

Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad.
N°29. Año 11. Abril 2019-Julio 2019. Argentina. ISSN 1852-8759. pp. 35-44.

Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia)

Bodily practices and typical cooking. The “cuisine habitus” and the “saber/sabor” of Tuluá (Colombia) traditional cooks

Eduardo Galak *

Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas/ Universidad Nacional de La Plata, Instituto de Investigaciones en Humanidades y Ciencias Sociales, Argentina
eduardogalak@gmail.com

Juan Carlos Escobar Rivera **

Universidad Nacional de La Plata, Argentina
trijuancaes@yahoo.es

Resumen

Este estudio tiene por objetivo dar cuenta de un trabajo de campo realizado en Tuluá, Colombia, en el cual se indagaron prácticas corporales de un grupo de cocineras tradicionales. Se analiza el conocimiento de la cocina que tienen mujeres que trabajan este oficio toda su vida, que son reconocidas por ello y que tienen un saber corporal fruto de un saber culinario heredado de generaciones pasadas y de su propia historia personal.

Sobre la base de consideraciones epistemo-metodológicas producidas especialmente por Merleau-Ponty y Bourdieu, este escrito se centra en la relación entre cuerpo y cocina, partiendo desde un enfoque que interpela la formación de identidades y los procesos de homogeneización por los que las cocineras atraviesan, para dar cuenta de cómo la práctica culinaria condiciona, y a la vez es condicionada por, el cuerpo de las cocineras tradicionales.

Se observa cómo la práctica corporal de la comida da origen a un habitus específico, que es puesto en acción permanentemente a través de un “sentido práctico” y deja marcas en cada preparación culinaria. Se parte de la tesis de que estas mujeres disponen de un “saber/sabor” referido a la comida, y ello condiciona sus relaciones laborales, familiares y sociales.

Palabras-clave: Cuerpo – Habitus – Cocina – Saber/sabor – Tradición

Abstract

This study is the result of a research fieldwork in Tuluá, Colombia, with a group of traditional cooks about their bodily practices. For this, it is analyzed the knowledge cooking of a group of women whom worked their all life as cooks, who are recognized for their typical handmaid food, showing a “cuisine habitus” as a result of an inherited culinary knowledge.

Based on an epistemic-methodological proposal funded on Merleau-Ponty and Bourdieu theory, this paper is centered on the relationship between body and cooking, identifying how this link forms identities and, at the same time, produces a tension between homogenization and innovation. The idea is to argue how those culinary practices are condition – and are conditioned by – traditional cooks embodiment.

It is identified how corporal practice on food empowers a specific habitus, which is permanently putted in action through a “practically sense” and condition every culinary handmaid dish. The thesis is that these women dispose a “saber/sabor” (“knowledge/taste”) about food, and this affects their working, familiar and social relationships.

Key words: Body – Habitus – Cooks – Know/taste – Tradition

* Doctor en Ciencias Sociales (UNLP)

** Magíster en Ciencias Sociales (UNLP)

Las prácticas corporales de la cocina típica. El “habitus de cocina” y el “saber/sabor” de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia)

Introducción

La cocina típica de un territorio no sólo habla de los ingredientes, sabores y olores, sino también de las condiciones históricas, de los vínculos económicos y de las relaciones sociales que permitieron su emergencia y desarrollo. En efecto, los platos reconocidos como “tradicionales” de una región están signados por un saber culinario heredado de generaciones pasadas y por un sabor degustado por los comensales actuales. Precisamente sobre este trasfondo se inscribe esta investigación, que procura analizar el saber/sabor que se inscribe en los platos típicos de Tuluá (Colombia), y cómo ello se incorpora, no solamente por la degustación, sino como un “sentido práctico” por parte de las cocineras que preparan las comidas.

Para ello se realizó un trabajo de campo con un conjunto de cocineras, identificadas como “tradicionales”, no sólo porque trabajan este oficio toda su vida, sino porque así lo entienden los comensales que asisten a sus cocinas. De allí se desprende que se conforma una suerte de *habitus* específico, que es el efecto de prácticas corporales que dejan marcas en cada preparación culinaria. En la cocina tradicional el cuerpo se involucra profundamente con los alimentos y abarca el espacio y tiempo del cocinar, cuestión que excede los objetos o la duración de la cocción. La experiencia, la historia, los saberes culinarios de los cocinero/as están encarnados en sus cuerpos, forman parte de sus identidades. Producen y a la vez reproducen sus prácticas alimentarias en forma de lo que con Pierre Bourdieu podría denominarse un *habitus* específico (1988; 1991, 1999): en este caso, un “*habitus* de cocina”.¹

¹ Cabe señalar que el presente escrito se desprende de la investigación “Tensionando la vieja cocina Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia”, con la cual Juan Carlos Escobar Rivera obtuvo el título de Magíster en Ciencias Sociales por la Universidad Nacional de La Plata en el año 2015, y que fuera dirigida por Eduardo Galak. A su vez, este texto se apoya teóricamente sobre la base de “El concepto cuerpo en Pierre Bourdieu. Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades” (Galak, 2010) y de “Esbozos de una

Con este telón de fondo, puede percibirse que cuando hablamos de tradición no la concebimos como un concepto estanco ni lo vemos desde un punto de vista romántico, sino como una articulación que conjuga, en las prácticas, el presente y el pasado –o, para decirlo bourdieuanamente, el pasado que revive como sentido práctico en el presente–. Como sostiene Raymond Williams,

Lo residual, por definición, ha sido formado efectivamente en el pasado, pero todavía se halla en actividad dentro del proceso cultural; no sólo –y a menudo ni eso– como un elemento del pasado, sino como un efectivo elemento del presente. Por lo tanto, ciertas experiencias, significados y valores que no pueden ser expresados o sustancialmente verificados en términos de la cultura dominante, son, no obstante, vividos o practicados sobre la base de un remanente –cultural tanto como social– de alguna formación o institución social y cultural anterior (Williams, 1997).

