

**RE-CREANDO LA RECETA DE UNA MANTECADA
VEGETARIANA.
LA COCINA COMO ESPACIO DE NEGOCIACIÓN
DE CONOCIMIENTOS Y PARA EL CONOCIMIENTO**

SANDRA PATRICIA DAZA-CAICEDO*
Investigadora independiente, Colombia



*spdazac@unal.edu.co **ORCID:** 0000-0002-6471-9693

Artículo de investigación recibido: 5 de mayo de 2020. Aprobado: 11 de agosto de 2020.

Cómo citar este artículo:

Daza-Caicedo, Sandra. 2020. "Re-creando la receta de una mantecada vegetariana. La cocina como espacio de negociación de conocimientos y para el conocimiento".

Maguaré 34, 2: 17-47. DOI: <https://doi.org/10.15446/mag.v34n2.92579>

RESUMEN

Este artículo piensa la cocina y el cocinar como escenarios de producción, circulación, negociación y subversión de conocimientos. Igualmente, señala la necesidad de una “antropología de la cocina” que reconozca el acto de cocinar y la cocina misma como asuntos importantes para la reflexión teórica. Para ello, se pregunta qué es una mantecada vegetariana y describe su preparación en una clase de cocina en Bogotá, Colombia. Primero señala que la receta escrita, a pesar de ser un dispositivo en apariencia estable, es infinitamente adaptable y está en continua transformación. Luego, mediante la recreación de la receta, se detiene en el proceso de traducción y negociación de su preparación para reflexionar sobre la cocción como un acto de coordinación entre cuerpos, ingredientes, utensilios y ambientes, y analiza cómo en tal proceso se comparten, emergen y negocian conocimientos. Finalmente, propone que cada preparación es un ensamblaje efímero que se completa solo cuando cada comensal lo lleva a la boca y nos recuerda a quienes nos dedicamos al saber académico que aún nos faltan palabras para referirnos a lo sensual y subjetivo.

Palabras clave: antropología del cocinar, cocina, conocimiento, conocimientos tácitos, materialidad, memoria, receta, sinestesia.

RECREATING THE RECIPE FOR A VEGETERIAN MANTECADA (SHORTBREAD). COOKING AND THE KITCHEN AS A NEGOTIATING SPACE OF AND FOR KNOWLEDGE

ABSTRACT

This article examines cooking and the kitchen as scenarios of production, circulation, negotiation, and subversion of knowledge. It strives for an “anthropology of cooking” that recognizes the act of cooking, and the kitchen itself as important subjects for theoretical elaboration. This article questions what a vegetarian *mantecada* (shortbread) might be and describes its preparation in a cooking class in Bogota, Colombia. First, it explores how the written recipe, despite being an apparently stable device, is infinitely adaptable and it is continually changing. Then, it recreates the recipe, paying attention to the processes of translation and negotiation entailed in making the vegetarian *mantecada*. It purports that cooking is an act of coordination between bodies, ingredients, utensils, and different environments whereby knowledge is produced, shared and negotiated. It discusses as well how each preparation is an ephemeral ensemble that is completed only in a bite and purports that as academics, we still lack words to refer to the sensual and subjective dimensions of cooking.

Keywords: anthropology of cooking, kitchen, knowledge, materiality, memory, recipe, synesthesia, tacit knowledge.

RECRIANDO A RECEITA DE UMA “MANTECADA” VEGETARIANA. A COZINHA COMO ESPAÇO DE NEGOCIAÇÃO DE CONHECIMENTOS E PARA O CONHECIMENTO

RESUMO

Este artigo pensa a cozinha e o cozinhar como cenários de produção, circulação, negociação e subversão de conhecimentos. Além disso, sinaliza a necessidade de uma “antropologia da cozinha” que reconhece o ato de cozinhar e a cozinha em si como assuntos importantes para a reflexão teórica. Para isso, é questionado sobre o que é uma “mantecada” vegetariana e descrita sua preparação em uma aula de cozinha em Bogotá, Colômbia. Em primeiro lugar, indica que a receita escrita, apesar de ser um dispositivo aparentemente estável, é infinitamente adaptável e está em contínua transformação. Em seguida, mediante a recriação da receita, é focado no processo de tradução e negociação de sua preparação para refletir sobre o cozinhar como um ato de coordenação entre corpos, ingredientes, utensílios e ambientes, e analisado como, nesse processo, são compartilhados, emergidos e negociados conhecimentos. Por último, é proposto que cada preparação é uma estrutura efêmera que é completada somente quando cada comensal a leva à boca e lembra a nós, que nos dedicamos ao saber acadêmico, que ainda nos faltam palavras para referir ao sensual e ao subjetivo.

Palavras-chave: antropologia do cozinhar, cozinha, conhecimento, conhecimentos tácitos, materialidade, memória, receita, sinestesia.

INTRODUCCIÓN¹

Este artículo tiene un doble propósito. El primero de ellos es llamar la atención sobre la cocina, el espacio físico, y el cocinar, es decir, del momento de preparación de los alimentos como escenarios de producción, circulación, negociación y subversión de conocimientos, que por lo demás son siempre compartidos. En ese sentido, el segundo propósito es reiterar con otros autores (Pazzarelli 2010; Sutton 2018, 2016) la necesidad de una “antropología de la cocina”, esto es, el acto de cocinar, las técnicas culinarias y las materialidades de la cocina como asuntos para la reflexión teórica que nos permiten entender la forma en que vivimos la vida y la negociación de relaciones sociales.

Cuando fijamos nuestra atención sobre el cocinar y no solo sobre el comer, encontramos un nuevo mundo, ya que la pregunta por la cocción implica una acción, unas manos que ejecutan dicha acción en un contexto determinado. Preguntarnos sobre el comer ignora esa parte y su respuesta inicia cuando el plato está servido y puesto en la mesa. Se omiten así aspectos importantes de la cultura y se contribuye a invisibilizar el trabajo de quien realiza la cocción.

Hay en la investigación antropológica un vacío o, por lo menos, un territorio que falta explorar más. El énfasis que han puesto los estudios antropológicos sobre el comer más que sobre el cocinar ha sido señalado por investigadores como Mintz (2003), quien notó que en general la comida se ha utilizado como medio para investigar otros aspectos de la organización social considerados de mayor relevancia, como la religión, el comercio o el parentesco. Según Farquhar (2006), uno suele comenzar con la comida, pero rápidamente el tópico se mueve a agentes psicológicos, formas sociales, fuerzas cósmicas, preceptos morales, salud corporal o memoria histórica. Se ha dejado de lado el estudio de la comida como comida y del proceso mismo de cocinar; de allí que algunos aboguen por estudiar la comida en sí misma. El trabajo más ejemplar es el de Mintz (2008) con el azúcar, pero a este le han seguido muchos otros sobre diversos productos como la leche, el chocolate, el queso,

1 Este artículo es producto de la investigación doctoral: “Cocinar es amar en silencio. Materialidades, conocimientos y prácticas en clases no formales de cocina”. Universidad de los Andes. Doctorado en Antropología Social. Esta investigación fue financiada con una beca doctoral de Colciencias.

la pasta, la quínoa, entre otros (Atkins 2016; Laszlo 2001; Paxson 2013; Serventi y Sabban 2000; Terrio 2000). Pazzarelli (2010), por ejemplo, se pregunta “si en los Andes nada se come crudo y es esencial que los recursos sean transformados de formas particulares, ¿cuál es el lugar que estas técnicas de transformación –las técnicas culinarias– tienen en los análisis antropológicos?” (163).

Este desinterés en las técnicas será explicado por Mintz (2003) como consecuencia de que los primeros antropólogos eran hombres y, por lo general, el trabajo en las cocinas era hecho por mujeres. Este autor recuerda los volúmenes de recetas de Franz Boas y los estudios de Malinowski sobre los habitantes de las islas Trobiand, que relacionan el cultivo de ñames, los festines, la magia y las jefaturas. Pero en realidad estos se ocupaban de lo que representaba la comida para el orden social, más que “cómo desollar un conejo, secar en rejillas salmón, preparar cerveza o fabricar ollas” (Mintz 2003, 23).

