

## **TEMA MONOGRÀFIC**

**La cuina: el misteri de la relació amb  
la mare / La cocina: el misterio de la  
relación con la madre**

Des de que vaig marxar de casa que em sento amb dificultats a la cuina. No sóc ni seré l'única dona amb poques destreses culinàries. El tema no tindria més importància si no fos perquè sospito que tapa, amaga alguna cosa. Me n'he adonat perquè m'incomoda dir-ho entre dones, no entre homes.

Reconèixer-ho davant dels homes (parelles, parents o amics) és més senzill. No destapa, oculta el malestar de fons. Quan ho admetia com a dona emancipada encara no lliure em sentia la seva còmplice, em situava en el lloc d'ells, d'igual a igual. No estava per servir sinó per compartir, els hi deia sense dir-los-hi, i ells tan contents de saber-ne més que jo. Als homes patriarcals els agrada ser els primers en tot, també als progressistes que saben cuinar, al menys aquesta ha estat la meva experiència. Ells van inventar la competició.

Amb les dones és una altra cosa. És més fàcil que t'engampin. Que engampin la veritat de la mentida. D'aquella mentida que a vegades ni una mateixa sap que ho és. Per això les dones som políticament tan incòmodes. Encara que cada vegada hi hagi més emancipades que entren en el joc de les capes i capes sobre la veritat de les coses de la vida.

Però torno a la cuina i a les facilitats o dificultats d'admetre la meva matusseria en ella. La meva mare és una gran cuinera. També ho era la seva mare, la meva àvia. Ella era la cuinera de les receptes de la genealogia femenina, la meva mare ho és de la creativitat i la innovació. M'encantava estar a la cuina amb elles, suposo que sentia que gaudien cuinant i fent-ho juntes, encara que sempre discutissin. Els llocs de creació es carreguen d'una energia positiva que omple de felicitat. Però jo hi destorbava. És veritat que el que més m'agradava era grapejar, el que col·loquialment es diu "posar les mans a la massa", provar amb els dits,

relacionar el gust amb el tacte. Feia nosa. Els hi feia nosa. Però ara sé que no era per les grapes sinó per una altra cosa més profunda..

Trencava la relació mare/filla. La filla de la filla, que era jo, no tenia cabuda entre elles. La meva mare no m'hi podia fer lloc. La cuina era el seu espai, estiguessin o no juntes, el seu lloc de relació, de creativitat i de cures, també el seu lloc d'excel·lència, tot a l'hora. Ho vaig sentir i vaig enretirar-me'n, afligida, sense saber ben bé perquè. Les nenes intuïm allò sagrat de la nostra mare. En apartar-me'n em vaig situar al lloc de l'espectadora, degustadora. El meu germà s'hi va ficar, ell no posava en perill ni la seva excel·lència ni la relació entre elles. Tot i que sense saber-ho sí la meva amb la meva mare. Encara avui, quan em dispo a cuinar se'm regiren els budells, i no de gana. Qui sap si els problemes alimentaris de moltes nenes i noies neixen a la cuina amb la mare.

En aquest XXIV Seminari internacional de Duoda volem explorar aquest misteri que es dóna entre mare i filla en la relació nutrícia, el lloc d'intercanvi de la qual és la cuina. Seguim indagant en la genealogia femenina de la casa natal i el seu ordre simbòlic, tal com vàrem fer el curs passat. És un bon moment polític per recordar l'origen matern, nutrici i vital de la cuina. El que avui estan fent els homes amb ella, a la que ja han muntat un grau universitari (grau en Ciències culinàries és el de la UB), concursos televisius, competicions i sofisticacions de tot tipus, és el mateix que van fer al segle XVIII amb les arts. S'apropriaren del seu sentit vital, com va veure molt ràpidament i lúcidament Mary Wollstonecraft, les reduïren a tres (pintura, escultura i arquitectura), les anomenaren belles, les institucionalitzaren i les convertiren en ciències de l'esperit, no de la carn, només aptes per a ànimes de cossos masculins. Entre això i el fet que la política oficial dels països occidentals hagi entrat a governar, racionalitzar i legislar la vida quotidiana, de tal manera que la vida de la rutina, la vida domèstica, la vida a l'oficina, ha deixat de ser

lloc de l'experiència lliure i creativa; i que cada vegada els aliments estan més manipulats i adulterats (sort que el biberó està en desús!), fa falta que recordem que la cuina forma part de l'orde simbòlic de la mare. La majoria de les dones i homes de més de quaranta anys hem crescut i madurat entre fogons amb la mare (o qui estigui al seu lloc). A *El festí de Babette* (1953) de Karen Blixen, Babette cuina i serveix a dotze comensals, com Crist als seus dotze apòstols, per redimir la seva comunitat de la misèria humana. Las mares fan això a la cuina, encara que a vegades et portin a altres misèries.

La cuina és el lloc de la relació per definició, anomenant lloc tant a l'espai físic com a l'acte mateix de cuinar. També quan cuines sola o només per a tu entres en relació simbòlica amb la mare (o qui estigui al seu lloc), els meus budells ho diuen, però també les seves receptes i els seus hàbits culinaris en mi i en cada una de nosaltres. Alice Toklas va escriure el seu *Cook Book* (1954) després de vint anys de la mort de la seva estimada Gertrud Stein perquè necessitava posar per escrit la vida material que ambdues van compartir a través de la cuina. El llibre d'Alice no és un manual de receptes sinó un llibre de filosofia cultural i relacional. Como el de Stefania Giannotti, *Troppo sale* (2017), que ho és de la vida de l'esperit amb la carn. I és que la filosofia es cuina i neix a casa, de pensar el seu ordre i harmonia i els seus beneficis per a la vida. Ho sabia bé Teano de Crotona al segle VI aC. quan al costat de Pitàgores va convertir l'ordre en el centre rector de la vida domèstica i del cosmos.

**nota:**

<sup>1</sup> Idea de Chiara Zamboni al llibre d'Annarosa Buttarelli i Federica Giardini (eds.), *Il pensiero dell'esperienza*, Milà: Baldini & Castoldi, 2008.