

**Lola Santos  
Fernández**

(Università  
degli Studi di  
Siena)

## **Las sobras de felicidad al baño María**

Elegí este título después de haberlo descartado. Es un movimiento que hago a veces: ver los efectos de una negativa en mí, en las otras y de nuevo en mí y reconsiderarla después. Sentir la pérdida. Como con las sobras de comida que decides tirar pero esperas a hacerlo porque dentro de ti sabes que llegado el momento, cuando se pase ese jaleo de recoger la cocina, al día siguiente y con otra inspiración, quizás las aproveches. Eso me dijo entonces mi hermana Mamen: “si no usas ese título, guárdatelo, te va a dar muchas alegrías”. Y después se quedó como suspendido, sin saber qué hacer con ello. Fue tiempo suspendido, reenviado. El que va de la intuición a la certeza de la posibilidad. Ese tiempo para tantear, también a la otra, tiempo para ir haciéndose gustosamente a la idea hasta decidirse; aun sin agotar el tiempo de las dudas y preguntas.

Una de las primeras preguntas que me surgieron en torno a “Las sobras de felicidad” fue si no me condicionaría demasiado en mi camino de poner palabras en la relación entre la cocina, la madre y la casa natal. Y esa duda entonces pasó a formar parte del proceso, le dejé espacio, le di tiempo, hasta que supe descifrarla. Supe esa mañana de marzo que se refería a mis propias sobras del patriarcado, a sus restos que viven aún en mí, y que tienen que ver con estar en la dualidad entre lo que debe ser y lo que es, entre constricción y deseo, entre mi libertad de estar en la cocina y el miedo a que me coloquen en ella. Sé que este fantasma patriarcal todavía visita a algunas mujeres y se protegen de él delegando, evitando con disimulo, cediendo, rechazando asumir un señorío femenino milenar que el final del patriarcado ha estado a punto de llevarse por delante. En una de mis clases al hablar precisamente de la autoridad y la sabiduría con la que las mujeres cocinaban en el pasado, una alumna soltó un alarido de dolor y rabia: “cómo no iban a saber cocinar si no hacían otra cosa en todo el día”. No sé si no eran sus propias sobras patriarcales las que gritaban.

Tuve otras dudas sobre la elección de un título y de un camino más propio de una novela que de un seminario, como les dije a mis amigas del Grupo Trabajo,<sup>1</sup> un camino que me sacaba de mí, de mis contornos, o por lo menos eso me preguntaba yo y me lo preguntaba ante ellas, mujeres con las que comparto el trabajo de hacer simbólico y de las que aprendo mucho: Carmen Yago, Ana Carolina Ortiz, Ivette Roche y Laura Mora. Mucho de este texto se alimenta de ese trabajo. Me animaron a “seguir el camino menos trillado”, dijo Ivette.

Y lo mismo Laura Mercader y Gloria Luis.

Hubo otra duda que yo no tenía pero que me creó Giordana Masotto, fundadora con otras del *Gruppo Lavoro* de la Librería de Mujeres de Milán, y en quien se inspiró el nuestro. El “baño María” de las sobras, me dijo, es reticente, pretende recrear las condiciones originarias, reproducirlas exactamente sin interferir en ellas de ninguna manera. Su duda aunque la traigo resuelta solo a medias, a medias como los misterios, me dio la libertad para ir soltando lo que le sobraba a este texto y acercarlo al lugar que sentí cuando Milagros Rivera me invitó a pensar y a escribir sobre la cocina. Acababa de mandar un texto para la página *web* de Duoda sobre el caso de Juana Rivas, me dijo que le gustó mucho y acto seguido me pidió si quería escribir sobre la cocina. Algo desconcertada acepté rápido, con gran alegría, pues intuía el regalo que me estaba haciendo con su confianza y mediante ese quiebro, ese recurso simbólico que te hace salir bruscamente de una trayectoria. La “schivata”, lo ha llamado Luisa Muraro, para referirse a un salto, un intervalo sin mediaciones que marca la vida del espíritu en ese punto en que el pensamiento deja de reflejarse en la realidad dada y la imaginación tiene entonces curso libre.<sup>2</sup> Ese punto en que la invitación de Milagros, como pasaje sin mediaciones, me llevaba a dar rienda suelta a mi imaginación en la cocina y a una concepción más libre de mí.

Quiero empezar este texto dando las gracias a todas ellas y muy en especial a Giordana Masotto, a Laura Mercader, a Milagros Rivera, a Laura Mora, a mis hermanas -Mamen y Susana- a mi marido Antonio y a mi madre, por haber leído o escuchado este texto y por sus preciosas aportaciones.

Una cacerolita de cremosas judías pintas con arroz encima de la mesa, un platito con tortilla de patata en el horno, un muslito de pollo o unas croquetas en el aparador de la cocina... ahí están algunas de esas sobras de la felicidad en mis recuerdos de la infancia en las casas de mi madre, de mis abuelas o de mi tía materna. Sobras de comida que aguardaban allí a que alguien se las comiera sin más. A disposición de quien antes pasase y tuviera hambre. Las sobras de una generosidad materna que se da a lo otro.