Partiendo de reconocer que el oficio de las cocineras se hace *en* la práctica, y que un conocimiento corporal como éste es difícilmente verbalizado –pues una gran parte de esta experiencia se transmite de forma no consciente, sin alcanzar plenamente el grado de automatismo–, la pretensión en un primer momento era acercarnos al campo para comprender su oficio a partir del trabajo con ellas. En otras palabras, *untarnos* de cocina para interpretar las prácticas corporales en estrecha relación con lo que los objetos y el mundo estudiado pueden decir.

Untarse hace que la masa pase entre los dedos y penetre la uñas; que las manos huelan a ajo, a cebolla, a carne cruda; hace que el dedo se introduzca precavidamente en la olla para probar si el alimento está lo suficientemente

teoría de la práctica de educar. Pierre Bourdieu, educación de los cuerpos, violencia y capital simbólico” (Galak, 2015).

salado, dulce, caliente o frío. Untarse es sentir con el olfato y el gusto ese mundo que se cuece en la cocina en forma de caldo, de arroz cocinado con aceite, agua y cebolla, de lentejas cocinadas con agua, carne y papas; significa retirarse los guantes y sacarle con los dedos los ojos llenos de tierra a las papas, arrancarle la piel a la zanahoria, descuartizar el pollo, moldear las albóndigas. Untarse no sólo indica el cumplimiento de una tarea, también implica una recopilación sensorial para someter a prueba el sabor y la calidad de lo que se cocina (Calero Solón, 2012: 212).

Sibienestapretensiónepistemo-metodológica inicial, lo cierto es que este acercamiento resultó condicionado por la subsistencia de un “secretismo” de cocina. De allí que partimos de concebir que las cocineras disponen de un capital cultural que han incorporado a través de los años, conservándolo celosamente, y que es éste, precisamente, su capital más valorado, incluso por sobre el económico (es decir, por sobre la estética del restaurant, el marketing de su negocio, los nombres o el costo de los platos, etcétera).

Justamente, por esta razón recurrimos a la triangulación de fuentes, con el objeto de reconstruir ese *saber/sabor*² incorporado, inefable, reticente de ser transmitido conscientemente: las entrevistas en profundidad como método para interactuar con las cocineras, la observación de las prácticas corporales culinarias para registrar aquello que escapa al discurso verbal y la recolección de información documental con el objeto de confrontar tales prácticas con las condiciones de clase (entre las que se destaca, como opuesto, lo *gourmet*).³

Para esta investigación se seleccionaron tres cocineras, todas mujeres entre 68 y 78 años de edad. Este recorte requiere dos aclaraciones introductorias: una referida a la cuestión de género, y otra sobre la identidad. Respecto a la primera, se indagaron los *habitus* de tres cocineras de sexo femenino porque son casi excluyentemente mujeres las que realizan este tipo de trabajos; pero también, porque existe cierto

2 Utilizamos la expresión de *saber/sabor* (Calero 2012) para evidenciar la relación intrínseca en la cocina tradicional entre el saber corporal de la cocina y el sabor tan personal de las comidas que prepara cada cocinera y que las ayuda a identificar.

3 La cocina *gourmet* es un tipo de *saber/poder* racional que disciplina los cuerpos a través de estrategias biopolíticas, como la masificación de estándares de alimentación y de “prácticas correctas” de cocina, así como de una *tecnología de sí*, en los términos utilizados por Michel Foucault (1979), que a la vez interioriza en el cuerpo una *norma* a seguir. La cocina tradicional, en cambio, posibilitaría líneas de fuga a esta racionalidad moderna al modo de “tácticas” culinarias (De Certeau *et al*, 2000).

imaginario social que liga la gastronomía tradicional con lo materno. Lo cual se relaciona con el segundo punto, puesto que es justamente *lo tradicional* lo que inviste de *identitaria* esta práctica, como autóctona, legítima: estas mujeres, que viven en barrios de estrato social medio y medibajo reproducen con su comida las tradiciones gastronómicas de la región suroccidental de Colombia.

El trabajo de campo duró un lapso de tiempo aproximadamente de seis meses. La labor más difícil fue sin duda ganar la confianza de las cocineras, establecer lazos de relacionamiento que permitieran la apertura del diálogo y sinceridad a la hora de hablar de sí mismas y de su oficio. Si bien en un comienzo el objeto principal de la indagación fue la relación entre el cuerpo y los saberes con la práctica de cocina, con el correr de los encuentros se fueron construyendo en la dinámica de las entrevistas una serie de tópicos que luego se incorporaron a la investigación, como la relación cuerpo y disciplinamiento, la práctica y resistencia en la cocina, las marcas de identidad *enfrascadas* en el saber/sabor de las cocineras y los condicionantes socioeconómicos y culturales que limitan o posibilitan la preservación de una cocina tradicional. Estas categorías forman parte de trabajos anteriores (Escobar, 2015), a continuación, se presentan algunas consideraciones que se desprenden de las formulaciones teóricas que las entrevistas propiciaron.

