

La cocina invisible

Nombre y apellido de la autora: Dominguez Iino, Josefina

Pertenencia institucional: Universidad Torcuato Di Tella (estudiante de grado)

Mail: josefinadomingueziino@hotmail.com

Resumen

La experiencia del comensal suele ser un momento que resulta tan efímero que se nos escapan las múltiples interacciones y relaciones de poder que existen detrás de la elaboración de un plato. En este trabajo, nos interesa analizar la representación de la mujer, en tanto su presencia y su ausencia física, en un ámbito que suele estar fuertemente ligada a ella: la cocina. Asimismo, se analizarán algunos de los estereotipos de lo que es considerado “femenino” o “masculino”, y cómo éstos se perpetúan en la gastronomía.

Nos interesa particularmente abordar los casos donde la inclusión de la mujer es considerada un elemento disruptivo en la cocina. En particular, en el cambio del rol de la mujer en su pasaje de una cocina doméstica a una cocina profesional, donde consideramos que se repite el mismo patrón de obstáculos con los que ella se enfrenta en cualquier rubro profesional dominado por hombres.

Retomando el trabajo empírico realizado con mujeres trabajadoras en el rubro gastronómico, esperamos poder dar cuenta de los procesos de subrepresentación de las mujeres en el discurso del mundo de la gastronomía, y de su consiguiente invisibilización.

Introducción

La experiencia del comensal suele ser un momento que resulta tan efímero que se nos escapan las múltiples interacciones y relaciones de poder que existen detrás de la elaboración de un plato. En este trabajo, nos interesa analizar la representación de la mujer, en tanto su presencia y su ausencia física, en un ámbito que suele estar fuertemente ligada a ella: la cocina. Asimismo, se analizarán algunos de los estereotipos de lo que es considerado “femenino” o “masculino” desde una perspectiva de género, y cómo éstos se perpetúan en la gastronomía.

A propósito de este trabajo se considera pertinente tratar los casos donde la inclusión de la mujer es considerada un elemento disruptivo en la cocina. En particular, nos enfocaremos en el cambio del rol de la mujer en su pasaje de una cocina doméstica a una cocina profesional, donde

Josefina Dominguez Iino

se considera que se repite el mismo patrón de obstáculos con los que ella se enfrenta en cualquier rubro profesional dominado por hombres. Con la intención de revelar este patrón, se relatarán algunas experiencias contadas por compañeras de trabajo en el rubro gastronómico canadiense, conocidas en una pasantía realizada en enero a marzo de 2017 en Toronto. Igualmente, se problematizará cómo la mujer es subrepresentada en el discurso del mundo de la gastronomía. Esta subrepresentación resulta en una invisibilización de la mujer en el ámbito profesional.

Para tratar estos temas, se recurrirán a las obras de Erving Goffman y Pierre Bourdieu, y también al ensayo de la socióloga Graciela Borrás. Teniendo en cuenta las temáticas que nos interesa abordar en este trabajo, Goffman nos provee como herramienta su concepto de máscara para entender por qué los roles de género se presentan como justamente esto, roles. El concepto de campo de Bourdieu nos ayuda a entender las reglas tácitas que existen dentro del rubro gastronómico que pueden llegar a crear un ambiente bastante implacable para las mujeres. Seguido por Borrás, quien nos introduce a un concepto interesante de la feminización de la cocina.

Representación y estereotipos al interior de la cocina

En el desarrollo de este trabajo comenzaremos analizando algunos conceptos clave de la microsociología de Goffman para el análisis de nuestro objeto de estudio. Luego, veremos los testimonios de algunas mujeres que trabajan en el rubro de la gastronomía. Posteriormente, se introducirán algunos conceptos de Bourdieu que nos permitirán entender las relaciones de poder que influyen sobre el desempeño de la mujer en la cocina profesional. Finalmente se verán las formas en que la mujer es invisibilizada, y en particular se verá como esto se manifiesta en la cocina profesional.