Lo de las sobras como compensación, como resistencia, como manera de estirar y aprovechar, como forma de esquivar lo que la cocina tiene de necesidad, incluso el calentarlas al baño María, vino después de eso. Lo primero fueron las sobras a disposición de quien entrase en la cocina a destiempo en busca de un poco de amor, de un pellizco de pan con algo o de un trocito de cielo. ¿Eran otros tiempos? Parece que sí. Tiempos en que en las cocinas había esa abundancia que no necesitaba de cálculos, de programaciones, de ecuaciones, aun cuando hubiera escasez y mucho que restar y sumar. Las sumas y las restas que hacían las mujeres. Pero estas sobras felices siempre sumaban, se quedaban fuera del cálculo, dando a las cocinas el sentido y el olor de lo recién hecho que reposa, que se ofrece, que espera la llegada.

Convivían con otras. Sobras nacidas de otros cálculos. Los que hacían y hacemos para no tener que estar demasiado tiempo detrás de los fogones, sin querer renunciar a la comida casera, de manera que cocinando para dos o más veces se aligera un poco lo que en la cocina hay de trabajo repetitivo, rígido, sin pausa y sin vacaciones. En la cocina occidental parece que hubiera hoy menos de

necesidad porque hay muchas posibilidades de esquivarla: comiendo fuera, comiendo poca cosa e integrando con vitaminas, comiendo comida ya preparada en los repartos de gastronomía... lo que ocurre es que aunque se pueda hacer un rodeo y esquivar lo que la cocina tiene de trabajo necesario para la vida, las mujeres sabemos que no es del todo así, tenemos un saber particular de lo que se impone por nuestro propio cuerpo.

Por eso la comida casera muchas veces se nos impone y en ocasiones con buenos retales nos apañamos. Mi madre siempre ha cocinado para dos. Como mínimo para dos. Dos veces, dos comidas, dos días. De hecho siempre le queda para otro día. Las sobras, las de mi madre, me hablan de estar, del arte de guardar con esmero, del ser previsoras y provisoras, del dar de sí, de emplear bien y estirar el tiempo, ese tiempo que se repite, de pensar en la otra mientras cocino, de compartir(me), de tener presencia en la cocina y de tenerla en relación con el mundo. Son ingredientes de la política del don, de la política de las madres y de la que como madre procuro nutrirme. Me gustan mucho mis sobras, las que conservo y hago reaparecer como el contorno que refuerza, el adorno que multiplica, el centro que gana sabor, el detalle que aligera, la mezcla que da abundancia.

Las sobras son mezcla. Mezcla de sabores, de casas, de texturas y de olores, contrastes y mezcla de momentos. Como la cocina misma, como la vida misma. Mezcla de lo de ayer que me como con lo de hoy. Mezcla de los pueblos y representación de la sociedad moderna que acoge el mestizaje a pesar de todas las resistencias y dicotomías capitalistas y post patriarcales. Por la comida y las cocinas femeninas se cuelan integración y riqueza del mundo de hoy.

Esas sobras a veces se multiplican y dan consistencia a nuestras mesas, significando ese resto que suma. Son tiempo femenino, que casi siempre es tiempo para otra

cosa. También para otra cosa. Tiempo que no regatea, o no demasiado, porque te deja apurar el sol de la calle al máximo y volver a casa con la comida casi lista; tiempo para disfrutar de la maternidad y volver con tiempo y de forma gradual al trabajo, y mientras vives de tus sobras, de tus rentas. Tiempo que no cede al patriarcado, a sus dualidades. Tiempo casi de sobra para pasear, para ir con calma, para disfrutar del camino. Son una estrategia amorosa para mover, desplazar y empujar desde nuestros propios márgenes, desde nuestra propia medida. Desplazan la rutina en la cocina, el desecho que envenena y estiran el tiempo que a veces no nos llega.

Las sobras nos hacen felices a veces porque compensan carencias. Las sobras de comida que me guardaba mi madre me daban la felicidad de la restitución, me la restituían a ella, su cuidado, su amor, tras un largo día en el colegio, donde ella me había mandado, en el que también comía, y comía regular, la verdad. Los segundos platos, la fritura, la tortilla... todavía, pero los primeros, esos guisos cremosos de legumbres, las sopas trabaditas, los arroces sueltos pero en su punto, todos esos platos que son los de las madres no había manera de comerlos. Y casi siempre eran esos los que me apartaba en una de sus cacerolitas, no se quedaban fríos porque mi madre y mi padre comían siempre muy tarde, poco antes de que yo volviera del colegio.

Sobras compensatorias de una pérdida. Como las sobras de felicidad que aprendimos a compartir mis hermanas y yo con la enfermedad de mi madre. Nos sentíamos un poco como la niña del cuento de Clarice Lispector, *Restos de carnaval*,<sup>3</sup> que mira la fiesta de carnaval desde la puerta de su casa sabiendo que no podía aspirar a mucho más mientras su madre siguiese enferma. Luego un día la mamá de su amiga le regala las sobras de unas hojas rosas de papel crepé para disfrazarse de rosa. “Aquel carnaval iba a conseguir por primera vez en la vida lo que siempre había querido: iba a ser otra aunque no yo misma”. En cuanto al hecho de que su disfraz sólo existiera gracias a las

sobras de otro, dice la niña “tragué con dolor mi orgullo, que siempre había sido feroz, y acepté humildemente lo que el destino me daba de limosna”. La limosna de la felicidad. Pero cuando ya está casi lista para salir la llaman para que vaya corriendo a la farmacia a por medicinas para su madre que acaba de tener una crisis.

