencia política tienen mucho que aportar, al igual que mucho camino por transitar. Trabajos como el de Díaz y García (2014), que resumen el avance realizado desde la sociología, dan una pauta a seguir. Asimismo, esfuerzos de entidades no gubernamentales como la FAO sirven como plataforma, guía de acción y de estudio, ya que han logrado consignar sus esfuerzos y realizar un rastreo de ellos. Ejemplo de esto, es el documento “Paz y Seguridad Alimentaria”, en donde se plasma la relación existente entre la alimentación y la paz, además de acumular un seriado de trabajos al respecto. Sin embargo, estudios como éste tan solo muestran lo anteriormente mencionado, y es la centralidad que se le ha dado a la discusión soberanía y seguridad alimentaria en la ciencia política.

Teniendo en cuenta lo anterior, es importante reconocer que la cocina deviene de una categoría mayor (la alimentación), y que ésta, como tal, tiene otras

posibles variables de estudio que sin duda alguna serán de gran utilidad en múltiples contextos. Después de todo la comida hace parte de la subsistencia básica del hombre, por lo cual la cocina estará permeando no solo la práctica del comer y cocinar, sino también diferentes tensiones y disputas que han sido ignoradas.

Para comenzar, es pertinente hacer énfasis en la manera como la comida puede terminar organizando, diferenciando y estratificando al individuo en la sociedad. Un ejemplo de ello se encuentra en "*Cocina y política en la sociedad india. La política culinaria de los Kayasthes*", en dicho artículo Max-Jean Zins se adentra en las políticas culinarias de la sociedad india para mostrar cómo la existencia de relaciones marcadas de poder en la comida y en la culinaria llevan a la estratificación social de su población. Connotaciones marcadas por la pureza e impureza son claves, de acuerdo con las prácticas culinarias y el tipo de comida que pertenecen a diferentes grupos sociales, al punto de ser delimitadoras y discriminatorias en el sistema de castas.

Para todo hindú, existe la idea de que el individuo es siempre un poco más "puro" antes de tomar una comida que después. Cocinar constituye para él un acto de alto riesgo. Se trata, esforzándose en preservar al máximo de "pureza" de los alimentos que va a transformar en materia comestible (aunque no sea más que lavado de un fruto o una legumbre), de preservar también su propia "pureza". La operación es fundamental, ya que condiciona el mantenimiento del estatus social de cada cual, pues el sistema de castas (varna) continúa estructurándose aún hoy, en el plano de los valores, en torno de las nociones de pureza e impureza (Zins, 2000, p.31).

De la misma forma, se puede ver cómo para los Manjaco de Gunco la cocina puede propiciar espacios excluyentes y restrictivos que tienden a organizar y diferenciar dinámicas entre sus individuos, teniendo en cuenta los momentos específicos de la comunidad. Esto se debe a que "algunas comidas y ceremonias encierran en sí mismas restricciones para algunas personas, los espacios propios de la preparación de la comida están claramente demarcados como

territorios excluyentes e incluyentes” (Delgado, 2001, p.101). Lo anterior también se evidencia “en las ceremonias sagradas o en el quehacer cotidiano donde la comida define territorios y tareas al interior de las familias Manjaco.” (Delgado, 2001, p.105).

Los dos casos mencionados anteriormente, manifiestan diferentes formas de interacción entre los individuos, y lo determinante que termina siendo para las relaciones y la definición del propio individuo en la sociedad la cocina. Además, muestran unos primeros indicios de micro-poderes enmarcados en lo admitido, la norma y lo legítimo; lo que lleva indudablemente a relaciones de exclusión, discriminación y estratificación a través de unos códigos simbólicos determinantes y condicionantes.

Sin embargo, este tipo de interacciones entre individuos y de relaciones de poder no son las únicas adscritas a la cocina. Debido a que no están delimitadas únicamente al carácter simbólico que se le puede dar dentro de una sociedad, en algunos casos también están direccionadas, deslegitimadas y condicionadas al funcionamiento de la institucionalidad. Lo que nos haría pensar que la cocina, como lo dice Coulon (2000), “entra pues, en la categoría en lo que Denis Constant Martin define como “objetos políticos no identificados”, manifestaciones y expresiones que revelan o sirven de vehículo a las relaciones que se establecen en torno del poder y su ejercicio” (p.20).

Por consiguiente, también se debe entrar a analizar determinados fenómenos de estudio que se dan a partir de la relación institucionalidad y cocina. Propiamente, es mucho más factible verlo en lo que es la cocina tradicional o la artesanía culinaria, las cuales tienden a ser relegadas por normas institucionales y sanitarias al punto de poder desaparecer. Al mismo tiempo, dicha tensión termina no solo dificultando sino, en ocasiones, eliminando el acceso a una economía culinaria tradicional y/o artesanal.

En relación con la culinaria artesanal, es importante aclarar que ésta se entiende como todas aquellas técnicas que cuentan con una especificidad en lo tradicional y en lo artesanal, que no están ligadas con lo industrial ni corresponden a una realización mecanizada. Julián Estrada, antropólogo e investigador de las cocinas tradicionales colombianas, afirma que

el artesanado culinario está en contra de la robótica, por ejemplo, y de toda la industria comercial y de la industria de los alimentos que es la hija de la ingeniería de alimentos, está en contra no, es antítesis. El artesano culinario, su valor agregado es eso, es que hace las cosas solo no tiene que ser rudimentaria, sino que las hace con unas herramientas muy específicas dependiendo de qué se trata y con un proceso muy específico también (J, Estrada, Comunicación personal, 21 de junio de 2018).

Estas prácticas se ven continuamente amenazadas por la institucionalidad, ya que la concepción de lo que se define como salubre, por parte de las entidades reguladoras, termina siendo una herramienta de poder junto al poder de la institución frente al individuo, relegando e incluso buscando eliminar dichas prácticas al considerarlas posiblemente dañinas y nocivas. Lo anterior es una muestra de la falta de mediación existente entre las prácticas artesanales y las instituciones, mediación que podría facilitarse tras la lectura de la ciencia política o la sociología, ayudando así a visibilizar la importancia de dichas acciones ante diferentes disciplinas avaladas por la ciencia (lo cual ocasiona otras tensiones) como las ingenierías de alimentos o las ciencias nutricionales. Para Julián Estrada, ésta situación resulta preocupante y potencialmente peligrosa porque

Invima, ingeniería sanitaria, nutrición y dietética hoy todos los funcionarios que están vinculados a los ministerios y secretarías de salud y todos los funcionarios que son Invima, están en contravía del artesanado culinario y eso hay que tenerlo en cuenta; Porque son unos muchachos que están ideológicamente en contra por la normatividad y lo que ellos defienden es anglosajón. Ellos llegan a una cocina y si no ven acero inoxidable y si no ven baldosín blanco y si no ven piso tatarata, eso no puede funcionar. Y es la asepsia la que nos tiene llevados del hijueputa. Ciento treinta hojas que se utilizaban en la cocina colombiana para

conservar, transportar y mantener alimentos están anuladas por el Invima, y toda la artesanía culinaria tiene que para avalar tiene que empacar al vacío, en plástico, en algún acetato y tener un código de barras, de lo contrario no puede ser artesanía (J, Estrada, Comunicación personal, 21 de junio de 2018).

La situación ha llegado a tal punto que los artesanos culinarios y los cocineros tradicionales y populares “están siendo perseguidos de manera sistemática y casi despótica por diferentes entidades gubernamentales las cuales en aras de la asepsia en menos de dos lustros los han sacado del mercado productivo” (J, Estrada, comunicación personal, octubre de 2018). Esto supone no solo un problema de orden cultural o una tensión de orden institucional, sino también supone unas consecuencias de carácter socio-económico, en donde se elimina la forma de obtención de recursos de personas que han vivido toda su vida de los ingresos generados a partir de sus saberes artesanales o populares en la cocina. Lo cual conlleva a la limitación de los ingresos y a la aparición de otro tipo de dinámicas de orden comunitario, tanto para quienes realizan las prácticas como para quienes son consumidores de estas.

Un ejemplo de lo anterior, es el caso de las Morcilleras de Envigado, según Julián Estrada estas se acabaron porque

hoy está la morcilla y todo el mercado que tenían los artesanos de la morcilla en Envigado hoy está en mano de dos empresas carniceras que son de allá de esa zona, de Envigado. y producen cualquier cantidad de morcilla, eso era un ingreso importantísimo para las familias de allá. los tamales de lechona en Neiva salían las mujeres a las 4 o 5 de la tarde a vender el tamal todos los días, ya las persiguieron se tienen que perder. las hallacas en Cúcuta también a la puta mierda. Te muestro es como un ejército de gente que vive y que ha vivido, y que podría multiplicarse, al contrario, está siendo combatida (J, Estrada, Comunicación personal, 21 de junio de 2018).

