

**Pensamiento y quehacer germinal en la mujer: análisis basado en la obra de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate***

Thought and germinal task in women: an analysis based upon Laura Esquivel's *Como Agua para Chocolate*

***Pensamento e afazeres germinais da mulher: análise baseada na obra de Laura Esquivel, Como agua para chocolate.***

*Elizabeth Vejarano Soto*

*“Mujeres sin escritura que me habían precedido, ustedes me habían legado la forma de sus manos, anticipado, deseado, llevado en el seno, nutrido, bisabuela ciega por la edad y que atendía mi nacimiento para consentir su muerte, ustedes cuyos nombres balbuceaba yo en mis sueños de niña... (Luce Girad. Artes de Alimentarse. En: La Invención de lo cotidiano Tomo II)*

**Resumen**

Las mujeres que han cocinado para nuestras mesas se han valido de un derroche de imaginación e inteligencia sutil para comprender con sus sentidos los sonidos, olores y sabores que la naturaleza ofrece, albergando en su interior sabrosas utopías para el paladar y buscando habitar el placer de sus cuerpos. Laura Esquivel, comprometida con ese mundo invisible, a nivel social, de las mujeres que cocinan, traspasado por el cerco de la insignificancia y por prejuicios que no le dan el justo valor al cotidiano

**Abstract:** The women that have cooked for our tables have relied upon a display of imagination and subtle intelligence to comprehend with their senses the sounds, smells and flavors that nature offers. Laura Esquivel, being committed to this invisible world of cooking women—a world socially confined by the fence of insignificancy and by prejudices that do not give the right value to feminine everyday labor under the belief that it is just another practice or a duty of women toward their families and nurture of their

femenino, creyéndola una práctica más o una obligación de las mujeres con su familia y con la nutrición de sus hijos, indaga en el tono más íntimo de esta práctica ordinaria, colmada de artilugios, de fugas y de invención, propias de lo real maravilloso, como táctica de las mujeres para producir sentido dentro de la hegemonía simbólica patriarcal.

**Palabras Clave:** Táctica, Estrategia, Artes de hacer, Pensamiento germinal, Literatura femenina, Saber – Sabor, Heteroglosia

children- searches for the most intimate tone of this ordinary practice, one full of tricks, fugues and invention. This practice is characteristic of the actual marvelous, as a tactic of women to make sense of their world within the symbolic patriarchal hegemony: “*precarious inventions with nothing to consolidate them, without a tongue that articulates them, without a recognition to elevate them; bungles subdued by the heaviness of economic limitations, inscribed within the net of concrete determinations*” (Girard 2000). In *Como agua para chocolate* we witness the mute legends of women that have excited the taste of others by searching to inhabit the pleasure of their bodies... Food, with all its flavors and colors, has spoken their truths.

**Key words:** Tactics, strategy, *artes de hacer*, germinal thought, feminine literature, *saber-sabor*, heteroglosy (heteroglosia).

## Resumo

As mulheres que sempre cozinham para nossas mesas, usaram uma prodigiosa imaginação e sutil inteligência para compreender com seus sentidos os sons, cheiros e sabores que a natureza oferece, levando no seu interior saborosas utopias para o paladar. Laura Esquivel, comprometida com esse mundo invisível a nível social das mulheres que cozinham, marcado pelo preconceito da insignificância e da falta de valor dos afazeres do cotidiano feminino, considerados uma prática a mais ou uma obrigação das mulheres para com sua família e com a nutrição de seus filhos, indaga no tom mais íntimo sobre essa prática diária, cheia de subterfúgios, de fugas e de invenção, próprias do real maravilhoso, como tática das

mulheres para produzir sentido dentro da hegemonia simbólica patriarcal: “invenções precárias sem nada que as consolide, sem língua que as articule, sem reconhecimento que as eleve; “bico” submetido à amolação das limitações econômicas, inscritas na rede de determinações concretas” (Girard, 2000). No romance *Como água para...* somos testemunhas das lendas mudas das mulheres que, buscando habitar o prazer dos seus corpos, alvorçaram o gosto de outros e outras... fizeram os alimentos, com seus sabores e cores, falar suas verdades.

**Palavras chave:** Tática – Estratégia - Artes de fazer – Pensamento germinal - Literatura feminina - Saber-Sabor – Heteroglosia

## Introducción

Para contextualizar el análisis de la Obra *Como Agua para Chocolate*, de Laura Esquivel, señalaremos aspectos importantes de la producción culinaria que llevan a cabo las mujeres y que Luce Giard destaca en su investigación sobre las tácticas de la práctica culinaria, que se ubica en el libro *La Invención de lo Cotidiano, Habitar y cocinar*, de Michel De Certeau.

1. La memoria múltiple: “*memoria del aprendizaje, acciones vistas, de consistencias...*” (Girard, 1999: 160) La vista es cardinal en el aprendizaje culinario. El recuerdo de lo que se ha visto hacer por tantos años en la

cocina, a la madre o a la abuela, emerge en el momento de la puesta en escena que requiere la realización del platillo: *“De pronto escuchó claramente la voz de Nacha, dictándole al oído una receta prehispánica, donde se utilizaban pétalos de rosas”* (46)

2. La inteligencia programadora: *“...hay que calcular con astucia los tiempos de preparación y los de cocción, intercalar las secuencias entre sí, componer la sucesión de platos para esperar el grado de calor deseado en el momento preciso...”* (1999: 160). Es notable la maestría con la que Tita prepara cada receta, pendiente de todos los detalles; conoce la naturaleza de los alimentos, la manera de moldearlos, endulzarlos o salarlos, transformándolos en una obra de arte. Para el grado de tueste del cacao ella procede así: *“El grado de tueste aconsejable es el del momentos en que el cacao comienza a despedir su aceite. Si se retira antes, aparte de presentar un aspecto descolorido y desagradable, lo hará indigesto. Por el contrario, si se deja más tiempo sobre el fuego, el grano quedará quemado en gran parte y contaminará de acrimonia y aspereza al chocolate”* (Esquivel, 1993: 143). Gracias a los finos pormenores con los que procedía en su hacer, la sinfonía de sabores y de sensaciones de sus alimentos no pasaba inadvertida entre los convidados y, por más que Mamá Elena renegara, ella era el centro de atención en la comensalidad.
3. La receptividad sensorial: *“...más que el tiempo teórico de cocción indicado por la receta, es el olor salido del horno lo que informa respecto a la evolución del cocimiento...”* (Girad, 1999: 160) Los sentidos de Tita se educaron en la cocina; desde que era una bebé sus horas de comida estaban regulados por los olores de las comidas que Nacha iba haciendo desfilar hacia la mesa: *“Es de explicarse entonces el que se le haya desarrollado un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere. Por ejemplo, sus hábitos alimenticios estaban condicionados al horario de la cocina: cuando en la mañana Tita olía que los frijoles ya estaban cocidos, o cuando a mediodía sentía que el agua ya estaba lista para desplumar a las gallinas (...) ella sabía que había llegado la hora de pedir sus alimentos.”*(Esquivel, 1993: 13). Más adelante se dice que la memoria de su olfato tiene recuerdos que proceden de tiempos lejanos, ubicados antes de que ella naciera y todo el tiempo Tita apela a sus sentidos para desplegar su creatividad y talento a la hora de cocinar.
4. La ingeniosidad creadora: Por muy pequeña y pobre que sea una cocina, siempre será un lugar propicio para desplegar las alas de la imaginación, permitiendo ser a la mujer artesana del gusto y creadora de astucias para