El saber/sabor incorporado

Según el posicionamiento fenomenológico esbozado por Maurice Merleau-Ponty (1957), las prácticas corporales poseen un carácter siempre móvil, fluido e inacabado, que en nuestro caso lo constituye la práctica culinaria. La cocina tradicional tiene la forma de un laboratorio de prácticas, donde nada está reglamentado de antemano, donde las recetas no tienen medidas, son *a ojo*, donde no se implementan los últimos adelantos tecnológicos para garantizar la homogeneidad, regularidad y perfección del producto alimenticio. De hecho, se podría decir que, en el carácter artesanal, espontáneo y a veces imperfecto de la cocina tradicional, radica su rasgo distintivo y su principal valor simbólico. Lo cual es justamente contrario a lo que propone la cocina industrial, que pretende encontrar el sabor exacto y reproducirlo homogéneamente, sin modificaciones, incluso globalmente.

El cuerpo de las cocineras es el eje central de la práctica alimentaria, un cuerpo que es, en el sentido que Merleau-Ponty esgrime en *Fenomenología de la percepción* (1957), algo más que un objeto y menos que un sujeto. Así como en los implementos de la

cocina, a falta de la tecnología que homogeniza y controla la experiencia de los sujetos, lo corporal se convierte en el medio sensible que materializa el saber culinario heredado de generaciones pasadas, condicionado por las circunstancias físicas en la que se desarrolla la práctica, pero principalmente, por la experiencia del sujeto. Es de esta forma que el cuerpo es, tanto construido en la práctica de cocina como condicionante de la misma, es decir, habilita la acción a la vez que le imprime un rasgo distintivo e identitario a esa acción. Esto es precisamente lo que para esta investigación constituye la categoría de “sazón”, que interpela tanto su acepción de gusto, como aquel uso coloquial que signa una coyuntura: el cuerpo asimila un sabor que se ingiere, pero también se *in-corpora* un saber particular (en este caso, de la cocina tradicional).

Ahora bien, hay una relación interesante para establecer entre historia y cuerpo, que permite reflexionar acerca de lo tradicional incorporado. Si como sostiene Maurice Merleau-Ponty que “no soy dentro del espacio y del tiempo, no pienso el espacio y el tiempo; soy en el espacio y en el tiempo, mi cuerpo se aplica a ellos y los abarca” (1957: 153), y si como plantea Pierre Bourdieu que lo social es el efecto de la articulación entre dos historias, la historia hecha cuerpo y hecha cosa, los *habitus* y los campos (1991), entonces es posible comprender que el tiempo se encarna en forma de experiencias que se *traducen* como prácticas tradicionales. Por caso, en la cocina pueden rastrearse las huellas indelebles de la historia, sedimentada en los cuerpos, que hacen a cada sujeto un reproductor de prácticas y un productor de experiencias. La tradición culinaria representa para las cocineras estudiadas una historia viva heredada de generaciones pasadas en forma de consejos, enseñanzas, experiencias, “artes de hacer”, un sentido del gusto, entre otras: en forma de un saber/sabor que se incorpora como *habitus* específico.

En este proceso de “abarcamiento” del mundo por el cuerpo no media directamente la razón, median significados, sentidos que le asignamos a las cosas. Es decir, el sujeto hace uso de una “intencionalidad no razonada” para realizar sus acciones diarias. Esta “intencionalidad” le da dirección a las prácticas, y para llevarse a cabo se apoya en una “objetificación en segundo grado”: toda una estructura simbólica que le da sentido a lo que hace y está sedimentada en el cuerpo en forma de experiencia; “nuestro cuerpo no es un objeto para un ‘yo pienso’: es un conjunto de significaciones vividas que se enderezan hacia su equilibrio” (Merleau-Ponty, 1957: 168).

Las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales de Tuluá son resultado de años de

experiencias, rutinas, repeticiones y mucha paciencia. En la cocina, el tiempo lo marca la duración de cocción de los alimentos, de “marinado” de una carne, de remojo de unos granos. *Solo el tiempo* da el buen sabor a las comidas y es al sabor, a la buena “sazón” —como llaman en Colombia—, que se debe el oficio de las cocineras tradicionales. Como afirma una de las entrevistadas,

La buena comida depende de la sazón, del cocimiento, dejemos sazonar las cosas lentamente, no hacer las cosas tan aceleradamente.

Usted va a cámara lenta, suavcito, lo que decimos de hacer las cosas con amor, con paciencia (Cocinera Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Ahora bien, en lo que sigue se exponen una serie de categorías construidas a partir de las entrevistas y observaciones realizadas para este estudio, con el objeto de interpelar la relación cuerpo-cocina, con la intención de fondo de comprender qué significaciones tiene la incorporación del *habitus* específico, su sentido práctico y la incorporación del saber/sabor de lo tradicional.

Un conocimiento por el cuerpo

Lo que se ha aprendido con el cuerpo no es algo que uno tiene, como un saber que se puede sostener ante sí, sino algo que uno es (Bourdieu, 1991: 118).

La práctica corporal reiterada de la cocina convierte a las cocineras en unas expertas en su campo, sin que necesariamente ellas lo sepan. Su conocimiento, por estar encarnado en sus cuerpos en forma de memoria sensorial y sensitiva, da sentido a sus “límites” y conocimiento de las reglas del juego, les permite preparar la comida sin hacer uso de la razón en forma de cálculo y abstracción, pero a la vez, sin prescindir completamente de ella.