Sin embargo, este tipo de tensiones no sólo se dan desde el lado de los artesanos culinarios o los cocineros populares, también se generan en escenarios de formación culinaria. Por ejemplo:

El viernes 26 de octubre a eso de las 7 de la noche, en una clase de río y mar del Colegio Mayor de Antioquia, debíamos preparar un sancocho de pescado, un arroz de coco, una trucha en mantequilla de huasca y un acompañante. Durante la preparación del arroz de coco que realicé con varios estudiantes de cuarto semestre pertenecientes a la clase y cuadrando como lo íbamos a realizar, recordé de mis primeros 7 años de vida en la costa que una de tantas maneras y quizá la que más me gustaba de hacer el arroz con coco era con Coca Cola, una receta de Alba la ex-esposa de un compañero de trabajo de mi papá. Propuse hacerlo de tal forma pues había escuchado ya en varias partes que era una forma “tradicional” de endulzarlo, a lo que me respondieron dos estudiantes: sí, también lo hemos escuchado, sin embargo, acá nos enseñaron a no hacerlo con ese tipo de productos, es más una cuestión del ingrediente que del resultado, también es una cuestión de salud. Tan solo pienso cómo las formas tradicionales de hacer las comidas se ven cambiadas dependiendo desde donde se realicen. No pensé que volviera a suceder algo así durante la clase, pero sofriendo el arroz en la leche de coco pregunté por una cuchara de palo, tan solo me respondieron casi que sorprendidos y algunos un poco escandalizados “eso acá no existe, es poco salubre”, luego se me acercó otro estudiante y me dijo: “tranquilo, yo sé que es un poco desconcertante y no lo tome a mal, yo creo que queda más rico con cuchara de palo, yo suelo cocinar así en casa aunque acá no dejan y la universidad nos enseña que no debemos usar esos utensilios quizá por eso fue la reacción”. No sé hasta qué punto la reacción fue personal, haciendo una distinción entre conocimientos avalados y otros cotidianos (lo universitario y aséptico, frente a lo empírico y tradicional). Pero sí pude ver en la expresión del estudiante que se me acercó una connotación de ligera tristeza y desacuerdo ante no poder hacer uso de los implementos como una cuchara de palo (Diario de campo, 26 de octubre de 2018).

La anterior nota de campo muestra cómo la decisión de no utilizar Coca-Cola, como se haría tradicionalmente, está directamente relacionada a un conocimiento “legítimo” nutricional, lo cual evidencia lo mismo que en los casos expresados por Julián Estrada. De igual manera sucede con la cuchara de palo, en cuyo caso también se puede apreciar, en la reacción del estudiante, una cohibición y un desacuerdo por su no uso, a pesar de estar adscrito a dicha institución. En síntesis, estos casos evidencian la manera como la cocina es un

espacio de confrontación entre lo legítimo y lo tradicional, incluso en espacios normativizados como una institución universitaria.

Otros ejemplos de cómo la institucionalidad ocasiona ciertos conflictos en el orden individual y comunitario se pueden ver en el artículo de Escobar “Cocinando el cuerpo: la cocina tradicional como forma de resistencia” y el de Calero “La comida y la comensalidad como escenarios comunicativos”. En el primero de ellos, a partir de un caso de estudio realizado con unas cocineras tradicionales de Tuluá, Escobar (2014) muestra cómo se generan diferentes tensiones a través de los discursos institucionales y las prácticas de estas cocineras, así mismo el autor muestra las tensiones existentes y mediadas por el gusto entre la gastronomía y la cocina tradicional de las mujeres de Tuluá.

Asimismo, en el artículo de Calero (2014), desde el caso de estudio de los comedores escolares, se hace alusión a los conocimientos de las cocineras frente a lo que debe ser mediado por las normas nutricionales y, al mismo tiempo, a cómo dichos conocimientos pueden intermediar entre el gusto y el disgusto de los niños por un aprendizaje práctico ligado al contexto, debido a que el gusto es socialmente construido. Lo anterior se puede ver en la siguiente cita:

Se trata de una interpretación individual de la alimentación construida a partir de la experiencia social de esta maestra que, seguramente, no concuerda con los criterios de los nutricionistas -por el uso excesivo e “indebido” del azúcar en la piña-, pero que sirve finalmente para que los niños se coman la fruta ácida que llega a la cocina del comedor escolar y así evitar que se desperdicie (Calero, 2014, p. 18).

Por otra parte, una de las tensiones de carácter externo al individuo y a la comunidad que se viven en la cocina está relacionada con el fenómeno de la migración. Sin entrar a trabajar y deconstruir todo lo que éste implica (pues ya hay diferentes áreas de trabajo que seguramente servirían como experiencia al momento de unir la migración y la cocina), la migración sin importar su razón (económica, por el conflicto, entre otras), ofrece un escenario de tensión en las

prácticas alimentarias para los sujetos, no sólo en aquellas pertenecientes a su esfera privada, también entran a jugar políticas económicas y sociales como subsidios o los precios de la canasta familiar y lo que se considera como tal dependiendo de los contextos (pertenecientes a la esfera pública), que definitivamente afectan las prácticas alimentarias y visibilizan de otra manera el impacto de esa esfera pública en la esfera privada. Solans (2014) muestra cómo el fenómeno de la migración es sensible a este tipo de dinámicas y políticas tanto sociales como económicas destacando que

el menú familiar es un espacio de intersección entre diversos espectros: la accesibilidad a los alimentos, las redes sociales e institucionales, las valoraciones de las tradiciones culinarias que evocan los lugares de origen, la distribución desigual de las tareas domésticas entre los géneros, las demandas de los niños en función de sus espacios de socialización y experiencias de aprendizaje. Todo esto determinado por los condicionamientos socioeconómicos locales (Solans, 2014, p. 136).

Por otro lado, la cocina como objeto de estudio puede ser analizada a partir del rol de las comidas en diferentes escenarios políticos y sociales. Académicos como Yves Schmeil, profesor del instituto de estudios políticos de Grenoble, se han preguntado por el papel que juega la comida en dichos escenarios. En su artículo “Comer en paz: los banquetes en el mediterráneo oriental”, Schmeil (2000) hace énfasis en el papel de estos banquetes dentro de las esferas privadas y su repercusión en las esferas públicas, teniendo en cuenta su rol ratificador de posiciones políticas y de clase (p.31). Lo anterior, refuerza la idea que identifica la mesa como un espacio idóneo para cerrar acuerdos o iniciar diálogos, ya que la comida puede generar un gran impacto en las negociaciones y conversaciones del momento.

A lo largo del capítulo se han podido apreciar algunos de los posibles direccionamientos investigativos que se podrían tomar y los diferentes puntos de partida dependiendo de la disciplina que lo abarque. Igualmente, se ha hecho hincapié en la necesidad de dejar a un lado ese pensamiento en el que se

circunscribe a la cocina como un objeto de investigación por fuera de ciencias como la sociología y la ciencia política. Este capítulo se convierte entonces, en una invitación a averiguar e investigar qué es lo que se puede hacer desde este lado del conocimiento, haciendo especial énfasis en situaciones de fricción que se viven en Colombia como las de la culinaria artesanal y popular frente al Estado y su institucionalidad. Se trata de encontrar posibles vías de encuentro desde la holisticidad con que debería ser entendida la cocina, para dignificar no sólo a ésta y a la alimentación, sino consecuentemente a cada una de las poblaciones.

## **8. COCINA Y MEMORIA**

El siguiente capítulo tiene como intención delimitar y al mismo tiempo ahorrar discusiones sin desconocerlas, por lo cual para el desarrollo del presente trabajo se realizó una revisión documental de diferentes discusiones de las memorias (oficial y no oficial), discusiones que desafortunadamente no se podrán tener en cuenta a la luz de la cocina por el alcance de este estudio, pero que permitirían ampliar más el espectro de entendimiento de la cocina en la reconstrucción de memoria. Dicho supuesto parte del hecho de que algunas memorias son reconstruidas desde la comunidad, no obstante, estas son comunidades que seguramente comparten la cocina en cuanto al fenómeno que es, pero no en cuanto a sus prácticas o sus preparaciones. Es decir que, este trabajo no desconoce la existencia y las discusiones frente a la memoria oficial y la no oficial, sin embargo, busca abrir un panorama en el que la cocina sea partícipe y, al mismo tiempo, una herramienta en su reconstrucción.

Por lo tanto, para dar respuesta al objetivo principal del texto, se hará uso de los elementos, categorías y conceptos descubiertos a lo largo de la investigación, para así ir identificando los elementos constitutivos de la reconstrucción de la memoria en la cocina, correspondiente al segundo objetivo específico de esta investigación. Estos elementos permitirán entender ¿cómo la cocina puede ser un ambiente propicio para la construcción de memoria? Para dar respuesta a esta pregunta, se hará uso de la información recopilada por las diferentes

metodologías implementadas para esta investigación, de donde salieron las diferentes categorías y conceptos que permitieron la aproximación a un flujo de reconstrucción de memoria a partir de la cocina y que servirá como propuesta definitiva de este trabajo.