En *La presentación de la persona en la vida cotidiana*, Goffman teoriza sobre la interacción que ocurre entre actores sociales, en su sentido sociológico y teatral. Propone la idea de la máscara para analizar la manera en que se perciben mutuamente los sujetos, y para seguir con las metáforas, utiliza al teatro como marco de análisis. Explica que en una obra teatral existen tres participantes: el actor principal que se presenta bajo la máscara de un personaje, los otros actores que lo reciben con sus propias máscaras, y la audiencia que observa la interacción. Goffman

Josefina Dominguez Iino

plantea que en la vida real, estos tres participantes se condensan en dos (1997: 11). El individuo juega un papel frente a determinado grupo de individuos que a su vez es su público espectador.

En este trabajo, se extrapolarán los mismos términos al ámbito de la cocina. Nuestro actor, o mejor dicho, actriz, es la mujer que ingresa a su escenario, es decir la cocina, y se enfrenta con su audiencia, que es predominantemente masculina. Entre los varios datos que le llegan a la audiencia con la entrada de la estrella, el que nos interesa destacar es el de su sexo y las implicancias que éste tendrá sobre la forma que toma la máscara de los actores. Esta recopilación de información no es unidireccional, ya que la mujer también observa que está en mayor presencia de hombres. La mujer espera que será respetada por sus compañeros de trabajo, e idealmente habrá una interacción coherente (Goffman, 1997: 15).

Sin embargo, lo que ocurre ocasionalmente es que se genera una disrupción en esta interacción. Al enfocarse en el sexo de la nueva integrante, ambos lados construyen una máscara para adecuarse a la situación que están por definir. Se podría decir que su ingreso es disruptivo a la cocina en dos sentidos. Su mera presencia inicial afecta lo que Goffman denomina el “consenso de trabajo”, entendido como la definición total de la situación acordada por los participantes, que incluye las demandas aceptadas para el momento en que se encuentran reunidos (1997: 21). El contenido del consenso de trabajo puede variar mucho entre escenas. El hombre acostumbrado a un ambiente masculino con un consenso de trabajo determinado intentará incorporar a la mujer en el equipo de trabajo, pero tendrá en cuenta su condición de mujer, lo cual hará surgir varios preconceptos o estereotipos de género de cómo se debe actuar frente a una mujer.

Para tratar estos estereotipos de género, recurriremos a las cualidades demarcadas por Goffman en *La Ritualización de la femineidad*. En esta obra, el autor hace referencia a la manera en que la fotografía publicitaria posiciona a las modelos en base a conductas ritualizadas de género. Esto lleva a una noción de “hiperritualización” que normaliza la exageración de estas conductas como pertenecientes a las categorías de lo “femenino” y lo “masculino” (Goffman, 1991: 167). Utilizando una serie de fotos como objetos de estudio, Goffman expone algunos estereotipos de cualidades “femeninas” que considera son hiperritualizadas, como la mujer delicada, sumisa, oculta, tímida, dócil y lejana (1991: páginas 149, 151, 153, 155, 159). Estas

categorías de conductas de tipo ritual tienen como consecuencia la construcción de un ideal de interacción entre los dos sexos.

Por lo tanto, si volvemos a la situación del ingreso de la mujer a la cocina donde los hombres se atienen a algunas de estas cualidades estereotipadas pensarán que tendrán que ser más cautelosos y sensibles cuando están en presencia física con ella para que las interacciones fluyan. La mujer, percibiendo el nivel de testosterona en su nuevo ambiente, también moldeará una máscara en donde exagera su “masculinidad” en su forma estereotipada, es decir, demostrar fuerza física, independencia y poca emoción para no quebrar el consenso de trabajo. Aunque la mujer puede estar actuando con confianza e intenciones sinceras, el público puede llegar a desacreditar sus acciones porque su comportamiento no se conforma con la interacción con la que están acostumbrados a experimentar con una mujer. Ambos querrán poder controlar la conducta del otro, pero a su vez tendrán su propia idealización de lo que es ser un buen cocinero (Goffman, 1997: 15).