Las sobras compensan una carencia, la de una comida recién hecha, la de una ocasión principal para la fiesta o la falta de tiempo, y compensando abren posibilidades. A veces la posibilidad se abre y se cierra casi en un mismo instante, como para la niña del cuento que cuando ve que puede ir a la fiesta gracias a unas sobras, su madre sufre una crisis, la necesidad se vuelve a hacer sentir, incluso más fuerte porque tiene que desplazar la nueva aunque antigua ilusión de “querer ser otra aunque no yo misma”. La necesidad hace su trabajo. No permite la compensación. En la naturaleza compensatoria de las sobras está su fragilidad y su fuerza, pues la necesidad no se hace sentir en toda su crueldad pero la libertad encuentra el vínculo de lo ya dado, de lo ya hecho, de lo ya pensado.

En las sobras hay mucho de libertad y de vínculo. De dar y dejarnos dar. De práctica de la relación.

El dejarse dar y dejarse amar por la madre, por su más femenino, por mi más de libertad que ella no tuvo pero retuvo la fuerza suficiente para darme la mía, dejarme dar por sus sobras, que son lo que excede del patriarcado, por salirse del binario de lo como o lo tiro, por estar más allá de lo que brilla o perece en la inmediatez. El dejarse dar, dice Milagros Rivera, es una cosa difícil. “Lo activo, el transformar hacia fuera, atrae más, brilla más, es menos arriesgado también. Cuando me dejo dar, otra u otro adquiere crédito sobre mí, entro en un juego relacional complejo, en parte independiente de mi voluntad, con muchos imprevistos. Incluso el dejarse dar por una misma inquieta”.<sup>4</sup> Aceptar y saborear las propias sobras

tiene mucho que ver con el dejarse dar por una misma, por lo ya cocinado, recalentado o reciclado, por ese menos que es un más.

Me reconozco a menudo en esa idea de felicidad que nombró Lia Cigarini que existe cuando se da una coincidencia, rara pero conocida, entre libertad y necesidad. Sensación ésta más femenina, como elegir ser madre y consentir a ese proceso biológico de gestación y parto. Lo que comporta una diferencia muy grande del modo de pensar la libertad los hombres, que dicen que para ser libres es necesario librarse de la necesidad.<sup>5</sup> Librarse de la escasez. Me gusta esa idea serena y cotidiana de felicidad, que se confronta con la realidad y con lo que en ella convive de necesidad, de carencia, de límite. “Un hilo de felicidad” se titula el *Sottosopra de oro* de la Librería de Mujeres de Milán (1989).<sup>6</sup> Un hilo que te toca en medio de los deshechos y ruinas patriarcales. Ese hilo de oro a mí me toca a veces en la cocina cuando consigo la abundancia con pocos recursos, incluso la felicidad aumenta cuando hay escasez, necesidad y tengo que dar mucho de sí, mucho de mí. Me doy cuenta de que a veces puede ser una trampa. Tanto dar de sí puede aburrir, incluso a una misma, y puede suponer reticencia a lo otro, a la empatía y al dejarse dar, a la libertad de cambiar, a la riqueza y variedad del mundo que está fuera de una. Puede, en definitiva, convertirse en una pérdida.

La sintonía de pérdida y ganancia que encierran las sobras y los restos de comida tienen muchos escenarios en la vida cotidiana. Son las que te acompañan al trabajo cuando no tienes tiempo para comer en condiciones; las que calman el hambre de tus hijas, y la propia, mientras preparas la comida; las que consienten el exceso, ese exceso que tanto placer da también en la cocina, dándole sentido (u otro sentido); las que te dicen que estás en casa de una hermana, de una tía materna, de una madre, son ellas las que nos dejan echar raíces en sus casas, que de esa manera son un poco nuestras.

Por todo eso a las mujeres nos cuesta mucho tirar la comida. Se trata de un inducir y conservar las sobras lleno de sentido político. El sentido político de compartir, de sumar, de conservar, de sacar partido, de estirar y aprovechar. Y no sólo el dinero, que también, sino sobre todo el tiempo, la organización, el esfuerzo, el cariño y la dedicación, cuando los hay, que acompañan a cada guiso. Y el trabajo de quienes lo han producido y llevado a tu tienda, incluso a tu casa. Nos sustraemos así también a ese doble sinsentido de comprar y tirar compulsivamente. Hay datos escalofriantes sobre lo que se derrocha en alimentación. Según la Organización de las Naciones Unidas para la Alimentación y la Agricultura (FAO), un tercio de los alimentos producidos para el consumo humano se pierde o se desperdicia en todo el mundo y buena parte de esa pérdida son sobras de comida que van a la basura.