### *8.1. La cocina, una posibilidad para la reconstrucción de memoria*

El inicio de esta investigación fue marcado no solo por el interés en la cocina y la preocupación de cómo integrarla en discusiones académicas de parte de quien la elabora. También, las experiencias propias del investigador y aquellas a las que se ha podido acercar, en donde vio que se generaban ciertos recuerdos y añoranzas alrededor de las preparaciones, de los fogones, del goce de comer, y demás situaciones que se gestan en la cocina. Para quien escribe en este momento, un buen ejemplo de ello es el olor particular que desprende la combinación del tomate al cocinarse, que acompañado de una especia como la albahaca o el orégano instantáneamente remite a las preparaciones de pastas de su padre; preparaciones que hoy en día disfruta cocinar y le llenan de un sabor a hogar, algo que fue necesario al estar un tiempo en el exterior donde la cocina representó una unión y un constante recuerdo a casa.

Algo que sería muy grato investigar es la relación del recuerdo y la cocina en personas que habitan lejos de su hogar. La comida en ocasiones para quien vive fuera de su país se convierte en eso, en un recuerdo constante, en una añoranza, en el calor de su tierra que se vive nostálgicamente desde los olores, los sabores, las texturas, los sonidos y los colores. La cocina en esos casos casi que atraviesa los límites y en su recuerdo transporta a kilómetros de distancia a quienes la consumen.

Es desde allí, desde esos vínculos y recordatorios dados por la cocina que se abre el interés y el panorama en este trabajo para pensar ¿Qué hay en medio de la cocina y la memoria? Para empezar a explorar esta relación, el siguiente párrafo de Halbwachs da ciertas pistas:

cuando nos cae entre las manos uno de los libros que constituyeron la alegría de nuestra infancia, y que no hemos abierto desde entonces, no es sin una cierta curiosidad, sin la espera de un despertar de recuerdos, y de una especie de rejuvenecimiento interior, que comenzamos la lectura. Solo de pensar, nosotros creemos encontrarnos en el estado mental en el cual estábamos entonces. ¿Qué habrá permanecido en nosotros, antes de ese momento, y en ese momento mismo, de nuestras impresiones de antaño? La noción general del sujeto, algunos tipos más o menos bien caracterizados, tales episodios particularmente pintorescos, emotivos o divertidos, a veces del recuerdo visual de un grabado, o incluso de una página o de algunas líneas (Halbwachs, 2004, p.105).

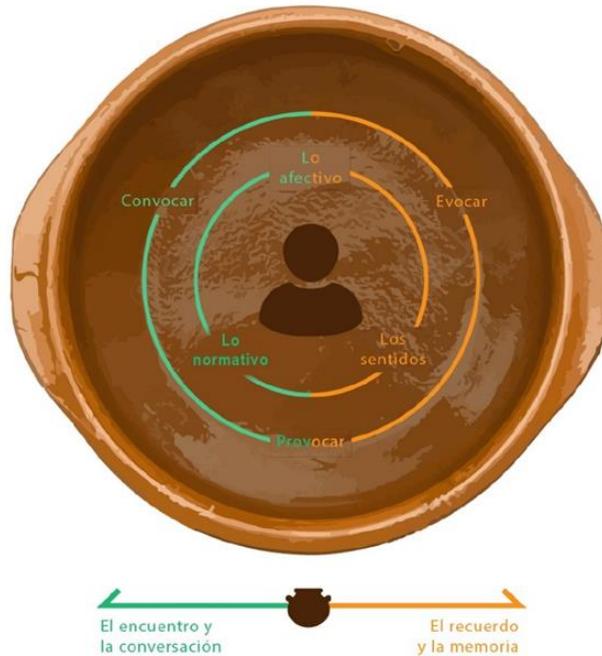
En su ejemplo del libro de infancia resalta implícitamente lo que serán algunos de los elementos principales que dieron paso al flujo de la memoria en la cocina (ver gráfica #2) y que sirvieron de guía investigativa. La frase “los libros que constituyeron la alegría de nuestra infancia” deja entrever el rol de lo afectivo que, sin lugar a duda, transporta a un estado de nostalgia o añoranza, y es lo que finalmente termina llevando con “cierta curiosidad” a la lectura de ese viejo libro. Es decir que es una acción que se realiza partiendo de las emociones y los recuerdos, en otras palabras, de lo afectivo y de la evocación. Para Halbwachs, dicha evocación puede ser provocada por el “recuerdo visual de un grabado, o incluso de una página o de algunas líneas”. En este punto, cobra importancia el aspecto sensorial, pues es a través de la visión que el sujeto puede grabar en sí el grabado, el diseño de la página, o, incluso acceder a la lectura de ésta para dejarlo dentro del campo lingüístico. (Halbwachs, 2004)

En consecuencia, se pueden resaltar nociones importantes de lo referido por Halbwachs, que enmarcan ciertas guías o un medio camino de elementos que conformaron ese recuerdo. Como se mencionó anteriormente, lo afectivo, los sentidos y la evocación, fueron elementos sustanciales para que surgiera el recuerdo, si bien parten de la casualidad de haber encontrado el libro de infancia, esto no es lo que enmarca el suceso, ya que es el seriado de significaciones e implicaciones que ese libro tuvo para el sujeto, tanto en su pasado como en su

presente, las que llegaron a su plano individual desde el afecto por el recuerdo y probablemente desde los sentidos al ver de nuevo aquel libro. Entonces, la casualidad de haberlo encontrado pierde importancia ante el suceso copado de marcos de referencias desde lo afectivo y lo sensitivo.

El flujo de la memoria en la cocina (ver gráfica #2), parte de cómo el individuo desde su forma de conocer y vincularse al mundo, así como también desde sus marcos de referencia, puede y tiende a generar procesos de evocación, de provocación y de convocatoria. Los cuales, en un ambiente generalmente compartido, como la cocina, permiten no sólo el recuerdo, sino también el diálogo y las interacciones entre individuos con sus continuas consecuencias en la consolidación de memoria. Es decir que las formas de conocer y de vincularse al mundo, las cuales son generadoras de marcos de referencia que fluctúan en el ambiente de la cocina serán entonces: lo afectivo, lo normativo y los sentidos. Estos tres elementos del individuo son partícipes y están permeados por procesos voluntarios o involuntarios que se dan en la cocina como lo son la provocación, la evocación y la convocatoria. Y a su vez, éstos, en conjunto, consolidan un flujo en el individuo dentro de la cocina que choca e interactúa aleatoria y cíclicamente con el de los demás individuos. Por lo cual no se presenta como un proceso exclusivamente individual, sino que también puede ser complementado por su carácter colectivo.

Gráfica #2: El sancocho de la memoria



Gráfica #2: El sancocho de la memoria; fuente: elaboración propia.

En el sancocho de la memoria (gráfico #2) se identifica la vasija de barro como “la cocina”, y dentro de ella, el ingrediente principal se encuentra en la centralidad de la preparación, en este caso el individuo sería como la proteína del sancocho; los ingredientes encargados de armonizar la preparación serán lo afectivo, lo normativo y los sentidos, cumpliendo así el papel de carbohidratos; y la sazón, que depende de la sal y las especies, estará conformada por la evocación, la provocación y la convocatoria. Este sancocho de la memoria, podrá ser compartido o disfrutado en solo, y podrá llevar el goce individual de su consumo, es decir el recuerdo y la memoria, y hacerlo partícipe del disfrute común a partir del encuentro y la conversación. Sin embargo, el disfrute común puede ser tan contagioso, ya sea en el momento o en el paso del tiempo, que el individuo simplemente lleve su goce individual sin demora alguna.

La distinción de colores en el flujo de la memoria (o sancocho de la memoria) no corresponde a un asunto meramente estético, puesto que permiten establecer una relación mucho más directa entre los ingredientes y una implicación más

directa con el potencial de generar recuerdos y generar encuentros. De esta manera, se puede ver cómo lo afectivo y los sentidos, en conjunto con la provocación y la evocación, son mayoritariamente generadores de recuerdos que, de encuentros, aunque esto no significa que sean excluyentes. De igual forma, lo normativo y lo afectivo, conjuntamente con el convocar y el provocar, cumplen un rol mucho más marcado en la generación de encuentros que de recuerdos.

A modo de aclaración y antes de explicar las relaciones entre los ingredientes. Es importante decir que, tanto en el flujo como en la práctica, ninguno de los elementos toma una relevancia u orden. Así como en cualquier sancocho donde la olla sirve para amalgamar y combinar los sabores, creando algo que no pudo ser igual sin todos sus componentes y logrando aun en su conjunto apreciar el sabor individual de la papa, la yuca, el plátano o el pescado, la carne y el pollo; acá todas las variables se juntan en ese fenómeno llamado cocina, sin un orden de partida claro, al contrario, es meramente variable. Al mismo tiempo, y a pesar de que juntos logren un sabor único, la singularidad de cada uno de estos elementos puede ser visible a partir de la observación. Por lo cual es posible afirmar que su única regla estricta de funcionamiento es su carácter dinámico.