sacar adelante cada comida, más aún si hay invitados. “*Cada comida exige la invención de una miniestrategia de repuesto, cuando falta algún ingrediente o cuando falta algún utensilio*” (Girad, 1999: 160. ) Cuando se va la tropa de revolucionarios, encabezados por Gertrudis, del rancho, Tita se da cuenta de que han arrasado con todas las provisiones y pronto llegará la tía de John Brown, quien ha viajado desde muy lejos sólo para conocerla, pues Tita se ha comprometido con John en matrimonio: “*Buscó alimentos en la despensa pero estos brillaban por su ausencia, verdaderamente no tenía nada (...) Lo único que le quedaba en el granero, a parte de maíz para hacer unas ricas tortillas, eran arroz y frijoles. Pero con buena voluntad e imaginación podría preparar una comida digna. Un menú de arroz con plátanos machos y frijoles a la Tezcucana no la haría quedar mal.* En este episodio la ingeniosidad de Tita deja perplejo al lector, pues además del problema de las provisiones, nos damos cuenta de que los frijoles no están frescos y que pueden tardar mucho en cocerse; por eso los puso a tempranas horas de la mañana. El inconveniente fue que Rosaura llegó a la cocina y alteró el ánimo de Tita, discutieron y esa enardecida rabia se les transmitió a los frijoles, los cuales después de varias horas bajo el fuego no ablandaban; Nacha ya se lo había advertido: “*En estos casos era necesario que se les cantara, para que se contentaran y lograran cocerse (...) Entonces no le quedó otra que tratar de modificar su estado de ánimo y cantarles a los frijoles con amor, pues contaba con muy poco tiempo para tener lista la comida de sus invitados.*” (Esquivel, 1993: 187).

### ***Del mito a las artes de hacer culinarias***

“...invenciones precarias sin nada que las consolide, sin lengua que las articule, sin reconocimiento que las eleve; chapuzas sometidas a la pesadez de las limitaciones económicas, inscritas en la red de determinaciones concretas” (Girad, 1999: 200).

En el horizonte simbólico de la mujer, aparece la tierra como sostén, donde se cultiva la vida. Es el fundamento del estar, donde la existencia deja huella. Por eso, al fondo de esa humedad sobrecogedora de la tierra, el oxígeno se fricciona con el tiempo, en una mano que une los elementos e instala una vida. El pensamiento germinal<sup>1</sup> de las mujeres emerge de

<sup>1</sup> Dado que Rodolfo Kusch, en su libro *Esbozo de una Antropología Filosófica Americana*, establece la categoría de “pensamiento seminal” como motivo existencial radical del ser

su completud ontológica original, cuyo estremecimiento con lo natural y lo cotidiano comprende otro tipo de racionalidad y las ha hecho habitantes de las cocinas y de los rincones de la casa: allí donde las artes de hacer son artes de engendrar, las mujeres han fortalecido su identidad, han fantaseado y ellas mismas se han transformado en seres fantásticos, escamoteando el cautiverio. La mujer como símbolo de la tierra y germen original de la vida, abre un encuentro genérico fundante con el otro y la otra, en la raíz misma de la cultura. Del estar instalado en la tierra<sup>2</sup>, residencia del cuerpo, brota el alimento y, con ello, surgen las costumbres alimenticias que definen la identidad de l@s latinoamerican@s y sus ritualidades en torno a la mesa: “...en realidad se piensa a partir de cómo se come aquí, de qué se produce, de lo tradicional que condiciona todo quehacer; todo esto enredado en el poder ser...” (Kusch, 1978: 19).

El alimento, que hace parte de un ciclo vida – muerte, esencia de la tierra, se manifiesta en la cultura; su preparación requiere la astucia de moldear, transgredir, excitar la misma naturaleza en la potencialidad de su sabor. En este sentido, las mujeres han hecho desde siempre cultura con el gusto, escribiendo la historia en las lenguas de los seres humanos. En la novela *Como agua para...*, Tita le enseñó a Pedro a amarla con el gusto, a saborearla en su arte culinario, por el que cada día se esmeraba para transmitirle, en los alimentos, todo el amor que hervía por él, amordazado en su cuerpo. En ese amor de lenguas que no se tocan, pero que comparten la misma emoción, el ojo vigilante de Mamá Elena no podía intervenir.

humano latinoamericano oprimido y pobre (en su condición de estar en la tierra, se hunde en lo simbólico como su médium sagrado) y debido a que “lo seminal” se relaciona con “lo testicular”, para mi reflexión sobre las mujeres que cocinan decidí usar la palabra “germinal” (en el mismo sentido del autor), cuya acepción está más ligada al engendrar femenino.

<sup>2</sup> Rodolfo Kusch en su libro *Esbozo de una Antropología Filosófica Americana*, habla de que la realidad ser humano Latinoamericano es estar no más, acepción que proviene del estare o estar en pie, lo cual implica una inquietud, pero instalado en la tierra, con posibilidad de dinámica y movimiento frente al acecho del mundo occidental que le apuesta al ser, sedere o estar sentado a la ley, que se ha impuesto desde la lengua.

“Tita se esmeraba con angustia en cocinar cada día mejor. Desesperada por las noches (...) inventaba una nueva receta con la intención de recuperar la relación que entre ella y Pedro había surgido a través de la comida” (Esquivel, 1993:64)

El pensamiento germinal en las mujeres trasciende las palabras porque, como dirá De Certeau, es un *pensamiento que no se piensa*: es una manera de vivir con el cuerpo la magnitud de los símbolos de la vida, tomando forma en el quehacer. El quehacer de la culinaria es, ancestralmente, la vivencia, una conciencia mítica. En la novela vemos cómo ciertas preparaciones implicaban un ritual, en el que las manos de todas las mujeres se ocupaban en un arte de hacer, en este caso en la preparación del chorizo:

“Todas las mujeres de la familia tenían que participar: Mamá Elena, sus hijas Gertrudis, Rosaura y Tita, Nacha la cocinera y Chenchá la sirvienta. Se sentaban por las tardes en la mesa del comedor y entre pláticas y bromas el tiempo se iba volando hasta que empezaba a oscurecer” (Esquivel, 1993:15).