Las mujeres civilizamos el mundo mediante resistencias, alianzas, quiebros... Muchas resistencias. Las sobras lo son al desperdicio y a la ausencia de autoridad femenina en la cocina. Decía Laura Mora hace casi diez años en el que fue mi primer Seminario de primavera de Duoda,<sup>7</sup> que la resistencia lleva a perseverar, a conservar. Es cierto. Las mujeres preferimos conservar, conservar relaciones y, si es el caso, transformarlas, de la misma manera que, cuando podemos y deseamos, reciclamos un pollo frito con un pisto, una pasta con una tortilla y hasta un arroz con unas croquetas. Y a veces son platos o relaciones que en esa nueva existencia ganan sabor, consistencia, fusión, reposo. En esa segunda pasada por la sartén o el horno quedan más ricos que recién hechos, porque has tenido el tiempo para darte cuenta de lo que falló, de lo que no pusiste cuándo lo hiciste: esa puntita de canela, de pimentón, la atención necesaria a los diferentes tiempos de cocción de cada alimento. La sabiduría que da una segunda experiencia o un segundo embarazo en el que sabes mejor qué comer, cómo vivir el cuerpo que cambia en ese momento frágil y poderoso de tu existencia, pero también

cuáles son los riesgos, los peligros, las veleidades de la naturaleza... es un camino hacia el conocimiento verdadero de una misma.

Incluso cuando no cocinamos nosotras, o justamente para no hacerlo, pedimos en un restaurante las sobras para llevárnoslas a casa y comerlas al día siguiente; en mi universidad cuando sobra comida en un buffet después de un seminario suelen ser las mujeres quienes no soportamos que se tire toda esa comida y entre todas, a veces casi haciendo un esfuerzo, nos repartimos los restos y nos los llevamos a casa. Nos cuesta no aprovechar lo que queda y no aprovechar el tiempo que va en y con ello, aunque no nos guste lo que nos llevamos a casa.

Me pregunto entonces si las sobras en ocasiones no nos atan demasiado y nos empachamos de tanto tarrito con sobra de puré de verduras o de cuscús o las ensaladas de pasta que nos trajimos de la universidad. Estar empachada es como estar a rebosar. El empacho es un malestar muy femenino. Las mujeres tragamos y tragamos con mucho. Cualquier cosa antes que tirar. Y entonces dudo de si esa resistencia civilizatoria no nos pesa más de la cuenta, reconvirtiendo las sobras de un sistema enfermo, por excesivo y tóxico, en alimento y nutrición; incluso si no estaremos apuntalando las ruinas post patriarcales, las que tienen que ver con mantener a través del reciclaje, el desecho, el desorden y lo ostentoso de la abundancia occidental, por donde se insinúan depósitos residuales de un colapso, el del patriarcado. Puede ser, en parte para que esas mismas ruinas no se nos caigan encima. Las mujeres hemos dedicado mucha de nuestra sabiduría y creatividad a recomponer las ruinas, los restos, los excesos con esa tendencia tan nuestra y milenaria a recrear la vida. A guardar para otro día por si esas ruinas nos llevan por delante.

A mi madre y a mí no nos llevaron por delante pero anduvimos cerca del abismo.

Por la comida pasan muchas emociones no siempre positivas, pasa ansiedad, miedos, desconsuelo, desahogo... es importante saber lo que es de cada una y no proyectar en las hijas nuestros sentimientos mal llevados o irresueltos. Apremia desatar el nudo para no reproducirlo con nuestras hijas. Traigo dos episodios de mi propia experiencia.

Cuando yo era más pequeña, recuerdo a mi madre dándome de comer más de la cuenta, ese más de la cuenta poco saludable que probablemente se habría comido ella pero que desviaba hacia mí; su deseo prohibido alimentando el cuerpo de la hija, también suyo. Un cuerpo que iba engordando y el otro que se consumía en una delgadez casi extrema. Lo he visto en otras madres, incluso de manera grotesca alimentando compulsivamente a niños obesos con alimentos repletos de grasas, casi con un instinto sádico de autodestrucción, de destrucción de la propia obra. La obra materna. Son esas contradicciones profundas pero fecundas que anuncian y revelan un profundo pesar, un malestar intenso producido por la brutalidad del patriarcado.

El otro momento, origen de otros, fue cuando le diagnosticaron una insuficiencia cardiaca y la medicina patriarcal le impuso un severo régimen de comida sin sal. Comida sin sal que compensaba con deseos de alimentos pseudo saludables y monótonos, para ella, mientras para el resto, alimentos adictivos como bollería, salsas precocinadas o productos congelados empezaron a aparecer en su cocina, junto a un microondas para recalentar sus preciosas sobras, aunque nunca ninguno de esos sustitutos ocupó, por suerte, mucho espacio. Parecía como si la brecha abierta por el patriarcado en todas sus dimensiones -familiar, social, médica- la fuéramos rellenando a base de prohibiciones, restricciones y adicciones dirigidas a impedirnos sentir y a bloquear o amortiguar el dolor y el sufrimiento.