Por su parte, David Sutton, en sus textos *Cooking in Theory* (2018) y *Anthropology of Cooking* (2016), aboga por una antropología de la cocina y el cocinar, en la que se reconozca la significancia de *cocinar* como cocinar, de *cocinar* como parte de la vida cotidiana de las personas y su análisis como un lugar para producir teoría:

Con pocas excepciones notables, la cocina ha sido ampliamente negada como un tema etnográfico en los estudios contemporáneos de la alimentación y más aún como un sitio de reflexión teórica. [...] No quiero sugerir una teoría exógena que pueda explicar “qué es cocinar”, por el contrario quiero sugerir un enfoque sobre el cocinar que ilumine la práctica en sí misma y muestre su relevancia a preguntas teóricas sobre la continuidad cultural y el cambio o cómo ocurre la historia, o lo que yo voy a llamar el cambio en acción. (Sutton 2016 2-3, traducción propia)

A partir de una revisión de trabajos, en su mayoría antropológicos, se pregunta este autor qué es cocinar, y propone seis posibles abordajes para responder etnográficamente esta pregunta: a) cocinar como poder (u opresión) e identidad; b) cocinar como conocimiento; c) cocinar como agencia; d) cocinar como valor; e) cocinar como habilidad incorporada, memoria y aprendizaje sensorial; y f) cocinar como un riesgo cotidiano. Algunos de estos asuntos han sido abordados en Colombia

con etnografías como las de Ortiz (2016) y Camacho (2011), quienes en contextos rurales muestran la importancia del cocinar, los aspectos incorporados y sensoriales, y cómo las nociones de fuerza y vitalidad se traducen en la cocina y los alimentos.

El presente artículo se desarrolla en un contexto urbano y hace énfasis en la idea de la cocina y el cocinar como un sistema de conocimientos o como un espacio donde se producen, encuentran y negocian diferentes formas de conocimiento y del cocinar como habilidad incorporada, de memoria y aprendizaje sensorial. Este es resultado de una investigación etnográfica de dos años en cursos de cocina en una caja de compensación en la ciudad de Bogotá, Colombia, que tuvo el objetivo de comprender cómo los conocimientos y las narrativas científicas sobre la alimentación en relación con la salud afectan las prácticas cotidianas de preparación y consumo de alimentos.

De este modo, analicé cómo estas narrativas circulan y se reproducen en las cocinas, se materializan en ingredientes y artefactos concretos, y negocian con otras formas de conocimiento sobre la alimentación y la salud, revelando cómo el cocinar es una práctica sociomaterial de producción y negociación de conocimientos.

Durante más de un año asistí a clases de cocina básica, saludable, *light*, vegetariana. Realicé observación participante, entrevistas a docentes y estudiantes, así como sesiones de cocina en casa con algunas personas que conocí en los cursos. Este artículo se concentra en dos cursos de cocina vegetariana, a los que asisten entre ocho y quince personas. Los cursos de la mañana suelen reunir personas desempleadas, amas de casa, empleadas domésticas y personas mayores recién pensionadas de estratos medio alto. También hay jóvenes que están decidiendo una profesión y considerando la cocina como una opción. A los cursos de la noche, por lo general, asisten personas empleadas, con rango de edad entre los treinta y los cincuenta años, de estratos medio y medio-bajo que quieren mejorar sus habilidades culinarias y prácticas alimenticias, así como en algunos casos considerar la comida como una fuente alternativa de ingresos. En ambos contextos priman las mujeres. Las profesoras en su mayoría eran mujeres mayores de cuarenta años, con formación técnica y experiencia superior a diez años, quienes previamente habían trabajado en restaurantes y en entidades educativas como el Servicio Nacional de Aprendizaje (SENA).

Tanto estudiantes como profesoras, a través de mi presentación y firma de consentimientos informados, conocían mi doble intención de aprendizaje: aprender sobre cocina *como* ellas y aprender sobre la práctica del cocinar *con* ellas. En este artículo sigo paso a paso la preparación de una receta hecha en las clases: la de una mantecada vegetariana. El artículo está dividido en tres partes: en la primera, muestro cómo la receta escrita, a pesar de ser un dispositivo en apariencia estable, es infinitamente adaptable y está en continua transformación, siendo evidencia de cambios tecnológicos, sensoriales, de hábitos alimenticios y de organización social del tiempo; en la segunda, sigo la recreación de la receta en la clase para mostrar cómo se comparten conocimientos, cómo emergen conocimientos tácitos, cómo ocurre el proceso de traducción y negociación de la receta con los términos de quien cocina, con lo que considera saludable, con la agencia los ingredientes y utensilios, con la adecuación a los sentidos, entre otros, para reflexionar sobre la cocción como un acto de coordinación entre cuerpos, ingredientes, utensilios y ambientes; en la tercera parte me pregunto si una mantecada vegetariana es una mantecada, para mostrar cómo cada preparación es un ensamblaje efímero, que se completa solo cuando el comensal lleva la composición a la boca, y para señalar cómo en la academia aún carecemos de palabras para referirnos a lo sensual y subjetivo, y cómo el conocimiento culinario feminizado le recuerda al académico que, si el bocado no es probado por el comensal, su existencia no es completa.

LAS RECETAS. RECREANDO Y SUBVIRTIENDO CONOCIMIENTOS

La receta y los libros de cocina con sus compilaciones de recetas son el método escrito por excelencia, a través del cual se ha intentado sistematizar el conocimiento culinario. Las recetas han sido una de las formas clásicas para compartir conocimientos de cocina y un dispositivo de transmisión cultural sumamente poderoso. Una receta es un vehículo lingüístico de conocimiento, un plan logístico para la acción material, un documento social (Schlanger 1990).

Numerosos autores (Appadurai 2008; Chesterton 2008; Fleites-Lear 2012; Folch 2008) han estudiado los libros de cocina y sus recetas, y han mostrado cómo estos han sido una herramienta fundamental para la creación de cocinas nacionales y para mitologizar los orígenes de la producción cultural de la cocina (Folch 2008). Este particular

tipo de literatura ha ayudado a promover el intercambio de alimentos y conocimientos entre regiones, clases y grupos étnicos, así como cambios en los hábitos alimenticios de diversas poblaciones. Los libros de cocina supusieron el esfuerzo de especialistas para normalizar el régimen de la cocina, transmitir la tradición culinaria y dar a conocer las propias tradiciones (Appadurai 2008), pero también contribuyeron a la incorporación de prácticas extranjeras y a la exclusión de prácticas culinarias de las minorías (Duque y Van Ausdal 2008). Estos textos han sido parte del proceso civilizador y crítico para el mantenimiento y la reproducción de las jerarquías de clase a través del despliegue del alfabetismo y el conocimiento experto, así como de la expansión de la lógica del capitalismo de mercado en la mercantilización del conocimiento culinario mediante el capitalismo impreso (Anderson 1993).

Las recetas circulan también a través de otros medios de comunicación: etiquetas de alimentos, manuales de electrodomésticos, cuadernos de familia, revistas, boletines, redes sociales, programas de televisión, entre muchas otras. Para Soluri (2003), las recetas son un mecanismo a través del cual se trajo la racionalidad científica a la cocina con ingredientes medidos con precisión, información nutricional sobre las comidas expresadas en términos de componentes químicos y técnicas de ahorro de tiempo relacionadas con la preparación de alimentos. Estas han sido también funcionales a las políticas nutricionales. Milaneseo (2010) relata cómo, con el propósito de disminuir el consumo de carne en Argentina, el Departamento de Salud contaba con una línea directa que en 1952 había recibido 1.455.385 de llamadas preguntando por la receta recomendada del día. Hoy en día, algunos países como Brasil, ante las críticas al “plato saludable”, han optado por los recetarios como mecanismo para dar consejo nutricional (Ministério Da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica 2014).

Sin embargo, las recetas no son simplemente conocimiento inscrito o la circulación de mercancías, sino que también operan en los ámbitos de la memoria y la imaginación. Hay una nostalgia inherente a la receta que involucra recordar y recapturar un evento que ocurrió antes. La imaginada iterabilidad de la receta es su característica definitoria (Folch 2008). Es así como los cuadernos de recetas de la abuela o de la madre pasan de generación en generación o, cuando a un comensal

le gusta la comida, muchas veces la primera reacción es preguntar por la receta con la esperanza de poderla repetir.

Algo similar ocurre en los cursos de cocina, donde los estudiantes siempre están ávidos de conocer las recetas de cada curso, que son compiladas y atesoradas en carpetas donde se conservan con el propósito —no siempre realizado— de repetirlas algún día para sus comensales.

