

IV Jornada Académica Ciencia y Cultura de la Alimentación

“¡Ay amá, prendé el fogón!” El papel de las mujeres en la producción y reproducción de las cocinas.

Programa de Gastronomía

Objetivo general

Presentar, reflexionar y comprender las dinámicas socioculturales en torno a la reproducción y producción de las cocinas en Colombia por parte de las mujeres.

Justificación

“De niña, me resistía al llamado de mi madre para aprender a su lado a hacer de comer. Rechazaba este trabajo de mujer, puesto que nunca se proponía lo mismo a mi hermano (...) Con una partida temprana de la casa familiar, hice, como muchos otros, el aprendizaje de la comida en común, alimentos de colectividades carentes de sabor e identidad, comedores ruidosos y tristes (...) Pero todavía durante mucho tiempo consideré como elementales, convencionales y prosaicas, por tanto un poco estúpidas, las habilidades femeninas que presidían la compra de comestibles, su preparación y el orden de las comidas (...) Sin embargo, mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores (...) [Y de este modo,] descubrí poco a poco no el placer de comer buenos platos (me atraen poco los deleites solitarios), sino mucho del placer de manipular [diferentes alimentos] (...) Me había provisto; subrepticamente, sin recelo alguno de mi parte, del placer secreto y tenaz de *hacer de comer*”. (Giard 1999, 154-156).

Las prácticas y saberes asociados a la provisión y preparación de alimentos han sido portados y reproducidos a lo largo de la historia a través de las figuras femeninas que han alimentado (Cruz 1991, Giard 1999) nuestros cuerpos y espíritus. El papel predominante de las mujeres en la cocina -su identidad y autoridad ensalzada por la soberanía de los fogones- conforman un universal cultural (Counihan 1999) que sazona los paladares de grandes y pequeños. Las madres que alimentan a sus hijos y familiares; las mujeres que realizan las actividades domésticas de hogares diferentes a los suyos; las cocineras que avivan los platos de los comensales que a diario robustecen los restaurantes y mesas en todo el mundo; son ellas quienes, a través de la historia, han llevado consigo las prácticas y saberes de la cocina. De manera que, cocinar, hervir, alimentar y nutrir son verbos y actividades que han hecho parte del repertorio de los quehaceres y saberes femeninos que han condimentado -desde los más cotidianos, hasta aquellos que han marcado de manera especial- los espacios en donde la comida toma lugar en nuestras vidas. No obstante, estas labores y conocimientos, sus saberes y sabores, no han sido acompañados de la visibilidad y valorización que tanto merecen.

Ocultas y subrepticias por su materialidad y repetición -día tras día, entre uno y otro plato de comida- sumergidas en la invisibilidad y los secretos que se aguardan y permanecen latentes en los espacios domésticos y cocinas de nuestros hogares, están aquellas mujeres y la importancia de sus actividades culinarias. Al hervir la sopa y al fritar los patacones; todos los

días, entre 3 y más veces al día, en cada bocado que compartimos (Pazzarelli 2010). Ellas; mujeres, desde diferentes espacios, labores y ocupaciones, producen y reproducen la cocina que hoy conocemos, saboreamos y nos llena de vitalidad.

De este modo, son ellas: las mujeres que cocinan desde el empleo doméstico, las cocineras de las distintas Plazas de mercado, las chefs y cocineras de restaurantes nacionales e internacionales, las mujeres sabedoras y portadoras de la tradición de las cocinas del mundo, así como otras y variadas figuras femeninas inmersas en el mundo de la cocina, quienes queremos resaltar y destacar mediante la realización de la próxima Jornada Académica Ciencia y Cultura de la Alimentación.

Por consiguiente, el Programa de Gastronomía de la Universidad de La Sabana desde el Departamento de Ciencia y Cultura de la Alimentación, organiza la IV Jornada Académica, denominada: “**¡Ay amá, prendé el fogón!**” **El papel de las mujeres en la producción y reproducción de la cocina**”, que contará con la participación de académicos, expertos y cocineros que discernirán en torno a esta temática. Así mismo, se realizará la conformación de mesas de trabajo por parte de estudiantes e invitados, que enriquecerán e impulsarán la Jornada alrededor de tres temáticas seleccionadas: (i) la economía del cuidado, (ii) la cocina productiva y reproductiva, y (iii) la memoria y los afectos en la cocina.

