

LLIBERTAT, TEMPS I PARAULA:
LES CLAUS PER A PASSAR DE LA CUINA
A LA REFLEXIÓ SOBRE CULTURA GASTRONÒMICA I GÈNERE
*FREEDOM, TIME AND WORD:
KEYS TO MOVE FROM THE KITCHEN TOWARDS
A REFLECTION ON GASTRONOMIC CULTURE AND GENDER*

Rosa Agost Canós¹
Universitat Jaume I de Castellón

Aristòtil ja va deixar escrit que això de pensar era la millor de les energies, la més subtil, la més necessària. Ell diferenciava entre les persones que fan coses molt bé i resulten molt útils i les persones que es dediquen a pensar perquè uns altres facen coses a partir de les idees, persones que fan «alguna cosa més» però que, aparentment, potser no són ocupacions tan pràctiques. En un article absolutament deliciós d'Amelia Valcárcel (2013)², l'autora ens fa parar l'atenció sobre la necessitat de la reflexió, de la teoria, de la ciència. La filòsofa comenta:

Estaba claro que no era útil el «algo más». La utilidad quedaba para hacer las cosas, pero pensarlas exigía un cierto talento y entrenamiento en dejar vagar el pensamiento en libertad. Sigo con Aristóteles porque lo tenía muy claro. Las teorías, las ciencias, son hijas del ocio, de la falta de presión, del haber superado el diario buscarse la vida. Así lo cuenta en la *Metafísica*. «Las teorías se desarrollaron allí donde primero pudieron los hombres tener ocio, vagar; por eso las matemáticas aparecieron en Egipto donde tenía ocio la gente sacerdotal». El verbo que emplea para decir «vagar o no trabajar con las manos» es *esjolaso*, una palabra interesante porque de ella sacaron los romanos *schola* y nosotros «escuela». Si no hay tiempo de libertad no hay matemáticas, ni teoría alguna.

¹ Degana de la Facultat de Ciències Humanes i Socials.

² Valcárcel, Amelia (2013) «Descartes: poner el mundo en pie». *El País*, 29 de maig de 2013. http://elpais.com/elpais/2013/05/29/opinion/1369819880_945316.html. Accedit el 30 d'agost de 2013.

Ella ho aplica després a la filosofia i deixa ben palesa la necessitat que la societat actual té d'aquesta disciplina. *Mutatis mutandis*, això podríem també aplicar-ho al que, durant segles, ens ha passat a les dones. Tants anys, tants segles, sense tindre temps per a *pensar-nos*, perquè estàvem ocupades en dur-ho tot endavant: les cases, les famílies, els treballs (quasi sempre ignorats, mal remunerats i sense prestigi); i si teníem temps per al lleure, per un bon atzar o capritx del destí, en haver nascut en casa rica o per haver fet un bon matrimoni, hi havia una censura, la que fóra, que ens ho impedia: una censura religiosa, política, cultural... poseu-li l'adjectiu que vulgueu. Finalment, les dones vam començar a *vagarejar* en el sentit d'Aristòtil, a gaudir del lleure en plena llibertat i aleshores sí, vam començar a veure ben clar i reivindicar que, com a persones, potser hauríem de tindre uns quants drets al mateix nivell que els homes.

Actualment, sembla ja una obvietat parlar d'això. Ai, las! Disculpeu, pensava en una societat actual civilitzada, on el sentit comú, el respecte, la tolerància, la llibertat ideològica, els drets humans en definitiva, estan garantits. Tenint en compte que la realitat contradiu aquest fet, potser continua sent igual de necessari, d'imprescindible, la tasca de les pensadores i pensadors que actuen davant dels escarnis (*escraches*) injustos que es fan als qui som i als qui encara no hi són: assetjaments que, en nom de la sacrosanta economia que a tots ens salvarà, pateixen tants ciutadans i ciutadanes que l'única cosa que volen és tindre una casa, un centre de salut on acudir quan es posen malalts i una escola per a aprendre a aprendre; fins i tot assetjament públic als nostres úters amb l'excusa de la defensa d'una moral ideològica, que pretén imposar-se a la llibertat individual i als arguments científics.