El segundo sentido de disrupción se genera cuando empiezan a interactuar el hombre y la mujer, ya que cada uno definió la situación de manera equivocada que resulta ser incompatible. Según Goffman, se produce una situación de anomia donde todos están confundidos e incómodos, y se quiebra la interacción cara a cara (1997: 24). Para ilustrar estas disrupciones, analizaremos algunos testimonios de compañeras que trabajan en el rubro gastronómico, a quienes se les preguntó sobre su experiencia de trabajo como mujer en una cocina profesional.

Adrienne trabajó en un restorán italiano donde el personal de cocina estaba mayoritariamente compuesto por hombres, lo cual ella expresa claramente al denominarla una especie de club de varones (“a bit of a boys’ club”). Era de las pocas mujeres que trabajaba en el sector de los hornos, una afirmación que demuestra que incluso dentro de la cocina hay una división sexual del trabajo: los hombres están cerca del fuego mientras las mujeres pueblan el área de la pastelería. Adrienne recuerda que al inicio de su tiempo en la cocina italiana solía recibir comentarios como “¿necesitas ayuda con eso?”. Reconoce que no tenían intenciones de ser condescendientes, pero igualmente sus comentarios demostraban que para ellos, ella era una mujer y esto venía cargado con una percepción de que era incapaz de realizar las tareas de manera independiente. Los hombres venían con la imagen hiperritualizada de la mujer como objeto delicado y limitado físicamente, y por esto pensaron que había que ayudarla en cada paso

Josefina Dominguez Iino

de su trabajo (Goffman, 1991: 168). Aquí se generó una confusión de capacidades, ya que cada uno entendió la situación de manera distinta. Sin embargo, ella cuenta que con el tiempo dejaron de hacer estos comentarios porque se dieron cuenta de que ella lo podía hacer sola, y así se evitó una situación de anomia permanente.

Shani expresa que por lo general, en sus experiencias de cocina, no siente diferencia de trato con el resto del personal. Pero adentrándose en los casos particulares, cuenta sobre una experiencia que tuvo de discriminación en una panadería italiana. Allí el *chef de cuisine* creía que las mujeres no tenían lugar en las cocinas profesionales, y por esto mismo, las mujeres sentían que estaban constantemente bajo evaluación y que debían esforzarse más que los hombres para ser respetadas.

Meaghann admite que en varios casos tuvo que “sacrificar” su femineidad y mostrar una máscara distinta a la que se acostumbra a usar para ser aceptada en una cocina dominada por hombres. Incluso aún siendo *sous chef*, su rango no es suficiente para que su equipo respete su opinión y acepte sus decisiones, como sí lo hacen con su equivalente masculino. Las demandas que Meaghann considera aceptables para la situación definida, no lo son para una parte de su equipo.

En la experiencia de Lauren, ella nota que las mujeres suelen ser más “mimadas” por lo que si cometen algún error, se les habla con más tranquilidad, y menos públicamente en frente de los demás. También cuenta que en cuanto tareas que requieren fuerza física, ha sido ninguneada a pesar de mostrar ser capaz de realizarlas.

Amélie, al igual que Meaghann, admite que ha tenido que “reducir su femineidad” para ser respetada frente a sus compañeros. Si pide ayuda para llevar ingredientes pesados de un lado para otro, sus compañeros se burlan de ella diciendo “pobrecita” por no poder hacer las cosas como ellos. Amélie también cuenta sobre una experiencia de anomia que se había dado en una empresa donde había trabajado. Unos años antes de que ella comenzó a trabajar ahí habían dejado de contratar a mujeres porque consideraban que su presencia generaba un “mal ambiente” de trabajo en la cocina. En realidad, el “mal ambiente” era consecuencia de los casos de acoso sexual que hubo de parte de los empleados hombres hacia las mujeres. En este caso, se puede ver como las disrupciones del consenso de trabajo llegan a tal punto que las interacciones no se pueden realizar porque los actores definen la situación de manera distinta y, por lo tanto, sus

acciones son incompatibles. Consecuentemente, se generó una anomia de reclutamiento laboral de mujeres.