Ya sabemos que el patriarcado produce mucha adicción,<sup>8</sup> adicción a alejarnos de nosotras mismas, de nuestras

intuiciones, de nuestra sabiduría interior, de nuestro ser mujer, adicción a la búsqueda de aprobación, a la lucha binaria como manera de simplificación de la vida. Cualquier cosa se puede usar de manera adictiva, también la comida. Esto se debe a que la finalidad o función de una adicción es poner un amortiguador entre nosotras mismas y nuestra percepción de nuestros sentimientos. Una adicción nos sirve para insensibilizarnos, para desentendernos de lo que sabemos y de lo que sentimos.

Esas adicciones nos sobran. Tirar esas sobras da muchísima felicidad.

Durante años hice de la comida la depositaria de mis emociones irresueltas: comía poco, comía excesivamente obsesionada con lo que comía, comía sin pan ni azúcar, comía sin sal, sin gluten... Cualquier cosa antes que atravesar el dolor necesario, profundo, no el de una mera restricción alimentaria (¡que también duele!) para llegar a sentirme, sentirme viva, sentir la necesidad, la libertad y el placer, también con la comida.

Por suerte el cuerpo se va imponiendo. Cuando comía poco para liberarme de todos los quilos cogidos durante la infancia y pre adolescencia, tuve varios ataques de hipoglucemia y me caía redonda al suelo. Después, años con anemia. Y últimamente entre los dos embarazos una cándida perniciosa que tuvo su origen en un diagnóstico apresurado y malicioso de la medicina patriarcal, según el cual no podía quedarme embarazada una segunda vez. Anduve dando tumbos, buscando quien me deshiciese el entuerto, y en ese camino hubo más sufrimiento, pérdidas, convertí la comida en el salvoconducto que me podía sacar o sepultar en el infierno. La cocina se volvió oprimente, triste y opaca y la vida familiar con mi por entonces única hija sufrió una fuerte embestida.

Cuando eres madre esos nudos con la propia madre afloran con mayor insistencia y aparecen como una tarea de primer

orden. Mi madre y yo hemos tenido el tino femenino por el que muchas veces las mujeres nos salvamos del mayor de los abismos justo cuando estamos a punto de caer sepultadas. Es el misterio de la relación con mi madre.

Mi madre tomó las riendas poco a poco, ocupó su centro y desde él va enderezando y aderezando sus comidas poco saladas con hojitas de laurel, sofritos perfumados y en su propia agua, la de antes, la del remojo, y la de después, al baño María. El baño María que repropone sus sobras sin mucha interferencia pero gracias al que ha podido destilar su propia experiencia y eliminar las impurezas patriarcales poniendo el cuidado y el amor en el centro de su vida. Es un saberse no alienada en la medida en que no le han arrebatado la libertad de una elección con sentido político: la del cuidado. Aunque a veces es un cuidado excesivo, que oprime, aplasta, a ella y a nosotras. Es el exceso desmedido que va orientando gracias a su apertura al mundo y a su deseo incansable de confrontarse con él.

A mi madre, a las madres les sobra la aprobación patriarcal para las cosas que importan de verdad: para ponernos en las mejores condiciones que supieron y pudieron en el mundo. Nos enseñaron prácticas relacionales que nos orientan sobre cómo estar o no estar en él. Sin que nos sobre lo que de la madre nos desorienta, nos carga, nos duele o nos pesa, porque ahí tenemos trabajo genealógico que hacer, nudos y atascos que aflojar o a través de los que mirar. Ese negativo de origen femenino que, como ya nos dijo el *Sottosopra de oro*, “Un hilo de felicidad”, durante años ha estado demonizado, tratado como un mal intratable y, por tanto, como una potente excusa social para negar a las mujeres la libre expresión de sí. Aceptarlo y trabajarlo con medios propios hace que ese negativo no llegue a herir aquella profunda intimidad por la que una mujer dice: yo soy una mujer. Sofocar lo negativo que antes sofocaba el vínculo con la madre no es un buen camino. Hay que darle espacio para que no se transforme en mal, en rabia, en violencia. Pues con la madre todo eso sobra.

Cuando eres madre es difícil sustraerte del todo a la cocina cotidiana, a mí además me gusta mucho, estoy en ella con una actitud más abierta, ligera y amorosa y poniendo el cuerpo en el centro como he aprendido de mi experiencia. El cuerpo femenino es una guía única y nos va indicando por dónde ir. Va generando orden y sentido. Nos dice que cuando hay tensión en una cena o en una comida de trabajo no disfrutamos de la comida y nos sienta mal, nos orienta en la elección de los alimentos y en la manera de guisarlos, nos evoca olores y sabores de la infancia o momentos y relaciones de inmensa felicidad que en ocasiones buscamos reproducir. Poner el cuerpo y la relación en el centro de la cocina es la única manera que conozco para encontrar ese hilo de felicidad en ella. La relación con la propia madre, a la que pides recetas, consejos y trucos; con mis hermanas con las que compartimos otras recetas, fotos de nuestros platos, de nuestras neveras apañadas, descubrimientos y sensaciones, también negativas. Con otras mujeres, amigas. La relación abre y da sentido a la cocina. La relación es lo que orienta la cocina hacia una cocina del deseo, del placer.