Pueden haber recetas que describan paso a paso el proceso de la elaboración de los alimentos (las reglas del rito están expuestas lógicamente en el papel o han sido contadas oralmente), pero esto no basta: el mito, ante todo, es un hacer: “*La palabra es evidentemente la trampa del mito. Por una parte este queda fijo en el lenguaje oral, pero por la otra trasciende a la palabra en tanto es mucho más que lo que se dice*” (Kusch, 1978: 47). En la novela *Como Agua para...*, Rosaura, la hermana de Tita, muerta de los celos por el hecho de que su esposo Pedro vivía embelezado con la sazón de Tita (pues este había atendido, con ese gozo manifiesto, a la propuesta que ella le hacía de amarla a través del gusto), decide lanzarse a realizar una receta sin la ayuda de nadie y provoca un gran malestar estomacal entre todos. Porque el acto preformativo del arte culinario tiene “*innumerables secretos (...) que sólo se adquieren con la práctica. Como Rosaura no había querido participar de las actividades culinarias desde que se quemó en el comal, lógicamente ignoraba éste y muchos otros conocimientos*

gastronómicos. *Obviamente el arroz se le batió, la carne se le saló y el postre se le quemó*” (Esquivel, 1993:48).

El mito, al liberar a quien lo practica de la palabra y su sintaxis, redime la emoción, propia del quehacer gastronómico. A lo largo de la novela, se revela la relación mágica y emocional que surge entre Tita y Nacha, enredadas ambas en la misma pasión por el quehacer culinario, como motivo germinal de arraigo. Nacha es una mujer campesina y humilde, que posee todo el saber con respecto a los sabores y se da a la tarea de educarle los sentidos a Tita y *“formarle el estómago a la inocente criaturita”*, cuando a Mamá Elena se le fue la leche por la impresión y tristeza que le causó la muerte de su marido y se dedica a realizar la labor del padre. La niña se muda a la cocina y crece allí, mientras Nacha va depositando en los sentidos de Tita todo su saber ancestral. El mundo del pensamiento germinal de las mujeres empieza donde nace la vida; y desde los marcos de las ventanas de las cocinas, en el afuera, ellas ven pasar la guerra y la batalla patriarcal. Mientras tanto, siguen conservando y prolongando la vida, valiéndose de la memoria:

*“Este método (el de conservar los huevos), se utilizaba desde tiempo inmemorial, para proveerse durante el invierno de este nutritivo y necesario alimento”* (Esquivel, 1993:27).

Así le enseñó Nacha a cuidar y a saborear lo que a Tita le rodeaba, en la ritualización de hablas vivas que se cuecen en los alimentos y se mantienen en el cuidado de los detalles. Con la muerte de Nacha Tita cree quedarse sola en su universo –cocina, pero mágicamente se va dando cuenta de que Nacha no ha muerto, que ha quedado en su memoria la presencia viva de esta mujer, como huella de todas las mujeres que han enraizado el germen de su existencia en la preparación de los alimentos:

*“Tal parecía que era la misma Nacha la que en el cuerpo de Tita realizaba todas esas actividades: desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y ponerlas a freír”* (Esquivel, 1993:48).

De allí, la connotación mágica los sabores: en ellos se anidan los rasgos arcaicos de una relación germinal con otras mujeres que cocinan o han cocinado. El encuentro mágico con la pluralidad de voces de cocineras de antaño, es el sentido sagrado de esta labor. En esas reuniones mágicas, el pensamiento arcaico de las mujeres trasciende de



tal manera que no se puede definir como *esto es*, sino cómo *esto está*; una marca, un saber incorporado, una memoria que otorga sentido, dentro del sin sentido de la condición femenina. Para poder sobrevivir, las mujeres en la opresión han debido sumergirse en un *estar no más*, que les proporciona su búsqueda trascendente en la acción cotidiana del día a día. Ante el destino trunco de su sexualidad femenina, por una tradición que la obligaba a cuidar a su madre hasta la muerte, Tita, desconsolada, apoya su dolor en un símbolo que la acompañará durante toda su vida: la mesa. Las dos, Tita y la mesa, ubicadas en el interior del hogar, aferradas al estar, las dos destinadas a servir:

“Tita bajó la cabeza y con la misma fuerza con que sus lágrimas cayeron sobre la mesa, así cayó sobre ella su destino. Y desde ese momento supieron ella y la mesa que no podían modificar ni tantito la dirección de esas fuerzas desconocidas que las obligaban, a la una, a compartir con Tita su sino (...)” (Esquivel, 1993:16).

No obstante, tal vez sí había una manera de escamotear el destino de Tita. Dotada de su pensamiento germinal, el *estar* de su condición femenina se imbrica a un quehacer que implica un *cómo hacer*: con el secreto y el saber ancestral, Tita posee un poder invisible. Marcela Legarde explica que, a pesar de lo radical del poder patriarcal, este no es del todo omnipotente y que las mujeres han logrado crear y dominar haceres en su situación marginal; al respecto, Michael de Certeau en su libro *La Invención de lo Cotidiano* dice que “*la táctica se encuentra determinada por la ausencia de poder, como la estrategia se encuentra organizada por el principio de un poder*” (De Certeau, 1999:44). Concibiendo que la táctica: *necesita jugar constantemente con los acontecimientos para hacer de ellos ‘ocasiones’. Sin cesar, el débil debe sacar provecho de fuerzas que le resultan ajenas. Lo hace en momentos oportunos en que combina elementos heterogéneos, pero su síntesis intelectual tiene como forma no un discurso, sino la decisión misma, acto y manera de ‘aprovechar’ la ocasión*” (1999: 43) Esto es lo que hace Tita, al combinar alimentos durante su producción culinaria, basada en un ingrediente, siempre presente y no contemplado en las recetas: el sentimiento. Entonces, ella aprovecha la

ocasión: el hambre de todos, cuyo alivio depende de su arte, momento para meterse en sus cuerpos y ser protagonista de sus sentidos. El día de la celebración del bautizo del pequeño Roberto, su sobrino, Tita había preparado un mole y en esos días se encontraba eufórica y feliz, a causa de la relación maternal que había establecido con aquel niño y que la había unido más a Pedro. Por eso aquel mole, además de estar delicioso, tenía contenida toda su radiante alegría de mujer enamorada:

“¡El mole que había preparado estaba delicioso! Ella no paraba de recibir felicitaciones por sus méritos como cocinera y todos querían saber cuál era su secreto (...) Tita respondía a esta pregunta diciendo que su secreto era que había preparado el mole con mucho amor (...) después de comer el mole todos habían entrado en un estado de euforia que los hizo tener reacciones de alegría poco comunes” (Esquivel, 1993:74).

La táctica va convirtiendo la perspectiva del más débil en el más fuerte<sup>3</sup>. He aquí la astucia del ardid, de la táctica de las mujeres, como una manera de hacer desde la resistencia, procedente del ahogo en medio de un sistema opresivo de su humanidad. Legarde asevera que las mujeres, especializadas en labores que sólo ellas saben y pueden hacer, localizan una zona de poder, de resistencia emergente. Expresión de sus sensaciones, deseos y tristezas, las mezclas que Tita hacía en sus guisos eran una partitura rayada con notas y colores que dejaban probar el tono de su corazón y la única manera de superar el silencio al que habían sido condenados sus deseos. Cocinar era el quehacer germinal para la resistencia del ser mujer. Por eso cuando Tita cae en una gran tristeza, por la muerte de Roberto, después de que su madre la considerara loca, mandándola con el doctor Brown al manicomio (pero este se la lleva a su casa), Tita siente que ha perdido todo, hasta la vida que le daba su arte de hacer:

*“...si pudiera recordar cómo cocinar tan siquiera un par de huevos, si pudiera gozar de un platillo cualquiera que fuera, si pudiera... volver a la vida”* (Esquivel, 1993:109).