Sin embargo, quien haya cocinado alguna vez sabe que seguir una receta es ciertamente una tarea difícil y, en ocasiones, frustrante. La mayor parte de las veces, el plato no sale como en la foto y, otras, ni siquiera resulta un producto comestible. Farquhar (2006) dice que los libros de cocina son un archivo de conocimiento compartido, pero que su utilidad depende de un cuerpo de conocimiento tácito, mantenido solo por unos pocos lectores:

La diferencia entre batir y mezclar, el color amarillo de unas cebollas salteadas, esta clase de conocimiento es más asumido que articulado. Y sólo quienes se han involucrado en la labor de cocinar, al menos como aprendices, saben cómo leer un libro de cocina. La experiencia es crucial. (Farquhar 2006, 145, traducción propia)

De allí que las profesoras de los cursos de cocina se esforzaran por enseñar lenguajes y maneras que permitieran navegar a sus estudiantes en la vida cotidiana, entre otros, por las páginas de los libros y *blogs* de recetas. Las recetas son un dispositivo importante en las clases, más para los estudiantes, que siempre requerían de estas como una guía para la acción y aprendizaje, que para las profesoras, que solo en ocasiones muy precisas volvían a ellas y, a veces, como veremos, iban en su contra.

Las recetas eran especialmente tenidas en cuenta en dos momentos de la clase: como un recordatorio para los ingredientes de la siguiente clase, es decir, como un acto de planeación de las compras, y al comienzo de cada sesión, como preludeo a la explicación mucho más detallada que la profesora daba. El profesor José, por ejemplo, solía decir: “Acá tengo guías de las preparaciones; aquí al respaldo están los pasos, pero aquí no dice todo; aquí hay unas pautas, pero el paso es cuando yo empiezo mi clase a las nueve en punto, y empiezo, ¿listo?” (Diario de campo 4).

Otro momento importante de la receta ocurría al terminar las explicaciones y los estudiantes debíamos empezar a trabajar. Así como

la autora ante la página en blanco siente vértigo, el cocinero principiante vuelve a recurrir a la receta para poder empezar una vez ha recibido las instrucciones de los profesores. Sin embargo, en las clases las cosas nunca pasaban como decía en las recetas, pues al momento de hacerlas empezaban a circular todo tipo de dudas, pero también de conocimientos de profesores y compañeros. Al cocinar, al ejecutar la receta, se van recordando cosas que se saben y no han sido sistematizadas, porque responden al contexto, conocimientos tácitos y sinestésicos y criterios de decisión que no son verbalizables, ya que, como diría Polanyi (1966), “sabemos más de lo que podemos decir” (8).

Cocinando una mantecada vegetariana

Una de las recetas escritas que recreamos en clase fue la de una mantecada vegetariana. De todas las recetas, esta fue una de las que más llamó mi atención, porque mi padre boyacense amaba la mantecada y porque una mantecada vegetariana es una suerte de contradicción. La palabra *mantecada* viene de *manteca*; si uno busca en el *Diccionario de la lengua española* de la Real Academia Española (RAE) o en el *Larousse cocina*, la acepción es “un bollo amasado con manteca de cerdo”, que como dicta la receta más antigua conseguida de 1846 contiene además una gran cantidad de huevos:

Mantecadas

Una libra menos dos onzas de manteca de vaca, una libra corrida de azúcar, trece huevos frescos y diez y siete onzas de harina.

Modo de hacer el bate

Primeramente se bate muchísimo la manteca por espacio de una hora sin descansar un instante y á una misma mano, se hace en un perol que no sea muy pequeño ni grande de suerte que quede muy espesa y blanca, enseguida se echa el azúcar y se vuelve a batir como hora y media, después se va echando huevo por huevo batiendo cada uno hasta trece quitándoles las galladuras de día de manteca de vaca y jícara y media de aguardiente anisado y un limón rallado y la harina que admite la masa. Receta de Mantecada de 1846 aparecida en el libro *Nuevo arte de la cocina*. (Anónimo 1846)

La mantecada es una tradición, pero las tradiciones son fenómenos de continuidad y tendencias hacia la invención, como lo mostraran Hobsbawm y Ranger (1983). Adapon (2008) recuerda que la palabra *tradición* viene del latín *tradere*, que significa “transmitir”, lo que evoca movimiento; por lo tanto —afirma la autora—, las tradiciones no deben ser pensadas como estáticas y rígidas en el tiempo, sino que, por el contrario, pueden ser definidas como hábitos y valores de una cultura que son transmitidos de una generación a otra. Por supuesto, en lo que se refiere a la cocina y los sabores, que parecen personales y efímeros, es difícil precisar qué es lo que se transmite exactamente, ya que a medida que crecemos aprendemos hábitos y valores culinarios en contextos que dan origen a lo que luego definimos como tradicional, pero junto a ello vamos recopilando lo que podemos de libros, medios de comunicación y otros medios. “Estos hábitos y valores, combinados con creatividad, conocimiento y habilidad culinaria, afectarán el resultado de los platos cocinados” (Adapon 2008, 14), así que las tradiciones son prácticas de vida dinámicas que son “infinitamente adaptables” (Sutton 2006, 106).

Una de esas adaptaciones es la versión vegetariana de la tradicional mantecada. Pero ¿es una mantecada vegetariana una mantecada? Empezaré describiendo cómo se recreó la receta en las clases de cocina.

Si comparamos la receta de 1846 con las recetas que utilizamos en las clases de cocina vegetariana (Tabla 1), se evidencian cambios que no tienen que ver solamente con el carácter vegetariano de las segundas. Un primer elemento tiene que ver con el tiempo que se le dedica a la elaboración de la masa: salvo algunas excepciones, es muy poco probable que hoy en día alguien dedique dos horas y media, sin cambiar de mano, a batir primero manteca y luego manteca con azúcar. Para eso, aunque las recetas de las profesoras no lo mencionen —o mejor, lo den por sentado al usar el verbo *cremar*—, hoy en día se usa una batidora. Tendríamos que hacer el ejercicio para ver hasta qué punto la textura del amasijo en cuestión cambia según el utensilio utilizado (mano o batidora). Estos cambios sociales, como diferentes usos del tiempo, redistribución del trabajo de las mujeres, expansión y masificación del sistema eléctrico y, por lo tanto, la penetración de utensilios eléctricos como la batidora, han ido modificando sutilmente la receta.

Tabla 1. Recetas de mantecada vegetariana. Clase de cocina vegetariana de la profesora Doris, y clase de cocina vegetariana de la profesora María

MANTECADA VEGETARIANA Prof. Doris	MANTECADA VEGETARIANA Prof. María
INGREDIENTES	INGREDIENTES
½ libra. Mantequilla clarificada o 1 taza de aceite de <u>Canola</u>	½ libra. Margarina clarificada o <u>1 taza de aceite vegetal</u>
½ libra de harina de trigo integral	½ libra. Harina de trigo integral (germen de trigo y salvado)
½ libra de harina de maíz	¼ libra de harina de maíz porva
150 grs. de azúcar <i>light</i> o panelista	150 grs. de azúcar <i>light</i> o <i>panelista</i>
6 <u>huevos</u>	<u>6 cucharadas de linaza remojada en 1 taza de agua tibia (sic) o 6 huevos</u>
1 <u>copa de brandy</u> o aguardiente o esencia de anís	<u>1 de aguardiente o esencia de anís</u>
1 taza de <u>leche descremada</u>	<u>1 pocillo de leche de [sic]</u>
1 limón (ralladura)	1 limón (ralladura)
1 cucharadita de polvo de hornear	1 cucharadita de polvo de hornear
PREPARACIÓN	
1. Cremar la margarina o aceite con el azúcar hasta obtener una crema.	
2. Adicionar las harinas previamente mezcladas y tamizadas con el polvo de hornear alternando con las yemas de huevo, la leche e incorporar la ralladura de limón y la esencia.	
3. Adicionar las claras batidas a punto de nieve mezclando de forma envolvente.	
4. Colocar la preparación en un molde engrasado y enharinado.	
5. Hornear por espacio de 45 minutos a 350 °F o hasta que dore y realizar prueba.	

Fuente: Elaboración propia (Diarios de campo 3 y 5, 2015).

Otro elemento significativo es la inclusión de la harina de maíz, que no se menciona en ninguna receta española, pero sí en las colombianas donde, de hecho, usualmente se utiliza solo harina de maíz². Habría

2 Véase por ejemplo:

<https://www.colombia.com/gastronomia/asi-sabe-colombia/amasijos/sdi140/17127/mantecada>

que explorar hasta qué punto la mantecada de maíz sea uno de los muchos resultados criollos de la combinación de recetas españolas con costumbres locales y de la eterna lucha entre el trigo europeo y el maíz americano tan bien documentada por Pilcher (2001). Finalmente, en la receta del siglo XIX queda enunciada la imposibilidad de estandarización total de la receta, ya que, aunque proporciona una medida de harina: “diez y siete onzas”, al final señala “la harina que admite la masa”, es decir, son los mismos ingredientes y estos dependen de la cocinera, quien decidirá cuánta harina es suficiente. Por supuesto, es este uno de esos conocimientos que Farquhar (2006) denomina como *más asumido que articulado*, pues solo alguien que previamente haya hecho una masa efectiva podrá determinar cuánta cantidad es la adecuada.