## *8.2. Lo afectivo, lo normativo y los sentidos*

El universo de lo afectivo requiere de esfuerzos multidisciplinarios en donde la psicología y la sociología tendrán mucho por aportar, lo cual es una muestra más del carácter holístico con el cual debe de ser abordado el fenómeno de la cocina.

La sociología en particular cuenta con Thomas J. Scheff, Arlie R. Hochschild y Theodore D. Kemper, tres pioneros en el abordaje del tema, que han desarrollado avances concernientes a la sociología de las emociones desde diferentes puntos de partida:

El profesor Scheff ha desarrollado un prolongado, amplio y riguroso programa de investigación empírica y teórica sobre la vergüenza y el orgullo, a las que

considera las emociones sociales por antonomasia. La profesora Hochschild, frente a lo que constituye práctica habitual de la sociología, incorpora las emociones como una vía de acceso clave para el conocimiento de cualquier fenómeno o situación social. El profesor Kemper, a la inversa, muestra la validez y necesidad de la perspectiva sociológica para comprender las emociones, cuyo origen y fundamento deriva, en la mayor parte de los casos, de un determinado tipo de relación social (Bericat, 2000, p.145).

Por el lado de la psicología, Luc Ciompi explica a través de “la lógica afectiva” cómo la noción de afecto encierra todo aspecto de carácter emocional, aun cuando por sí mismo pone en consideración el cómo las emociones han sido cargadas de un aspecto de conciencia. Aludiendo así a que el afecto como tal no solo engloba las reacciones psicofísicas conscientes, sino también aquellas que no lo son. Por lo tanto, el afecto será todo aquel “estado psicofísico global de calidad, duración y grado de conciencia variables” (Ciompi, 2007, p.428).

Teniendo en cuenta lo anterior y viendo cómo todo aspecto afectivo no se limita únicamente a las emociones, sino a ese estado psicofísico global ya sea consciente o inconsciente, se pueden trabajar las reacciones con una carga de calidad, generadas a través de los sentidos como una reacción afectiva. Sin embargo, y a pesar de tener esto en cuenta, serán los afectos conscientes aquellos rastreables y observables, debido a que su interiorización permitirá la vinculación con ciertos estímulos sensitivos, algo que se vuelve imposible (para la sociología y la ciencia política), si ni siquiera es perceptible para el individuo. Por consiguiente, si lo inconsciente forma parte de lo afectivo al igual que lo consciente, y será en lo consciente y observable desde donde la sociología y la ciencia política puedan vincular las relaciones entre lo afectivo, los sentidos y lo normativo, se dejará dicho campo de estudio a su disciplina: la psicología. Por lo tanto, teorías como las de Kemper (como se citó en Bericat, 2000), que muestran cómo “la inmensa mayoría de los tipos de emociones humanas derivan de los resultados reales, anticipados, imaginados o recordados producto de la interacción relacional” (p.151), complementarán el panorama y abordaje teórico,

que sería de suma importancia formular y delimitar en un trabajo mancomunado por las disciplinas mencionadas y las faltantes.

De igual manera, desde los postulados sociológicos y psicológicos mencionados, se pueden tomar los siguientes preceptos para entender lo afectivo: 1) lo afectivo tiene dos vías, la interiorizada por el individuo o consciente, y la inconsciente, presente en las cargas psicofísicas de calidad en el individuo (Ciompi, 2007); 2) las emociones como lo posiblemente consciente de lo afectivo, hace parte de lo potencialmente observable y son producto mayoritariamente de las relaciones interpersonales (Kemper, 1978); 3) lo afectivo puede generar condicionantes o guías de comportamiento en los individuos, a través de la admiración, el querer, el deseo e incluso afectividades negativas; 4) los sentidos como generadores de estímulos, pueden generar afecto o desagrado a partir de las reacciones psicofísicas y sus implicaciones biológicas y cognitivas (Ciompi, 2007).

Estos preceptos sirven entonces como guía delimitadora para este trabajo y comprensiva de lo afectivo. En primer lugar, indican que lo interiorizado por el individuo será todo aquello que podrá observarse en la cocina, encontrando un punto a desarrollar por la psicología (lo inconsciente); en segundo lugar, que las interacciones relacionales son aquellas que permiten dentro de la cocina una generación de afecto, es por eso mismo que una de las relaciones más concurrentes de afecto en la cocina es la mamá o la abuela; en tercer lugar, se refieren a la manera como el afecto puede crear normatividad en la cocina, un ejemplo simple pero contundente de ello es cuando la abuela tiene como costumbre servirle la parte más rica de la comida (como la pega del arroz) a su nieto favorito en lugar de a sus hijos, a tal punto de ofenderse y condicionar a sus propios hijos a no acceder a esa porción del alimento; y finalmente, afirman que el mundo de los sentidos y lo afectivo están mediados por un carácter intersubjetivo que aleja a la ciencia política y a la sociología de su comprensión.

Si bien en el documento ya se abordó la relación de lo afectivo con lo normativo y los sentidos, es pertinente preguntarse ¿cuál es entonces la conexión que esto

tiene con la memoria y la cocina? En el párrafo anterior se dio un indicio con los ejemplos utilizados, aun así, estas relaciones se explicarán a continuación.

Se ha dicho que lo afectivo se construye desde la interacción con las demás personas, y, que estos procesos de consolidación afectiva terminan creando puntos de referencia a través de lo sentido tanto en el pasado como en el presente. En este sentido, la cocina como tal, al propiciar tantos espacios de interacción, está sujeta a la configuración de referencias afectivas como las mencionadas previamente: la mamá y la abuela. Adicionalmente, el comer complementa con su realización o exaltación al gusto, aun cuando el gusto es algo subjetivo y está totalmente arraigado a una construcción cultural, el goce y el disfrute que se vive en el comer forja lazos estrechos, ya que generalmente compartimos la mesa con comensales que tiene un gusto similar. Por último, la cocina está impregnada en su totalidad de afecto porque se convierte continuamente en una representación del cuidado, es por eso que las figuras más arraigadas son las de la madre o la abuela, porque cumplen el rol de cuidadoras del alimento, asegurando así el bienestar del individuo.

Lo anterior se refleja en la frase *“cuando tú estás cocinando estas cuidando, cuando tú cocinas para otro estás haciendo un acto de cuidado”* (Emmanuel Taborda, comunicación personal, 22 de octubre de 2018). La cocina entonces es una demostración de cuidado, una demostración de afecto que tiene un lenguaje de bienestar y complicidad.

En el caso de Emmanuel, un Chef de 25 años quien se ha preguntado desde su formación como cocinero sobre los vínculos existentes entre el territorio, la memoria y la cocina, habla de cómo la sopa para él representa cariño. Esta asociación parte de la reconciliación simbólica con su padre y su hermano a través de una sopa de tomates salteados, de la cual está orgulloso. Con respecto a esto Emmanuel dijo:

¿sabes la cocina con quién me llevó a reconciliarme? con la figura paterna. Con mi padre y con mi hermano mayor. Mi hermano mayor me lleva 18 años y mi

hermano pretendió ser mi padre, siendo mi padre un ser muy responsable pero alcohólico, borracho, mesero tenía que ser el muchacho este. Pero me permitió a través de una sopa pedirles ese día perdón y decirles la buena parceros. que es que ya estamos juntos, es inevitable separarnos, no los voy a odiar porque no puedo odiar, no me da para odiarlos y con ellos me reconcilie (Emmanuel Taborda, comunicación personal, 22 de octubre de 2018)

El cuidado y el afecto también son evidentes en el caso de la señora Dolly, una mujer de unos 80 años, acostumbrada a consentir a su familia con unas arepas de maíz molido que ella misma prepara todos los días.

Ella cuenta cómo son sus días, se despierta a eso de las 4 o 5 de la mañana y en la época en que su cuerpo tenía toda la fuerza física, porque su fuerza vital sigue intacta, molía el maíz cada mañana, ahora lo hace con ayuda de alguien, sobre todo en estos días que recién se recupera de romperse unas costillas. Sin embargo, eso no es impedimento para que hoy después de tan solo un par de semanas de estar alentada y aún con un poco de restricción en sus movimientos se levante a cocinar, es que en palabras de ella “mi cocina es mi vida” (Diario de campo, miércoles 24 de octubre).