La experiencia de Kim se distingue de las demás porque ella considera que nunca tuvo que cambiar su comportamiento ante otros en una cocina profesional. Admite que su forma de ser es favorecida en una cocina, ya que al ser la hermana mayor en su familia, asumió una actitud de líder y protectora. Por lo tanto, siempre tuvo un carácter fuerte. Cuenta que ha observado compañeros y compañeras cambiar su comportamiento para aparentar ser superiores y que el trato distintivo se ve en ambos sexos. Tanto un hombre como una mujer pueden ser marginalizados por exhibir cualidades estereotipadas de lo “femenino”.

Campo de poder, campo culinario: la alta cocina y lo femenino

Alejándonos un poco de la microsociología de Goffman, pasaremos a Bourdieu. En *Una invitación a la sociología reflexiva*, el sociólogo francés introduce la idea de romper con la conceptualización dicotómica de la sociedad y el individuo. En lugar de pensar a los agentes sociales divididos en grupos, propone pensarlos de manera relacional. Esto implica pensar en un espacio de relaciones o en la existencia de lo que él denomina “campos de poder” (Bourdieu, 2005: 320). Existen campos de varios tipos, como el académico y el religioso, o en nuestro caso, el culinario. Cada campo de poder funciona de acuerdo con sus propias reglas y dentro de él se producen luchas constantes entre los agentes que desean cambiar estas reglas y aquellos agentes que quieren prolongarlas.

El campo de la alta cocina de por sí puede llegar a ser un ambiente hostil independientemente del sexo de sus integrantes. Sin embargo, por los estereotipos que se han perpetuado, se propone caracterizar al campo culinario como un campo predominantemente “masculino”. Al caracterizarlo de esta manera, implica que la mujer, por no ser hombre, es inmediatamente excluida de él y aquellas mujeres que ingresan es porque, si se permite utilizar el término de Bourdieu, poseen cierto capital. Éste puede tomar varias formas, empezando por el clásico, es decir el económico, y luego también el capital social y el cultural (Bourdieu, 1993: 109). Si investigamos a las chefs femeninas cuyos restaurantes han recibido estrellas Michelin¹, nos

1 Calificación utilizada en las Guías Michelin, una serie de guías prestigiosas de restaurantes y hoteles que publica la compañía francesa de neumáticos anualmente. Tres estrellas es la máxima calificación y una, la mínima para tener mención en la guía.

Josefina Dominguez Iino

daremos cuenta de que además poseen un capital social y cultural significativo. Tomemos el caso de Dominique Crenn quien fue nombrada mejor chef femenina de 2016. Fue adoptada por una familia donde la madre era una cocinera que le gustaba aventurarse en distintos estilos de cocina, y el padre, amigo de Charles de Gaulle, la solía llevar a cenar de chica con un amigo que era un famoso crítico francés de restaurantes. Es evidente que posee un capital cultural y simbólico altamente valorado en el campo culinario. Además, si trazáramos un vínculo con lo dicho sobre Goffman, aquellas mujeres que exhiben cualidades “masculinas” y se adhieren a este clima de las cocinas, son favorecidas y permitidas en el campo. También se podría añadir que las chefs mujeres que han ganado premios de gran prestigio, como las estrellas Michelin, muestran una tendencia a poseer cierto capital corporal debido a su tez blanca, que se transforma en capital simbólico. Mientras, si observamos a los ganadores de la categoría de hombres, vemos más diversidad en cuanto este aspecto. En fin, estos factores determinados por los grupos dominantes actúan como guardianes de las fronteras que delimitan al campo y deciden quiénes son dignos de recibir el título prestigioso.