En la receta contemporánea aparece algo similar “Hornear por espacio de 45 minutos a 350 °F *o hasta que dore y realizar prueba*”, además de que no se especifica en qué consiste “la prueba”, y “hasta que dore” no le da agencia propiamente a la cocinera, sino más bien a los ingredientes convertidos en mantecada y tácitamente también al horno. Los utensilios también se comportan de maneras distintas, pues no todos hornos puestos a 350 °F hornean una mantecada en 45 minutos, sino que algunos lo hacen antes y otros después, dependiendo del tamaño del molde y el lugar geográfico de donde se cocina, entre otras condiciones.

Finalmente, nótese las proporciones: 17 onzas de harina de la primera receta son casi media libra de harina; en las mantecadas vegetarianas se usa el doble de harina (en una, un poco menos del doble; en la otra, el doble) y, sin embargo, en la receta del siglo XIX se adicionan 13 huevos y una libra de mantequilla. En ambos casos estos ingredientes se redujeron a la mitad, lo que puede ser una evidencia de cambios importantes en el paladar y, muy probablemente, del contemporáneo rechazo a la grasa. Así, una simple receta de una mantecada, nos cuenta una historia de cambios tecnológicos, sensoriales y de organización del tiempo.

Ahora bien, si nos concentramos en las recetas de las clases, encontraremos también sutiles diferencias. Como suele ocurrir con otros textos escritos, a cada traducción, a cada nueva impresión, la autora o la

<https://cookpad.com/es/recetas/5257317-mantecada-colombiana>
<http://loquesecocinaenestacasa.com/web/new-mas-tips/item/240-como-preparar-una-esponjosa-mantecada>

traductora hacen modificaciones acordes con sus gustos e ideas, en este caso sobre lo bueno o malo para comer. En las dos clases nos dieron aparentemente la misma receta, pero con ligeras variaciones de los ingredientes (subrayadas en las recetas), no así de la preparación.

Aunque la profesora María no es vegetariana, solía enseñar cocina básica y pastelería y, recientemente, fue asignada para impartir cursos relacionados con alimentación saludable, incluida la cocina vegetariana. Desde el primer día, estaba temerosa y nos dijo que no es una experta en comida vegetariana, pero que conoce muchas técnicas. Teniendo en cuenta su falta de experiencia en el ámbito de la cocina vegetariana, su receta era una adaptación de la de Doris, quien lleva muchos años en la institución enseñando cocina vegetariana: aquí hay un primer intercambio de conocimientos a través de la circulación de recetas. Las adaptaciones, sin embargo, no están necesariamente relacionadas con el carácter vegetariano de la receta, sino con otras consideraciones sobre lo que ella creía que era más saludable. Como ejemplo, podemos considerar el primer ingrediente. Mientras que la receta de Doris dicta: “media libra de margarina clarificada o 1 taza de aceite de Canola”, en la receta de María, la canola se cambia por una taza de aceite vegetal, pues la profesora considera que la canola es perjudicial para la salud. Por otra parte, el cocinero debe saber clarificar la mantequilla o saber escoger cuál es el aceite vegetal más adecuado (girasol, soya, ajonjolí, olivas, trufas, etc.); asimismo, debe haber experimentado el sabor, el olor y las propiedades para elegir uno que no cambie el sabor imaginado de la mantecada.

La receta de la profesora Doris exige huevos y leche descremada, ingredientes aptos para un ovolactovegetariano, pero no así para un vegano. Justamente, en la clase de la profesora María había dos veganos, razón por la cual hubo una adaptación adicional de la receta donde requiere huevos o linaza remojada. Al momento de recrear la receta, mientras Carmenza la leía en voz alta por petición de la profesora María antes de empezar, la profesora la interrumpió y dijo lo siguiente:

—Quiero que veas la linaza; toma unos granos de linaza entre tus dedos. Esta es una semilla marrón y, cuando está mojada, es como la saliva. Esto reemplazará a la albúmina para no usar huevos en nuestra preparación. Una cucharada de linaza mojada reemplaza una clara de huevo; entonces, si la receta pide seis huevos

... ¡alguien dice seis cucharadas de babas! —Y toda la clase se rió. Cecilia respondió—: Vi en Internet que también puedes usar semilla de chíá, pero ¿cuál es la proporción? —No sé —dijo la profesora. Y Julio, un estudiante, respondió—: Es lo mismo, también hace este tipo de babita. —¿Y es más pequeña..., las semillas son más pequeñas? —Pero qué haces con las semillas? —preguntó Cecilia de nuevo—. No —dijo Julio—, tienes que colar las semillas pero la chíá es más cara. (Diario de campo 3)

Así, en conversación con sus estudiantes, surgieron nuevas opciones: la profesora y sus estudiantes aprendimos de Julio sobre otro sustituto del huevo, la chíá, así como su uso y su costo. Igualmente, la leche en la segunda receta quedaba en suspenso: con “leche de...” probablemente, al momento de transcribir la receta, la profesora tal vez no se había decidido sobre cuál leche vegetal enseñarnos a hacer (de almendras o de soya) en la mantecada ese día; la decisión dependería de los tiempos de la clase, las preferencias de los estudiantes y las clases anteriores.

Pero eliminar la mantequilla y los huevos tiene consecuencias sobre la materialidad de la mantecada. Según Lauterbach y Albrecht (1994), la grasa contribuye a la ternura, la humedad y una sensación en boca suave para los productos horneados. Las grasas realzan los sabores de otros ingredientes, además de aportar su propio sabor, como en el caso de la mantequilla. En los productos horneados, reducir la cantidad de grasa en una receta da como resultado un producto más duro. Se puede agregar otro agente de ablandamiento, como el azúcar. Sin embargo, cualquier otro azúcar diferente al azúcar de mesa, como los edulcorantes artificiales, proporciona dulzor a los alimentos, pero carece de las propiedades de color, suavidad y retención de humedad que proporciona el azúcar de mesa, que no fue utilizado en nuestra mantecada vegetariana pues, en lugar de ellos —por considerarlos más saludables—, se propusieron edulcorantes o Panelista (panela en polvo).

Por su parte, los huevos emulsionan la grasa con ingredientes líquidos. Reducir u omitir las yemas de huevo puede resultar en menos esponjosidad y en menos volumen. Todo esto nos indica que una mantecada vegetariana será una mantecada mucho menos esponjosa, más dulce y sin sabor a mantequilla, elementos definitorios de una mantecada tradicional. Entonces, ¿una mantecada vegetariana es una mantecada?

La receta fue adaptada para los comensales vegetarianos por la profesora Doris y readaptada para los veganos por la profesora María. Dicha adaptación se logró mediante la conversión de ingredientes considerados malos o no deseados (manteca de cerdo, azúcar, grasas animales, etc.) en unos aceptables, remplazando unos por otros, o transformándolos (como cuando se clarifica la mantequilla). La adaptación requiere de finos conocimientos sobre los posibles sustitutos, reconocer sus diferencias —por ejemplo, en costo—, e imaginar las posibles características que esos sustitutos podrían agregar al producto final: sabor a sésamo o sabor neutro; y, hasta cierto punto, también requiere la capacidad de anticipar las consecuencias sobre el resultado final: más suave o más resistente, más esponjosa, más compacta. Nada de esto está en la receta. Todos estos elementos fueron añadidos por las profesoras, a medida que avanzábamos, y compartidos en la conversación, lo que resulta en asuntos que se aprenden en el hacer. Vemos así que, en estos cursos, la equivalencia y el remplazo de productos es un arte refinado que es necesario aprender y que hace parte de los conocimientos tácitos que no están explicitados y no siempre codificables en las recetas; conocimiento que también debe adquirir cualquier persona que, por razones de salud, estética, política u otras, quiera modificar sus prácticas alimenticias.

Sin haber pasado a los procedimientos, encontramos ya en el listado de ingredientes un conjunto de elementos no explícitos importantes: no se dice cómo se clarifica una mantequilla, ni las consecuencias de cambiarla por el aceite o de remplazar los huevos por linaza, entre otras. Cuando llega la acción, nuevas cosas ocurren. Primero, en la clase de la profesora Doris éramos menos, así que ella iba haciendo las cosas y comentándolas con nosotras:

Nos ponemos a añadir los ingredientes a la batidora. La profe dice que uno primero bate sin echar la harina porque la harina al batirse genera el gluten y eso hace que se ponga pegajosa, es diferente batir a mezclar. Marcela exclama: “¡vea pues!”, y anota en su cuaderno: “es diferente batir y mezclar”. Después de haber batido un rato, saca un poco de la mezcla en una espátula, la prueba, me mira y me dice que pruebe; la saboreo y me dice: “¿si ve que todavía se le siente el azúcar?”. Nora me mira y, anticipándose a la profesora, me dice: “¡sí, por eso hay que batirla harto primero, [eso] es lo que hace que la torta quede suavecita!”. La profe explica que los huevos hay que

echarlos uno por uno, mezclando con porciones de harina, leche y huevo, porque si se le echan todos de una [vez], queda sabiendo a huevo; hay que clarificar la harina, esto es, mezclarla hasta que se ponga blanca.