Aquí Jorge (su hijo) monta la olla para hacer el guiso o el atollado⁴, pero yo tengo que estar pendiente, probando y viendo a ver... Uno probando (la comida mientras se cocina) se va dando cuenta de qué le falta (Cocinera Rosalba Gálvez, diario de campo, Junio 2013).

4 En Colombia se le llama “atollado” a una preparación líquida, tipo ensopado, a la que se le hecha arroz, verdura y carnes de cerdo y pollo, generando un guiso espeso.

El conocimiento hecho cuerpo de las cocineras puede verse claro en el sentido de las proporciones. Éste es fundamental para un buen cocinero: echarle la cantidad exacta (ni *más* ni *menos*) de sal, pimienta o de determinado condimento a un plato. A diferencia de la cocina *gourmet*, ellas no usan pesas ni balanzas, ni siquiera siguen una receta, sino que confían en su experiencia y en su cuerpo: su vista, su paladar, su olfato les dice cuando está bien determinado plato o cuando le falta.

Antes, las recetas no se escribían. Con decirle que mi mamita no sabía leer, ella nunca cargó un libro para preparar una receta... Ella me decía (la abuela), *mijita*, esta comida se puede hacer así, esta se puede hacer asá, de esto se hace tal cosa, y se sentaba a contarme. En ese entonces uno no hacía sino poner atención, ahora es que yo me acuerdo de las cosas, ella me explicaba (Cocinera Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Es que usted viendo preparar algo se le graba más que leyendo un libro, porque usted en vivo y en directo está aprendiendo, en cambio usted con el libro toma una receta y la mejora o la empeora (Cocinera Rosalba Gálvez, diario de campo, Junio 2013).

Según Bourdieu (1991), se aprende a través de las prácticas. Todo conocimiento es práctico en el sentido que se interioriza a través del cuerpo, a través de esquemas de percepción, de acción y de apreciación que hacen *sensato* el trabajo en la cocina y de las cocineras, y que hacen que cada “forma de hacer” las cosas sean replicadas por ellas y reproducidas en el tiempo. En síntesis, “el *habitus* es ese ‘poder ser’ que tiende a producir prácticas objetivamente ajustadas a las posibilidades, en especial, orientando la percepción y la evaluación de las posibilidades inscritas en la situación presente” (Bourdieu, 1991: 288).

No obstante, el “*habitus* de cocina” de Rosalba, de Gladis y demás, no implica que ellas sean conscientes de todo lo que hacen en la cocina, ni tampoco que cocinen como autómatas. Es, como dice Bourdieu, una “economía de las prácticas” la que conduce su acción (1991), una lógica de la inmanencia, “un dejarse llevar” que evita racionalizar lo que se hace, pero que, a la vez, no excluye el pensamiento.

Los márgenes (de las prácticas) del cuerpo

El conocimiento se hace cuerpo en la cocina y el cuerpo se desgasta a través de la experiencia de cocinar. Los cocineros crean algo así como un *cuerpo-*

callo, resistente a los dolores. En continua tensión con la rudeza del oficio, las cocineras tradicionales transforman su cuerpo a través de la práctica, lo vuelven materia maleable para la exigencia que les depara la cocina. No hay aquí estrictamente un sufrimiento —o si lo hay, diríamos que es un sufrimiento placentero—, sino más bien un sacrificio: sacrifican todo cuánto tienen y lo único que pueden disponer. Esto es, su vida materializada y condensada en “un aquí y un ahora”, en sus cuerpos, para lograr su cometido: la satisfacción del comensal.

A uno le hace falta esto, este ritmo, haciendo lo uno y lo otro... es duro, pero una está acostumbrada a esto... cuando a uno lo saquen de aquí (le prohíban trabajar más a causa de la vejez) le va a hacer falta (Cocinera Gladis Lozano, diario de campo, Mayo 2013).

No obstante, a pesar de que el cuerpo de las cocineras es visto como el “medio” para realizar su oficio y materializar su saber culinario, son también los *márgenes del cuerpo* (la enfermedad o la muerte) los límites de su quehacer práctico, las únicas condiciones que las sacarán de la cocina.

La bisabuela era la que preparaba todo, luego ella falleció y mi mamá siguió hasta que un médico me la sacó de acá, entonces yo seguí. Así seguiré a ver hasta dónde llega uno, mijito, hasta que alcancen las fuerzas, (Cocinera Gladis Lozano, diario de campo, Mayo 2013).

No hay *cuerpo-callos* suficiente para pararlas, no hay cansancio que no sea llevadero en el cuerpo de las cocineras cuando trabajan. Por eso cocinan, incluso, con edad avanzada, sin importar la demanda física de este oficio, Pero sí hay un temor grande: el de no poder valerse por sí misma, el de dejar de ser activa en las labores del hogar y de preparar los alimentos de su casa, el mandato social y religioso inscrito en sus cuerpos y del que nunca se han liberado porque ya hace parte de su *habitus* de mamá, de hija, de ama de casa, de mujer: de cocinera. Porque, después de todo, es su *habitus* el que le da sentido a su identidad.

A mí me gusta preparar todas esas comidas pero ahora que estoy así (enferma), no me provoca nada, no siento ánimo de nada (Rosalba Gálvez, diario de campo, Junio 2013).

