

señala bien la jerarquía de los valores: "tener un buen tenedor" [o "tener un buen diente", en español] manifiesta la solidez de un apetito, un entusiasmo agradable y contagioso para comer; "tener buen paladar" designa el acceso a un grado superior, a la condición de *connaisseur* en materia de buena cocina.

La mesa es una *máquina social* complicada, eficaz también: hace hablar, "pasamos a la mesa" para confesar lo que quisiéramos callar; se "suelta la sopa" a instancias de un vecino hábil; nos rendimos a la embriaguez del instante, a un arrebató de vanidad, al terciopelo de un vino tinto y nos escuchamos contar lo que, ayer apenas, nos habíamos jurado ocultar a todos. Nada como una buena cena, a solas, para avanzar en las cuestiones de dinero o en las del corazón. Se admira el resplandor de la tez avivada por el placer de la buena comida, la mirada brillante realzada por la luz de las velas. Se sostiene una conversación; nos volvemos elocuentes, amables, cáusticos, y por debajo de este discurso explícito deslizamos a media voz: "Usted me gusta, lo (la) encuentro seductor(a). Un día, tal vez, si usted quisiera..." El mantel es también, desde luego, la sábana de la cama; sus manchas de vino, de fruta hacen pensar en otras marcas.⁷⁹ El acentuado aroma de la comida caliente, la proximidad del cuerpo de su invitado/invitada, su perfume despiertan el olfato, estimulan sus percepciones y sus asociaciones, lo/la hacen imaginar otros aromas seductores, perfumes secretos del cuerpo desnudo, que por fin está próximo. El invitado tiene sueños y ensueños, aguarda. Se inclina hacia su vecina de mesa, esboza una observación graciosa, insiste durante un segundo adicional con la mirada, deja adivinar el cumplido mudo que la discreción de la norma y la decencia le impiden aún pronunciar, luego se vuelve para agradecer a la Señora Fulana este filete en hojaldre, tan suave que se deshace en la boca y felicita al Señor Fulano, su esposo, por la perfecta armonía entre este filete y su Saint-Émilion 1976. El anfitrión responde, encantado aunque modesto: "Una pequeña cosecha, querido amigo, pero un gran año". La mesa es un lugar de placer, antiguo descubrimiento, pero que conserva su verdad y su secreto, pues comer siempre es más que comer.

⁷⁹ Frédéric Lange, *Mange ou les jeux et les creux du plat*, París, Seuil, 1975, p. 36.

Capítulo XII Secuencias de acciones

Estoy segura de que sólo he podido interpretar *Jeanne Dielman* de esta forma porque estaba filmada por una mujer a quien le gustaban las acciones que yo emprendía. No mi práctica de actriz, sino todas mis acciones: lavar la tina de baño, tejer, lavar los trastes... Sabía que a ella le fascinaban [...] Habría que hablar de compasión de una mujer para con otra que habría podido ser y que no pudo ser [...] Se sentía que allí estaba [para *Chantal Akerman*] el mundo de su infancia, que precisamente no quería para ella, pero que vio con tanto respeto... Y creo que está en la memoria de todos los pequeños, jovencitos y muchachitas. Los jovencitos han amado, también ellos, estos gestos de amor, esos que ofrecía su madre.¹

¿Cómo encontrar las palabras justas, palabras simples, ordinarias y precisas, para narrar estas secuencias de acciones mil veces eslabonadas que tejen la tela infinita de las prácticas culinarias en la intimidad de las cocinas? ¿Cómo escoger palabras lo bastante verdaderas, naturales y vivas, para hacer sentir el peso del cuerpo, la alegría o la lasitud, la ternura o la irritación, que lo sobrecogen ante esta tarea siempre recomenzada, en la que entre más éxito tiene el resultado (un pollo relleno, una tarta de peras), más rápidamente será devorado; aunque apenas se haya terminado la comida, ya hay que soñar con la siguiente.

Sucesión de acciones y de pasos, repetidos, obligados. *Dentro*: en la cocina para preparar; de la cocina al comedor para servir y comer, al levantarse sin cesar para correr a vigilar la parrilladas sobre el fuego o

¹ Delphine Seyrig, entrevista de Alain Remond, en *Télérama*, núm. 1454, 23 de noviembre de 1977.

traer la mostaza que hace falta en la mesa; del comedor a la cocina, para levantar la mesa; de nuevo en la cocina para lavar, acomodar. *Fuera*: de la casa al mercado, a la tienda de abarrotes, a la panadería, a la carnicería, a la vinatería; luego el regreso a la casa, con los brazos cargados de canastas llenas. Al pasar, esquivar a una joven mujer todavía más cargada de bultos y que refunfuña delante del foro: "Miren en lo que me he convertido, el asno de la familia. Cargo, cargo, cargo". *Dentro*: en la cocina, vaciar las canastas; acomodar los abarrotes; envolver los comestibles que se van a guardar en el refrigerador; ocuparse de hacer las cuentas, revisar el cambio y las notas. Sentarse, por fin. Hoy, mañana y pasado, recomenzar el mismo eslabonamiento, desgranar la misma letanía de preguntas: ¿qué queda para esta noche?, ¿cuántos seremos a la mesa?, y mañana, ¿qué hacer de almorzar? "Lo que resulta más duro para mí es *¡saber qué hacer!* Es mucho más la ejecución [...] El gran problema para mí siempre es saber qué comer en realidad. ¡Y eso me mata! Es algo que Paul, por ejemplo, no entiende: la historia de *siempre pensar en eso*. Quisiera poder no pensar en la casucha, si te parece, poder hacer otra cosa. Llega la hora de la comida: ¿qué vamos a comer? Tradicionalmente es eso, todos los días" (Colette).