—¿La leche es para qué? —pregunta Inés—. Para que quede mucho más suave —dice la profesora y añade—: claro, porque quitamos una cantidad de huevos, una mantecada auténtica lleva doce huevos y acá colocamos seis, y cuando se coloca menos yema, pues lógico que baja la humedad, por eso una buena mantecada es cara—.

Luego va echando el anís, dice que sacaron mucho, que si fuera aguardiente estaría bien, pero con las esencias no se puede echar tanto porque amargan la mezcla. Luego dice: —Cuando uno elabora mantecada, digamos que para negocio, lo que hace es que compra una botella de aguardiente, la traspasa a una botella más grande y tritura unas estrellas de anís y se las adiciona.

Luego, la profesora nos cuenta que tuvo hace unos cuarenta años una cigarrería donde vendía mantecada, pandeyuca, almojábanas: —Lo hacíamos en la casa, entonces, yo hacía eso con el aguardiente; en ese tiempo, me acuerdo, yo compraba ese aguardiente, lo colocaba en un frasco más grande y triturábamos un poco de esas estrellas...

Finalmente, la profe escurre la masa en el molde y dice: —No se les olvide que hay que darle un golpecito antes de meterla al horno. —Ante mi cara de sorpresa dice—: sí, para que se le salgan las burbujas de aire.

Nos ponemos a hacer otras cosas hasta que, en algún momento, la profe miró el reloj y dijo: —Faltan tres minutos, pero dejemos así, —mira el horno, inserta un cuchillo y dice—: sí, eso ya está. (Diario de campo 5)

La profesora educa mis sentidos y mi atención, me pide entender la masa y aprender cómo no debe sentirse. Comprendiendo esa sensación, en masas futuras, sabré que, si en mis dientes crujen diminutos cubos de azúcar, no estará lista; recordaré a la profesora Doris y batiré más la mezcla; eso lo aprendo por guía de la profesora y a través de mis sentidos y, por supuesto, no está en la receta. Tampoco lo están los efectos de ciertas acciones: si los huevos no se baten uno a uno, quedará sabiendo a huevo; mucha esencia amarga la mezcla y los golpecitos del molde,

que si no hubiese sido por la explicación los habría considerado como un capricho de la cocinera, no están incluidos. Las distinciones, aparecidas como recuerdos mientras batíamos a propósito de cómo se usa el anís en casa y cómo en un local comercial, tampoco se especifican en la receta; emergen como parte de la acción y se convierten en un conocimiento que no será usado inmediatamente, sino en una situación que se requiera. Por último, un detalle nimio pero crucial: aunque la receta especifica 45 minutos de horneado, es la profesora quien con su criterio decide que ya está y lo hace en un acto sinestésico: mira el horno para determinar qué tan tostada está la superficie, al tiempo que siente el olor que desprende la mantecada y penetra el producto con un cuchillo para sentir la textura. Todos estos son conocimientos tácitos y sinestésicos que negocian con la receta, le añaden o le quitan a esta para lograr el producto deseado.

Las decisiones finales suelen ser decisiones sinestésicas; por lo general, son los sentidos los encargados de la determinación del final de la cocción y, también, los principales subversores de las medidas y los estándares de las recetas, como queda evidente en la forma de cocción de nuestra mantecada. Por otra parte, en la clase de la profesora María:

Después de todas las explicaciones, nos dividimos en grupos y comenzamos a cocinar. Una vez que nos hemos alistado y negociado con todos los ingredientes, las cucharas medidoras que no aparecen, no sabemos cómo tarezar la balanza. La linaza en remojo que no produjo lo suficiente para reemplazar los huevos, para lo cual Alex sugirió calentar agua y remojar más linaza, para que saliera rápido la baba. Luego llegó el momento de mezclar. Nos sentimos inseguros, así que decidimos llamar a la profesora María; ella nos preguntó si teníamos todo listo y medido. Miró el molde que habíamos elegido y dijo: “¡Esto es muy pequeño, tomará mucho tiempo para hornear!”. Mi compañero le muestra otro y ella le dice: “está bien, engrásalo, con un poco de mantequilla de vaca, por favor”. Nos miramos sorprendidos por el uso de la mantequilla pero no dijimos nada. Después de un momento decido preguntar: “profe, mi papá siempre dice que una mantecada se debe cocinar con mantequilla, porque si no la textura y el sabor cambiaban mucho”. Me miró con un gesto de nostalgia y me dijo: “sí, por supuesto, un poco, pero ¡hum!, en realidad su nombre proviene de la manteca de cerdo”. Pero...

luego evadió el tema, suspiró y comenzó a mezclar los ingredientes [...]. Un momento después, estábamos haciendo cuentas y tratando de decidir cuánto azúcar agregar. La profesora María se acerca y nos advierte: “¡Cuidado! este azúcar es más concentrado —estábamos usando Splenda, pues en su opinión es más saludable que el azúcar refinado—. ¿Cuántos gramos dice la receta? —Ciento cincuenta —dije—. Bueno, añade ciento veinte —dijo ella. (Diario de campo 3)

Sin embargo, unos minutos después, cuando estábamos agregando ingredientes a la batidora, ella volvió y comenzó a preguntar: “¿Cuánta harina agregaron?”. Alcibíades respondió con las medidas de la receta: “Media libra de harina de trigo y un cuarto de harina de maíz”; luego, pareciendo preocupada, dijo: “Vi demasiado maíz”. Encendió la batidora y pidió más leche de almendras. Vio que habíamos olvidado engrasar el molde y, con su mano, tomó un trozo generoso de mantequilla y la expandió por todo el recipiente. Justo antes de echar la masa en el molde, la profesora la probó y nos dio a probar. —¿Está bien de azúcar? Podemos añadir un poco más. —Alcibíades dijo—: ¡No!, ¡está bien! —¿Estás seguro? —ella me preguntó— La sentí muy dulce también. —Me miró, sin esperar mi respuesta, tomó la bolsa de azúcar y añadió una gran cantidad, esta vez sin medida alguna. Después de eso, nos explicó que tenemos que agregar maicena al molde, pero justo en el momento en que comenzaran a hornearlo advirtió: “No se puede hacer al principio”. Extendió la maicena y golpeó suavemente el molde tres veces antes de llevarlo al horno.

Poco se dice en la receta sobre los utensilios. Estos van apareciendo a medida que se siguen las instrucciones: balanzas, cucharas, peroles y moldes, alistados en la *mise en place* pero sobre los cuales el pastelero principiante comete equivocaciones (no saber cómo usar la balanza, el molde pequeño, etc.), la receta supone que uno posee los utensilios y los sabe utilizar. Por su parte, los ingredientes tienen su agencia; en este caso, la linaza no produjo la suficiente baba, pero los conocimientos de Alex salvaron la situación. Los ingredientes también imponen fronteras, por ejemplo, ni la profesora Doris, ni la profesora María aceptaron engrasar el molde con aceite, lo hicieron con mantequilla, porque si no, según ellas, se quema la superficie de la mantecada; la adaptación, por lo tanto, tiene un límite demarcado, entre otros, por las posibilidades de los ingredientes.

El resultado final no depende solo de los ingredientes agregados, sino también, y en gran medida, de las habilidades y sentidos de la cocinera. Se dice que en pastelería las medidas son exactas y, sin embargo, la profesora las subvirtió varias veces, por ejemplo, con el azúcar, cuya cantidad fue decidida al final por su paladar y su pulso, echando “al ojo” el azúcar que, a su criterio, faltaba. Aspectos como el orden en el que se mezclan los ingredientes, la capacidad de reconocer que la masa necesita más líquido, el momento preciso en que se debe agregar la maicena, cómo aprovechar el molde, saber qué tanta esencia se requiere, son habilidades prácticas adquiridas, conocimientos tácitos y sinestésicos, muchos de ellos difícilmente verbalizables.