Continuando con el acercamiento fenomenológico del cuerpo y la cocina, las acciones, percepciones y apreciaciones del cuerpo crean sus

objetos, el mundo exterior cobra sentido cuando nos relacionamos con las cosas, las sentimos e involucramos profundamente con ellas a través de la experiencia (en tanto experimentación, pero también de la experticia) de nuestro cuerpo. La relación con las cosas no es unidireccional, como sostiene Merleau-Ponty, “cada una de ellas habla a nuestro cuerpo y nuestra vida, están revestidas de características humanas (dóciles, suaves, hostiles, resistentes) e inversamente viven en nosotros como otros tantos emblemas de las conductas que queremos o detestamos” (2002: 31).

Además de dolor, o a través de éste, el cuerpo del cocinero en la cocina aprende a sentir los alimentos, a olerlos, saborearlos, tocarlos para saber cuándo un aguacate ya está maduro o cuando una yuca o un plátano está “pasmado”⁵ o podrido por dentro. Doña Gladis, por ejemplo, va a comprar sola los ingredientes que necesita para preparar todos los fines de semana su comida, aun cuando sus hijos y sobrinos se ofrecen a acompañarla. Se precisa un *conocimiento corporal* como el de ella para que los alimentos comprados sean de óptima calidad, según afirma. A través de la experiencia, de la percepción y de sentir la comida se aprende a cocinar: la atención en la cocina es muestra de interés.

Yo siempre sabía que me gustaba esto. Yo le ayudaba en todo (a su tía), yo miraba como preparaba porque usted sabe que para aprender hay que ver que le echan, cómo hacen, cómo esto. Así es que se aprende, untándose (Cocinera Gladis Lozano, diario de campo, Mayo 2013).

El mundo exterior, que en el espacio circunscripto de la cocina vienen a ser los alimentos, los condimentos, las ollas y sartenes, el agua y el fuego, se vuelven “carne” del cocinero, parte indisoluble de su ser, extensión de su cuerpo en un plato de comida: el cocinero queda *untado* de su comida, sabor inconfundible a Doña Rosalba, Doña Gladis o a cualquier otro.

Para cocinar bien es mandato social disfrutar lo que se hace, afirman las cocineras. Es tal el grado de involucramiento corporal en el oficio de la cocina que para ellas hasta las emociones también hacen parte del plato de comida. Las cocineras afirman que el “amor” que le ponen a sus comidas es parte de su éxito culinario, de su saber/sabor, puesto que para ellas, *más amor es más sabor*.

⁵ En Colombia, pasmado significa aquel alimento que no madura bien, y por lo tanto, no da buen sabor a las comidas.

El sentido práctico y el habitus de cocina

Cada acción de las cocineras en su territorio tiene su “razón de ser”: sus prácticas son lógicas, entendiendo este término como la coherencia entre lo que se quiere hacer y lo que se puede y debe hacer, porque no hay otra forma posible o correcta de hacerlo para alcanzar determinado objetivo, reduciendo al máximo la energía y los recursos puestos en circulación. Para actuar *sensatamente* consigo mismo, el sujeto debe estar provisto de una sólida estructura objetiva encarnada en su cuerpo en forma de principios de percepción, disposición y acción que le permiten ser sensible a las contingencias del juego social, prever mejor el curso de la acción para antecederse a ella en el momento preciso y sacarle el mejor provecho, saber cuáles son los límites de su práctica y hacer uso de un “sentido común” para compartir con otros los significados socialmente construidos.

Pierre Bourdieu y Loïc Wacquant llaman a esta sincronización cuerpo-razón-práctica el “sentido práctico”, el cual “vuelve significativo el mundo anticipando espontáneamente sus tendencias inmanentes, a la manera del jugador de pelota dotado de una gran ‘visión de campo’ que, sorprendido en el calor de la acción, intuye instantáneamente los movimientos de sus oponentes y compañeros de equipo, actúa y reacciona de manera inspirada sin el beneficio de la retrospectiva y de la razón especulativa” (2014: 46-47).

De allí que, la *anticipación* es la clave práctica del “*habitus* de cocina” de las mujeres entrevistadas. Como se afirmó anteriormente, el conocimiento, la experiencia, lo venidero incluso en forma de anticipación de la acción, hace parte de los sujetos, está depositado en sus cuerpos en forma de estructura del pensamiento, del sentir y del actuar sobre la realidad. Pierre Bourdieu denomina a esto *habitus*, concepto de larga tradición teórica que en su posicionamiento teórico adquiere un definitivo sentido relacionado con lo corporal (Bourdieu, 1991; 1999; Galak, 2010).

Este concepto teórico resulta de gran importancia para evadir la teoría mecanicista de la práctica que ve en el mero hacer la reproducción automática de unos movimientos humanos en forma mecánica e irreflexiva. Lo cual no significa, por el contrario, que estemos frente a una elección racional de las acciones por parte de los individuos, como una suerte de ejecución personal que obedece a un cálculo estratégico que busca producir en el agente más ganancia o provecho.

Como una suerte de posicionamiento dialéctico, el *habitus* reproduce estrategias de pensamiento, actúa a partir de unos esquemas

de percepción incorporado, de unas disposiciones interiorizadas corporalmente que ajustan las expectativas del agente a sus posibilidades reales, pero que no por ello inhibe la potencialidad y la capacidad de creación y transformación de la práctica. Como afirma Bourdieu (1991: 82), “hay una economía de las prácticas, vale decir una razón inmanente a las prácticas, que no encuentra su ‘origen’ ni en las ‘decisiones’ de la razón como cálculo consciente ni en las determinaciones de mecanismos exteriores y superiores a los agentes”, sino en las prácticas corporales.

