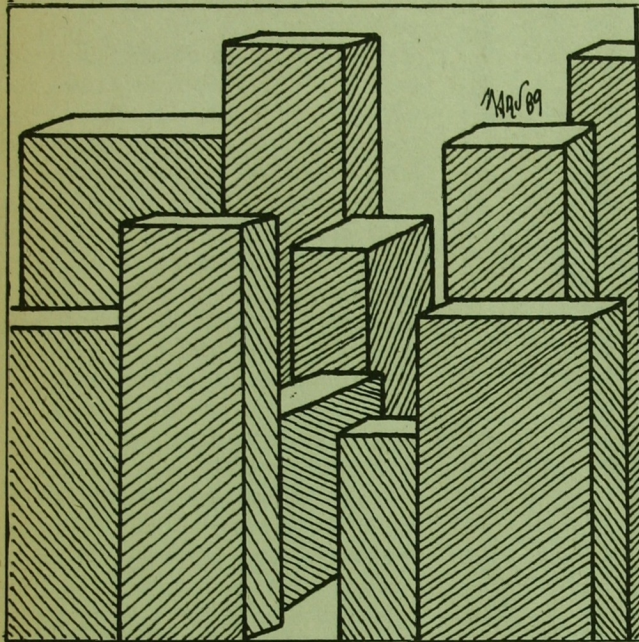


inevitables, las que forman parte del hecho de estar vivos. En cambio la que provoca la ciudad se ha ido construyendo sobre una cultura del aislamiento, del individualismo exacerbado; es, digamos, artificial y probablemente remediable.



Las salidas que se proponen, sin embargo, son en su mayoría ineficaces porque parten también del individualismo que nos aísla. En un curso de seguridad personal al que asistí hace unos meses, la maestra decía que la mejor defensa contra la violencia de la ciudad es la indiferencia. No hay que detenerse ante ningún incidente, sino caminar de prisa con una actitud corporal que transmita la idea de que mantenemos todo bajo control. Si se siente temor, es necesario concentrarse en algo que nos produzca mucho coraje para que éste sentimiento se exprese en todos los músculos del cuerpo. La vulnerabilidad excita a los agresores, los atrae.

También decía esta maestra que hay que estar siempre alertas, sin ensoñar o "pajarear", tratando de hacer contacto visual en el intento de adivinar en quién podemos confiar y en quién no. He practicado este ejercicio en los viajes en pesera: la mayoría de los ojos no dicen gran cosa, están callados. Cada quien va mirando hacia adentro, cada una, cada uno, con sus broncas y sus miedos, en busca de una solución individual a la violencia y al aislamiento colectivos.

Debe haber otros remedios que no sean el encierro, aprender karate, portar armas o tener que andar con cara de palo. Tenemos que encontrar nuevos modos de habitar la ciudad pero no los encontraremos a solas.

Del molcajete a la licuadora

El proceso de modernización en la cocina

Mercedes Charles C.

Gran número de mensajes que circulan a través de diversos medios de comunicación, buscan convencer a la mujer sobre las bondades de la modernidad. La construcción de mujer moderna que transmiten, se basa generalmente, en la promoción y consumo de multitud de objetos: desde toallas sanitarias, jabón para el lavado de la ropa, comida preparada para la alimentación del bebé y pañales desechables, hasta cosméticos, perfumes, ropa, uso de servicios bancarios y de aparatos electrodomésticos. El consumo de esta multitud de objetos supuestamente convierte a la

mujer por arte de magia, en un ser de su tiempo.

Ciertamente el consumo de determinado tipo de objetos cambia algunas de las prácticas culturales tradicionales, el uso de los espacios y la funcionalidad de los mismos. Aquí vamos a revisar, quizás de una manera un tanto romántica, el proceso de modernización en la cocina que promueven los medios de comunicación y que materializa la introducción de la lógica que sostiene al sistema capitalista en su conjunto al interior del ámbito familiar: el sentido de eficiencia y del ahorro del tiempo.

Desde los primeros años de este siglo aparecen los aparatos electro-

domésticos como objetos de consumo masivo y, los medios de comunicación —a través de la publicidad principalmente—, se transformaron en mecanismos para fomentar y difundir su consumo, sobre todo en sectores altos y medios de la población. La estufa de gas, el refrigerador y la licuadora se erigieron como símbolo de la modernización en la cocina; ayudaban a la cocinera y al ama de casa a ser más eficientes al preparar los alimentos.

Desde entonces, las cocinas han sufrido paulatinamente un enorme proceso de transformación. Poco a poco dejaron de constituir un espacio de relaciones, donde se mezclaban las historias más inusitadas de



aparecidos y de demonios, de espíritus y brujas que chupan el aliento a los niños o del último capítulo de la novela radiofónica, con saberes secretos, necesarios para que la comida esté bien sazonada y elaborada. Saberes femeninos que se transmitían de generación en generación y que se concretaban en una pizquita, en lo que agarres con dos dedos, en dar una probadita, en la importancia de serenar ciertos alimentos, de que agarren un poquito de luna y de rocío.

Estos saberes acumulados, se mezclaban a su vez con otros relacionados con la salud: los tés curativos, el tomate o el limón asado para untar en la garganta, la manteca con carbonato para poner en los pies y así bajar la calentura, la sobadita para tronar las anginas, el ajo con leche y un poquito de ron para curar la reuma, los tés de pata de grillo para el estreñimiento, el chiqueador en la sien para el dolor de cabeza, la ruda con alcohol para sacar el aire de los oídos, el té de orégano para los cólicos, el de bugam-

bilia o el de gordolobo para la garganta, el de anís estrella para los bebés, el de manzanilla para el estómago o para eliminar la conjuntivitis, el ajonjolí para incrementar la leche cuando las mujeres están amamantando.