<sup>3</sup> Cita De Certeau en este punto a La Retórica II de Aristóteles. Afirmación atribuida a Córax, uno de los pioneros del arte retórica.

Estas maneras de hacer de las mujeres que cocinan son procedimientos de la creatividad cotidiana, que constituyen una “...de las mil prácticas, a través de las cuales los usuarios se reapropian del espacio organizado por los técnicos de la producción sociocultural” (De Certeau, 1999: XLIV), en este caso, las organizadoras son las hegemonías propias de un sistema patriarcal. La re-apropiación que Tita hace del quehacer culinario, parte de la relación mágica y trascendente con Nacha, como maestra de una arte para vivir y hacer vivir. Hay una acción de lucha política permanente de la joven, en el espacio de la cocina: lugar *polemológico* (1999: XLVII) dentro del campo del hogar, donde se desarrollan tensiones y violencias, luchas de fuerzas, propias de cualquier guerra y cuya victoria parece llevársela la ley del más fuerte: es la norma y la tradición de Mamá Elena, que en su situación de viuda había asumido el rol patriarcal, poniéndose al frente del cuidado del rancho. Mamá Elena se confronta con el sigilo de “...las ingeniosidades del débil para sacar ventaja del fuerte” (1999: XLVIII): Tita representa aquel débil tratando de escamotear su orden, enamorándose aunque lo tenía prohibido, en una tradición donde la desobediencia a los padres merecía el peor de los castigos: el destierro, la muerte simbólica. Mamá Elena solía decir que no necesitaba para nada de los hombres (*¡es peor el chile y el agua lejos!*) y el día en que la visitaron los revolucionarios para robarse sus provisiones y, probablemente, cometer otros vejámenes con las mujeres de la casa (Tita y Chenchá), se paró armada de su escopeta en la puerta y no los dejó pasar, diciéndole al capitán de la cuadrilla:

*“Tengo muy buen tino y muy mal carácter capitán. El próximo tiro es para usted y le aseguro de que puedo dispararle antes de que me maten, así es que mejor nos vamos respetando”* (Esquivel, 1993:81).

Sólo al morir Mamá Elena se le pudo despojar de un gran llavero con el que llevaba el control total que tenía de cada milímetro de la casa:

“Cuando Tita la estaba vistiendo, para el velorio, le quitó de la cintura el enorme llavero que como una cadena la había acompañado desde que ella recordaba. En la casa todo estaba bajo llave y bajo estricto control. Nadie podía sacar ni una taza de azúcar de la despensa sin la autorización de Mamá Elena” (Esquivel, 1993:120).

Es en el arte de cocinar, que como todo arte de hacer “*desemboca (...) una politización de las prácticas cotidianas*” (De Certau, 1999: XLVIII), donde Tita se crea a sí misma y renueva su ser mujer, pero en los términos del sistema opresor: sirviendo, dejando una parte de sí en cada platillo. Conociendo a fondo el orden del discurso culinario, lo subvierte, propicia recorridos imprevisibles del gusto, creando jugarretas y astucias con los pensamientos y sensaciones de quienes comen, replicándole activamente a lo impuesto, manifestando una actitud política y reactiva frente a una condición dada. Por eso cocinar es una práctica cotidiana de tipo táctico, que todas las mujeres han realizado desde tiempos inmemoriales, en su suerte de género, atravesada por un infalible sino: “...*movilidades maniobreras, simulaciones polimorfas, hallazgos jubilosos, poéticos y guerreros. Estas realizaciones operativas son signo de conocimientos muy antiguos (...) Pero se remontan más lejos, a inteligencias inmemoriales con los ardides y las simulaciones de las plantas o los peces*” (1999: L) La táctica es femenina, socava en silencio los grandes paradigmas del sistema falocéntrico, es la guerra que las mujeres llevan tantos años haciendo debajo de las sábanas, detrás de las cortinas, al calor de los hornos, en las salidas a la plaza de mercado, en las diversiones y charlas con las amigas.

Muchas voces le hablan a Tita en la voz de Nacha, y esos murmullos que la acompañan en su quehacer culinario constituyen la *heteroglosia* de la cocina, una pluralidad de lenguajes en coexistencia: concepto desarrollado por Bajtin como lucha por el signo, que nos aparta del monolingüismo. Iris Zavala, en el prólogo al libro de Bajtin, *El Marxismo y la Filosofía del Lenguaje*, explica, con respecto al monolingüismo, que este “... *nos induce a comprender que cada clase social y sexual emplea el mismo signo, y que en un mismo signo se entrecruzan muchas interpretaciones*” (Bajtín, 1989: 16). En ese espacio heteroglósico de la voz Bajtin propone la persistencia del diálogo, pero además, en el arte de hacer culinario también se genera el contacto no verbal, en el acto preformativo de los cuerpos que cocinan y sienten. Entre Tita y Nacha, la narradora no nos deja apreciar muchos diálogos, pero sí sentimos contactos, roces de las manos, olores que desde sus cuerpos se confundían con las especies del plato del día, amparadas ambas por

la complicidad: Nacha permitía, hasta cierto punto, que cayeran lágrimas de Tita a las preparaciones; por ejemplo cuando debieron hacer el pastel para la fiesta de bodas de Rosaura con Pedro:

“Nacha le secaba con su delantal las lágrimas que rodaban por la cara de Tita y le decía: - Ya mi niña, ya vamos a terminar.

Pero se tardaron más de lo acostumbrado, pues la masa no podía espesar debido a las lágrimas de Tita. Y así abrazadas, permanecieron llorando, hasta que a Tita no le quedaron más lágrimas en los ojos.” (Esquivel, 1993:31).

Las artes de hacer de la cocina se hacen en una danza de cuerpos que se desplazan, se untan, baten, se empinan y se agachan, en un diálogo completo de los sentidos. Cuando Tita se fue a vivir a casa de John Brown, sumida en su profunda melancolía por la muerte de Róbotico y la partida de Pedro, ella tenía por fin las manos libres, después de que por tantos años interpretaran una y otra vez, de día y de noche, la melodía de movimientos coordinados, entre dedos, muñecas y brazos, para la realización de un buen platillo. Más que el silencio de sus labios, lo que la incomodaba era el mutismo de sus manos que ya no *hacían*, ni por gusto, ni bajo el régimen dictatorial de Mamá Elena:

“A veces Tita ni siquiera probaba la comida, era una comida insípida que le desagradaba. En vez de comer prefería ponerse horas enteras viéndose las manos (...) Las podía mover a su antojo, pero aún no sabía qué podía hacer con ellas, a parte de tejer. Nunca había tenido tiempo de detenerse a pensar en esas cosas. Al lado de su madre, lo que sus manos tenían que hacer estaba fríamente determinado, no había dudas” (Esquivel, 1993:96).