El caso de Dolly ilustra el rol de cuidador que encamina a la afectividad en la cocina, ya que sin importar su edad ni las dolencias que sufrió, sigue desempeñando su papel de cuidador. Adicionalmente, hace evidente que el rol de cuidador no está reservado de manera exclusiva para la familia, ya que en ocasiones también se ejerce con otros miembros de la comunidad, como los vecinos. Por lo tanto, la cocina no solo logra establecerse como motor referencial del recuerdo a través de lo que se cocina o se come, es juntamente con las relaciones establecidas de quienes ejercen ciertas acciones en la cocina. De tal forma, la cocina actúa como un vaso comunicante entre individuos que puede establecer relaciones de afecto y de roles, no solo logra las referencias memoriales por medio del gusto en las preparaciones, estas se acompañan y se fortalecen con los vínculos interpersonales y sus referencias.

Dolly nos contaba cómo los vecinos se acercaron a ella por sus arepas, incluso se quejaba entre risas y gustos de ese vecino que todos los días venía para su

desayuno y pedía llevarse varias arepas. Decía “yo tengo muy buenos vecinos y familia también, por eso me gusta consentirlos, que no les falte su arepita bien hecha con sabor de leña porque es que eso que venden en las tiendas si es muy maluco cierto (Diario de campo, miércoles 24 de octubre).

Una muestra de cómo la cocina no solo logra remembranzas por medio de las preparaciones, sino por el vínculo que estas tienen con quienes las realizan no solo es visible en el caso de la señora Dolly. A su vez, existe una tendencia que valdría la pena investigar con profundidad, entre la figura materna, la cocina y el recuerdo. Tal es el caso en la cultura antioqueña donde la figura afectiva de la madre da una referenciación directa y potencia un vínculo relacional al recuerdo a través de la cocina. Por ejemplo,

Hablando con Martha Luz una participante del curso de cocina navideña se nota claramente la conexión que hay entre el afecto, el recuerdo y la mamá, sobre todo para los antioqueños, “para los paisas la cocina es como amor”. A mí me encanta cuando cocino para alguien y me dicen: uy esto quedó muy rico, me recuerda a mi mamá. Y es que tú te das cuenta de que nosotros mostramos el amor así también y eso a uno lo hace recordar esos momentos para que después sean recuerdos. Mira que es muy curioso, yo me iba de la casa porque peleaba con mi mamá y cuando ella quería que volviera siempre me decía que fuera que me preparó mi plato favorito. Y es que mi mamá como mujer antioqueña era muy seca y poco demostraba su afecto por un abrazo o un beso, el día en que yo sabía que me quería y me lo mostraba, era aquel en que me llamaba a la mesa y había preparado algo rico para mí, algo que a mí más que a nadie le gustaba (Diario de campo, miércoles 24 de octubre).

De igual manera, el vínculo entre lo afectivo, la memoria y la cocina con connotación en la figura materna puede evidenciarse en los sabores, ya que según Diana Orozco (comunicación personal, 22 de octubre de 2018) “hay un sabor que todos por ejemplo conocemos o hemos ligado a los sentidos o a la memoria, que es el sabor de la mamá”.

Finalmente, y para dar paso a lo normativo, Diana aplica la figura materna a una referencia normativa, dejando a la vista la manera como cierto sujeto o sentimiento adquiere una legitimidad a tal punto de configurar, organizar o reacomodar nuestras acciones. Es cierto que cuando una mamá llama a la mesa reacomoda las acciones de quienes estén en la casa, se vuelve casi que norma interrumpir lo demás para acercarse a la mesa, al punto de quizá hasta dejar a un lado los conflictos para sentarse y disfrutar.

Todas las familias tienen asuntos internos como les digo yo. Pero cuando la madre cocina, invita a todos a sentarse a la mesa, cuando la gente se sienta a una mesa a comer ahí hay un proceso de goce, un proceso de disfrute (Diana Orozco, comunicación personal, 22 de octubre de 2018).

Los trabajos de Durkheim, Weber y Bourdieu son solo algunas de las posibilidades para entender lo normativo. Que para efectos prácticos en este trabajo se definirá como todo aquello que condicione, organice o defina las acciones y las prácticas de los individuos.

Teniendo en cuenta la definición anterior, la cocina en general tiene demasiados aspectos normativos en sí misma, pero al estar permeados de un sentimiento general de goce y disfrute no se perciben, generalmente, de manera coercitiva como podría darse en otros casos. Ejemplos de la normatividad en la cocina están presente en las formas de la colocación de los espacios o incluso en la forma de distribución de la mesa. Un caso ilustrativo de esto sucedió durante una sesión de cocina latinoamericana, el 26 de octubre en la casa de la cultura del Pedregal, cuando Gladys y Dora (mujeres participantes del curso) aluden a que el investigador de esta tesis debía sentarse en la punta de la mesa porque “tú eres nuestro invitado especial, además eres el hombre entre tantas mujeres” (Diario de campo, viernes 26 de octubre). Este caso muestra tanto la distribución y el carácter patriarcal que se le ha dado y ha logrado permanecer incluso hoy en la cocina, como la responsabilidad moral de cuidado y atención que envuelve al individuo que modifica y organiza las acciones llevadas a cabo normalmente, al ser “nuestro invitado especial”.

Por otro lado, Luz Marina Vélez habla de lo normativo, llamándolo “el sentido” y definiéndolo como

un asunto institucionalizado, es un asunto moral, el sentido de lo permitido, el sentido de lo prohibido en términos de comida. Entonces qué se permite a los niños, a los adultos, cuál es la moral dietética actual, que prohíbe que raciona la grasa, el azúcar la harina y eso también es cultural, eso también es de época (Luz Marina Vélez, comunicación personal, 25 de octubre de 2018).

Lo anterior muestra entonces otro punto normativo para la cocina, aquello que es “válido” desde las concepciones tanto culturales como científicas y que cumplen con una búsqueda del bienestar, delimitan y prohíben el uso de ciertos ingredientes. Esto también se puede observar con claridad en algunas prácticas o recetas tradicionales, que normalmente son reticentes al cambio y en el deseo de mantener su “tradicción” obligan a su réplica, excluyendo la posibilidad de variaciones en ella.

Quizá sea la gastronomía la muestra perfecta de la norma, sin embargo, se debe entender que aun cuando se puede decir que la gastronomía nace de la cocina, en este trabajo se le considera algo distinto. Debido a su carácter institucionalizado, congeniado más con la ciencia que la cultura y de carácter comercial, se ubica en un punto a parte al de la cocina, aun cuando sin duda alguna se encuentran relacionados. A pesar de esto, la gastronomía acerca a la discusión de la institucionalidad, la cual fue abordada anteriormente, y muestra cómo valores institucionales como la asepsia, pueden transgredir, modificar, ordenar y cohibir ciertas prácticas en la cocina.

Entonces, en términos normativos es posible observar un juego de micro y macro poderes dentro de la cocina. Esto se debe a que

somos seres normalizados, somos sujetos de los micro poderes en términos de la elección de lo que se come, pero somos esclavos también desde los sistemas

económicos a los que pertenecemos que nos dicen que de lo que hay para comer se puede comer por el asunto económico o por el asunto de la normativa de la soberanía o de la seguridad alimentaria o de lo que ingresa al país de otras regiones (Luz Marina Vélez, comunicación personal, 25 de octubre de 2018).

En tanto la cocina se encuentre conformada por relaciones como individuo y cultura o individuo e individuo, e incluso, individuo e institucionalidad, el carácter normativo de la cocina podrá ser evidenciado y usado. En cuanto a la memoria y la normatividad, existe en ellas una relación en tanto se recuerda a través de la norma, es decir, la norma es una referencia para el recuerdo. Retomando el ejemplo del legado patriarcal de la mesa, pueden existir casos en los cuales en una familia el sitio de la mesa donde se sentaba el abuelo o el papá (ya difuntos) sea referencia de su vida, y eso mismo evite y hasta sancione moralmente el sentarse en dicho lugar.

Los vínculos normatividad y memoria también son rastreables a través de las prácticas culinarias, pues en sí, como prácticas, guardan cierta continuidad o proceso marcado y establecido, que de no desarrollarse de tal manera afectaría su resultado y la apelación al gusto de lo transformado. Pongamos por caso las arepas de maíz en Antioquia, la comercialización e industrialización de su producción ha convertido este producto en algo no tan deseado, incluso cuando es parte intrínseca de la cultura antioqueña. Esto se debe a que el sentido al gusto se ve diluido, y por eso aparecen expresiones como “eso sabe a plástico”, “uno las deja media hora y se vuelven un caucho”, “eso es muy maluco cierto”, entre otras. Estas expresiones no solo son el resultado de la desvinculación del gusto con la comida (la arepa de maíz de paquete), también trazan una línea normativa en la forma de hacer la arepa, desde la molienda y cocción del maíz, hasta su cocinado. Llegando al punto de modificar la dieta por la falta de acceso a un alimento que también está vinculado con ese recuerdo de a lo que sabía una verdadera arepa de maíz.