Conferencistas

-Debora Gorbán: PhD en Ciencias Sociales de la Universidad de Buenos Aires, y PhD en Sociología de la Escuela de Altos Estudios en Ciencias Sociales en París. Actualmente es Investigadora Asistente en COINCET de la Universidad Nacional de San Martín en Buenos Aires, Argentina, ha desarrollado investigaciones relacionadas con el trabajo de las mujeres, el trabajo informal, las representaciones sobre el trabajo y la desigualdad. Sus temas de investigación reales están relacionados con las transformaciones laborales y sus consecuencias en las experiencias de los sectores populares, las etnografías del trabajo y las fronteras sociales entre clases y los conflictos hacia la desigualdad.

-Jennifer Rodríguez: Cocinera colombiana, propietaria del restaurante Mestizo Cocina de Origen en Mesitas del Colegio. Fue ganadora del programa Cocineros en su tercera temporada de la cadena Fox, y condujo el programa Tres Minutos junto al chef mexicano Antonio Delivier.

Luz Dary Cogollo: Cocinera colombiana y referente en la gastronomía tradicional del país, propietaria del restaurante Tolú ubicado en la plaza de mercado "La Perseverancia". Ha sido nominada en varias ocasiones a los premios La Barra, y fue merecedora del premio al mejor Ajiaco de Bogotá.

-Ana Belén Charry: Cocinera colombiana, finalista del programa Master Chef, antropóloga de la Universidad de los Andes. Propietaria y líder de la propuesta culinaria y de investigación “La Chefchita”, un bus escalera que viaja por el territorio colombiano en búsqueda y promoción de los saberes y sabores de la gastronomía colombiana.

Mesas de trabajo

- Mesa de trabajo 1: hacer de comer – la economía del cuidado

En esta mesa se pretende abordar el tema de la cocina como una de las aristas de la *economía del cuidado*. Esta categoría se utiliza para denominar los trabajos que generalmente se les ha asignan a las mujeres en el ámbito privado (que puede ser remunerado o no) para el bienestar de otros. Es decir, es la “fuerza de trabajo (...) [que reproduce y mantiene] actividades que involucran las tareas de cocina y limpieza, el mantenimiento general del hogar y el cuidado de los niños, los enfermos y las personas con discapacidad” (Salvador, 2007).

- Mesa de Trabajo 2: cocinar en casa y cocinar en un restaurante - producción y reproducción de la comida

En esta mesa se pretende discutir cómo la producción, distribución y comercialización en los espacios públicos difiere de la reproducción de los alimentos de los espacios privados. Preguntándonos por el valor que se le da a cada una de las personas que se desenvuelve en las actividades de cocinar para otros en ambas esferas ¿Por qué les asignamos ese valor social, cultural y simbólico a cada espacio y a los trabajadores en estos? ¿Qué relaciones de poder se empiezan a entretener?

- Mesa de trabajo 3: Memoria y afectos desde la cocina

En esta mesa se abordará cómo la comida recrea una historia personal, familiar y sociocultural. Al recordar un plato no sólo se habla de sus ingredientes, se habla del espacio geográfico, de la persona que lo cocinaba, de las emociones que causa el plato (los afectos y afectaciones que produce el mismo). Hablar del plato favorito es narrar los olores, sonidos y sabores que provoca la proximidad con el otro, quien acompaña las comidas y quien las cocina.

Agenda Jornada

23 de abril 2019

9:30 a 10:00 – Inscripción e instalación del evento

10:00 a 10:15 – Palabras de bienvenida a los asistentes

10:15 a 12:40 pm – Desarrollo del foro académico

12:40 – Homenaje a la vida y obra de la Sra. Luz Dary Cogollo

1:00 – Break almuerzo

2:00 – Organización de los participantes en las tres mesas de trabajo

4:45 – Cierre y puesta en común de las mesas de trabajo

5:00 – Fin de la jornada

Lugar: Chía, Campus del Común, Auditorio David Mejía Velilla.