La cocina era lugar de reunión y de encuentro de mujeres y de niños. Un lugar agradable donde convivían calores, olores y vapores con palotes de madera y ollas de barro, trenzas de ajos y colgajos de hierbas, molcajetes y metates. Todo esto servía como un escenario múltiple cuya última finalidad era la preparación de alimentos para mitigar el hambre, afinar el gusto, y que también permitían el famoso tente-enpie, que ayudaba a aguantar hasta el momento de la comida.

La cocina era un lugar que invitaba a quedarse. De hecho, la palabra hogar significa el sitio donde se coloca la lumbre en las cocinas; ya la lumbre aglutinaba a su alrededor a los miembros de la familia para contar historias, para tomar descansos, para pasar el tiempo. Así, la cocina

era un lugar de relación y de transmisión cultural, donde hablantes y escuchas se fundían en torno a la producción de alimentos; en torno a la mujer que era dueña y señora de la cocina.

La producción de alimentos dependía de las diversas estaciones del año, del éxito o fracaso de las cosechas, de los días de fiesta. De esta forma, se elaboraba comida especializada según la época del año y de la fiesta correspondiente; muchas veces la fiesta era tal gracias a los alimentos específicos, como ahora una reunión de cumpleaños se define por el pastel. No hay fiesta sin el alimento que le corresponde, y esto se continúa: buñuelos y ponche en la navidad, rosca en día de Reyes, romeritos con tortitas de camarón en Semana Santa, calabaza en tacha y tamales en el día de muerto, mole y arroz el día de la boda.

Más allá de la fiesta, la preparación de alimentos se inserta dentro de la misma contididad, se da por supuesto que todos los días las mujeres tienen listos los alimentos; se desvaloriza un trabajo complejo que requiere tiempo, astucia, inteligencia y buena mano.

La elaboración de alimentos, desde los más simples hasta los más complejos, requiere de saberes que se ponen en escena. Luce Giard en *Artes de Nutrir* hace un estudio de la cultura que gira en torno de la cocina en Francia; en él plantea que cocinar implica contar con una memoria múltiple (de ingredientes y pasos, de gestos y de consistencia), una inteligencia programadora (cálculo de tiempos de preparación, de cocción, de intercalar actividades, de que cada plato esté listo en el momento preciso), una sensibilidad sensorial (conocimiento de olores, agudización de la vista y del tacto), un ingenio creador (sustitución de ingredientes, de utensilios, experimentación para crear nuevos platos, improvisación).

Todo esto se pone en juego hasta en la elaboración del fideo o del




arroz de todos los días, pero no se valora, sólo se reprocha si el arroz se bate o queda con demasiado almidón o desabrido o si el fideo se coce demasiado o está insípido. O bien, si la carne tiene la consistencia de suela de zapato o si los chícharos quedaron descoloridos por la ausencia del bicarbonato de sodio.

Las mujeres saben cómo hacer que la comida quede bien y a tiempo todos los días, pero no se les valora. En cambio, cuando un hombre se mete a la cocina, como en el caso de los chefs, el valor de su trabajo aumenta y la comida adquiere estatus.

Volviendo al punto donde empezamos, las revistas femeninas y la televisión promueven el consumo de aparatos para ayudar a la mujer a cocinar, para ahorrarle tiempo y tener todo listo en el momento en que la familia se sienta a la mesa. Esto se maneja en un discurso que, tomado literalmente, pareciera que es el aparato quien cocina y que los saberes que implica la elaboración de la comida están implícitos en él. Como si el punto, el sabor, la cali-

dad y la presentación de los alimentos estuvieran contenidos al interior de los múltiples aparatos que se promueven, y el trabajo de la mujer fuera totalmente secundario.

La modernidad entró a la cocina, no sólo a través de los electrodomésticos que se multiplican a ojos vistas, sino que también a través de comida enlatada, de alimentos congelados, de harinas y polvos preparados que se promueven en los diversos medios de comunicación, sosteniendo que no hay diferencia entre lo previamente elaborado por la industria y lo hecho en casa; el trabajo de la mujer deja de ser necesario, se ocultan la calidad nutricional y el sobreprecio que contienen estos alimentos.

Con la modernidad el trabajo de la cocina se ha simplificado; la mujer ahorra tiempo y ya no elabora aquellas recetas que requerían horas para su preparación; pero también la mujer y la familia han perdido un espacio de relación, de saberes funcionales, de transmisión cultural y de un lugar donde también se cocinaba, sin premura de tiempo, el calor humano. 

BIBLIOTECA DE LA SALUD



Serie Testimonios

Guillermo Soberón, Jesús Kumate y José Laguna (compiladores)

LA SALUD EN MÉXICO:
TESTIMONIOS 1988
TOMO III

Vól. 1. DESARROLLO INSTITUCIONAL
IMSS ISSSTE

Vól. 2. DESARROLLO INSTITUCIONAL
.. ASISTENCIA SOCIAL

Vól. 3. DESARROLLO INSTITUCIONAL
... INSTITUTOS NACIONALES DE SALUD

Vól. 4. DESARROLLO INSTITUCIONAL
.... OTRAS INSTITUCIONES DE LA ADMINISTRACIÓN PÚBLICA FEDERAL

Serie Fronteras

Yvonne Brackbill, Karen McManus y Lynn Woodward
MEDICAMENTOS Y EMBARAZO

Contacto del niño con los medicamentos y consumo materno