Me fui a ciudad de México a montar un restaurante de cocina tradicional colombiana donde lo que hice fundamentalmente fue ofrecer los platos típicos

pero hechos como se hacían antes, estuvimos un mes en la búsqueda del maíz en México para poder hacer las arepas, para poder hacer las empanadas, todo desde cero. moliendo el maíz etc., etc. como buscando rescatar esos sabores realmente de las abuelas y de las mamás. (Diana Orozco, comunicación personal, 22 de octubre de 2018)

Esa normatividad que se traduce en la cita anterior, como la búsqueda del rescate del sabor real de las abuelas y las mamás, muestra también cómo el vínculo normativo-afectivo es tan fuerte que trasciende fronteras y busca reproducirse en lugares diferentes a los de origen. Algo que, como se mencionó en el capítulo de la cocina como objeto de estudio, se puede evidenciar y estudiar en el apartado de las migraciones.

Finalmente, en este primer círculo de ingredientes del sancocho de la memoria, aparecen los sentidos. Estos son un campo abierto para el análisis de la psicología y otras ciencias, aun así, encontrar referencias al uso de los sentidos y su afiliación con lo afectivo y lo normativo desde la cocina, es posible. De igual forma su relación entre la cocina y la memoria, que pasa a través de la percepción y la generación de un estímulo por medio de los olores, sabores, gustos, texturas y sonidos evocando recuerdos y sucesos, también es apreciable.

De acuerdo con Diana Orozco (comunicación personal, 22 de octubre de 2018), *“todos los sentidos son muy poderosos, pero creo que el gusto y el olfato son más poderosos que cualquiera. los olores siempre te remiten a cosas, los sabores siempre te remiten a cosas”*. En su caso, esto se hace más evidente cuando habla del olor de Guayaba, y se refiere a este como un olor estimulante y evocador de su niñez, o el olor a maíz que dejó una marca en su memoria y le sabe a México

a mí me marcó mucho el olor a maíz por las calles de México, y en estos días pasaba por la ciudad y olí ese olor característico y de una me devolvió allá. y el olor de la guayaba me conecta por ejemplo con mi niñez, para mí oler guayaba

es volver a ser niña, me encanta, además (Diana Orozco, comunicación personal, 22 de octubre de 2018).

Con respecto a los olores y los recuerdos, Luis Vidal, antropólogo de la universidad de Antioquia e investigador de la antropología de la comida, resalta el vínculo existente entre los sentidos y la memoria desde una experiencia de él como profesor de antropología de los alimentos en la colegiatura de Medellín y el recuerdo de su primera relación sentimental

yo les preguntaba una vez a los muchachos de la colegiatura y de las ciencias culinarias a qué huele la mamá, a que vuele la infancia, los recuerdos tienen sabores, los recuerdos tienen olores, yo tuve, yo siempre hablo de esta mujer porque la primera novia a uno lo vuelve mierda. El mandato divino de la primera novia es volverte mierda, la primera novia que yo tuve, yo tuve novia muy grande a los 25 años cuando me echan del seminario, yo la recuerdo a ella es a partir de olores, yo ya no sé, yo ya ni sé, tengo una idea muy vaga de ella, pero como en el nombre de la rosa que es lo que queda de la rosa -el nombre-, que queda de las cosas – el recuerdo- y yo la recuerdo a ella a través de los olores y para mí la gente son sobre todo olores, son memorias (Luis Vidal, comunicación personal, 26 de octubre de 2018).

El aporte de Luis Vidal ilustra este vínculo entre memoria y sentidos a partir de sus afirmaciones de que los olores son memorias y a través del ejemplo de su primera novia. Sin embargo, un aspecto importante de la referencia a este último ejemplo, es el “tengo una idea muy vaga de ella, yo la recuerdo a partir de olores”, denotando así un arraigo mucho más profundo a partir del olor de ese recuerdo que tiene de ella, mostrando cómo los recuerdos que tienen como estímulo activador un sentido (en especial el olfato) tienen una mayor relevancia con el pasar del tiempo, y, es indudable que la cocina entre su multiplicidad, una de sus mayores riquezas es la diversidad de olores que se desprenden de ella.

Asimismo, el caso de Luis Vidal denota la importancia de escribir al respecto de la relación olor y memoria, y alude a que el vínculo que los une es tan fuerte gracias a que es el primer órgano del recuerdo y la memoria en desarrollarse.

El primer órgano del recuerdo y de la memoria es el olfato, porque es el órgano que primero desarrollamos cuando estamos en posición fetal, cuando un niño sale del vientre de la madre, no ve, no ve nada, él lo que hace es que está oliendo, es el órgano más desarrollado en los muchachitos y por eso es que los muchachitos se orientan con el olfato, no ven nada, no ven nada, lo que están es oliendo, por ejemplo la hija mía hermano Lo que te digo lo que es la mamá la huele y los olores, los olores vienen ligados a las memorias, a la gente, personifican cosas, es un hecho muy lindo habría que escribir sobre eso (Luis Vidal, comunicación personal, 26 de octubre de 2018).

Además del olfato, los otros sentidos también generan recordación, en este caso cobra importancia el gusto, al hacer referencia a la historia de Luis y cómo cada vez que le pregunta a su hija ¿Cómo recuerdas a papá?, ésta responde: “papá hace las mejores pastas del mundo” (Luis Vidal, comunicación personal, 26 de octubre de 2018). El gusto es central en todo momento, no solo por el sentido que representa, sino también porque evidencia una construcción social de la pequeña y del afecto por su padre. Lo anterior no pone en discusión las habilidades culinarias de Luis, pero sí asegura que, así como su hija tiene interiorizado el sabor de la pasta de su padre al punto de recordarlo directamente por ello, el día en que se coma una pasta así sea al otro lado del mundo con un sabor similar, que apele a su gusto, seguramente ese día recordará con nostalgia a su padre y algún momento con él en el que la pasta fue tan solo una excusa.

Y es que finalmente la cocina se convierte en eso, en una excusa, el pretexto para compartir, al igual que la razón para hacerlo, e incluso la norma. Se convierte también, en el medio que trae recuerdos por sus aromas, sus sabores, sus colores, texturas y sonidos, y logra evocar esos momentos grabados y referenciados por lo afectivo, lo normativo y, sin lugar a duda, los sentidos. Es por esto que la cocina también termina siendo provocadora, pues provoca

gustos, desagradados, amores, cariños, amistades, encuentros, provoca incluso los pretextos y también sus justificaciones.

### 8.3. *Evocar, provocar y convocar*

La evocación, la provocación y la convocación como el segundo círculo dentro del flujo de la memoria en la cocina son entendidos, y casi que parten, desde los afectos, las normas y los sentidos. No obstante, el verlos siempre desde un carácter causal de los anteriores elementos puede ser un error que anularía la única regla del flujo, su dinamismo. Razón por la cual, encontrar un punto de partida y uno de finalización no es algo evidente en lo que se desarrolló desde este trabajo, siempre y dependiendo de la persona que estuviese involucrada o incluso de los escenarios y del momento, el camino emprendía desde una dirección diferente y no se detenía, en consecuencia, la representación de este flujo tiene como forma el círculo, por su continuidad.

Sí se puede afirmar que hay una mayor interacción entre determinados elementos, donde las relaciones o interacciones son más comunes, y por eso están más próximos los unos a los otros. Por ejemplo, (ver gráfica #2) los afectos y los sentidos tienden a tener una mayor relación con la evocación en el individuo en la cocina; lo normativo y los sentidos por su parte estarán mucho más estrechamente relacionados con la provocación; y finalmente, lo normativo y lo afectivo generarán mucha más convocatoria que la interacción de los otros elementos.

Anteriormente se habló de cómo lo afectivo y los sentidos generan fuertes puntos de evocación, y uno de esos muy concurrentes es el de la mamá, y adicionalmente, se planteó que esto era posible por el aspecto de cuidado que había en el rol de quien cocinaba. No obstante, la relación no está únicamente ligada al cuidado, tan solo se presenta como un elemento potenciador de referencias y correlaciones. Un ejemplo más en donde aparece la figura de la madre y muestra cómo el vínculo de lo afectivo y los sentidos evoca ese referente

y consecuentemente sus recuerdos atados a él, está en el siguiente relato de Luis Vidal sobre el miguelucho:

no me diga que un miguelucho que no es más que leche cortada se vuelve el recuerdo de la infancia de los antioqueños, perdón cuando le sacaron toda la grasa a la leche nos privaron de los migueluchos. y el miguelucho ¿sabes qué es? leche cortada. Mi mamá antes no botaba eso porque la leche antes era muy escasa, entonces la mamá cogía eso y le echaba un pedacito de panela, hermano eso es un manjar de dioses, eso sabe a gloria (Luis Vidal, comunicación personal, 26 de octubre de 2018).