Las cocineras tradicionales de Tuluá reproducen en sus cocinas unas similares y a la vez particulares “formas de hacer”, produciendo la comida con el sabor que las caracteriza. Esto no significa que no sean conscientes de lo que están haciendo. Al contrario, el *habitus* de la cocina les permite una conexión profunda con lo que hacen, en donde no necesitan “pensar” cada cosa que realizan, pero tampoco desatenderse de la dinámica propia de su oficio.

Uno ya hace todo automáticamente, pero igual hay que estar pendiente, así me demore 1 o 2 horas (Cocinera Rosalba Gálvez, diario de campo, Junio 2013).

Entre la atención (tensión) y el automatismo transcurre la práctica alimentaria de las cocineras. Esta ambigüedad se asemeja a un fluir constante de la acción donde el sentir no deja de estar presente, como relación intrínseca con las cosas, a la vez que el sujeto se libera del presente para ir siempre un paso más allá. No obstante, la práctica de las cocineras no es completamente *libre*: numerosas determinaciones de tipo económico, social, histórico, cultural encarnadas en forma de *habitus* dibujan a cada paso el horizonte de su acción.

A fin de cuentas, como sostiene Bourdieu, “el agente no es nunca del todo el sujeto de sus prácticas: mediante las disposiciones y la creencia que originan la implicación en el juego, todos los presupuestos constitutivos de la axiomática del campo se introducen incluso en las intenciones en apariencia más lúcidas” (1991: 184).

El *habitus* entonces, además de reproductivo, también dispone de una “potencialidad limitada” (Galak, 2010), sin la cual no sería posible el cambio de las condiciones subjetivas ni el aprendizaje de los sujetos. “El *habitus* es aquello a través de lo cual la institución encuentra su plena realización: la virtud de la incorporación, que aprovecha la capacidad del cuerpo para tomar en serio la magia performativa de lo

social” (Bourdieu, 1991: 100). Concibiendo al *habitus* como la historia hecha cuerpo, no solo en su sentido liminal y reproductivo sino en su sentido potencial y productivo (Galak, 2010), es que analizamos la forma como incide el poder sobre el cuerpo en el espacio-tiempo de las prácticas culinarias.

La creencia y la confianza en lo que se hace, cómo se hace y porqué se hace es vital para perpetuar las prácticas alimentarias. A esto llama Bourdieu (1991: 136) la *illusio*, y no obedece a las “razones” sino “a la acción, la rutina y las cosas que se hacen porque siempre se han hecho así”.

La aspiración de las cocineras tradicionales de mejorar su economía aumentando su producción, mejorando la calidad del servicio, distribuyendo a más personas su comida, aliándose con otros colegas cocineros, entre otras estrategias, se ve limitada por su *habitus* de clase. Este las condiciona a no ambicionar *más* de lo que tienen, aun cuando lo pudieran y quieran hacer, pues consideran que no tienen el dinero, ni el conocimiento especializado, ni las fuerzas suficientes para hacer cambios a su negocio. Se resignan así a una economía de subsistencia y a un trabajo permanente en la cocina para solventar sus necesidades más inmediatas.

Esto es algo de lo que nos enamoramos (cocinar), nos entregamos, nos da un margen de utilidad y sustento; y si unos tiempos fueron buenos y no pensamos en un negocio en grande, ahora no. (Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Quizás es justamente por esto que varios hijos de los cocineros no piensan continuar con el negocio de sus padres, pues además del desgaste físico que implica la cocina, no ven oportunidad de tener una *mejor vida* que la que tuvieron sus padres, poniendo en riesgo de perder así el patrimonio inmaterial de la tradición (regional, territorial) culinaria.

El *habitus* de cocina les da a las mujeres cocineras entrevistadas un motivo de orgullo por ser depositarias de una memoria y una tradición cultural que caracteriza e identifica la región del Valle del Cauca, en Colombia. Pero también, les otorga una gran responsabilidad y es la de serle fiel a las enseñanzas heredadas de sus mayores, defendiendo siempre una ética del trabajo que les indica no solo una forma de “hacer bien” las cosas, sino de escoger los alimentos que se deben emplear en determinada preparación, en la cantidad necesaria, sin cambiarlos por el afán de buscar algún margen de ganancia.

Esta suerte de ética *in-corporada* es un compromiso, no solo con el cliente, quien la ha

seguido por años en busca de una sazón auténtica, sino una forma de respetar y valorar su oficio, la cocina, a la que le han dedicado toda su vida.

Errores suceden en la cocina. Por más que uno lleve tiempo en esto. Pero cuando un producto sale mal, es mejor perder el producto que el cliente (Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Es mejor no dejar caer la calidad de las cosas... Entonces la gente dice que Rosalba es jodida, pero no, las cosas hay que hacerlas bien hechas (Cocinera Rosalba Gálvez, diario de campo, Junio 2013).

La cocina tradicional

El ingrediente singular de la cocina tradicional se encuentra entre los afectos. La comensalidad aquí tiene la forma de una doble comunión entre los cuerpos: cuerpo-comida consumido por el cuerpo-comensal, cuerpos reunidos en pos de una cena disfrutando a la par los placeres de la buena mesa. En el placer –como en el *ingrediente* “amor”–, los cuerpos se reconocen unos a otros como semejantes.