Pero como la palabra "acción" resulta aquí una trampa, habría que encontrar un término que pudiera englobar los movimientos del cuerpo y también los del ánimo. "La cocina no es complicada; hay que saber organizarse, tener memoria y un poco de gusto. Es mi caso: aprendí a hacer la comida haciéndola, ¡así de fácil!", decía la tía Brazier.² Sí, en la cocina la actividad es tanto *mental* como manual; todos los recursos de la inteligencia y la memoria se movilizan ahí. Hay que organizar, decidir, prever. Hay que memorizar, adaptar, modificar, inventar, combinar, tomar en cuenta los gustos de la tía Germaine y las aversiones del pequeño François, satisfacer las prescripciones de la dieta temporal de Catherine y variar los menús, so pena de que toda la familia se alebreste, indignada, con la facilidad de quienes recogen el fruto de la pena de los demás: "¡Otra vez coliflor! ¡Ya hubo el lunes, y también el viernes anterior! ¡Ya no queremos más! ¡No nos gusta eso!"; a mí tampoco, pero cómo hacerles entender que es la única verdura fresca de precio asequible en este momento; y responderán con arrogancia: "¡Pues despabilate!"

En la cocina, siempre hay que *calcular*, su tiempo, su dinero, no rebasar el presupuesto, no subestimar su propia velocidad de ejecución, no causar el retardo del niño que va a la escuela. Hay que saber *evaluar* en un abrir y cerrar de ojos lo que resultará más ventajoso, como precio, como preparación, como sabor. Hay que saber *improvisar* con brío, cuando la leche "se derrama" sobre el fuego, cuando ya fuera del paquete y desengrasada la carne se revela insuficiente para cuatro invitados, o cuan-

² *Les Secrets de la mère Brazier* (con la colaboración de Roger Moreau), París, Solar, 1977, p. 37.

do Mathieu trae de improviso a un amiguito para cenar y no queda más remedio que "echarle más agua" al puchero que pensaba servir esta noche. Hay que *acordarse* que los Guy ya probaron la col con salchichas de Morteau durante su última visita y que Béatrice no tolera el pastel de chocolate, o que la única pescadería del barrio cerrará por una excepción la semana entera. Rápidamente se pasa revista a todos estos detalles; el juego de las exclusiones, de las imposibilidades (por falta de tiempo, de dinero o de provisiones) y de las preferencias debe acabar en una propuesta de solución para realizarse sin demora, pues hace falta un menú para esta noche, por ejemplo: un *roastbeef* con manzanas al horno. Pero también hay que combinar el vino y no prever un pastel de crema si el primer plato sugiere barquillos con salsa blanca o si uno de los convidados no digiere las preparaciones a base de leche.

De esta forma, hacer-de-comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla confusa y siempre cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer. Cada cocinera tiene su repertorio, sus grandes aires operísticos para las circunstancias extraordinarias y sus cancioncillas para el público familiar, sin prejuicios y sus límites, sus preferencias y su rutina, sus sueños y sus fobias. A medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia, para sólo ser la ocasión de una invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de sustituciones, de abandonos, añadidos o préstamos. Al seguir con cuidado la misma receta, dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución (enharinar el refractario después de haberlo untado con mantequilla, para que el fondo de la pasta se seque bien al hornearse), toda una *relación con las cosas* que la receta no codifica y casi no precisa, y cuya manera, de un individuo a otro, difiere, pues se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional.

El campo del olvido

Considerados un poco desde lo alto y un poco desde lejos, los trabajos cotidianos de la cocina parecen, en la esfera privada, condenados del todo a la repetición, de estructura arcaica, un saber ligado a códigos sociales muy antiguos, estabilizado en viejas formas de equilibrio, es decir, en un añadido oscuro y poco racional de preferencias, necesidades y usos recibidos. Visto desde este ángulo, por quienes "no tocan la masa", el conjunto de estas prácticas casi no parece susceptible de evolucionar, sino en pun-

tos menores. Sin embargo, examinadas en detalle, las prácticas actuales se revelan considerablemente modificadas desde el siglo XIX, en razón del cambio general de los modos de vida.

La elevación del nivel de vida y la generalización de la escolarización, la movilidad geográfica acrecentada y la multiplicación de los viajes; la práctica de la exogamia han desempeñado su papel. Pero la industrialización de los objetos y la mecanización de las labores elementales, la sustitución de la fuerza muscular por la energía electromecánica también han transformado directamente la vida cotidiana de quienes pueblan las cocinas. Las crecientes exigencias en materia de comodidad e higiene, las modificaciones correlativas de las representaciones comunes que se refieren a la salud y la alimentación, la producción a gran escala y la distribución a precios bajos de diversos aparatos, todo eso ha reducido el trabajo diario de la cocinera. Ya muchas acciones y procedimientos corrientes para la generación de mis abuelas, maneras de hacer que formaban parte del aprendizaje normal de una muchacha y de su capital (medio) de habilidades, se han borrado de la conciencia común y ya sólo subsisten en los recuerdos de infancia de ciertas personas, en el relato lleno de lagunas de los ancianos o gracias a los etnólogos, gente de la ciudad responsable de recoger las últimas señales de una cultura campesina moribunda, de conservar la memoria y la huella de un pasado próximo y ya lejano.³

"Hay una vida y una muerte de las acciones", advierte el historiador atento al movimiento de la vida cotidiana.⁴ Si acciones refinadas siglos tras siglo, casi inmóviles durante un largo tiempo, han podido desaparecer como por encantamiento en una o dos generaciones, es porque la acción técnica tiene como única duración el tiempo en que la habitan una necesidad (material o simbólica), una significación y una creencia. La acción técnica, que se distingue de la acción expresiva que traduce un sentimiento o una reacción, se define primero por su intención de utilidad, su intención operativa. Del todo orientada por su finalidad, busca alcanzar la realización, la cual manifestará su eficacia en tanto que acción. Que se efectúe por medio de un instrumento (picar una cebolla con un cuchillo pequeño) o a mano limpia (amasar la harina del pan), requiere toda una movilización del cuerpo, traducida en un movimiento de la mano, del brazo, a veces de todo el cuerpo que se balancea en una cadencia al ritmo de los esfuerzos sucesivos exigidos por la tarea que se va a ejecutar.