La referencia de “sabe a gloria” es un claro llamado al sentido del gusto que media el recuerdo y la evocación de la preparación de su mamá de aquel dulce de la infancia. Conjuntamente, evoca su niñez y lleva no solo al relato sino a la unión de los hechos en cómo se prepara el miguelucho, y a entender por qué conseguirlo o hacerlo en la actualidad es tan difícil. Entonces, desde la simplicidad de un recuerdo evocado por un carácter afectivo o sensitivo (o su conjunto), se construyen relatos o interlocuciones.

Por otra parte, la cocina provoca una multiplicidad de cosas, entre ellas aspiraciones, deseos y pasiones. Se podría decir que es una antesala a lo afectivo, y no sería del todo errado, pero el universo de la provocación en la cocina no está vinculado exclusivamente a eso, a veces lo afectivo puede ser desde donde se genere la provocación.

Muestra de esas provocaciones, son las ensoñaciones, y, para mostrar cómo funciona, es pertinente traer a colación el testimonio de Norma Castro, una de las participantes del curso de cocina latinoamericana y que viene del programa “amasando paz” en la casa de la cultura de Pedregal. Norma relata cómo a través de sus encuentros y de lo que han hecho a lo largo de los años se han fortalecido y eso, en palabras de ella, permite soñar.

fuimos un grupo pequeño que se gestó en ese momento, pero soñando, porque se permite soñar veo que en algún momento ese grupo pueda ser más grande, estamos los primeros integrantes y nos estamos haciendo fuertes a través de otras cosas, pero lo primero que se necesita para encontrar la anhelada paz o lo que necesita este país es reunirnos, así empezamos unos cuantos, eso se traduce en todo, primero esa reunión y luego ese acto fundamental de comer que todos los necesitamos (Norma Castro, comunicación personal, 26 de octubre de 2018).

En este caso en particular, la cocina le ha provocado, por medio de su experiencia en el Pedregal, el soñar con el encuentro, que lo encontrará como un paso vital para lograr la paz. Provoca que a partir de ese reconocimiento de ella y de otras personas hacia lo que han logrado en la cocina, desee reproducirlo, replicarlo y expandirlo.

Finalmente, la convocatoria es esa facultad de la cocina de proporcionar el encuentro, de facilitar la reunión de múltiples individuos en sus espacios permeados por el goce, el disfrute, las emociones, los sentidos y sí, también lo normativo. Lo afectivo juega un papel importante a la hora de convocar, ya que como individuos no se suele supeditar el tiempo y los esfuerzos aún si es por una comida (que se puede conseguir en otro lado y más fácilmente), para ir a determinado lugar y en determinado tiempo. Es por esto que el valor emocional de la persona o situación que convoque es determinante para que el individuo se reúna. De igual manera, se evidencia el papel de lo normativo, pues se entiende como esa complicidad o ese deber moral de supeditar tiempo y espacio, y es el que organiza las acciones del sujeto, llevándolo así a hacerse partícipe de esa convocatoria.

Adicionalmente, la convocatoria puede también funcionar como una generadora de vínculos, sacando a colación nuevamente el carácter dinámico del flujo, pues la continuidad de esa convocatoria y la consecuente comunión de tiempo y espacios termina siendo propiciadora de vínculos tanto afectivos como morales. La cocina entonces permite que los individuos se encuentren y compartan,

convirtiéndose no sólo en un placer, sino en una posible herramienta, excusa o razón para el encuentro.

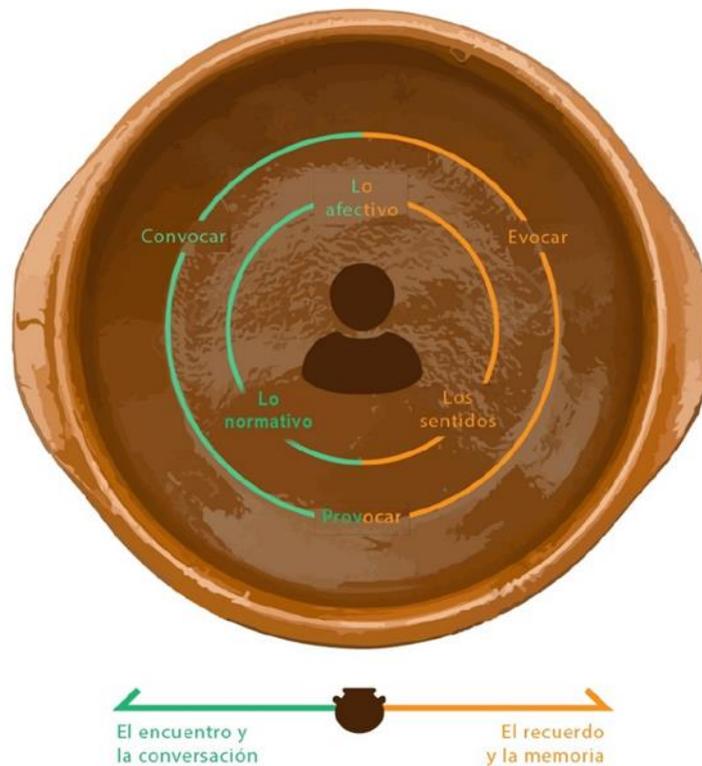
la cocina es un espacio en las comunidades o en las áreas más elementales de organización social, la cocina es el epicentro, o es el epicentro mayor que convoca o que logra la formación de las redes sociales. En las comunidades indígenas o en aquellas comunidades que hoy todavía están vigentes en el siglo XXI y son nómadas, es decir que no tienen ni vestido ni vivienda, los tucab makub, o los nambiquara en el Brasil o en la Polinesia hay otros tantos, ¿sí? lo que los convoca es la cocina (Julián Estrada, comunicación personal, 23 de octubre de 2018).

Estrada, muestra cómo la convocatoria de parte de la cocina es tan fuerte que tiende a ser el epicentro de algunas comunidades. La organización a partir de la convocatoria y en función de las tareas por realizar es otra evidencia no sólo de lo posiblemente organizativo, sino de la movilización que promueve en el individuo. Por ejemplo, normalmente, cuando un grupo de amigos promueve en conjunto un asado, se dividen labores; a cargo de los alimentos está la persona que tiene un conocimiento culinario o de aquel amigo servicial, la cerveza, la carne, la leña e incluso el asador terminan siendo tareas distribuidas entre los participantes y convoca tanto el encuentro, como el apoyo y la comunión en la mayoría de los casos.

#### *8.4. El encuentro y los recuerdos*

El final explicativo del flujo de la memoria, que funciona como la propuesta de cómo la cocina puede ser un ambiente propicio para la reconstrucción de memoria, está en la siguiente imagen que corresponde a la gráfica #2, previamente presentada, y que se presenta nuevamente en este apartado para una mejor referencia.

Gráfica #2: El sancocho de la memoria



Gráfica #2: El sancocho de la memoria; fuente: elaboración propia.

Como se explicó en un principio, los colores no tienen una finalidad meramente estética, su carácter ilustrativo permite la asociación de los elementos del flujo con uno de los dos resultantes de la parte de abajo: el encuentro y la conversación, y el recuerdo y la memoria. Se comentó cómo uno de los lados (el recuerdo y la memoria) era de un carácter más subjetivo, mientras que el otro (el encuentro y la conversación) dependía de la participación de otros individuos en la cocina, pero eso no significaba exclusión ni de lo subjetivo en lo colectivo, ni de lo colectivo en lo subjetivo.

Ahora bien, luego de la explicación más detallada de los elementos integradores del flujo, es posible asociar los componentes de una manera completa, para así, encontrar una relación consecuente entre la generación de los recuerdos con los elementos de lo afectivo, de los sentidos, del provocar y del evocar. Y, de igual manera, entre la interacción definida por el encuentro y la conversación con lo afectivo, lo normativo, el convocar y el provocar.

En definitiva, el recuerdo surge de la evocación o de la provocación generada a través de los referentes afectivos o de los estímulos sensitivos que también pueden estar ligados a un carácter emocional. Mientras que, el diálogo y el encuentro, se dan gracias a la posibilidad de provocar y de convocar, y están convalidadas dentro de los impulsos emocionales o morales en la supeditación del tiempo y espacio individual, frente al compartir y lo comunal.

Por lo tanto, y como lo muestra el desarrollo de este capítulo, la cocina como fenómeno social se convierte en un ambiente propicio para la construcción de memoria, ya que apela a la individualidad del sujeto, trayendo consigo los recuerdos y relatos exaltados desde lo afectivo lo sensitivo y lo normativo. Además, facilita un espacio de diálogo, conversación y comunión entre individuos en el cual se generan lazos afectivos y en donde los recuerdos fluyen a través de la constatación en la memoria de los demás, de su reafirmación y continuidad. Consecuentemente, la cocina se muestra como un espacio de transición entre la memoria individual y la colectiva; los diferentes elementos abordados y explorados en esta tesis, el goce y el disfrute del comer y las diferentes preparaciones y lo que generan, permiten dicha transición y se establecen como intermediarios y razones que facilitan un flujo constante de recuerdos y encuentros.