Me gusta saber lo que comemos, lo que las niñas comen, como cuando estaban dentro de mí (o les daba el pecho) y yo me alimentaba en función también de ellas. El riesgo de esta relación tan intensa es no saber cuándo distanciarse para acompañar sin oprimir, ofrecer sin imponer y escuchar los gustos y predilecciones de cada una. Quiero que mis hijas disfruten y coman bien, sin cargas ni ataduras, no las mías, atenta a no dar demasiado peso a la comida, no pedirle más de la cuenta, para que no busquen consuelo a través de los alimentos pero que encuentren placer y amor en ellos. Me gusta que muestren sus preferencias con las comidas y yo seguirlas, acompañarlas, a veces orientarlas y obligarlas poco (cuando son muy pequeñas, como Lia que tiene un año y medio es más complicado no incidir, aunque ya tiene sus gustos propios) y, si lo desean, que nos ayuden y aprendan a cocinar. Mi hija Matilda de siete años adora preparar las tartas con mi hermana Susana, con quien se entiende estupendamente creo que

también porque su tía sabe darle su propio espacio; prepara comidas más sencillas conmigo al tiempo que escribe en su libro de recetas y le encanta hacer las lasañas con su padre. Él y yo vamos aprendiendo a convivir en la cocina al hilo de nuestra experiencia, a los dos nos gusta cocinar y vamos inventando maneras de estar en ella atendiendo a la contingencia; hay veces que nos alternamos en la preparación completa de la comida, cada uno tiene su momento, con su música, su aperitivo, su tiempo, y sirve al otro; otras veces, cuando el tiempo se nos echa encima, nos vamos dando el cambio, el relevo, en cada fase de la preparación o más atropelladamente nos alternamos y deslizamos sin mucho aviso pero con amor y acierto.

La que elige, la que más aprende e integra, la que sabe cuándo y dónde ceder, la que lava y trocea las verduras, la que corta el bacalao, la que anticipa y ofrece las sobras soy yo. Voy generando prácticas. Veo que mis amigas y otras mujeres, también madres, están más alejadas que yo pero siguen lo que allí se cuece cada una como desea o puede y como les orienta el cuerpo que se impone. Y es en ese “cada una como puede y desea” que veo que muchas mujeres no se han ido del todo de las cocinas. Tengo la impresión de que las mujeres siguen más o menos de cerca lo que se come, sintiendo desorden cuando se ausentan durante demasiado tiempo y aunque no guisen directamente hay multitud de estrategias que aseguran cierta presencia más o menos señorial, más o menos política: haciendo la lista de la compra; siendo ellas las que prueban ahora los guisos, las que deciden si la comida está en su punto o le falta algo; elaborando los menús para la semana que otra u otro cocinará; yendo a comer a casa de las madres, de las amigas, sin perder de vista las sobras; cocinando cuando lo desean; añadiendo las guarniciones de verduras o ensaladas en cada comida; dando pautas o reglas, en ocasiones como prohibiciones pseudocientíficas que refuerzan la autoridad en las cocinas... o alternando un poquito cada una de estas posibilidades. Multitud de posibilidades de presencia/ ausencia. De confines.

¿Pero dónde queda ahí la autoridad femenina? ¿cómo es la relación entre sexos en las cocinas? ¿Hay pérdida?

El peligro es la pérdida del más femenino en las cocinas, ese por el que sabemos estar en ellas atendiendo los tiempos del sofrito y el de la casa, el trabajo, las relaciones, las hijas, la ropa; (sabemos) pensar en un guiso que nutra, guste, aligere, diversifique y dé de sí; (sabemos) preparar una mesa cotidiana que recoja belleza, luz, manteles perfumados o mantelitos de bambú, vasos de colores o los de nuestras abuelas; (sabemos) dar precedencia a lo otro. Sabemos si queremos. Ahí radica nuestra autoridad femenina.

Ese más femenino, esa excelencia, lo que excede del beneficio, la desproporción, las sobras, están en peligro. ¿Es una pérdida irremediable? ¿hay ganancia con la pérdida?

Peligran porque aunque es verdad que la aprobación patriarcal nos sobra, no nos sobra el reconocimiento de la otra, del otro, eso que inspira la práctica de la relación. Acogerlas y que sean acogidas con amor no nos sobra.

Hay mujeres que abandonan las cocinas, las casas, ejerciendo una libertad rara, nacida precisamente de la falta de reconocimiento del esfuerzo y del amor puesto en esas prácticas. La muerte del patriarcado intenta degradarlas. Las vuelve disponibles. Las externaliza, las paga, como paga los vientres de alquiler. Lo que antes el patriarcado “más camuflado” ensalzaba, edulcoraba, incluso constitucionalizaba (la constitución italiana habla de la función de la mujer como esencial función familiar para la sociedad. Lo que aparece hoy como estrategia ambigua de valorización y segregación y que ya entonces produjo mucha confusión entre las madres constituyentes, quienes se debatían entre la necesidad de dar un valor social a esas prácticas y la trampa de la perpetuación de un rol social);<sup>9</sup> ahora, con la muerte del patriarcado, encontramos muchas cocinas sin sus sobras y llenas de comida preparada, de

integradores y de hombres que hacen del vacío que deja aquella libertad su propia necesidad de existencia.