³ Pierre-Jakez Hélias, *Le Cheval d'orgueil*, Paris, Plon, 1975; Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, Paris, Gallimard, 1979; Annie Merlin y Alain-Yves Beaumont, *Les Mangeurs de Rouergue*, Paris y Gembloux, Duculot, 1978.

⁴ Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, Paris y La Haya, Mouton, 1977, p. 162.

La realización de la acción se descompone en una serie ordenada de acciones elementales, coordinadas en secuencias de duración variable según la intensidad del esfuerzo necesario, organizadas sobre la base de un modelo aprendido del prójimo por imitación (alguien me ha enseñado cómo hacerlo), reconstituido de memoria (así vi que lo hacían) o establecido por medio de ensayos y errores a partir de acciones vecinas (terminé por descubrir cómo hacerlo). La habilidad de adaptar la acción a las condiciones de ejecución y la calidad del resultado obtenido constituyen la prueba de poner en práctica y evidenciar una habilidad precisa. Que concierna al terreno culinario o a otro tipo de transformación material llevada a cabo con una intención determinada, la acción es para empezar una *técnica del cuerpo*, según la definición de Mauss, una "de las maneras como los hombres, sociedad por sociedad, de una manera tradicional, saben servirse de sus cuerpos".⁵ En la acción se superponen invención, tradición y educación para darle una forma de eficacia que conviene a la constitución física y a la inteligencia práctica de quien la ejecuta. Si la acción llega a perder su utilidad, sea porque el término de la cadena operativa ya no parece digno de interés, sea porque un procedimiento menos costoso en tiempo, energía, destreza o en provisiones aparece, pierde asimismos sentido y necesidad. Pronto ya no subsistirá más que bajo una forma trunca, ilegible de alguna manera, antes de volverse el testigo desarticulado, insignificante, de una difunta cultura material y de un antiguo simbolismo, acción fragmentada, incompleta, deforme, que se hunde con lentitud en el océano oscuro de las prácticas olvidadas. Pues la acción técnica sólo vive realmente de su necesidad concreta o simbólica (en el caso de las prácticas de protección, de rituales o de observancias religiosas) y con mayor frecuencia en simbiosis estrecha con algún medio y su cortejo de objetos técnicos. La acción sólo dura en su función de utilidad, mantenida por las mil reactualizaciones de sus practicantes y gracias a su consenso. Una acción sólo se repite si todavía se considera eficaz, operativa, con un buen rendimiento o una necesidad justificada respecto a la pena que ocasiona. Su vida está ligada a la creencia que se le confiere: hay que considerarla necesaria, cómoda, operativa, benéfica; hay que creer en su éxito posible para todavía repetirla.

El habla ordinaria no tiene ambigüedades en este punto: se hace así "porque siempre se ha hecho así", además "así es como debe hacerse", y también "hay que seguir la costumbre". Abandonada por la fuerza de la creencia, abandonada por la necesidad, la acción técnica se marchita

⁵ Marcel Mauss, "Les techniques du corps" (1935), retomado en su libro *Sociologie et anthropologie*, Paris, PUF, 3a. ed., 1966, pp. 365-86. [Hay tr. al español: *Sociología y antropología*, tr. de Teresa Rubio, Madrid, Tecnos, 1971. N. del E.]. Véase también Musée des ATP, *Religions et traditions populaires*, Paris, reunión de museos nacionales, 1979.

y muere: ¿para qué fatigarse en hacer algo que no sirve para nada? De todas maneras, como la articulación de fonemas en la lengua hablada y por las mismas razones, la acción técnica obedece al principio de economía generalizada y simplificación creciente. Como esos fonemas, la acción técnica tiene una función de unicidad en un sentido. Pero implica también sus ilusiones, sus ostracismos, sus errores y sus prejuicios, pues ocurre, como en toda actividad humana, en los sistemas de categorías y oposiciones que caracterizan en su especificidad a toda cultura. De esta forma, todo un apretado tejido de ritos y hábitos, de creencias y presuposiciones, provisto de su propia lógica y capaz de componer a su manera un sistema,⁶ determina y conforma las acciones técnicas tanto prácticas como útiles, necesarias y creíbles.

Las acciones antiguas no han desaparecido sólo por la introducción de aparatos electrodomésticos en las cocinas, sino por la transformación de una cultura material y de la economía de subsistencia de la que era solidaria. Cuando cambia la naturaleza de los aprovisionamientos, las acciones de preparación culinaria hacen lo propio: tanto para los campesinos de Cevenas, antaño alimentados con castañas, hoy sólo los viejos que permanecen en la región pueden recitar todavía las acciones precisas, múltiples, complejas con las cuales las castañas se secaban, se ahumaban, se partían, se limpiaban y se conservaban para el invierno o cómo se las hacía harina.⁷ Cuando las acciones se borran, las recetas que les eran propias también desaparecen; pronto ya no subsiste más que el recuerdo interiorizado de conocimientos muy antiguos, aprendidos en la dulzura de la infancia perdida, nebulosos pero indestructibles, como esas papillas y esos potajes del Rouergue, a medio camino entre el caldo espeso, la crepa gruesa o la galleta,⁸ o como la hogaza de hace tiempo: "Actualmente, están acostumbrados al pan casero que se encuentra casi en todas partes y lo encuentran bueno porque es bueno; pero yo que comparo, prefiero el antiguo..."⁹

Más que todo lo demás, los ingredientes han cambiado desde el siglo pasado y para empezar su presentación. En el pasado, se compraban los productos *a granel*: las aceitunas y los pepinillos del tonel de salmuera, la harina en saco del panadero, el aceite por medida para lo cual se llevaba a la tienda de abarrotes la propia botella vacía. Maravillosos aromas mezclados en estas tiendas oscuras donde reinaba una atmósfera un poco inquietante, cueva de Alí Babá en la que el tendero reinaba en el

⁶ Véase, por ejemplo, Marcel Detienne y Jean-Pierre Vernant, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, París, Gallimard, 1979.