## 9. CONCLUSIONES Y RECOMENDACIONES

- La cocina se encuentra lejos de su interpretación común en donde solo se le atribuye su espacialidad o su acción. Ésta, se constituye como un fenómeno social que permea el espacio y las acciones del mismo, involucrando de igual forma el sistema de prácticas, símbolos, y otras estructuras, que parten del relacionamiento inter e intrapersonal del individuo.
- Como fenómeno social, la cocina representa un objeto de estudio con múltiples variables para tener en cuenta de parte de disciplinas como la psicología, la antropología, la sociología y las ciencias políticas. Su entendimiento se aleja entonces de la única mirada simplificadora y delimitadora de la nutrición y la ingeniería de alimentos, ya que lo sucedido en la cocina tiene diferentes consecuencias de orden social que deberían ser estudiadas con una mayor profundidad por las humanidades. De igual forma, los discursos y discusiones ligados a la soberanía y la seguridad alimentaria no pueden quedarse como los únicos abordajes conceptuales y teóricos, en especial desde la ciencia política y la sociología.
- Una de las posibles variables de estudio en la cocina se encuentra en su relación con la memoria. A lo largo de este trabajo se espera que el lector pueda apreciar como la cocina y sus elementos afectivos, normativos y sensitivos permiten a los individuos evocar, provocar y convocar. Generando flujos de recuerdos y sirviendo como facilitadora de diálogos y conversaciones.
- La cocina puede ser una facilitadora en la reconstrucción de memoria, ya que, por medio de las diferentes variables constitutivas de la cocina, los individuos se ven inmersos en un universo memorial que transcurre entre las conversaciones y sus implicaciones, y, los recuerdos y los sentidos.

- Esta tesis espera generar interés de estudio y de abrir espacios investigativos en torno a la cocina, que como objeto de estudio ha estado relegado. La relación con la memoria fue abordada de manera general, quedando así diversas discusiones por trabajar, tales como el papel de la cocina en las memorias oficiales y no oficiales, la cocina y su relación con la reconciliación. Estas relaciones se ven enmarcadas en cómo la cocina como algo visceral, como algo propio del individuo representado en su gusto y comer, puede ser campo de disputa o de encuentro y reconocimiento por medio del gusto y el disfrute.

## 10. BIBLIOGRAFÍA

- Baudrillard, J. (1969). *El sistema de los objetos*. Recuperado de: [https://monoskop.org/images/1/18/Baudrillard\\_Jean\\_El\\_sistema\\_de\\_los\\_objetos\\_1969.pdf](https://monoskop.org/images/1/18/Baudrillard_Jean_El_sistema_de_los_objetos_1969.pdf)
- Bericat, E. (2000). La sociología de la emoción y la emoción en la sociología. *Papers: Revista de sociología*, 62(62), 145-176. Disponible en: <https://ddd.uab.cat/pub/papers/02102862n62/02102862n62p145.pdf>
- Bourdieu, p. (1998). *LA DISTINCIÓN. Criterios y bases sociales del gusto*. Bogotá, Colombia: Grupo Santillana de Ediciones
- Calero, S (2014). La comida y la comensalidad como escenarios comunicativos. *Diálogos*. Disponible en: <http://dialogosfelafacs.net/la-comida-y-la-comensalidad-como-escenarios-comunicativos/>
- Coulon, C. (2000). La cocina como objeto político. En Letamendia, F., y Coulon, C. (Coords.). (2000). *COCINAS DEL MUNDO. La política en la mesa* (pp. 19-28). Madrid, España: Editorial Fundamentos.
- Ciampi, L. (2007). Sentimientos, afectos y lógica afectiva: Su lugar en nuestra comprensión del otro y del mundo. *Revista de la Asociación Española de Neuropsiquiatría*, XXVII (100), 425-443. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=265019653013>

- Delgado, R. (2001). Comida y cultura: identidad y significado en el mundo contemporáneo. *Estudios de Asia y África*, XXXVI (1), 83-108. Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=58636104>
- Delgado, R., Delgado, M. (2010). De gustemas y tecnemas. Identidades culinarias de sabores y saberes. *Maguaré*, (24) 123-135.
- Díaz, C., y García, I. (2004) La mirada sociológica hacia la alimentación: análisis crítico del desarrollo de la investigación en el campo alimentario. *Política Y Sociedad*, 51(1), 15-49. doi:10.5209/rev\_POSO.2014.v51.n1.42472
- Escobar, J. (2014). Cocinando el cuerpo: La cocina tradicional como forma de resistencia. VIII Jornadas de Sociología de la UNLP, 3 al 5 de diciembre de 2014, Ensenada, Argentina. En Memoria Académica. Disponible en: [http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab\\_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.4708/ev.4708.pdf)
- Hernández, R., Fernández, C., y Baptista, L (2014). *Metodología de la investigación*. México D.F: México McGraw-Hill/interamericana editores, S.A.
- Fernández, F. (2004) *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Barcelona, España: Tusquets Editores, S.A.
- Goody, J. (1995). *COCINA, CUISINE Y CLASE*. Barcelona, España: Editorial Gedisa S.A.
- Halbwachs, M. (2004) *La memoria colectiva*. Zaragoza, España: Prensas universitarias de Zaragoza.
- Jelin, E. (2002). *Los trabajos de la memoria*. Madrid, España: Siglo XXI de España editores S.A.

- Kemper, T (1978). Toward a Sociology of Emotions: some Problems and some Solutions. *The American Sociologist*. 13(1), 30-41.
- Le Breton, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires, Argentina: Ediciones Nueva Visión.
- Lévi-Strauss, C. (1970). *EL ORIGEN DE LAS MANERAS DE MESA*. México, D.F. México: Siglo veintiuno editores, s.a.
- Lévi-Strauss, C. (2002). *Lo crudo y lo cocido*. México D.F., México: Fondo de Cultura Económica.
- Meléndez Torres, J., y Cañez De la Fuente, G. (2009). La cocina tradicional regional como un elemento de identidad y desarrollo local: el caso de San Pedro El Saucito, Sonora, México. *Estudios sociales (Hermosillo, Son.)*, 17(spe), 181-204. Recuperado el 26 de noviembre de 2018, de [http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci\\_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es](http://www.scielo.org.mx/scielo.php?script=sci_arttext&pid=S0188-45572009000300008&lng=es&tlng=es).
- Norbert, E. (1982) *La sociedad cortesana*. México, D.F., México: Fondo de Cultura Económica.
- Relva, L. (2014). Los sentidos y la memoria: Puentes colgantes entre Vicent y Proust. III Congreso Internacional de Literatura y Cultura Española Contemporáneas, 8, 9 y 10 de octubre de 2014, La Plata, Argentina. En Memoria Académica. Disponible en: [http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab\\_eventos/ev.7405/ev.7405.pdf](http://www.memoria.fahce.unlp.edu.ar/trab_eventos/ev.7405/ev.7405.pdf)
- Ruiz, M. (2015). Alimentando la vida frente al desplazamiento forzado: memoria y cocina como propuestas de paz. *Revista Eleuthera*, 12, 112-130. doi: 10.17151/eleu.2015.12.6.
- Sandoval, E. (2016). *EDUCACION PARA LA PAZ INTEGRAL. Memoria, interculturalidad y decolonialidad*. Bogotá, Colombia: ARFO Editores e impresores LTDA.

- Schmeil, Y. (2000). "Comer en paz": los banquetes en el mediterráneo oriental". En Letamendia, F., y Coulon, C. (Coords.). *COCINAS DEL MUNDO. La política en la mesa* (pp. 151-192). Madrid, España: Editorial Fundamentos.
- Solans, A, M. (2014). Alimentación y mujeres migrantes en Buenos Aires, Argentina. Tradiciones, recreaciones y tensiones a la hora de comer. *Revista Colombiana de Antropología*, 50(2), 119-139. Recuperado de: <https://revistas.icanh.gov.co/index.php/rca/issue/view/18>
- Tódorov, T, (2000). *Los abusos de la memoria*. Barcelona, España: Paidós
- Usme, Z. (2015). Apuntes semióticos para el estudio de la cocina migrante. *Forma y Función*, 28(1), 185-200. doi: 10.15446/fyf.v28n1.52052
- Vélez Jiménez, L, M. (s.f.), "El maíz y la cocina del afecto". Recuperado de: [https://www.academia.edu/30884334/El\\_ma%C3%ADz\\_y\\_la\\_cocina\\_del\\_afecto](https://www.academia.edu/30884334/El_ma%C3%ADz_y_la_cocina_del_afecto)
- Zins, M. (2000). Cocina y política en la sociedad india de los Kayasthes. En Letamendia, F., y Coulon, C. (Coords.). *COCINAS DEL MUNDO. La política en la mesa* (pp. 29-44). Madrid, España: Editorial Fundamentos.