La receta presupone una cocinera imaginada, por lo general mujer que sigue unos pasos al pie de la letra. Como bien señala Schlanger (1990), la receta presume que el conocimiento culinario consiste en aislar *bits* de información, claros y completos, comprensibles en su totalidad y tal como son. Igualmente, presupone un proceso ordenado, secuencial e inmutable. Pero hacer una mantecada o cualquier otra receta no es simplemente un problema material que se debe resolver, es algo que se percibe, se imagina, se resuelve, se adapta y se transforma. Entre la receta y la mantecada final ocurre todo tipo de traducciones, adaptaciones y subversiones, a través de un proceso sutil e intuitivo de mediación, evaluación e interpretación. La cocinera va traduciendo la receta a sus términos, a lo que considera saludable, a las condiciones de los ingredientes y utensilios, a la adecuación de sus sentidos, al comensal, etc. Cocinar es una actividad integrada, y eso en dos sentidos: “está entrelazado en su contexto y es solidario con el mismo, y, en su práctica, integra los eventos físicos y mentales que ocurren allí” (Schlanger 1990, 44).

Si bien los conocimientos tácitos no son verbalizables y la sinestesia es en principio de quien ejecuta la acción, la diferencia entre seguir la receta y seguirla con una cocinera al lado es que de todas maneras es una forma de compartir conocimientos donde se logra conocer algo de eso que parece no transmisible. Ser un cuerpo y conocer van juntos (Law y Ruppert 2016); al estar los dos cuerpos en el proceso de cocinar, son ambos cuerpos testigos de una performatividad constituida por la acción y coordinación de ingredientes, cuerpos, artefactos y ambientes sensoriales: se toca, se huele, se siente, se comparte una suerte de emoción que, a su vez, va educando los sentidos y configurando memorias. Estas

memorias y experiencias sensoriales emergen a veces de formas que nos sorprenden a nosotros mismos, de forma involuntaria; son habilidades que no recordamos conscientemente, pero que están inscritas en nuestros cuerpos y formas de hacer. Los sentidos, como el lenguaje, son un hecho social, en la medida en que son un medio colectivo de comunicación que puede ser voluntario o involuntario y, por lo tanto, puede haber reciprocidad e intercambio (Seremetakis 1996). Mucho de lo aprendido no tiene que ver ni siquiera con esta receta particular sino con batir, conocer texturas, olores, acciones necesarias; lo que se conoce es menos importante que el proceso de conocer en sí mismo, porque en ese proceso también surgen conocimientos.

¿Qué hace a una mantecada una mantecada?

En este punto regreso a la pregunta con la que inicié la recreación de esta receta: ¿es una mantecada vegetariana una mantecada?, ¿es una cuestión de sabor, de sinestesia? Contestaré que no, porque la mantecada vegetariana que resultó al final sabía bien para algunos, pero para otros no tanto; algunos negaron su carácter de mantecada, otros no. Varios compañeros de clase —ninguno vegetariano— me dijeron que eso era una especie de torta, pero no mantecada; no era tan esponjosa como una mantecada. Pero otros se emocionaron y decían que estaba muy rica, que les gustó, la repetirían. ¿Por qué?

Una pregunta muy similar se hace Mol (2016) a propósito de un *clafoutis*, una especie de *pie* de cerezas al que ella le va haciendo diferentes transformaciones en sus ingredientes. Ella se hace preguntas como ¿qué hace un *clafoutis*? ¿qué mantiene unido un *clafoutis*? Para responder esto, lo primero que recuerda es que el *clafoutis*, como la mantecada, es un “compuesto” no solo de ingredientes, sino con muchas proveniencias, agrupando muchos reinos, registros, regímenes o, en otras palabras, muchos mundos. Así, por ejemplo, en el caso de la mantecada he nombrado tres posibles recetas con dos siglos de diferencia; sugerí tensiones y combinaciones entre harina de trigo y maíz; recordé tradiciones boyacenses y a mis padres; también hubo diferencias entre mantecadas para vender como las que hacía la profesora Doris y las caseras, así como diferencias y consecuencias de remplazos entre huevos, chía y linaza; entre batir y mezclar; enuncié balanzas y hornos, técnicas sinestésicas para sentir una masa, entre otras cosas. Todo ello y más quedó “cuajado” en la mantecada.

La mantecada en primera instancia parece algo estable y simple. Pero en ella se combinan y ensamblan muchos mundos. Siguiendo a Mol (2016), uno puede pensar la mantecada en función de sus ingredientes, rastrear su proveniencia, preguntarse cómo fueron cultivados y distribuidos, qué pasaría si no se consiguiera maíz en el país o las condiciones de producción de productos como la chía. En el mundo de lo culinario, importan cosas como su sabor, los lazos sociales que fomenta, los recuerdos que evoca y su facilidad de preparación; en algunas tierras de Boyacá, también representa un don para ser entregado a los vecinos en año nuevo. En el mundo del nutricionismo (Scrinis 2013), la mantecada puede valorarse según las calorías, proteínas, carbohidratos y grasas que contiene. En el del turismo, su carácter de amasijo tradicional, que puede ir bien acompañado de un masato, un café con leche o un chocolate, puede servir para imaginar negocios. Finalmente, en un mundo sensual, será buena si se ve bien, huele bien, sabe bien y produce una emoción agradable a quien la come. Es notable entonces que mundos tan heterogéneos se junten en un pedazo de mantecada.

Como señala Mol (2016), mundos diversos crean una nueva entidad: una mantecada donde sus diversos componentes no pueden ser aislables se cuajan, ensamblan en una manteca. Y, sin embargo, esta unión no es estable; su coherencia es temporal, ya que, para que las mantecadas existan, sus ingredientes deben seguir siendo cultivados, producidos y comercializados, y alguien tiene que esforzarse para preparar el amasijo en una cocina con los utensilios adecuados. La mantecada es efímera. Se justifica solo por unas pocas horas junto con su materialización; luego, se desvanece de nuevo, cuando alguien la come. Esto implica que existen infinitas posibilidades para que los mundos que se articulan y ensamblan en una mantecada no vuelvan a unirse. Pero al mismo tiempo, son resistentes.

Mol (2016) afirma que dicha resistencia usa diferentes tácticas. Una de las tácticas que resalto es el remplazo o la adaptación. La mantecada de la clase se volvió vegetariana y, luego, vegana; su coherencia entonces no está dada solo por la mantequilla o por los huevos, ni por la harina que puede ser de trigo o maíz, o ambas. Es algo más. El cambio de ingredientes no necesariamente genera un cambio en la ontología del producto. Tampoco es exactamente su sabor o textura, pues nuestra mantecada era menos esponjosa, más densa. La receta también se fue adaptando según quienes

estábamos en su cocción, y con toda esa variabilidad no impide que las profesoras y buena parte de mis compañeros la sigan llamando “mantecada”, y que esté inscrita en una receta como un conocimiento circulable.

Sin embargo, como señala también Mol (2016), mientras que la heterogeneidad de la mantecada hace que su coherencia sea precaria, también la hace robusta, porque si no hay un punto de paso obligatorio, si ningún elemento es “esencial”, hay muchas posibilidades de adaptación, muchos posibles aceites, harinas, sustitutos de huevo. Sin embargo, hay un punto donde puede llegar a dejar de ser una mantecada; la variabilidad no es infinita, ¿cuál es la coherencia?

Esa coherencia depende de una relación que es básica para la alimentación: el momento en que la mantecada es mordida y probada por un individuo particular, y la manera en que, en ese segundo, mantecada y cuerpo se hacen uno y se desencadena un conjunto de sensaciones y memorias que llevarán a que el individuo decida si lo que está mordiendo es una mantecada o no. Hay tres tipos de coherencia necesaria: en la primera, que llamaré material, es necesario que en efecto cuajen y se articulen los ingredientes (si del horno sale algo líquido, no será una mantecada); la segunda es una coherencia social configurada por tradiciones que hace que no rechacemos el plato antes de morderlo, como si al pedir un ajiaco nos trajeran una sopa rosada con remolachas, inmediatamente la rechazaríamos, porque a simple vista tal plato nos indicaría un error, una falta de coincidencia con nuestro sistema de clasificaciones culinarias. Entonces cuando las profesoras del curso sacan del horno la mantecada vegetariana y esta luce dorada, huele a anís, tiene la apariencia correcta, uno decide darle una oportunidad, y es en ese momento cuando emerge una tercera coherencia, que es solo individual. Mol (2016) dirá que tal momento es un momento sin palabras,

Sea lo que sea que haga la diferencia entre una yuxtaposición aleatoria y una composición feliz, no puedo expresarlo con palabras. Este puede ser *mi* fracaso, pero para articular el misterio de la coherencia barroca puede ser demasiado pedir *palabras*. Las palabras pueden hacer mucho: pueden describir una situación, expresar una preocupación, recuperar un recuerdo, transmitir una orden, alentar una sensación, seducir a un conocido, sustituir un suspiro, etc., pero en algún momento llegan a sus límites. Aquí hay uno de esos

puntos. Mi *clafoutis* era suavemente cálido, sorprendentemente sabroso, de textura agradable y cariñosamente abundante. Pero que se tratara de un *verdadero clafoutis* depende de algo más que estas cualidades. Elude la articulación. *Es solo así.* (258, resaltados en el original)