Está ocurriendo algo en las cocinas que a los hombres les atrae ¿Saben que se cuece algo interesante; buscan desesperadamente un lugar donde existir en este caos post patriarcal o quieren participar en el banquete de la vida, usurpando, ahora a través del dar alimento, el dar la vida?

Los hombres de mi generación cocinan bastante y no lo hacen nada mal quizás, en parte, porque nos traen a las mesas a sus madres, a otras mujeres, lo que nos tranquiliza bastante a todas y nos permite perfilar nuestro estar cotidiano en la cocina con mayor confianza y libertad, decidimos si estar enteras o a medias, si estar siempre o a veces, si estar estando o sin estar, si estar compartidas o si no estar.

¿Qué traen los hombres a las cocinas?

Me viene en mente una conversación con Ana Carolina en el Grupo Trabajo, nos decía que su compañero arquitecto había notado el aumento de demandas de cocinas abiertas en las estructuras de las casas quizás respondiendo no sólo a la falta de espacio sino, decíamos nosotras, también a un deseo masculino de estar cocinando y al mismo tiempo socializando, los más narcisistas exhibiendo su arte desde el centro de las casas. Pero a muchas, dependiendo del momento, nos gusta también esa apertura. Abrir las cocinas implica abrirlas a la relación, al reconocimiento de los demás y rompen de alguna manera dicotomías entre lo privado y público porque la cocina, la casa se disuelve en las relaciones que por ella pasan. Atraviesan muros y acaban con el aislamiento y la segregación.

Lo que ocurre también es que algunos hombres nos proponen sus propias dicotomías. Me decía Laura Mercader que son los hombres los que han convertido la cocina y alimentarse en una necesidad, que externalizan, desprecian o usurpan y la alta cocina, que más practican ellos, en el placer

gourmet y en cultura. La filosofía patriarcal diferencia entre necesidad (fisiología, vida, naturaleza) y libertad (placer espiritual, cultura). Mientras a las mujeres la necesidad no nos quita la libertad, nos da principio de realidad, la necesidad es la vida, también la cultura es necesidad.

Veo hombres que no tienen en cuenta esa sabiduría femenina, ocupan el centro de la casa, desde esas cocinas abiertas, como ocupaban antes el centro del mundo, y haciéndolo nos traen mucho sufrimiento y desconcierto. Desconciertan porque nos hacen creer que esa es una buena manera de estar en las cocinas, pues, nos dicen, se trata de compartir, de convivir, de liberarnos del destino femenino. Cuando en realidad arrasan con la autoridad femenina que desde siempre ha estado ahí, arrasan con el origen, con lo que las mujeres habíamos aprendido a hacer con unas sobras. Un saber precioso, una competencia inaudita: la de convertir la necesidad en libertad.

Otros hombres nos siguen en la cocina, no sé si obedeciendo a su propia necesidad de orden simbólico de la madre, reconocen el vínculo, intuyen la sabiduría, se colocan en ellas sin usurpar y con tiento, y juntos vamos aprendiendo a convivir en las cocinas.

Sé que a algunos les cuesta acoger y reconocer el exceso femenino (como me cuesta a mí a veces acoger el de mi madre, el de otras mujeres y el mío). Les asusta dejarse dar, entrar en ese juego relacional lleno de imprevistos, les aplasta la grandeza femenina, les recuerda su propia miseria irresuelta, reenviada o transformada en usurpación. No les sale aprender de nosotras, creerse que la política de las mujeres cambia el mundo, es ese obstáculo en la relación entre sexos que Lia Cigarini llamó (no recuerdo dónde) la “perdurable incredulidad masculina”.

Y no sé si es por eso por eso muchas tiran las preciosas sobras. No encuentran la fuerza suficiente que desplace las otras sobras, las que tienen que ver con la adicción

patriarcal que hace de ese obstáculo fuente de sentido otra vez y nos encalla, como se encallan los garbanzos con el agua fría.

¿Qué está pasando hoy con nuestras sobras, con nuestra desproporción, con nuestro más femenino?

Como con las sobras primeras, esas que aguardan la llegada, en mí se produjo algo parecido a una espera que en realidad era un escudarme detrás de otras para que se acercasen a lo que yo traía, y que ni yo misma sabía. Una espera hecha de miedos nacidos de un quiebro muy grande, demasiado grande, el que te empuja a pasar de la miseria a la grandeza. De las sobras como desperdicio a las sobras de la felicidad. He necesitado tiempo, el tiempo de los guisos largos y trabaditos, el abrazo de mis hijas, y destilar mucha experiencia en relación con otras para liberarme de mi propia desconfianza, manifestada por medio del orgullo, la impaciencia y la pereza. Hoy en día mi deseo es, como el de muchas, el de poner en juego ese más femenino en todos los contextos.