### **Leyendas mudas**

Bajtín nos enseña que las voces de las ancestras se deslizan frontera a frontera, a través del diálogo con las mujeres de todos los días, con las cuales se suscitan encuentros, polémicas, intersecciones. En ese tránsito se construye la realidad de género: las voces que dialogan van haciendo la historia. La polifonía que vemos en *Como agua para ...* es “*el rumor de múltiples voces*” , “*el eco de las utopías latentes*”, donde el

significado de los signos está esculpido con “*los trazos de sus usos anteriores*” (Bajtín, 1989: 17) En una sopa de colita de res llegó Nacha a salvarle el corazón a Tita, quien se moría de tristeza y desánimo y llegó en las manos de otra mujer, Chenchá, quien también recibía el influjo de esa voz ancestral replicando en su memoria:

“...Nacha llegó a su lado y le acarició la cabeza mientras comía, como lo hacía cuando de niña ella se enfermaba y la besó repetidamente en la frente. Ahí estaban junto a Nacha los juegos de su infancia en la cocina, las salidas al mercado, las tortillas recién cocidas, los huesitos de chabacano de colores (...) Qué bien le había hecho platicar un rato con Nacha. Igual que en los viejos tiempos, cuando Nacha aún vivía y juntas habían preparado infinidad de veces el caldo de colita...” (Esquivel, 1993:110).

El pensamiento germinal de las mujeres es una manera de habitar el mundo, con más sensaciones que palabras, donde la sororidad es un aspecto preponderante para el arraigo de los saberes ancestrales. Un ejemplo de esto lo vemos cuando Tita se encuentra con “luz del amanecer”, una mujer india, de la comunidad kikapú, que era la abuela de John Brown y se dedicaba a investigar las propiedades curativas de las plantas. Tita se dejó seducir por “*un olor tan agradable y la vez tan familiar que le hizo abrir la ventana para poder inhalarlo profundamente*”. Este olor, que producía un cocido de hiervas preparado por “luz del amanecer” en una olla de barro, trasladó a Tita hasta el recuerdo de Nacha, a quien de hecho se parecía esta mujer de ochenta años, quien la invitó con una sonrisa amable a tomar un poco de aquel té, curativo para el grave abatimiento que embargaba a Tita:

“Tita lo tomó despacito, disfrutando al máximo el sabor de esas hierbas (...) Qué sensación más agradable le producían el calor y el sabor de esta infusión. Permaneció un buen rato al lado de esa señora. Ella tampoco hablaba, pero no era necesario. Desde un principio se estableció entre ellas una comunicación que iba más allá de las palabras” (Esquivel, 1993:98).

La práctica culinaria es narración en su mismo hacer, que trasgrede la linealidad del orden del discurso e implica plantear un no discurso del discurso o un discurso del afuera, allí donde está la acción, hierva el saber y se erige otra episteme. El discurso de las artes de hacer alimentos es un no discurso, porque carece de linealidad, no progresa, ni retrocede, converge en él otra espacialidad y otra temporalidad. Kusch dirá que el *estar no más* de l@s Latinoamerican@s no es sólo otro espacio sino que es otro tiempo y que por ese motivo resiste al progreso, al desarrollo, a cualquier control lineal sobre el tiempo. Por ello, tendría mayor sentido hablar de una *heteroglosia*, más que de un discurso de las prácticas: diversidad de voces, polifonía, carnaval, entramado, ritualidad, demora y regodeo. Del mismo modo, la reflexión de Michel Foucault en *El Pensamiento del Afuera* nos ayuda a comprender que el discurso es un espacio murmurante, una colcha de retazos, “*discurso que se abre como un comentario: repetición de aquello que murmura incesantemente*” que “*consiste no en hacer ver lo invisible, sino en hacer ver hasta qué punto es invisible la invisibilidad de lo visible*” (Foucault, 1996: 27-28) Es un discurso de luchas y reapropiaciones, que no es lineal, que es el murmullo de varias voces y que, a pesar de todo esfuerzo, luce sus costuras y remiendos. Desde ese lugar, en el afuera, las mujeres luchamos con nuestra voz normalizada, voz disciplinada al orden de la letra, esa voz lavada por la asepsia de la sintaxis. Tita y las mujeres que cocinan narran con su cuerpo, a manera de una luz poblada de oscuridades, en esa de táctica de fuga, para romper la homogeneidad impuesta, con una manera de hacer discurso por medio de un lenguaje que “*...no es más que rumor informe y fluido, su fuerza está en su disimulo (...) erosión del tiempo; es olvido sin profundidad y vacío transparente de la espera*”.(1996:77) En el arte de cocinar hay intersticios de emancipación, donde se teje otra racionalidad vivida desde la emoción. Los actos preformativos – rituales de Nacha y Tita en la transformación de los alimentos - constituyen una práctica inacabada y que permanece en transformación<sup>4</sup>, se transmite en el encuentro intercultural de las mujeres y se prolonga en sus luchas

<sup>4</sup> Las artes culinarias se transmiten a través del diálogo entre unas y otras o en la cercanía de sus cuerpos que se observan mutuamente en la practica.

por revolver los cautiverios. Cocinar ha sido considerada históricamente una labor de servidumbre de la mujer, en su situación de pertenencia y dependencia al sistema patriarcal, el cual “*a partir de la división social del trabajo le asigna (a ellas) la elaboración de alimentos y la acción de alimentar a los otros*” (Legarde, 1997: 381). El imaginario mágico – mítico de la tierra fértil, nutricia como símbolo femenino y el hecho social y cultural de las mujeres dadoras y productoras de comida para los otros y a las otras, “*explican en parte la percepción cultural de que la comida es una extensión del cuerpo de la mujer*” (1997: 381) Las mujeres mismas son naturalmente alimento, cuando de sus pechos florece la leche materna que le procura la salud y la vida al recién nacido. En la novela *Como Agua para...*, Tita es la mujer mítica que produce alimentos con su cuerpo: “*Tita era en ese momento la misma Ceres personificada, la diosa de la alimentación en pleno*” (Esquivel, 1993: 71), tanto en su quehacer germinal entre los fogones como en la actitud maternal con su sobrino Roberto: Rosaura no tiene leche materna suficiente para alimentar a su hijo: Tita, a pesar de ser una mujer soltera y en la desesperación de no poder proporcionarle alivio al hambre del pequeño, le pone uno de sus pezones en la boca e inmediatamente se convierte en un manantial de leche para ese bebé:

“*Tita tuvo desde ese día leche suficiente, no sólo para alimentar a Roberto sino a otros dos niños más, si lo hubiera deseado*” (Esquivel, 1993: 72).