⁷ Jean-Noël Pelen, *La Vallée longue en Cévenne. Vie, traditions et proverbes du temps passé*, s.p.a. (*Causse et Cévennes*, núm. especial), pp. 39-46.

⁸ A. Merlin y A.-Y. Beajour, *op. cit.*, pp. 64-6.

⁹ *Ibid.*, p. 70.

centro de un sabio desorden de bultos, barricas, frascos de los que sólo él conocía la verdadera naturaleza y el secreto de la clasificación, espacio propio que cruzaba de itinerarios precavidos, que con una orden tajante inmovilizaba al cliente: "¡Quédese ahí, no toque nada, aquí yo soy el que trabaja!" Pronta acción de su mano para enrollar el cucurucho de papel de estraza (llamado ahora "papel de abarrotero"), del cual apretaba enérgicamente la base antes de vaciar el contenido del cucharón de madera de cuenco ventrudo, perforado con agujeros, que acababa de hundir en el barril de las aceitunas. Pequeñas palas de aluminio, charolas de madera o de mimbre utilizadas para pesar las órdenes de azúcar, lentejas, chícharos macerados o ciruelas pasas. Balanza Roberval con pesadas bandejas de cobre cuya aguja de la barra nunca parecía llegar a su punto de equilibrio: ¿el tendero hacía trampas o mi mirada infantil no sabía distinguir las posiciones relativas en perspectiva?

Al regresar de la tienda, se cernía con cuidado la harina antes de utilizarla. Las manos bien abiertas sostenían en dos puntos diametralmente opuestos el frágil círculo de madera del tamiz y lo sacudían con un ligero golpeteo con los dedos apoyados alternativamente en cada lado. Una complicidad cariñosa se establecía con esta harina volátil y preciosa; no había que desperdiciarla a causa de un movimiento demasiado brusco o una sacudida de amplitud demasiado grande. La acción se hacía con suavidad y mesura, moderada y sedosa como el toque de ciertos pianistas.

En la cocina todo estaba dispuesto conforme a una geografía sutil de lo frío y lo caliente, de lo húmedo y lo seco, de lo ventilado y lo guardado "fuera del alcance de los bichos", pues todo era temible: el gato de la vecina, las hormigas ávidas de azúcar, las cucarachas sinónimo de suciedad y los malditos gorgojos, objeto de tanto odio y sabias precauciones, cuya invasión astuta me aterrorizaba. Siempre había que estar en guardia y conocer un detalle, cortar las partes "verdes" de las papas, aplastar el pescado a medio cocer para retirar las espinas asesinas, partir los chabacanos para no comerse el gusano y sí el fruto.

En ese tiempo anterior al reinado de productos escogidos, clasificados, deshuesados, partidos, prepaquetados, condicionados bajo una forma anónima en que su solo nombre genérico todavía da fe de su naturaleza de origen, todo era sabroso, porque todo era peligroso, sorprendente en el buen sentido y en el malo. Cada compra era la ocasión para la compradora de *jugar con astucia el astuto juego del vendedor*. La visita al mercado constituía el instante de un maravilloso ballet de gestos, guiños y mímicas: el índice extendido acariciaba la carne de la fruta para conocer su grado de madurez, el pulgar palpaba la firmeza de los rábanos, un vistazo circunspecto detectaba la presencia de manchas en las manzanas, se aspiraba largamente el perfume de los melones y el aroma de los quesos de cabra, se comentaba a media voz la relación calidad/precio. Se

trataba de actualizar una competencia, probar sus capacidades de discernimiento, basar en una actividad gestual un juicio moral que concernía al mercader y a su mercancía. Regresábamos fatigadas y arboladas por la sesión, inocente teatro del pobre donde cada uno improvisaba a su vez réplicas insolentes de las que el niño percibía los efectos sin comprender el sentido o el registro equívoco.

En aquel tiempo, también, éramos ahorradores y organizados. La necesidad hace virtud. Al anunciarse desde lejos con el tintineo de los cascabeles de su caballo, el lechero pasaba todas las tardes con su carreola cargada de grandes bidones. El niño corría hacia él, al borde del camino, con una gran olla en la mano, luego volvía contando los pasos, mientras sostenía a dos manos la olla llena, apurado y orgulloso, atento a mantenerla bien horizontal para no derramar ni una gota. Luego la leche se ponía a hervir un buen rato, operación acompañada del clac-clac monótono del "anti-monte-lait", un pesado disco de metal cubierto de surcos concéntricos que se depositaba en el fondo de la olla, pero nadie nunca explicó el porqué ni el cómo. Se vertía entonces la leche hervida en una jarra de cerámica en seguida cubierta con un enorme plato y colocada al fresco para el día siguiente, luego que la abuela había recogido con toda solemnidad "la nata", esa cosa viscosa y suave, detestable, pero que mi abuela apetecía. "Es la crema de la leche, lo mejor", decía ella. La vasija de la crema se llenaba poco a poco; al final, servía para preparar deliciosas galletas que se comían bien calientes, al sacarlas del horno, y en el instante de un bocado sentía derretirse el rencor contra "la nata".

La verificación de la calidad de los ingredientes ocupaba mucho tiempo. Se miraban los huevos a contraluz, se los sometía a la prueba verdadera al hundirlos en un recipiente de agua fría (se distribuían entre el fondo y la superficie, en un orden de frescura decreciente). Se inspeccionaba cuidadosamente la cabeza del pollo, el brillo de sus ojos, el color de su cresta, el estado de su pico; se palpaba el volumen de su molleja antes de torcerle el cuello. Luego, la limpieza del animal exigía mucho cuidado: había que desplumarlo, chamuscarlo para retirar los últimos piquillos, vaciarlo, operación maloliente que hacía huir de la cocina dando gritos, hasta que se oía: "Ya puedes volver; está limpio como una monedita nueva". Medio escondida tras la puerta, la niña había visto a la cocinera, experta, apartar un mar de entrañas, el corazón, la molleja y el hígado que separaba con presteza de su bolsita de hiel.