Tornem però, al pensament, tornem a les dones. El feminisme, les teories feministes aplicades a qualsevol àmbit de la vida, aquest llibre que teniu ara a les mans, són el resultat de la llibertat, del fet d'haver superat el «buscar-se la vida» com a primer pas indefugible, condició *sine quan non*, segons el que deia Valcárcel. En aquesta ocasió, l'Institut Universitari d'Estudis Feministes i de Gènere Purificación Escibano, de la Universitat Jaume I, tracta el gènere, la gastronomia i el concepte d'identitat. Aquest no és un tema superficial, tangencial o, simplement, d'un tema que s'ha posat de moda. En absolut. Com a mostra, un dels congressos que hi haurà l'any 2014 serà *Food and Culture in Translation* (Universitat di Bologna): esdeveniment acadèmic on aquest fenomen social i cultural que viatja a través de les llengües i de les cultures, del temps i de l'espai serà el focus que permetrà la reflexió sobre temes com el menjar i les relacions amb la traducció, el cinema, la televisió, els nous mitjans de comunicació, la literatura, la societat, les migracions, el medi ambient, la salut i, per descomptat, el gènere.

Al llarg del present volum, els lectors podran aprofundir, no en les *rélatiions dangereuses* sinó, més aviat, en les *rélatiions délicieuses* (tot i que no sempre) de la gastronomia, de la cuina amb el cinema, la història, la literatura, l'antropologia, la psicologia, l'art i la creació literària amb aquesta societat que es debat o es divideix o es polaritza entre els qui no tenen menjar i els qui el llancen al fem. Certament, les reflexions sobre el paper de la dona en relació amb l'alimentació, poden obrir molts interrogants. Si ens centrem en l'espai físic en què es crea el menjar: per què la dona és a la cuina? Per obligació o per devoció? En quina classe de cuina es troba? Una cuina professional, una cuina domèstica? Quin tipus de cuina fa? És una cuina dels dies feiners o dels dies de festa? Com era aquesta relació en el passat i com és en el present? Pensem en el nostre ambient més personal: què feien les nostres iaies i iaies, les nostres mares i pares? I nosaltres i les nostres parelles? Què faran els nostres fills i les nostres filles? Qui organitza, qui compra, qui cuina i qui neteja després? Per què hi ha tantes cuineres i tan poques xefs?

En el món de l'art passem d'una imatge idíl·lica, quasi irreal, mística, de la dona que nodreix la humanitat a una dona gairebé invisible durant segles a l'hora de participar i gaudir dels moments transcendentals i lúdics relacionats amb el menjar. En parlar de les petjades escrites que els artífexs culinaris ens han deixat a través del temps, voldria fer referència a l'existència d'un llibre obra d'un sibarita del segle I dC, Apici (es veu que de sibarites dones i escriptores, n'hi havia poques en aquella època). Aquest ciutadà romà és l'autor del llibre de cuina *De re coquinaria*³. Si ens centrem en el català, al segle XIV apareix el primer text sobre cuina que es coneix, *Llibre de Sent Soví*, d'autoria anònima. L'any 1520 trobem el primer receptari, l'autor del qual és Robert de Nola, cuiner (que no cuinera) de Ferran I d'Aragó i rei de Nàpols. És interessant també poder saber qui cuinava a casa dels rics i a casa dels pobres en aquells temps i per quin motiu. Que l'autor és un home ja queda ben clar en el títol de l'obra: *Llibre del Coch*. Passejant pels segles, arribem a l'any 1830, a Barcelona, que veu la publicació del *Nou manual de cuinar amb tota perfecció o mètode de menjar bé amb pocs diners*, a càrrec d'un altre home, Lluís Ripoll. Han de passar encara dues dècades més, fins arribar al 1851, per a trobar un llibre on la protagonista és la dona: *La cuynera catalana*.