El niño, motivo de unión secreta y erótica entre Pedro y Tita, luego morirá de inanición cuando Mamá Elena decide alejarlo de esa fuente de vida que encontraba en Tita, mandando a Rosaura y a Pedro a San Antonio Texas y tratando, así, de erradicar las pasiones evidentes entre su hija menor y Pedro. En el placer de alimentar, las mujeres producen lo viviente, conservan la memoria, “*...con acciones elementales, siempre encadenadas, presionadas por la indefinida repetición de labores domésticas en la sucesión de las comidas y los días, en la atención dada al cuerpo del prójimo*” (Girad, 1999: 35)



### **La novela como caja de Pandora**

El estilo de la novela está compuesto a manera de caja de Pandora. El exterior de esta caja o marco, se encuentra una narradora, quien se identifica como la sobrina de Tita, hija de Esperanza, y que coincide con Tita en su sensibilidad: *“Mamá decía que era porque yo soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela”* (Esquivel, 1993: 11). Al final, la narradora vuelve a hacer visible este marco de la narración, cuando nos recuerda que ella también celebró su cumpleaños con una torta de navidad, como le gustaba hacerlo a Tita e insinúa que el arte culinario de sus ancestras seguirá viviendo en las mujeres que, como ella, decidan perpetuar esas leyendas mudas con sus manos: *“...tal vez porque soy igual de sensible a la cebolla que Tita, mi tía abuela, quien seguirá viviendo mientras haya alguien que cocine sus recetas”* (Esquivel, 1993: 210). En lo profundo de la caja de Pandora están todos los secretos del arte milenario de los sabores, que se enredan a las estaciones de la vida de Tita, porque las mujeres que hacen comida desarrollan esa práctica en relación con sus propios cuerpos y con los cuerpos de los otros y las otras ... por la mesa corre la novela familiar, en los platos del día se siente el amor, el odio, la escasez o la abundancia de dinero y de sentimientos. Todo esto es contado detalladamente por la hija de Esperanza, quien se mete en los rincones de las astucias del amor, de la libertad y del juego, suscitadas en la vida de una mujer con una historia amarrada a los estómagos y los corazones de sus familiares y amigos. Fuertes contrastes se reflejan en los personajes, siendo una de las estrategias usadas por las novelas de Folletín, donde los malos son exacerbadamente malos y las cualidades de la protagonista crean una simpatía total con el lector. Es el caso del contraste entre Rosaura y Tita. La primera incapaz de cocinar, tan severa como su madre, egoísta, quien se casó con el hombre que Tita amaba, no pudo alimentar a sus hijos con leche materna y al final se convierte en un horrible monstruo que produce olores nauseabundos y se indigesta con cualquier comida, tal vez simbolizando esa tradición patriarcal que subsiste en algunas mujeres y que apesta al lado de la libertad de otras mujeres, conscientes de la opresión que se ejerce entre unas y otras perpetuando el sistema. Es la cultura patriarcal que representan Mamá Elena y Rosaura, quienes

cruelmente pretenden que su hija menor se quede acompañándolas hasta su muerte, la que pelea contra la cultura y la mirada femenina de Tita, enamorada del que ahora es esposo de su hermana. Tita decide sostener con aquel hombre una relación clandestina, primero amándose a través de la comida y luego consumando aquel placer de comer y ser comidos en el acto de amor. Este bello texto que cita Luce Girad es la mejor muestra de la entrega amorosa de Tita en la comida que preparaba para Pedro: *“Ganas de alimentarse, ganas de alimentarse de mí. Tengo hambre de ti, dice el hombre. Estás buena para que te coma (...) Tengo hambre del alimento que me das”* (Girad, 1999: 162).

Es muy importante detenerse en el discurso interior de Tita, no sin antes contrastarlo con la idea Bajtiniana del discurso ajeno, que puede ser ubicado dentro del orden patriarcal transmitido de mujer a mujer, con una orientación de obligatoriedad, que consolida la influencia de una ley que no puede ser violada. El discurso ajeno está en el terreno del otro, no en el contexto de lo propio:

“Luego siempre se debe tomar en cuenta la posición jerárquica y social de la palabra ajena representada. Cuanto más fuere la sensación de la jerarquía de la palabra ajena, tanto más nítidas son sus facetas, tanto menos accesible es ella a la penetración hacia su interior de las tendencia de comentario y réplica” (Bajtin, 1989: 157 – 158).

Para las mujeres lo ajeno es lo patriarcal, es una lengua que se habla y se vive en el cuerpo como se luce una máscara que incomoda, talla y fragmenta la realidad de la vida. Este malestar, que no siempre es conciente en las mujeres, potencializa el desarrollo de un discurso interior muy rico. En el caso de Tita, el discurso interno es el lugar de la réplica al discurso patriarcal ajeno e impositivo con el que gobierna su madre: *“El que percibe el enunciado ajeno no es un ser mudo, privado de la palabra, sino un ser pleno de discursos internos”* (1989: 159). Porque al discurso ajeno siempre le espera una réplica, como prueba de la orientación activa del hablante, en este caso, la mujer que vive y siente la opresión. A ese discurso ajeno que impedía a Tita su libre expresión, ella replicaba en la preparación de sus recetas, donde expresaba todos sus sentimientos de frustración. La réplica más evidente de esa

vivencia de inconformidad interior que tiene en reciprocidad al mundo externo se da cuando muere el primer hijo de Rosaura, a quien Tita acoge como un hijo, pero Mamá Elena lo aleja de su seno y este muere pues Tita es la única que le daba de comer. En aquel episodio Tita le grita a su madre que es la culpable de la muerte de ese bebé y cae presa del mutismo y la depresión. Otro momento muy trascendental de réplica al sistema se da cuando se le aparece el fantasma de su madre, para reprocharle sus amores con Pedro y decirle que es una mujer mala que ha manchado el apellido... entonces Tita la espanta con toda la fuerza de su malestar, para generar la gran liberación de Tita: “*¡Me creo lo que soy! Una persona que tiene todo el derecho a vivir la vida como mejor me plazca. Déjeme de una vez por todas, ¡ya no la soporto! Es más, ¡la odio, siempre la odié!*” (Esquivel, 1993: 172). El discurso ajeno de las buenas maneras de la mesa y, en general, de las normas de urbanidad, atraviesa toda la narración con la imagen del famoso Manual de Carreño. Este Manual asienta la división que establece la llegada de la modernidad entre lo civilizado y lo salvaje del campo, pretende generar patrones de conducta que moldeen las costumbres prehispánicas, mostrando los deberes que todo ser humano tiene para con Dios, con los padres, con la sociedad y con la patria; así mismo compone una sintaxis de los haceres cotidianos enseñando principios para el aseo, el comportamiento en la casa o fuera de ella, acciones habituales que se protocolizan y se regulan, a través de la norma escrita. El libro de Carreño hace parte del proyecto moderno en expansión, que se basa en la idea de progreso, a partir del borramiento de lo otro, lo diferente, basado en la empresa escrituraria, que tiene el objetivo de enderezar y educar, como lo explica Michel De Certeau, en *La Invención de lo Cotidiano*:

“La escritura se vuelve poder en las manos de una burguesía que reemplaza con la instrumentalidad de la letra el privilegio del nacimiento, ligado a la hipótesis de que el mundo dado es la razón. Se hace ciencia y política, con la certeza, pronto transformada en postulado ilustrado o revolucionario, de que la teoría debe transformar la naturaleza al inscribirse en ella. Se hace violencia al cortar e interrumpir la irracionalidad de pueblos supersticiosos o regiones hechizadas” (De Certeau, 1999: 157).