Mol (2016) se quedó en silencio. No tiene palabras para explicar lo que ocurre al morder y encontrar, a pesar de las adaptaciones, un *clafoutis*. Ahora, yo me pregunto hasta qué punto la coherencia de la mantecada y del *clafoutis* no es la misma coherencia que encontró Proust en su magdalena (2011). Que sea un momento silencioso, que una persona no pueda enunciar lo que siente porque se trata de memorias y conocimientos tácitos no quiere decir que la analista se quede callada. Sorprende tal silencio para explicar el silencio y es sintomático de la dificultad y, por qué no, la resistencia que tenemos en la academia para referirnos a lo subjetivo, a lo encarnado, a lo sensorial y emocional, que como consecuencia de la modernidad dejamos en un estanco aparte, *es solo así*, dice ella para explicar la incapacidad de poner en palabras lo que siente al morder algo que ha sido tan modificado como una mantecada sin huevos, con leche de almendras —o un *clafoutis*—, y que aún así al morderlo uno diga, esto es una mantecada.

Al morder, sentir y saborear la mantecada, quienes decidieron que aquello probado era una mantecada lo hicieron porque tuvieron un momento de revelación; eso que mordieron les hizo sentido de una forma no verbalizable; produjo sensaciones y emociones —Mol (2016) dijo *suavemente cálido, sorprendentemente sabroso, de textura agradable y cariñosamente abundante*— no completamente verbalizables, pero que les lleva a decidir que aquello que acababan de morder *es una mantecada*.

Según Seremetakis (1996), hay una comunicación asociativa entre el cuerpo y las cosas, la persona y el mundo, que apunta a la construcción perceptiva de la verdad como la revelación involuntaria del significado a través de los sentidos. Lo que se dice, por ejemplo, la afirmación “esta mantecada vegetariana es una mantecada”, puede ser relativizado, contradicho o confirmado por actos encarnados, gestos y afectos sensoriales. Este proceso de confirmación o negación es un momento *performativo* en el que se movilizan los gestos o los artefactos para dar testimonio

o negar el lenguaje. Por lo tanto, la verdad (entendida como el momento de revelación) es extralingüística y se revela a través de la expresión, la cultura material y las condiciones de encarnación. La mantecada *se hace* en ese momento, pero ese hacer no ocurre de la nada; en ese instante, se articulan un pedazo de mantecada, un cuerpo, unas sensaciones, etc., pero sobre todo unas memorias. Ese conocimiento que no se puede poner en palabras es antes que nada histórico. Ese mordisco trae el pasado al presente, de ello se olvida Mol (2016).

El paisaje sensorial y sus objetos dotados de significado, según Seremetakis (1996), llevan en su interior una sedimentación emocional e histórica que puede provocar y encender gestos, relatos y actos, que abren la estratigrafía de estos objetos. Por lo tanto, el entorno de la cultura material no es ni estable ni fijo, sino intrínsecamente transitivo; exige continua conexión y un cierre de quien percibe (un mordisco y tener una revelación). No podemos decir si la mantecada vegetariana es o no una mantecada, pues no es una respuesta unívoca que se pueda dar de antemano: para unos lo es, para otros, no. Depende de la relación del cuerpo que muerde con el pedazo material particular que fue hecho en un momento determinado y también de muchas cosas que rodean a esa persona y a ese trozo de mantecada. Una mantecada es acá un objeto material, un objeto histórico, de encuentro entre el pasado y el presente, de encuentro entre el cambio y la tradición, un compendio de conocimiento y memorias y un momento de revelación.

A MANERA DE CONCLUSIÓN: EL ACERVO DE LO EFÍMERO

Una cosa es la cocina en teoría y otra en acción. Cuando empezamos a hacer, surgen las tensiones y negociaciones, las narrativas sobre lo saludable; por ejemplo, cuando entran al acto de cocción, empiezan a ser parte de composiciones y tienen que generar coordinaciones y resistencias con otros ingredientes, utensilios y sentidos de la cocinera.

La adquisición de una técnica culinaria, como aquellas que se enseñan en estos cursos de cocina, implica educar la atención y los sentidos, con el propósito de desarrollar habilidades, las cuales no dependen exclusivamente de lo aprendido en clase, sino de un largo proceso de socialización que comienza en el vientre materno cuando empezamos a percibir sabores que gustan a nuestras madres; en la observación en las cocinas de las casas y los lugares donde crecimos; en los cursos y los

encuentros personales o mediáticos con otras cocineras y, finalmente, en nuestro propio encuentro con utensilios, ingredientes y comensales. El desarrollo de una habilidad técnica es un acto sinestésico en el que los límites entre un sentido y otro no son claros, como tampoco lo es la distinción entre lo cognitivo y lo sensorial.

Se aprende a hablar sobre cocina; se aprende a cuidar y tratar los ingredientes, pero también se aprende a sentir, se aprende con la mente y se aprende con el cuerpo y los sentidos. El cuerpo es herramienta y medio de aprendizaje, y estos aprendizajes en acción no son completamente distinguibles unos de otros. Así se van generando historias y memorias que emergerán en forma de habilidades en cada contexto de ejecución. Una técnica de cocción efectiva (Mauss 1979) es aquella que logra, en un ambiente particular o en un contexto situado, la coordinación entre el cuerpo, el utensilio y el ingrediente, y la coordinación con el comensal. El ambiente no debe ser objetivado como un problema al que los humanos se deben adaptar, sino que es parte del campo total de actividad (Ingold 2000); de allí que cada cocina, cada espacio físico será parte del resultado final, pues ninguna cocina es igual a la otra y una misma cocinera no es igual cada día.

La generación de habilidad y la coordinación son un acto tradicional, en el sentido de conocimiento acumulado y no en el sentido de preservación, porque si algo es evidente es que la cocina es acción, movimiento y creación. La tradición, en parte, es transmisible verbalmente y, en parte, aprendida en ambientes sensoriales compartidos, así como también en parte sistematizable en recetas y otros dispositivos. Las técnicas y las tradiciones son parcialmente aprendidas en estas clases, pero también a lo largo de la vida de cada individuo; por esa razón, hay un conocimiento encarnado en cada cocinera, un conocimiento tácito, y ello le da un carácter único y subjetivo a cada una de sus preparaciones. En cada plato confluyen conocimientos que han viajado y llegado a la cocinera por varios canales y que son combinados con nuevos conocimientos y, en ocasiones, son modificados en la marcha. Los conocimientos no necesariamente se desplazan unos a otros, sino que se complementan y rearticulan en nuevas mezclas que pueden llegar a generar sentido.

Las preparaciones adquieren sentido no porque se haya seguido tal o cual secuencia de pasos, sino porque la coordinación de ingredientes, utensilios, habilidades y emociones llega a despertar en el comensal

un reconocimiento sensual de una experiencia vivida o una nueva sensación, un compartir en común, el plato que se hace plato también en la acción. No hay *una* mantecada; cada mantecada se constituye en una coordinación particular en una relación que vincula cocineras y comensales particulares con ingredientes, utensilios, memorias, emociones, nociones de salud y una lista infinita que, en un bocado, nos puede traer una epifanía, un momento de revelación.

Estos momentos de revelación nos dejan sin palabras, haciendo evidentes los límites del lenguaje y la academia para hablar de los sentidos y las emociones, y de lo profundamente subjetivo, de todo lo aún no dicho sobre la cocina y el cocinar. Estos límites no son gratuitos, pues el terreno de los sentidos y las emociones ha sido considerado territorio de la mujer y de lo femenino. Lo encontrado en una gran parte de la epistemología es que el hombre es el paradigma de individuo que busca racionalmente el conocimiento, mientras que se contempla a la mujer como gobernada en mayor medida por los sentidos y las emociones. Como afirma Korsmeyer (2002), los efectos perniciosos de esta estructura conceptual no solo afectan a los juicios de valor que subyacen al hecho de considerar siempre uno de los términos del par como superior al otro, sino también al relativo desprecio teórico por todo aquello relacionado con los términos inferiores, como, por ejemplo, lo que sucede en una cocina al cocinar. No obstante, acá mostramos cómo la cocina, territorio femenino y feminizado, es también un terreno donde se produce conocimiento.