Cada semana, se paseaba una sospechosa revista a los frascos de conservas hechas en la casa según procedimientos empíricos cuyos resultados no eran del todo seguros. Se acomodaban en orden, como en un desfile, en la alacena de reserva; cada uno llevaba su fecha en una pequeña etiqueta, con una caligrafía espléndida, con sus trazos gruesos y finos muy regulares, sus mayúsculas perfectas, como todavía se ven en los an-

tiguos registros del ayuntamiento. Se examinaba de cerca cada frasco para descubrir el moho incipiente; se probaba con el dedo la firmeza de la colada de parafina que obstruía su tapón; se volvía a tensar el papel que cubría los frascos de mermelada. A veces, golosa, insinuaba que el frasco de las naranjas en almíbar tenía reflejos verdes; la abuela le daba vueltas en todas direcciones, lo llevaba hasta el sol de la terraza para examinarlo mejor, solicitaba una segunda opinión de los habitantes de la casa, para decidir por fin con tono extenuado: "No veo nada, pero nunca se es prudente en exceso; ¡más vale empezarlo ahora mismo antes que se eche a perder!" Había una extraña falta de lógica en estas operaciones sucesivas. A pesar de las indignadas protestas, la abuela persistía en salar demasiado para conservar, para luego desalar al consumir. Aunque lo peor se refería al bacalao salado, comprado en el extranjero: había que remojarlo un día entero en agua con un poco de vinagre que debía cambiarse varias veces; el pescado reposaba en un colador con patas y el bacalao mismo en un recipiente con el líquido. Así, se decía, "la sal se asienta en el fondo" y la niña imaginaba inmensas montañas de sal escondidas en el fondo de los océanos. Para el jamón crudo, se procedía del mismo modo, pero el último baño se hacía con leche y agua "para suavizar el gusto" y esta alianza de contrastes la dejaba a una perpleja. Ahora los filetes de pescado congelados y en semiconserva apenas salados han hecho caducas todas estas manipulaciones. La necesidad de conservar provisiones para más tarde, frutas y verduras para el invierno, era la causa de mil prácticas ingeniosas. Ciertas frutas (manzanas, ciruelas, chabacanos) se secaban. Las verduras (pimientos morrones, jitomates) se sometían a un tratamiento refinado: una ligera pasada por la parrilla en seco después del despepite, secado al sol, una pasada rápida por aceite caliente, conservación en jarras llenas de aceite (una parte de este procedimiento todavía se utiliza para ciertos quesos). Otras verduras fragmentadas y picadas (coliflor, alcachofa, zanahoria) se conservaban por medio de maceración en un aceite aromatizado con especias variadas y rodajas de limón. Los pepinillos se conservaban en vinagre. Ciertas frutas peladas, apenas pasadas por agua, se guardaban en un jarabe ligero (se trataba sobre todo de peras y chabacanos); otras se ponían en agua-de-vida (cerezas y bayas de diverso tipo).

Se preparaban también mermeladas y jaleas de fruta, maceraciones y licores diversos. Había que aprovechar la abundancia de las cosechas temporales para mostrarse previsores e industriosos. Por su diversidad, por la multiplicidad de acciones y habilidades implícitas, todo este trabajo se cumplía con una cierta alegría, en medio de una jubilosa animación. Para el niño, todas estas tareas ritmaban la belleza del verano, lejos de las presiones de la escuela. En la gran casa llena de trabajo, casi no había el tiempo ni el gusto para aburrirse. A veces se llevaba a cabo

con las vecinas una repartición de competencias: una era reconocida por sus mermeladas, otra admirada por sus pepinillos, entonces se iba por turnos a realizar en casa de alguien más aquello en lo que se era excelente, pues la otra vecina venía a ayudar en alguna otra tarea, "para desquitar", se decía. Y estas palabras conservan el aroma pegajoso de las mermeladas muchas veces movidas dentro del gran cazo de cobre donde la masa de frutas y azúcar hervía, agitada por sobresaltos inquietantes, antes de apaciguarse en una mezcla homogénea, con un bello tinte ambarino, muy espeso, como cargado de futuros placeres.

A todas estas prácticas posibles en una casa del pueblo, los campesinos agregaban lo esencial: el puerco sacrificado y puesto a salar, según un ritual bien establecido de recetas, de acciones y prohibiciones donde conocimiento empírico y estructuración simbólica se mezclaban inextricablemente.¹⁰ Durante mucho tiempo la presencia del hogar permitió ahumar ciertos trozos. Aun desaparecido de las cocinas modernas, dispuestas y calentadas de otra forma, el hogar impone su recuerdo en la lengua mediante las acciones que suscitaba: si la cadena donde se suspendía "el caldero" ya no existe, se sigue festejando en cada nueva mudanza "la suspensión de la cremallera", símbolo caído en desuso en una instalación familiar. Cuando las acciones se borran, cuando los objetos desaparecen o van a inmovilizarse en la sombra de un desván, en la vitrina de un museo, a veces las palabras todavía subsisten, en la memoria de un pasado caduco.

Nuevos conocimientos

En adelante compramos nuestras provisiones bajo diversos condicionamientos que traen a la mente una gama de acciones anteriores a toda preparación culinaria. Para hacer sus compras, sobre todo hay que *tener el gusto por leer* y saber descifrar las etiquetas. Por ejemplo, para la carne prepaquetada en pequeñas bandejas en el anaquel del supermercado, hay que encontrar la fecha y entender su sentido. ¿Se trata del día del sacrificio del animal (para que tenga gusto, una carne debe estar un poco asentada), de la fecha de empaquetado, de la fecha límite de venta (que deja todavía 48 horas para su posible consumo) o del último día de utilización que se recomienda? Hay que leer y practicar el cálculo mental para determinar cuál de estos dos pollos resulta más ventajoso. Sin embargo, ¿cómo escoger entre el que ha sido "criado en libertad" (dichosa felicidad) y el que se ha "alimentado con granos durante 70 días" (¡oh, brevedad de un destino!), entre el que lleva la etiqueta "Qualité-France"

¹⁰ Y. Verdier, *op. cit.*, pp. 19-40; A. Merlin y A.-Y. Beaujour, *op. cit.*, pp. 89-106.

y ese "pollo de granja categoría A"? Para interpretar exactamente estas informaciones, hay que saber leer de corrido, examinar con cuidado todos los días un diario de calidad y sobre todo memorizar. Así sabrá usted que la fecha inscrita en las cajas de huevos no corresponde ni a la puesta ni al día de empaque, sino al resultado de un sabio cómputo que permite, de manera muy legal y según reglamentos promulgados por la [entonces] CEE (donde no se aprecian los chistes), indicar una fecha bastante posterior a la puesta.