En la novela encontramos el Manual de Carreño dictando la ley, que Tita cumple a la perfección en sociedad, pero en su discurso interior, en su imaginación nada está inspeccionado por el panóptico social: “*Con impaciencia esperó a que todos comieran su pastel para poder retirarse. El manual de Carreño le impedía hacerlo antes, pero no le vedaba el flotar entre nubes mientras comía apuradamente su rebanada*” (Esquivel, 1993: 39). Otra de las réplicas de la práctica culinaria en la novela, es para el sistema patriarcal en tiempos de guerra. En la polifonía de Bajtin, el comer podría considerarse otra voz, la voz de la vida de las cocinas, presente ante la voz de la muerte de la batalla. Pero esta voz de todos modos es un espacio de hegemonías, donde la tradición oral y el manejo del performance no son asequibles a tod@s. Recordemos que, desde que era pequeña, Tita habitó la cocina del rancho, al lado de Nacha, era ese su lugar natural, su hogar, hasta el punto en que ella “*confundía el gozo de vivir con el de comer. No era fácil para una persona que conoció la vida a través de la cocina entender el mundo exterior. Ese gigantesco mundo que empezaba de la puerta de la cocina hacia el interior de la casa...*” (Esquivel, 1993: 13). En la misma novela nos cuentan que ella invitó a sus hermanas a jugar en la cocina, para que vieran lo divertido que era lanzar de agua a un comal hirviendo. A ella las manos siempre le danzaban frente a los utensilios y los alimentos; por su parte, Rosaura sin saber cómo hacer para que las gotas de agua cayeran al comal, temerosa de quemarse y guiada por Tita, hizo un forcejeo y se quemó. Educada en los sentidos, Tita recibió en su primera alimentación al dios de los antiguos indígenas: el maíz. Dado que su madre tampoco pudo amamantarla, Nacha se la llevó a la cocina y le enseñó a tomar coladas de maíz (atole). En esa preparación ancestral de Nacha, Tita se bebe por completo la raíz de sus ancestas, esas indias que utilizaban el sagrado vegetal en su dieta básica. De este modo, Tita se convierte en la heredera de la huella primera de la cultura culinaria mexicana. La huella primera queda tallada en la lengua, incorporada en los sentidos, a través de la alimentación: “*Tita era el último eslabón de una cadena de cocineras que desde la época prehispánica se habían transmitido los secretos de la cocina de generación en generación y estaba considerada como la mejor*

*exponente de este maravilloso arte, el arte culinario*” (Esquivel, 1993: 46).

### ***La mujer, sabor saber***

La mujer es la educadora del saber en el sabor: Giambattista Vico en su libro *Principios de una Nueva Ciencia* cuenta que las palabras *Sapere* – *Spientia*, entendidas hoy como saber y sabiduría, tuvieron el significado primigenio de “...*acusar el paladar el sabor de los manjares*” (Vico, 2005: 215). De esta manera el saber, que es propiedad de los sentidos, es un sabor. El sabor sobrevive para siempre en el paladar de los otros y las otras, penetra el corazón de las personas porque proviene de él, funda conocimiento, muestra y deja ver el mundo desde los sentidos. Para Vico la experiencia cotidiana, el mundo de la vida no puede ser explicada desde el paradigma cartesiano, pues el cuerpo fue el primer texto, con el cual los primeros hombres y mujeres empezaron a comprender el mundo sintiéndolo, viviéndolo y, a partir de ese hacer comprendiendo las cosas y las situaciones, cobraban sentido. Es la acción de los cuerpos de las mujeres, que ancestralmente han creado un pensamiento poético y germinal a través de la preparación de los alimentos, la que suscita el hacer comprendiendo: todo alimento es una metáfora de poder y vitalidad en el cuerpo, que se origina en el hacer de las cocinas y obra en la cotidianidad de las personas, durante el evento de comunión que se da en la mesa, que acorta la agotadora jornada en el día a día. En la experiencia de vivir el mundo se van generando aprendizajes, se van descubriendo maneras de hacer, de decir y de vivir; esto es a lo que Vico le ha llamado ese *hacer comprendiendo*, que implica ir develando el enigma del cuerpo como portador del saber en el mundo: Vico dice “*el mundo y toda la naturaleza es un vasto cuerpo inteligente, que habla con palabras reales, y con tales voces extraordinarias avisa a los hombres (y mujeres) cosas (...) y quiere ser entendido*” Así, la mujer latinoamericana, en su *estar no más*, crea ideas con el cuerpo en su capacidad germinal. Cada mesa puede ser la oportunidad de descubrimiento de un nuevo placer o el encuentro con el recuerdo de esa felicidad tranquila de la infancia: todo recomienza en el paladar infantil que continúa saboreando una y otra vez la gloria del sabor. La atmósfera de la infancia está plagada de olores, en las profundidades de una memoria que se aviva con las corrientes que

proviene del arroz de leche. Bachelard en sus *Ensoñaciones e Infancia*, dirá que son los olores “...*el primer testimonio de nuestra fusión con el mundo*” y nos incita a cerrar los ojos y a dejar respirar la memoria para volver a vivir en el cuerpo la delicia, expresando que “*un olor amado es el centro de una intimidad*” (Bachelard, 2000: 209). Es ese saber sabor que ha sido depositado en los labios de las mujeres y que por las ancestras (abuelas, madres) vive en la entraña de la tierra y constituye la raíz de una verdad que nos sumerge en la singularidad de la vida, en la alegría de sentir y de estar. Siguiendo a Vico, podríamos decir que la madre nutricia, la mujer que cocina ha sido, en ese hacer comida, una *máquina de perturbadísimos afectos*, entendiendo con esto que cada platillo es guisado por las mujeres desde el corazón, inventando sensaciones y emociones que se mezclan con las esencias de los alimentos y dejan en el cuerpo huellas que podrían ser capaces de borrar cualquier mal (o, en el peor de los casos, producirlo). Lo mismo Odiseo, quien todo lo pensaba con el corazón, busca en la cena esa pasión que alentará su cuerpo a continuar, a pesar de la adversidad de su destino, cuando llega al palacio de Alcinoos y dice:

“Pero dejadme cenar, por más angustiado que yo esté, pues no hay cosa más inoportuna que el maldito estómago que nos incita por fuerza a acordarnos de él, y aun al que está muy afligido y con un gran pesar en las mientes, como yo ahora tengo el mío, lo fuerza a comer y beber. También a mí me hace olvidar todos los males, que he padecido; y me ordena llenarlo”.