La cocina tradicional se reconoce a sí misma por su carácter de tener un rostro humano, algunas veces más irreconocible, particular o imperfecto que otros modos de comensalidad, pero siempre se presupone como gustoso, artesanal. No se trata de una comida impersonal, seriada, anónima⁶, *estética* –como puede ser una hamburguesa McDonald’s o un sándwich Subway–, sino que se trata, según se desprende de las palabras de las cocineras, de una comida *con historia* que palpita en cada bocado del comensal y que tiene sabor a tierra, a tiempo pasado, a familia, a tradiciones.

Tal como señala Calero (2012), el saber/sabor obtenido de la práctica es el principal capital simbólico que tienen las cocineras. Es un saber informal, hecho de historia corporal y profundamente aferrado a la tradición, transmitida de generación en generación. Esta transmisión de una herencia cultural presenta en los casos estudiados dos características fundamentales: por un lado, es especialmente transferido entre las mujeres y, por el otro, es reproducido tanto de manera hablada como de un modo inefable, *de práctica en práctica*. En este

6 Como afirma Claude Fischler (1995: 206), la decisión de qué comer podría llegar a convertirse incluso en motivo de angustia existencial agravado por lo que denomina como una “gastro-anomía”. Esto es, “la imposibilidad (del comensal) de poder reconocerse en lo que come, de familiarizarse con su comida diaria, cada vez más extraña”. Si un “sistema alimentario” existe y se reproduce es porque los sujetos se identifican con lo que comen, le otorgan unos significados, una lógica a la hora de comer.

sentido, puede comprenderse lo que se ha de llamar “tradición gastronómica”, la cual Giménez (2000: 47) identifica que nunca es “repetición del pasado en el presente, sino filtro, redefinición, reelaboración, innovación del pasado en función de las necesidades y desafíos del presente”. En otras palabras, es posible encontrar una suerte de *memoria práctica* de toda una región materializada en su comida.

Para estas mujeres que observamos y entrevistamos, que se identifican como personas de clase social baja o media, dominar la habilidad de cocinar les ha permitido alcanzar un reconocimiento social y cimentar un orgullo propio de quiénes son, de dónde vienen, de lo que hacen y representan. Por las condiciones socio-culturales en las que están inmersas, ese auto-reconocimiento está a su vez subordinado a la creencia encarnada que disponen de que no hubiesen podido alcanzar ese status social a través de otros medios.

La gente me dice: “usted tiene un color de fruta que no se encuentra en la 14 (supermercado) ni en ningún otro sitio”, pero la gente me reconoce por mis productos. Y no hay cosas que a uno lo halaguen más que eso, que lo reconozcan por su trabajo (Cocinera Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Se autodefinen como cocineras tradicionales porque sus saberes/sabores les han sido heredados por sus familiares muchos años atrás y prometen no revelar al mundo sus *secretos*, sino heredarlos solamente a sus hijas, sobrinas o nietas. Algunas son celosas de lo que saben, pues creen que su “*habitus* de cocina” y toda la habilidad en su oficio que solo la da el conocimiento práctico hecho cuerpo, puede ser fácilmente reproducido por otro extraño de solo verlas cómo preparan un plato de comida. Otras, en cambio, son más abiertas a la hora de transmitir sus saberes ya que están seguras de que la experiencia no se consigue de la noche a la mañana, y que en todo caso se necesita tiempo, amor y desgaste del cuerpo para quizás llegar a manejar el oficio de la cocina. De todas formas, para ellas no hay riesgo de plagio, la comida se materializa en el saber/sabor de cada cocinero.

Así yo le dé la receta a alguien, no le queda igual al mío. Tener experiencia cuesta plata porque no la adquiere así no más, requiere tiempo, dedicación (Cocinera Rosalba Ayala, diario de campo, Abril 2013).

Las cocineras de platos típicos de Tuluá se autoperciben como guardianas de una tradición, que para ellas tiene forma de historia de vida, historia familiar, sentido de pertenencia a un espacio geográfico, a una cultura mezcla de blancos españoles, negros libertos que se radicaron en la región pacífica de Colombia e indígenas de diversas etnias que habitaron desde hace miles de años los valles del río Cauca y alrededores. Fundamentalmente, las cocineras entrevistadas afirman seguir una tradición que es la de reivindicar un saber/sabor de la cocina informal, mucho más intuitivo, corporal y con fuertes rasgos de identidad propia, en contraposición con un saber formal que borra las marcas personales del plato de comida y que desarraiga el conocimiento del cuerpo para depositarlo en una receta. Como afirma Calero, “el conocimiento informal se contrapone al formal en el sentido en que no está formalizado y regularizado, y si bien reproduce variadas experticias aprendidas desde espacios formales –como la escuela o una institución técnica, o informales como la casa– circula de manera espontánea en medio de diversas experiencias de socialización” (2012: 198).

El saber corporal de las cocineras materializado y puesto en práctica en la cocina tradicional puede ser visto como un saber informal, “sometido” según podría pensarse con Michel Foucault (1979), en disputa continua con un saber “dominante” que propugna constantemente por imponer nuevos sentidos sobre el cuerpo, la alimentación y la vida. De manera semejante, Pierre Bourdieu (1991) tematiza una idea similar cuando refiere a la lucha simbólica incesante de los agentes dentro de un campo específico por posicionarse y obtener así mejores réditos. Lo cual puede verse en esa transmisión de saberes, de una generación a la otra, de una cocinera a la otra, como una suerte de capital simbólico incorporado (1988; 2000) que incluso es más valorado que el capital económico: como dice Rosalba, “cuesta plata”, aunque no esté haciendo referencia estrictamente a lo monetario.