Comprar alimentos se ha convertido en un trabajo calificado que exige una escolaridad de varios años. Tiene que haber una inclinación por la retórica de las cifras, tener el gusto por el desciframiento de inscripciones minúsculas, una cierta aptitud por la hermenéutica (ciencia de las interpretaciones tomada de Aristóteles) y nociones de lingüística (siempre útiles para abrirse camino en la sociedad). Provisto de esta forma, usted sabrá interpretar, y por lo tanto aprovechar, las informaciones generosamente "puestas a disposición del consumidor", como dicen los productores. Hay por tanto que leer, examinar, comparar para separar los dulces de fruta con colorantes sospechosos, las bebidas de frutas particularmente ricas en agua y azúcar. Hay que saber desconfiar de la blancura seductora que un agente conservador asegura en estas papas peladas, en este apio ya rayado. No hay que utilizar la cáscara de los cítricos a los que se inyectaron sustancias químicas destinadas a prolongar su bella apariencia. Hay que saber examinar este "ladrillo" de leche pasteurizada para descubrir su fecha de caducidad. Hay que saber sobre todo combinar todos estos fragmentos de conocimiento y poder ponerlos en movimiento en un instante, casi sin esfuerzo.

De esta forma, todas las acciones y las prácticas de la compradora han debido transformarse para adaptarse a los nuevos usos comerciales. En el pasado, había que aprender a mirar, a no dejarse distraer por la oleada de palabras del vendedor, valorar de un vistazo la calidad de una carne, percibir el aroma apenas demasiado fuerte de un queso, distinguir el color amarillo de una mantequilla vieja. Ahora hay que saber leer y tener confianza ya no en una habilidad personal y empírica, de estructura tradicional, adquirida mediante un prolongado aprendizaje, en la familiaridad de un antepasado, sino en el conocimiento científico de la colectividad, codificado en enunciados reglamentarios y transmitidos en el anonimato. Hay que creer en la sabiduría de las reglamentaciones estatales cuyo porqué y cómo se nos escapan, en el vigor y eficacia de los controles que aseguran su respeto.¹¹ Cada quien *debe sostener con su creencia*

¹¹ Dominique Simonnet y Jean-Paul Ribes, "Savez-vous vraiment ce que vous mangez?", en *L'Express*, núm. 1427, 18 de noviembre de 1978. Para una información desde el punto de vista de los profesionales, véase *Les industries agro-alimentaires*, París, Larousse, Encyclopoche, 1979.

todo el edificio, *creer* que las normas están hechas conforme a su propio interés y que son verídicas las indicaciones puestas sobre los empaques.

Al volver a su cocina con las compras, la cocinera dispone de toda una panoplia de materiales (plástico para envolver; papeles de aluminio, encerado, impermeabilizado, celofán) y de cajas herméticas para guardar sus provisiones y acomodarlas en su refrigerador, sus charolas o su congelador. Para los abarrotos le hace falta sortear la dificultad de la abertura de las latas y frascos. El paquete de cartón cederá bajo la presión de los dedos o con la punta de unas tijeras que se deslizan a lo largo de una línea perforada. Para ciertas latas, bastará un abrelatas; para otras, habrá que tirar, sin romperla, de una lengüeta de metal que enrollará toda una tira de metal, al separar el cuerpo de la lata de su tapa. Para las latas de pescado, la lengüeta de metal debe en general ser introducida en la ranura abierta en la base de una llavecilla especial que debe hacerse girar sobre sí misma, con un movimiento suave de la muñeca, para enrollar en torno al mango el resto de la tapa. Para los frascos con tapa metálica cerrados al vacío, hay que tener la mano vigorosa para hacer que la tapa gire o bien recurrir a un nuevo instrumento, el abretapas, cuyo doble aro metálico articulado en su parte superior puede adaptarse a la circunferencia de tapas de diversas dimensiones, y cuyos dos mangos se sostienen a dos manos para asegurar el asirlas y facilitar el esfuerzo necesario.

También está el jugo de frutas en "ladrillos" de cartón: para abrirlos, habrá que abrir en la parte superior dos agujeros opuestos en diagonal. El más temible sigue siendo el café molido conservado al vacío en latas metálicas: sobre el borde de la tapa, hay que desprender con un tirón enérgico una delgada lengüeta de metal que tira a su vez de toda la sección superior de la lata. Tanto peor para los torpes: la tajadera afilada de este opérculo metálico está más afilada que el cuchillo de un carnicero y corta profundamente la palma de la mano si se ha calculado mal el ángulo de ataque o la trayectoria.

Luego llega el momento de preparar la comida. Allí todavía las acciones de la tradición vuelven a surgir ante las que han impuesto los nuevos instrumentos. Está el batidor eléctrico para el merengue, la licuadora que muele todo o casi todo, el extractor de frutas, el cortapiñas o el quitacorazones de manzana. Una serie de pequeños instrumentos de metal llegan al auxilio del ama de casa o más bien llegan a dar una perfección "profesional" a la presentación de sus platillos y es una lástima, como si hiciera falta imitar la producción de una fonda o de la pastelería industrial para satisfacer a sus invitados. La añadidura de estos instrumentos y aparatos surgidos de un uso intensivo del trabajo de metales, de materias plásticas y de la energía eléctrica, ha transformado el paisaje interior de la cocina familiar.