El hacer de las cocinas es una manera de forjar saberes con el cuerpo y de despertar la memoria de los sentidos, la cual es tan ancestral (previa al logos cartesiano), pues en los tiempos remotos dice Vico que los hombres y las mujeres seguían el siguiente método para llegar al saber: “*primero sienten, luego reflexionan y, ya en ello reflexionan en los comienzos con ánimo perturbado por las pasiones*” (Vico, 2000: 205). Del sentir se pasa al reflexionar y luego a la mente abstracta, que es donde se encuentra el conocimiento. Pero la sabiduría se halla precisamente en la explicación de “*las cosas espirituales por términos de las corporales*” (2000: 205). En los fogones las mujeres toda la vida le han apostado a la transformación de su condición, narrando fábulas y

mundos comestibles, en esa lucha que tienen todos los oprimidos cuando, al no poder pronunciar sus símbolos, deben vivirlos<sup>5</sup>. La palabra vedada en el sistema patriarcal, considerada única fuente de verdad, a la que sólo unos pocos tienen acceso y la imposibilidad de que esta misma palabra narre el acontecer del cuerpo subyugado de la mujer en el mundo, ha promovido que ellas, dotadas de hablas mudas, desplieguen un arte preformativo del aquí y ahora en los sartenes y en las mesas. Lo preformativo en la acción de la gastronomía es la narración misma de esta práctica que ocurre en el cuerpo de las mujeres, transformadoras o recreadoras del alimento, y en el cuerpo de los otros, consumidores del mismo; al llevarlo a la mesa las mujeres que cocinan participan de un cotejo existencial, en la visibilización de lo invisible de sus narraciones mudas que encantan el paladar y encarnan vida y placer. Al respecto, Michel de Certeau dirá que *“La narrativización de las prácticas sería entonces una manera de hacer textual con sus procedimientos y con sus tácticas propios”* (1999:88). Es en esas aperturas y deslices, con las que las mujeres enfrentan su condición genérica, *“en las prácticas de la naturaleza humana”* (Vico, 2005: 129), se imbrican nuevas formas de conocimiento. Vico se trasladará a las leyendas, a los saberes milenarios, a las tradiciones populares y a sus relatos orales para proponer una ruptura epistemológica, que es muy pertinente en el caso de reflexionar sobre los saberes y sabores femeninos: cuando habla de esa *“huella de la doblez o hábito primero”*, nos recuerda *“costumbres comunes de los pueblos”* o *“hechos constantes de las naciones”*, que hacen necesario que la nueva ciencia<sup>6</sup> *“lleve en un solo aliento la filosofía y la historia de las costumbres humanas”* (95), historia y filosofía de las prácticas en las que han participado las mujeres, como sujetos históricos y de conocimiento *“en su existencia concreta y según las condiciones reales de vida”* (Legarde, 1997: 62) A toda práctica

<sup>5</sup> Rodolfo Kusch, en su libro *Esbozo de una Antropología Filosófica Americana* entrevista a una mujer indígena, llamada Sebastiana, para dar cuenta de la espesura del pensamiento mítico, que predomina en ella, demostrando que hay otras maneras de conocer y de relacionarse con el mundo natural y social: esta mujer hablaba a través del mito, hecho acción.

<sup>6</sup> La declaración de principios de una nueva ciencia (*Scienza Nuova*) que propone Vico en su texto, es una franca oposición al “paradigma cartesiano” que pondera la interpretación de los fenómenos de manera objetivista y con el uso de métodos hipotéticos – deductivos.

la precede un saber vulgar, dirá Vico, que en tiempos antiguos se propagaba por medio de **hablas mudas o hablas verdaderas que:** “... vulgarmente significan origen, o sea historia de la voz...” (Vico, 2005: 179) y el autor resume que “...las fábulas y las hablas verdaderas significan una cosa misma y que fueron el vocabulario de las primeras naciones” (2005: 179) Estas hablas mudas construyeron leyendas, las cuales mucho antes de ser palabra, se hacían con el cuerpo, explicaban afectos y habitaban otros cuerpos, porque eran capaces de modificar el ánimo de quienes las producían y de quienes las sentían. En ese orden ubicamos a la preparación y degustación de los alimentos que, a pesar de ser una actividad tradicionalmente considerada inferior, ha constituido una forma vital de conocimiento y comunicación cotidiana, **a través de hablas mudas**, que suponen la expresión del cuerpo. En el caso de las mujeres, la necesidad de comunicarse, de entenderse y de propagar sus conocimientos hizo “... naturalmente ingeniosos a los mudos, quienes se explican por cosas y actos que tengan relación natural con las ideas que se proponen significar” (2005: 180). La huella de la doblez es la memoria de las prácticas, donde emerge el saber ancestral y el pensamiento germinal de la mujeres, además de la declaración del saber popular como aporte visible al conocimiento y al desarrollo de una ciencia nueva. Por eso podemos decir que el conocimiento sobre el mundo se ha fraguado en el mundo de la vida, en el seno de la madre y, en lo que respecta a la cocina, en los haceres de las ancestras diseñando sabores para que sepa mejor la existencia, buscando comprender el mundo y dando saltos al encuentro de su libertad.

La práctica culinaria tiene una memoria histórica, una leyenda muda del cuerpo vivido de las mujeres<sup>7</sup>, que deja una huella que siempre será pisada nuevamente por aquella que desee seguir el camino. La verdad está en construcción, es un hacer de palabras y de prácticas, siempre hay un cuerpo femenino haciendo sabores, subiendo una escalera de risueños peldaños donde se escalan otros olores y sentidos que permiten comunicarse y hacer comprendiendo.

<sup>7</sup> Respecto al cuerpo vivido, Marcela Legarde hace referencia a este concepto, citando a su creadora, Simona de Beauvoir, quien explicaba la unidad del ser humano de la mujer “en la materialidad de su cuerpo que incluye la subjetividad (...) y concibe al ser humano y a su cuerpo como síntesis indisoluble de la historia colectiva y particular” p.64



**Bibliografía**

- Bachelard, Gastón. (2000) *La Poética de la Ensoñación*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Bajtín, Voloshinov (1989) *Marxismo y la Filosofía del Lenguaje*. Barcelona, Alianza
- De Certeau, Michel (1999) *La Invención de lo Cotidiano 1. Las Artes de Hacer*. México, Universidad Iberoamericana.
- \_\_\_\_\_ ; Giard, Luce (1999) *La Invención de lo Cotidiano 2. Habitar y Cocinar*. México, Universidad Iberoamericana.
- Esquivel, Laura (1993) *Como Agua para Chocolate*. Buenos Aires, Grijalbo.
- Foucault, Michel (1996) *El Pensamiento del Afuera*. Valencia, Pre-textos
- Kusch, Rodolfo (1978) *Esbozo de una antropología filosófica americana*. S. A. de Padua (Bs. As.).
- Legarde, Marcela (1997) *Los Cautiverios De Las Mujeres: Madresposas, Monjas, Putas y Locas*. Méjico, Universidad Autónoma de Méjico.
- Vico, Giambatista. (2005) *Ciencia Nueva*. Buenos Aires, Aguilar.

**Elizabeth Vejarano Soto**

Comunicadora Social y estudiante destacada de la Maestría de Literaturas  
Colombiana y Latinoamericana. Docente universitaria y Poeta.

**Recibido: Enero de 2008**

**Aprobado: Febrero de 2008**