

# Seminario 2018

## La cocina: el misterio de la relación con la madre

Laura Mercader Amigó

Desde que me fui de mi casa materna me siento en apuros en la cocina. No soy ni seré la única mujer torpe en cocinar. La circunstancia no sería nada grave por sí misma si no fuera porque sospecho que tapa, esconde algo. Me hace recelar de ello el hecho de que me dé reparo decirlo entre mujeres, no entre hombres. Creo que el dato no es baladí. He descartado que fuera por sentirme juzgada por unas o por otros. Juzgada porque mi poca destreza culinaria no responda al estereotipo patriarcal de mujer. Creo que se trata de una cuestión de orden simbólico, no al reproche patriarcal sobre la naturaleza crítica de las mujeres.

Reconocerlo ante los hombres (parejas, parientes o amigos) es más sencillo. No destapa, oculta el malestar de fondo. Cuando lo admitía, como mujer emancipada aún no libre, me sentía su cómplice, me situaba en el lugar de ellos, de igual a igual. No estaba para servir sino para compartir, les decía sin decirlo, y ellos contentos de saber más que una. A los hombres patriarcales les gusta ser los primeros en todo, también a los progres que saben cocinar, al menos esta ha sido mi experiencia. Ellos inventaron la competición.

Con las mujeres es otra cosa. Es más fácil que te pillen. Que pillen la verdad de la mentira. De aquella mentira que a veces ni una misma sabe que lo es. Por eso las mujeres somos políticamente tan incómodas. Aunque cada vez haya más emancipadas que entran en el juego de las capas y capas sobre la verdad de las cosas de la vida. Pero vuelvo a la cocina y a las facilidades o dificultades de admitir mis torpezas en ella.

Mi madre es una gran cocinera. También lo era su madre, mi abuela. Ella era la cocinera de las recetas de la genealogía femenina, mi madre lo es de la creatividad e innovación. De niña me encantaba estar en la cocina con ellas, supongo que sentía que disfrutaban cocinando y haciéndolo juntas, aunque discutieran todo el rato. Los lugares de creación se cargan de energía positiva que te llena de felicidad. Pero yo estorbaba

allí. Es verdad que lo que más me gustaba de la cocina era lo que coloquialmente se llama «poner las manos en la masa», probar con los dedos, relacionar gusto con tacto. Y me convertía en un estorbo. Aunque molestaba por otra cosa más honda. Rompía la relación madre-hija. La hija de la hija, que era yo, no tenía cabida entre ellas. Mi madre no me podía hacer sitio en su genealogía femenina. Cuando lo intuí mi primer gesto fue retirarme sin más. Creo que me di cuenta que la cocina era su lugar, estuvieran o no juntas, su lugar de relación, de creatividad y de cuidados, también su lugar de excelencia, todo a la vez. Supe, no sé cómo, que no lo podía usurpar. Las niñas sentimos lo sagrado de nuestra madre. Me aparté aunque con pesar y sin demasiada elaboración simbólica y me quedé en el lugar de la espectadora, degustadora. Mi hermano se metió, él no ponía en peligro ni su excelencia ni la relación entre madre y abuela, aunque sin saberlo sí la mía con mi madre. Aún hoy, cuando me dispongo a cocinar se me revuelven las tripas, y no de hambre. Quién sabe si los problemas alimentarios de muchas niñas nacen en la cocina con la madre. En *El festín de Babette* (1953) de Karen Blixen, Babette cocina y sirve a doce comensales como Cristo a sus doce apóstoles para redimir a su comunidad de la miseria humana. Las madres hacen eso en la cocina –aunque a veces te lleven a otras miserias.

En este XXIV Seminario internacional de Duoda queremos explorar este misterio que se da entre madre e hija en la relación nutricia cuyo lugar de intercambio es la cocina. Seguimos indagando en la genealogía femenina de la casa natal y su orden simbólico, tal como hicimos el curso pasado. Es un buen momento político para recordar el origen materno, nutricional y vital de la cocina. Lo que hoy están haciendo los hombres con ella, a la que ya han montado un grado universitario (grado en Ciencias culinarias es el de la UB), concursos televisivos, competiciones y sofisticaciones de todo tipo, es lo mismo que hicieron en el siglo XVIII con las artes. Se apropiaron de su sentido vital, tal como vio muy rápida y lúcida Mary Wollstonecraft. Las redujeron a tres (pintura, escultura y arquitectura), las llamaron bellas, las institucionalizaron y las convirtieron en ciencias del espíritu, no de la carne, solo aptas para almas de cuerpos masculinos. Entre esto y el hecho de que la política oficial de los países occidentales haya entrado a gobernar, racionalizar y legislar la vida cotidiana, de tal forma que la vida de la rutina, la vida doméstica, la vida en la oficina, ha dejado de ser lugar de la experiencia libre y creativa;<sup>1</sup> y que cada vez los alimentos estén más manipulados y adulterados (¡suerte

---

<sup>1</sup> Idea de Chiara Zamboni en *Il pensiero dell'esperienza*.

que el biberón está en desuso!), hace falta que recordemos que la cocina forma parte del orden simbólico de la madre. La mayoría de las mujeres y hombres de más de cuarenta años hemos crecido y madurado entre fogones con la madre (o quien por ella).

La cocina es el lugar de la relación por definición y de la relación materna en especial, llamando lugar tanto al sitio físico como al acto mismo de cocinar. También cuando cocinas sola o solo para ti entras en relación simbólica con la madre (o quien por ella), mis tripas lo dicen, pero también sus recetas y sus hábitos en mí y en cada una. Alice Toklas escribió su *Cook Book* (1954) al cabo de veinte años de la muerte de su querida Gertrud Stein porque necesitaba poner por escrito la vida material que compartieron ambas a través de la cocina. El libro de Alice no es un manual de recetas sino un libro de filosofía cultural y relacional. Como el de Stefania Giannotti, *Troppo sale* (2017), que lo es de la vida del espíritu con la carne. Y es que la filosofía se cocina y nace en casa, de pensar su orden y armonía y sus beneficios para la vida. Lo sabía bien Teano de Crotona en el siglo VI a.C. cuando, al lado de Pitágoras, convirtió el orden en el centro rector de la vida doméstica y del cosmos.

Las comensales de nuestro festín particular tienen mucho que ordenar en nosotras. La economía doméstica de Lola Santos Fernández conecta con su madre. Su sentir cálido o frío del cocinar es síntoma del carácter en que se encuentra la relación con ella. La cocina relacional, de memoria matrilineal, de Stefania Giannotti es lugar de la política de las mujeres, de la filosofía de la existencia y de los exorcismos de la muerte. Las poetas de Nieves Muriel García cantan con lentejas los sabores de los saberes de la materia cocida de la vida.