En el caso estudiado, las cocineras tradicionales de Tuluá disputan cotidianamente, en los platos diarios que cocinan, contra la cocina *gourmet*, contra el desarraigo de las tradiciones, contra el olvido de lo que son, lo que fueron y lo que serán.

Reflexiones finales

Como se ha intentado argumentar a lo largo de este escrito, la práctica de la cocina está interiorizada, encarnada, *in-corporada* profundamente en los cuerpos de las cocineras tradicionales de Tuluá, actuando en forma de *habitus* relativamente

específicos y distintivos. Estos *habitus* son una mediación entre la realidad y el sujeto a partir de disposiciones para la acción que permiten que se reproduzca la estructura social y la historia a la cual pertenece cada una, o se produzcan cambios en el continuo flujo de los sucesos.

Las prácticas de las cocineras tradicionales indagadas están reguladas –sin ser el objeto explícito de una regla– y definidas por el contexto social al cual pertenecen, al que han pertenecido tradicionalmente, e incluso, al que imaginan que tendrán: después de todo, esos *habitus* dan el estatuto de lo pensable –y, por ende, de lo no-pensable–.

El cuerpo de las cocineras abarca todo cuanto está en derredor (espacio, tiempo, objetos, personas), lo interioriza y lo vuelve inteligible, parte de sí, lo vuelve familiar. Así, asegura que se pueda luego mover *en su salsa* y que pueda desarrollar un dominio (práctico, corporal) sobre lo que hace.

Las prácticas alimentarias de las cocineras tradicionales, como las de Tuluá, pero también las de toda cocina tradicional, marcan simbólicamente la comida que hacen con el saber/sabor que le imprimen a cada preparación: un “sabor” que las representa como portadoras de un sentido legítimo, propio y tradicional, y un “saber” que las identifica con una historia propia, con una identidad socio-cultural y con las luchas que mantienen por conservar un lugar en el campo de la cocina.

Bibliografía

- BOURDIEU, Pierre. (1988) *La distinción, criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Santillana.
- _____ (1991) *El sentido práctico*. Madrid: Taurus.
- _____ (1999) *Meditaciones pascalianas*. Barcelona: Anagrama.
- _____ (2000) *La dominación masculina*. Barcelona: Anagrama.
- BOURDIEU, Pierre y WACQUANT, Loic. (2014) *Respuestas por una antropología reflexiva*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- CALERO, Solón Cruz. (2012) *Pedagogías sociales en las prácticas de alimentación: producción de la corporalidad y relaciones de conocimiento*. Tesis de doctorado sin editar. Cali: Universidad del Valle.
- DE CERTEAU, Michel. (2000) *La invención de lo cotidiano 1: Artes de hacer*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana e ITESO.
- DE CERTEAU, Michel; GIARD, Luce; MAYOL, Pierre. (2000) *La invención de lo cotidiano 2: Habitar,*

- cocinar*. Ciudad de México: Universidad Iberoamericana e ITESO.
- ESCOBAR, Juan Carlos (2015). "Tensionando la vieja cocina Cuerpo(s) y resistencia(s) en las prácticas alimentarias de los cocineros tradicionales de Tuluá, Colombia", *Tesis de Maestría en Ciencias Sociales*, La Plata: Universidad Nacional de La Plata,
- FISCHLER, Claude. (1995) *El (h)omnívoro, El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- FOUCAULT, Michel. (1979) *Microfísica del poder*. Madrid: De la Piqueta.
- GALAK, Eduardo. (2010) "El concepto cuerpo en Pierre Bourdieu. Un análisis de sus usos, sus límites y sus potencialidades", *Tesis de Maestría en Educación Corporal*, La Plata: Universidad Nacional de La Plata.
- _____ (2015) "Esbozos de una teoría de la práctica de educar. Pierre Bourdieu, educación de los cuerpos, violencia y capital simbólico". *Revista Tempos e Espaços em Educação*, 8 (15), 133-144.
- GIMÉNEZ, G. (2000) "Identidades étnicas: estado de la cuestión" en: Leticia Reina (coord.) *Los retos de la etnicidad en los estados-nación del siglo XXI*. México, CIESAS, INI, Miguel Ángel Porrúa, pp. 45-70
- MERLEAU-PONTY, Maurice. (1957) *Fenomenología de la percepción*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- _____ (2002) *El mundo de la percepción. Siete conferencias*. Madrid: Fondo de Cultura Económica.
- WILLIAMS, Raymond. (1997) *Marxismo y literatura*. Barcelona: Península.

Citado. GALAK, Eduardo y ESCOBAR-RIVERA, Juan Carlos (2019) "Las prácticas corporales de la cocina típica. El "habitus de cocina" y el "saber/sabor" de las cocineras tradicionales de Tuluá (Colombia)" en *Revista Latinoamericana de Estudios sobre Cuerpos, Emociones y Sociedad - RELACES*, N°29. Año 11. Abril 2019-Julio 2019. Córdoba. ISSN 18528759. pp. 35-44. Disponible en: <http://www.relaces.com.ar/index.php/relaces/article/view/558>.

Plazos. Recibido: 08/10/2017. Aceptado: 16/10/2018.