Si fem una ullada pel món del cinema, podem veure les contradiccions manifestes entre pel·lícules com *La grande bouffe*, finestra d'aquesta Europa excessiva, reflectida

³ Apud Baliu, Glòria (1998) *La cuina de l'oli d'oliva*. Barcelona: Pòrtic.

en les escenes magnífiques rodades per Marco Ferreri l'any 1973, les quals ofereixen un món oposat al que Chaplin havia mostrat l'any 1925 a *The Gold Rush*: qui no recorda l'escena meravellosa d'un Chaplin que es menja unes sabates, el cordó de les quals esdevé un espagueti, metàfora del drama de la pobresa, únicament suportable per la ingenuïtat del moment cinematogràfic? Això, sense oblidar obres com *Babettes gæstebud* (1987), on un grup de luterans, a través de la passió que els desperta el menjar, entra en un estat de disbauxa tan ben captat pel director, Gabriel Axel. Per a acabar, destacar una pel·lícula com *Bella Martha* (2001, dirigida per Sandra Nettelbeck), curiosament, traduïda de l'alemany original a l'anglès com *Mostly Marta*, al francès com *Chère Marta*, a l'espanyol com *Deliciosa Marta*, tot seguint una de les estratègies de la traducció dels títols que utilitzen les productores: l'explicitació; o, finalment, a l'italià, com *Ricette d'amore*, en clara consonància amb la tendència a prioritzar l'adaptació. En aquesta comèdia romàntica, una cuinera introvertida utilitza l'art culinària com a una forma de comunicació i de relació molt especial. Dona i cuina, protagonistes.

I si de literatura es tracta, m'agradaria en aquest punt recordar l'obra de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, adaptada al cinema pel director Alfonso Arau (1992), on el poder de Tita amb el menjar és l'únic poder que té a la vida i l'única manera de la qual disposa per a trencar amb les normes establertes per una societat que ofega la protagonista. Impossible oblidar l'escena de la recepta de las «codornices con pétalos de rosa».

Des del punt de vista de l'art i el feminisme, també serà molt engrescador reflexionar en el canvi que va suposar en els anys 70 la introducció de formes de producció domèstica que reivindicaven espais i treballs entesos com a resistència i que estaven vinculats anteriorment al concepte de la dona com a objecte, com a grup dominat, silenciosos o, més aviat, silenciats⁴. Hem passat de la idea que la cuina és el lloc on *ha de ser* la dona, a la idea que la cuina és el lloc on la dona *pot ser* i és en aquest punt, on el feminisme es veu plenament involucrat. En aquest sentit, reprenem les paraules de María Claudia André (2002: 28)⁵, al voltant de la gastronomia, l'erotisme i la transgressió:

Al llarg de les últimes cinc dècades, el discurs feminista ha intentat reformular els espais real i imaginari que havien estat vinculats tradicionalment al que es considera femení. En els treballs

4 Viñolo, María (2009) «Coser y cocinar como formas de resistencia en el arte feminista a partir de los 70's». http://www.feministas.org/IMG/pdf/coser_y_cocinar.pdf. Accedido el 12 de mayo de 2013.

5 André, María. Claudia (2002) «Gastronomy, Eroticism, and Transgression in Tununa Mercado's 'Antieros'». *Gastronomica*, 2:3, pp. 25-28.

de les escriptores d'Amèrica llatina, però, les percepcions sobre aquest espai han canviat dràsticament. Ni les cases ni les maleïdes cuines són ja llocs d'empresonament i repressió. Ans al contrari, ho són per a l'experimentació i la creativitat⁶.

Per a acabar, únicament em resta desitjar-vos, lectores i lectors, que gaudiu del tast que aquestes pàgines ens ofereixen sobre la relació deliciosa entre gènere, cuina i identitat a través d'una mirada polièdrica, interdisciplinària, que abasta àmbits diversos com la història, el cinema, la literatura, l'antropologia, la psicologia, l'art i la creació literària incloent-hi l'acció i la reflexió de determinats moviments de la ciutadania.

⁶ «Over the past five decades, feminist discourse has sought to reformulate both the real and the imaginary spaces that have traditionally been assigned to the feminine. In the works of contemporary Latin American women writers, perceptions of domesticity have drastically changed. Neither the house nor the dreaded kitchen stands any longer for imprisonment or repression. Instead, these are sites for experimentation and creativity». Totes les traduccions de l'anglès al català són de l'autora d'aquest article.