Algunos nuevos instrumentos se limitan a perfeccionar y tipificar

la antigua acción de la mano desnuda, este "instrumento de instrumentos" del que Aristóteles hacía el símbolo de la superioridad humana,¹² o el de la mano provista de un instrumento rudimentario (rallador, cuchillo, cuchara). Otros hacen posible la repetición estereotipada, con altísima frecuencia, de una acción de la que codifican el resultado: así pueden incrementarse las cantidades de materia tratada y disminuirse el tiempo de operación y la intensidad del esfuerzo que se hace. Otros más han surgido para cumplir tareas nuevas, creadas por el proceso de industrialización mismo (cuchillo eléctrico para cortar los alimentos congelados), o que se han hecho necesarios por esta industrialización y por la evolución de una población en proceso de envejecimiento (abrelatas eléctrico). Otros, en fin, superfluos, que apuestan al deseo de novedad y al entusiasmo por la electromecanización de labores elementales, hacen esperar una ganancia de tiempo y energía. Esconden, sin embargo, la fragilidad del instrumento o su dificultad de empleo, sus límites (el picador eléctrico tritura la carne o la muele al punto de pasta) y su pesadez, su carácter ruidoso y su aglomeración, en fin las prolongadas operaciones de limpieza, de manera que luego de tres intentos valerosos el aparato se encuentra silenciosamente relegado al rango de los objetos inútiles.

Para medir la importancia de los cambios ocurridos en quince o veinte años, basta referirse a la lista de objetos técnicos (aparatos, utensilios, recipientes) que componen el equipamiento normal de una cocina particular. En el pasado, había una cadena y sus marmitas, la vinagrera de cerámica, el mortero y su mazo, el cazo de cobre recubierto de estaño en el interior, las jarras de barro, el colador de cerámica vidriada, la escurridera de queso, las cucharas de madera, etcétera.¹³ Hoy, han sido reemplazados por los moldes pyrex, la olla de presión, las cacerolas de acero inoxidable, la sartén con revestimiento antiadhesivo, el procesador de alimentos que ralla, pica, macera, mezcla, bate.¹⁴ La difusión del horno de microondas ha añadido su juego de platos (para recalentar, tostar). Desde ahora impera en la cocina toda una serie de objetos industriales. Sus formas son nuevas, sus materiales diversos.¹⁵ Una parte de estos uten-

¹² Aristóteles, *De l'âme*, III, 8, 432a1. [Hay tr. al español: *Acerca del alma*, tr. de Tomás Calvo, Madrid, Gredos, 1978. N. del E.]. *Les Parties des animaux*, IV, 10, 687a, etc. Y los textos paralelos de Galeno, *De l'utilité des parties du corps humain*. Sobre la acción y la herramienta, véase la obra admirable de André Leroi-Gourhan, *Milieu et techniques*, París, Albin Michel, 1973, pp. 142-91; *La mémoire et les rythmes*, *ibid.*, 1977.

¹³ Suzanne Tardieu, *Equipement et activités domestiques*, París, Museos Nacionales (Musée des ATP, guía etnológica), 1972.

¹⁴ *L'Utile. Préparation des aliments, choix et usage des appareils et des utensiles*, París, Centro Georges-Pompidou, CCI, 1978.

¹⁵ Algunas indicaciones en *L'Objet industriel*, París, Centro Georges-Pompidou, CCI, 1980. La mejor fuente de información la constituyen todavía los catálogos anuales que se venden por correo (*La Redoute*, o *Les trois Suisses*, o *La Camif*, maravilloso repertorio de los objetos

silios se ha adaptado a los nuevos modos de cocción: en cincuenta años, a las simples estufas eléctricas o de gas, las han sustituido las placas calóricas de termostato, las planchas para cocimiento por inducción, los quemadores secuenciales y los hornos de microondas.¹⁶ Paralelamente, las operaciones simples se han vuelto más complejas y autónomas, y reclaman en adelante un equipo especial. Así sucede con la preparación del café, que pasó, en una generación o dos, del filtro "de calcetín" de las abuelas a la cafetera italiana de dos piezas, luego a la cafetera eléctrica, y ahora al modelo reducido, de bomba o de vapor, de las máquinas profesionales de los bares, que permiten obtener en casa "un exprés concentrado y espumoso" como en el café de la esquina, donde se ve cómo se difumina la separación entre el espacio privado de la cocina y el espacio público.

El pasado-presente

El cambio no se refiere tan sólo al utensilio o al instrumento y a la acción que lo utiliza, sino a la *relación de instrumentación* que se establece entre el usuario y el objeto empleado. Antaño, la cocinera se servía de un instrumento simple, de tipo primario, que desempeñaba también funciones simples; su mano proporcionaba la energía de movimiento; ella dirigía el desarrollo de la operación, supervisaba la sucesión de momentos en la secuencia de acción y podía formarse una representación mental del proceso. Hoy, emplea un instrumento elaborado, de tipo secundario, de manejo complicado; en el fondo, no entiende ni su principio ni su funcionamiento. Alimenta este objeto técnico con ingredientes que van a ser transformados, luego provoca el movimiento al apoyarse sobre un botón, y recoge la materia transformada sin haber controlado las etapas intermedias de la operación. En el pasado, la cocinera siempre aplicaba su habilidad, podía perfeccionar su toque personal, hacer gala de ingeniosidad. En el presente, cualquiera puede utilizar el objeto industrial tan bien como ella; la cocinera se ha convertido en el *espectador descalificado* que mira cómo la máquina funciona en su lugar; se encuentra desprovista por partida doble: de su habilidad empírica (en relación con el pasado) y del conocimiento teórico o tecnológico que produjo el utensilio (en relación con el presente). Con la complejidad de su tarea, con la calificación

disponibles y considerados como deseables en el espacio privado). Véanse Jany Aujame, "La cuisine en batterie", en *Le Monde*, 18 de abril de 1979; *id.*, "Bonnes casseroles, bonne cuisine", *ibid.*, 3 de mayo de 1980; François Cérésa, "Le mystère de la bonne cuisine", en *Le Nouvel Observateur*, núm. 802, 24 de marzo de 1980.