Los momentos de revelación nos recuerdan también que no hay cocción sin comensal, una mantecada no probada no será jamás una mantecada; ¿es un artículo no leído, un artículo? Claro, no todos los platos provocan evocaciones, porque no todas las situaciones tienen las coordinaciones necesarias; no sería evocativo si no fuese extraordinario. Pero lo que sí se construye cada día son las memorias, con coordinaciones cotidianas más o menos exitosas, con buenos y malos humores, con el tiempo para una cena prolongada o el afán de lo cotidiano y rápido. Si se mantiene la cocina y la comensalidad, los acervos de experiencias y conocimientos se seguirán acumulando. Lo paradójico de la cocina es que, cuanto más exitoso su resultado, más efímero, más rápidamente será devorado. No deja de sorprender que en algo tan mundano haya tantos acervos de conocimiento que se recrean y subvierten cotidianamente, como

tampoco deja de sorprender todo lo que podemos aprender de un pequeño trozo de mantecada.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- Adapon, Joy. 2008. *Culinary Art and Anthropology*. Berg Publishers. <https://www.bloomsbury.com/uk/culinary-art-and-anthropology-9781847886064/>
- Anderson, Benedict. 1993. *Comunidades imaginadas. Reflexiones sobre el origen y la difusión del nacionalismo*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica.
- Anónimo. 1846. *Nuevo arte de cocina. El más completo que ha visto la luz pública*. Barcelona: Imprenta de la Viuda Torras. <https://books.google.es/books?id=qliIertNR3cC&pg=PA80&dq=mantecadas&hl=es&sa=X&ei=JGCCVO62JYaoUfu3gXA&ved=oCFgQ6AEwCQ#v=onepage&q&f=false>
- Appadurai, Adjun. 2008. "How to Make a National Cuisine: Cookbooks in Contemporary India". En *Food and Culture. A Reader*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 289-307. New York/London: Routledge.
- Atkins, Peter. 2016. *Liquid Materialities. A History of Milk, Science and the Law*. *Liquid Materialities*. Surrey: Ashgate Publishing Limited. DOI: <https://doi.org/10.4324/9781315592510>
- Camacho, Juana. 2011. "Embodied Tastes: Food and Agrobiodiversity in the Colombian Andes". *Anthropology*. Universidad de Georgia, Estados Unidos.
- Chesterton, Bridget. 2008. "Chickens Need Hot Ovens: Doña Petrona and the Making of the Argentine Middle Class". *The Latin Americanist* 52, 2: 61-79. DOI: <https://doi.org/10.1111/j.1557-203X.2008.00018.x>
- Duque, Juliana y Shawn Van Ausdal. 2008. "Los ajiacos colombianos". *Revista de Estudios Sociales* 29, 29: 158-165. http://works.bepress.com/cgi/viewcontent.cgi?article=1007&context=shawn_van_ausdal
- Farquhar, Judith. 2006. "Food, Eating and the Good Life". En *Handbook of Material Culture*, editado por Chris Tilley, Webb Keane, Susanne Küchler, Mike Rowlands y Patricia Spyer, 145-160. Los Ángeles/Londres/Nueva Delhi, Singapur: Sage Publications Ltd.
- Fleites-Lear, Marisela. 2012. "Mirrors in the Kitchen: The New Cuban Woman Cooks Revolutionarily". *Food, Culture and Society* 15, 2: 241-260. DOI: <https://doi.org/10.2752/175174412X13233545145264>

- Folch, Christine. 2008. "Fine Dining: Race in Prerevolution Cuban Cookbooks". *Latin American Research Review* 43, 2: 205-223.
- Hobsbawm, Eric y Terence Ranger. 1983. *La invención de la tradición*. Barcelona: Crítica.
- Ingold, Tim. 2000. *The Perception of the Environment. Essays on Livelihood, Dwelling and Skill*. London/New York: Routledge.
- Korsmeyer, Carolyn. 2002. *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Barcelona/Buenos Aires/México: Paidós.
- Laszlo, Pierre. 2001. *Salt Grain of Life*. Nueva York: Columbia University.
- Lauterbach, Sharon y Julie A. Albrecht. 1994. "NF94-186 Functions of Baking Ingredients". *Historical Materials from University of Nebraska-Lincoln Extension*. <http://digitalcommons.unl.edu/extensionhist/411>
- Law, John y Evelyn Ruppert. 2016. *Modes of Knowing: Resources from the Baroque*. Manchester: Mattering Press. https://www.matteringpress.org/wp-content/uploads/2018/06/Modes_of_Knowing_-_2016_-_ePDF.pdf
- Mauss, Marcel. 1979. *Sociología y Antropología*. Madrid: Editorial Tecnos.
- Milanesio, Natalia. 2010. "Food Politics and Consumption in Peronist Argentina". *Hispanic American Historical Review* 90, 1: 75-108. DOI: <https://doi.org/10.1215/00182168-2009-091>
- Ministério Da Saúde, Secretaria de Atenção à saúde, Departamento de Atenção Básica. 2014. *Guia alimentar para a população brasileira*. https://bvsms.saude.gov.br/bvs/publicacoes/guia_alimentar_populacao_brasileira_2ed.pdf
- Mintz, Sidney. 2003. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México D. F.: Beacon Press.
- Mintz, Sidney. 2008. "Time, Sugar and Sweetness". En *Food and Culture*, editado por Carole Counihan y Penny Van Esterik, 91-103. New York/London: Routledge.
- Mol, Anne Marie. 2016. "Clafoutis as a Composite: On Hanging Together Felicitously". En *Modes of Knowing: Resources from the Baroque*, editado por John Law y Evelyn Ruppert, 242-265. London: Mattering Press.
- Ortiz, Natalia. 2016. "¡Que alcance para todos! Comida y fuerza en los Andes (pueblo de los Pastos)". Tesis de maestría. Universidad Nacional de Colombia. <https://repositorio.unal.edu.co/handle/unal/58212>

- Paxson, Heather. 2013. *The Life of Cheese: Crafting Food and Value in America*. Berkeley/Los Angeles: University of California. DOI: <https://doi.org/10.1525/california/9780520270176.001.0001>
- Pazzarelli, Francisco. 2010. “La importancia de hervir la sopa. Mujeres y técnicas culinarias en los Andes”. *Antípoda* 10: 157-181. <https://doi.org/10.7440/antipoda10.2010.08>
- Pilcher, Jeffrey. 2001. *¡Vivan los tamales! La comida y la construcción de la identidad mexicana*. México: Ediciones de la Reina Roja.
- Polanyi, Michael. 1966. *The Tacit Dimension*. Chicago: University of Chicago Press.
- Proust, Marcel. 2011 [1913]. *En busca del tiempo perdido 1. Por el camino de Swann*. Madrid: Alianza Editorial.
- Schlanger, Nathan. 1990. “The Making of a Soufflé: Practical Knowledge and Social Senses”. *Techniques et Culture* 15: 29-52.
- Scrinis, Gyorgy. 2013. “Nutritionism. The Science and Politics of Dietary Advice”. Nueva York: Columbia University Press.
- Seremetakis, Nadia. 1996. *The Senses Still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. Chicago/London: University of Chicago Press.
- Serventi, Silvano, y François Sabban. 2000. *Pasta the Story of a Universal Food*. Nueva York: Columbia University.
- Soluri, John. 2003. “Banana Cultures: Linking the Production and Consumption of Export Bananas, 1800-1980”. En *Banana Was: Power, Production and History in the Americas*, editado por Steve Moberg y Mark Moberg, 48-79. Durham: Duke University Press.
- Sutton, David. 2006. “Cooking Skill, the Senses, and Memory: The Fate of Practical Knowledge”. En *Sensible Objects. Colonialism, Museums and Material Culture*, editado por Elizabeth Edwards, Chris Gosden y Ruth Phillips, Berg, 87-118. Nueva York: Berg.
- Sutton, David. 2016. “The Anthropology of Cooking”. En *The Handbook of Food and Anthropology*, editado por Jakob Klein y James Watson, 349-369. Londres/Nueva York: Bloomsbury Academic.
- Sutton, David. 2018. “Cooking in Theory: Risky Events in the Structure of the Conjunction”. *Anthropological Theory* 18, 1: 81-105

Terrio, Susan. 2000. *Crafting the Culture and History of French Chocolate*. Berkeley/Los Angeles/Londres: University of California Press.

Diarios de campo

Diario de campo 3. Curso de cocina vegetariana profesora María, 27 de enero de 2015 al 26 de febrero de 2015.

Diario de campo 4. Curso de cocina básica profesor José, 03 de marzo al 09 de abril de 2015.

Diario de campo 5. Curso de cocina profesora Dora, fecha 24 de agosto al 14 de septiembre de 2015.