Ya lleva tiempo ocurriendo, está poniéndose en juego en todos los lugares, empezando por las casas pero también en la vida pública. Los ajustes los vamos haciendo en la una y en la otra. Pues en la una y en la otra queremos estar enteras. Ajustes que son necesarios porque esa excelencia femenina no se conforma más con la marginalidad, nos urge llevarla al centro del mundo porque ya estamos en él. Es la excelencia de un cuerpo que te da una sabiduría vital; es la desproporción que moviliza a millones de mujeres en todo el mundo ante los casos de injusticia y de violencia machista; es la excelencia que nos lleva a fundar y liderar iniciativas y actividades desde el sentido libre de ser mujer, que es el que tiene como orientación política la capacidad de apertura a lo otro; es el exceso que las extranjeras llevamos por el mundo contaminado y enriqueciendo las culturas y los pueblos; pero también es la desproporción que nos lleva a perseverar en el amor reanimando y

compensando una y otra vez relaciones moribundas; a sostener la relación o la casa nosotras solas; a no ceder en indicarles el camino, a unas y a otros, dejándonos la piel en ello. Está bien la generosidad que encierran las sobras y los excesos pero hay que ir desbrozando el camino de lo que sobra, tirando sobras, las patriarcales pero también las nuestras, esas de origen femenino como las que tienen que ver precisamente con una grandeza y una disparidad, la más grande, la que da la vida; desproporción que en ocasiones nos damos cuenta de que se da por supuesta, damos por supuesta; en otras ocasiones nos sorprende nuestra propia incredulidad, incluso cuando parece todo lo contrario, cayendo en un nuevo exceso, el de la incesante búsqueda del espejo que nos engrandece. Y todo eso, claro, nos desangra.

El camino no es sencillo. Requiere mucha política: cuerpo y relación. Vivir de las sobras, de nuestros recursos puede ser un buen atajo que nos lleva rápidamente a un lugar donde sentimos reparadas de la dialéctica, en la que tropezamos buscando el reflejo de la grandeza y encontramos miseria y agotamiento; pueden ser la cuneta donde sentarnos a saborearlas y esperar que lleguen otras y otros para hacer camino juntos o simplemente hasta entender qué paso he de dar después; pueden ser el sendero que nos lleve hacia ese lugar en que la excelencia femenina encuentre por fin el espacio que nos da la felicidad; dejamos que nos acompañen en las bifurcaciones que encontramos en el recorrido y que a veces nos obligan a una elección improvisada, qué dirección tomar y cuál desechar. La sabiduría que nos dan las sobras excelsas, esas que decido guardar, nos ayudan a arriesgar, a elegir bien aun sabiendo que también las mediaciones fallidas dejan la huella del crecimiento político en una. Y en la otra.

Hacer espacio a nuestras sobras es abrir nuestras memorias de agua a aquellas aventuras infantiles en las casas de las abuelas que olían a la canela y el limón del arroz con dulce, a chocolate con magdalenas recién

horneadas, a arroz con conejo con sabor al tomillo del campo manchego. Olores que duraban días como sus sobras. Con esos olores y con los ojos chispeantes de mi abuela Paca mientras cantaba en la puerta de la calle y reía con todo el cuerpo nunca tuve ningún miedo.

Recepción del artículo: 5 de abril de 2018.

Aceptación: 5 de mayo de 2018.

Palabras clave: Cocina - Orden simbólico de la madre - Autoridad femenina - Nutrición.

Keywords: Cooking - Kitchen - Symbolic Order of the Mother- Feeding.

**notas:**

<sup>1</sup> Sobre el Grupo Trabajo de mujeres que hablan y, a veces, escriben, “El placer espiritual en el Grupo Trabajo”, en esta revista, 50 (2016), pp. 94-103.

<sup>2</sup> Luisa Muraro, “La schivata”, en Diotima, *Immaginazione e politica. La rischiosa vicinanza fra reale e irreale*, Nápoles: Liguore, 2009, pp. 6-7.

<sup>3</sup> Clarice Lispector, *Restos de Carnaval*. Este cuento forma parte de un grupo de cuentos recogidos bajo el título *Felicidad clandestina* (1971) que aparecen recopilados en *Cuentos reunidos*, Madrid: Siruela, 2008, pp. 265-268.

<sup>4</sup> María-Milagros Rivera Garretas, “Hablando de *La Rebelión de los cuerpos*”, en María-Milagros Rivera, *El amor es el signo. Educar como educan las madres*, Madrid: Sabina, 2012, p. 175.

<sup>5</sup> Lia Cigarini, “El trabajo es mucho más que una mercancía”, en *DUODA. Estudios de la Diferencia Sexual*, (40) 2011, pp. 160-161.

<sup>6</sup> Traducido del italiano por María-Milagros Rivera Garretas.

<sup>7</sup> Laura Mora Cabello de Alba, *Me rindo: aceptar y resistir el ser mujer*, conferencia en el Seminario de Primavera de Duoda, Barcelona, 9 de mayo de 2009, publicada en *DUODA. Estudios de la Diferencia Sexual*, 37 (2009), pp. 103-112.

<sup>8</sup> Christiane Northrup, *Cuerpo de mujer, sabiduría de mujer. Una guía para la salud física y emocional*, Barcelona: Urano, 2002, p. 41y ss.

<sup>9</sup> Recojo el interesante debate que tuvo lugar en la Asamblea Constituyente italiana en mi artículo, “Le madri costituenti e il lavoro femminile”, publicado en el libro coordinado por Lorenzo Gaeta, *Prima di tutto il lavoro. La costruzione di un diritto all'Assemblea Costituente*, Roma: ediesse, 2014.