¹⁶ Jany Aujame, "Les hautes techniques dans les mains de toutes les maîtresses de maison", en *Le Monde*, 8 de marzo de 1978; *id.*, "Le ménage à l'électronique", *ibid.*, 1 de marzo de 1980.

adquirida por la experiencia, han desaparecido la diversidad de acciones que se hacían y la felicidad de saber distinguirlas y llevarlas a buen término. En el trabajo de hacer de comer, también estaba presente la destreza del artesano orgulloso de su obra, amante de la materia trabajada, dedicado a perfeccionar su método o a variar sus producciones, atento a sacar provecho de la circunstancia.

La industrialización (productos, herramientas y operaciones de transformación) llegó a destruir en el espacio obrero, el régimen de este trabajo. Introdujo el mismo esquema de parcialización, igualación y repetición de las tareas. Claro está que aquí también permitió ganar tiempo y disminuir una forma de fatiga, pero para suscitar un tiempo gris, homogéneo, vacío, el tiempo del hastío sin esfuerzo y sin alegría. Sin duda, la industrialización y los progresos que la han acompañado han tenido efectos benéficos. La supresión de las estufas de carbón o de leña eliminó el manejo de un combustible pesado y sucio, que exigía un cuidado regular y extenuante. La distribución de agua corriente en el fregadero aumentó las condiciones de higiene y comodidad;¹⁷ sucedió lo mismo con la producción a precios bajos de productos de limpieza de gran eficacia.¹⁸ La operación fastidiosa de "lavar los platos" se ha aligerado considerablemente. La generalización de las freidoras eléctricas y la instalación de campanas extractoras han hecho desaparecer los residuos de grasa fría. Multitud de tareas repetitivas y cotidianas se han aligerado o simplificado, gracias sean dadas por ello. Pero todo eso también *ha tenido su precio* y ha roto antiguos equilibrios en la transmisión de las habilidades y en el manejo del tiempo.

¿Pueden conservarse las ventajas de una cultura material sin sufrir sus inconvenientes? ¿Existe la posibilidad de un matrimonio feliz entre lo viejo y lo nuevo? A esta pregunta central para nosotros hoy día, no tenemos una respuesta que ofrecer. Pero no creo en la felicidad de una humanidad privada de toda actividad física, de todo trabajo manual, sometida a la toma del poder por parte de la maquinaria industrial. Hay un hondo placer al realizar uno mismo lo que ofrece a sus invitados, al poner en práctica una inventiva modesta, de resultados efímeros, pero cuya combinación sutil define en silencio un *estilo de vida*, circunscrito a un *espacio propio*. La multiplicidad de prácticas y acciones técnicas da forma a la vida ordinaria, y la riqueza del tejido social depende de esta misma multiplicidad. Debido a esto, juzgo más perspicaces que ridículos a los aficio-

¹⁷ La historia de la relación técnica y social con el agua en el espacio doméstico, y de su modificación en los cuidados cotidianos (aseo personal, comida, limpieza, etc.), está todavía por ser descrita. G. Thuillier, *op. cit.*, pp. 11-30, donde consagra, a propósito de los usos locales, un capítulo muy interesante.

¹⁸ *Ibid.*, p. 127.

nados a los cursos para aprender a retomar las acciones de antaño.¹⁹ Los encuentros ingenuos también: el pasado no puede renacer de sus cenizas; una cultura que se inmoviliza decreta su propia muerte. En la cacofonía de los intercambios sociales, también podemos estar atentos a ciertas notas más novedosas y hacer notar la abundancia de microexperiencias, ocultas en el anonimato de redes amistosas o locales donde muchas veces se busca inventar modestamente otros comportamientos, definir un modo de vida a caballo entre las dos culturas y sus dos temporalidades. Sería un buen signo que al mismo tiempo tomáramos conciencia aquí y allá de la importancia del capital simbólico y técnico depositado en las "maneras de hacer" que pueblan la vida ordinaria, nos dedicáramos a entender las reglas combinatorias que asocian la inteligencia concreta, la ingeniosidad de los trabajos menudos hechos en casa y la astucia creadora en el torbellino infinito de las prácticas cotidianas.

Entre los errores simétricos de la nostalgia arcaizante y la sobremodernización frenética, queda espacio para las microinvenciones, para la práctica de la *diferencia razonada*, para resistir con una mansa obstinación el contagio del conformismo, para fortalecer la red de intercambios y relaciones, para aprender a determinar su propia elección entre los instrumentos y las comodidades producidas por la era industrial. Cada uno de nosotros tiene el poder de *ejercer poder* sobre una parte de sí mismo. A esto se debe que las acciones, los objetos, las palabras que viven en el ámbito ordinario de una simple cocina tengan, también, tanta importancia.

¹⁹ Marc Ambroise-Rendu, "Un week-end dans le pétrin", en *Le Monde*, 3 de marzo de 1979.

Capítulo XIII Las reglas del arte

Saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tienen necesidad a su vez de las palabras y del texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su *corpus* de referencia, del mismo modo que tiene sus secretos y sus connivencias: todo un conocimiento "bien entendido", que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará.

Un diccionario de cuatro entradas

La lengua empleada para hablar de cocina se refiere a cuatro ámbitos distintos de objetos o de acciones: los ingredientes que son la materia prima; los utensilios y recipientes, así como los aparatos de cocción, batidoras, mezcladoras, etcétera; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos. Estos cuatro registros de un mismo léxico se encuentran en la menor receta; resultan necesarios para componer una descripción de estilo conminatorio que suscita y acompaña el paso al acto, luego engendra en el plazo requerido, con los medios indicados, el resultado prometido. Se dejará de lado el nivel lingüístico que se refiere al consumo del producto terminado, pese a la riqueza lingüística de las expresiones "sabrosas" que sirven para expresar el sabor de los manjares, el placer de la degustación, las etapas de la beatitud del buen beber y del buen comer. Al ponernos aquí resueltamente del lado de las fabricantes, nos interesaremos sólo en el proceso de producción.