Bourdieu explica que cada sociedad impone una agenda de temas que son dignos de ser discutidos o investigados (Bourdieu, 2005: 334). En el campo culinario, los que son recordados y mediatizados son los chefs hombres a pesar de la existencia de mujeres con la misma o, en algunos casos, mejor calificación que ellos. La chef francesa Eugénie Brazier es un claro ejemplo de esta invisibilización. Es posible que su nombre no suene familiar, pero sí lo es el de su discípulo, Paul Bocuse. El renombrado chef, cuya asociación con el prestigioso premio Bocuse d'Or no es equivocada, ha tenido más repercusión que su mentora, quien fue la primer chef, hombre o mujer, en recibir seis estrellas Michelin entre sus dos restaurantes.

No es por restarle valor a los logros de Paul Bocuse, porque es un nombre respetado en el mundo de la gastronomía, pero sus aportes presentan una gran ironía. Bocuse es reconocido por introducir al campo culinario un nuevo estilo de hacer cocina, llamado *nouvelle cuisine*. Este estilo se caracteriza por elaborar comidas livianas, delicadas y hacer hincapié en la simplicidad en cuanto la presentación de las mismas. Estos rasgos contrastan con la tendencia anterior de la *haute cuisine* que se conocía por sus comidas pesadas, con alto contenido calórico y presentaciones altamente elaboradas.

Josefina Dominguez Iino

Según la socióloga Graciela Borrás, esta cocina representa una feminización de los valores culinarios. Esto se hace evidente en las cantidades reducidas, los sabores delicados, la disminución de las salsas y preparaciones tradicionales, y el protagonismo de algunos alimentos como los pescados y las legumbres por sobre otros, como la carne y los embutidos (Borrás, 2002: 163). La ironía se presenta en el hecho de que Bocuse es un machista profeso que introdujo un estilo de cocina femenino. Prefería tener a las mujeres en su habitación en lugar de su cocina, sin embargo, la femineidad manifestó su presencia a través de la comida. De alguna manera peculiar, aquello que no fue permitido encontró una manera de transmitirse y convertirse en lo que la alta cocina aspiraba ser.

Conclusión

En este trabajo se analizaron las relaciones complejas que existen en el mundo de la gastronomía con un enfoque sobre la manera en que el género de los agentes penetra las relaciones sociales y puede ser determinante en sus acciones. Las lecturas de Bourdieu, Goffman y Borrás nos ayudaron a desentrañar los elementos que permiten que la mujer sea invisibilizada en el rubro que en la vida cotidiana está íntimamente asociado a ella. Se entendió que las disrupciones en las interacciones ocurren por un choque de ideales entre los actores, y esto puede resultar en una situación de anomia. Sin embargo, a medida que interactúan los agentes se puede llegar a un consenso y se pueden establecer nuevos ideales, que generen cambios en la construcción del campo culinario. Estas negociaciones implican luchas simbólicas en las relaciones de poder que permiten que otras actrices puedan asumir el protagonismo.

Referencias bibliográficas

- Borras, G., 2002. *Cambio de Hábitos Alimentarios en Mar del Plata. Análisis de las prácticas y las representaciones*. Buenos Aires: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires
- Bourdieu, P. (1993). *El sentido práctico*. Madrid, Taurus. Capítulo 3 "Estructura, habitus, prácticas"
- Bourdieu, P. y Wacquant, P. (2005). Una invitación a la sociología reflexiva. Buenos Aires: Siglo XXI Editores. [Capítulo 3. La práctica de la sociología reflexiva. Seminario de París]
- Goffman, E., 1991. *Los momentos y sus hombres*. Barcelona: Paidós.
- Goffman, E., 1997. *La presentación de la persona en la vida cotidiana*. Buenos Aires: Amorrortu Editores.
- Tobin, J., 2002. *La Construcción Culinaria de la Nacionalidad*. Buenos Aires: Gobierno de la Ciudad de Buenos Aires

Entrevistas personales

- Adrienne, comunicación personal, 22 de noviembre de 2017.
- Amélie, comunicación personal, 22 de noviembre de 2017.
- Kim, comunicación personal, 25 de noviembre de 2017.
- Lauren, comunicación personal, 23 de noviembre de 2017.
- Meaghann, comunicación personal, 22 de noviembre de 2017.
- Shani, comunicación personal, 22 de noviembre de 2017.