



“YO LE COCINO IGUAL QUE UNA MUJER”. LOS HOMBRES EN LAS COCINAS: EL HACER DESVIRTUANDO ESTEREOTIPOS

“I COOK FOR YOU THE SAME AS A WOMAN”.
MEN IN THE KITCHENS:
DOING BY UNDERMINING STEREOTYPES

Doi: 10.25100/nc.v0i28.11449

Paula Andrea Nández Encalada¹
Universidad Nacional de Colombia, Bogotá.
pnanez@unal.edu.co
ORCID: 0000-0003-2797-0923

Recibido: 1 de junio de 2020
Aprobado: 27 de noviembre de 2020

e-ISSN: 2539-4355

Este trabajo está bajo la licencia internacional Creative Commons BY NC SA 4.0.

¿Cómo citar este artículo? / How to quote this article?

Nández, P. (2020). “Yo le cocino igual que una mujer”. Los hombres en las cocinas: el hacer desvirtuando estereotipos. *Nexus*, (28), 1-21. <https://doi.org/10.25100/nc.v0i28.11449>

Resumen: Muchas veces nos hemos preguntado por el papel de las mujeres en las cocinas cuando intentamos responder sobre nuestra historia, las relaciones de poder en las que estamos inmersas o al pensar el vínculo de las mujeres con el espacio doméstico. Este artículo, que parte de estas preguntas, da un viraje y se concentra en los hombres campesinos y el quehacer de estos en las cocinas. A través de sus prácticas, sus narrativas y sus experiencias de vida, explora cómo se da esa presencia masculina dentro de las cocinas campesinas. También cuestiona ciertos imaginarios sobre el trabajo de cuidado vinculado exclusivamente a las mujeres y acerca la figura masculina al desempeño de estas labores.

Palabras clave: Hombres campesinos, espacio doméstico, división sexual del trabajo, trabajo de cuidado, relaciones de género.

Abstract: Many times we have asked ourselves about the role of women in kitchens when we try to answer about our history, the power relationships in which we are immersed or when thinking about the link of women with the domestic space. This article, which starts from these questions, turns around and focuses on peasant men and their chores in the kitchens. Through their practices, their narratives and their life experiences, explores how this male presence occurs within peasant kitchens. Also questions certain imaginations about care work linked exclusively to women and brings the male figure closer to the performance of these tasks.

Keywords: Peasant men, domestic space, sexual division of labor, care, gender relationship.



Origen del artículo

Este artículo de investigación se deriva del trabajo para optar al título de magíster en Estudios Culturales, Facultad de Ciencias Humanas, Universidad Nacional de Colombia- Sede Bogotá, 2020.

Introducción

Este artículo reflexiona sobre algunos de los resultados originales de la investigación ¿Quién cocina en esta casa? Fricciones y acomodados a roles hegemónicos de las mujeres campesinas dentro del espacio doméstico (Náñez, 2020). Dicha investigación se centró en las experiencias de las mujeres mayores campesinas en sus cocinas, partiendo de un hito en sus vidas: sus matrimonios, para llegar luego a sus experiencias en la vejez. Las edades de las mujeres estaban en un rango entre los 66 y los 86 años. Inicialmente no había considerado entrevistar hombres para esta investigación. Había planeado concentrarme únicamente en la experiencia de las mujeres. Sin embargo, y a partir de la entrevista que le realicé a la única pareja de esposos, y de donde recogí esta frase: *“yo le cocino igual que una mujer”*, era necesario indagar por las prácticas de estos hombres en las cocinas. Las edades de los campesinos entrevistados estaban entre los 67 y los 79 años.

Para esta investigación propuse como escenario la zona rural de la ciudad de Cali (Colombia), en el corregimiento de Felidia, ubicado al occidente de la ciudad, compuesto por siete veredas y con una población aproximada de 1.950 habitantes. En la vía que comunica a Cali con Buenaventura, es el cuarto corregimiento en extensión de la zona rural de la ciudad. Tuvo una tradición en producción agrícola, sobre todo cultivos frutales y plantas aromáticas y medicinales, que se ha disminuido con los años, cediendo paso al turismo como fuente principal de su economía, junto con la fuerte movilidad de su población hacia la ciudad de Cali, principal empleador. Situación muy distinta a la que se vivía a mediados del siglo XX, en la juventud de las mujeres y los hombres que participaron en esta investigación.

Para el presente artículo he atendido a las visiones de los hombres mayores entrevistados, permitiendo que sus propias categorías e interpretaciones nutran el análisis de las relaciones de las que hacen parte. He recogido sólo las reflexiones alrededor de la contribución de estos hombres campesinos al quehacer doméstico, concentrándome en el trabajo dentro de las cocinas, su acercamiento a ellas, a las preparaciones y a los saberes inmersos en las formas de hacer de comer.

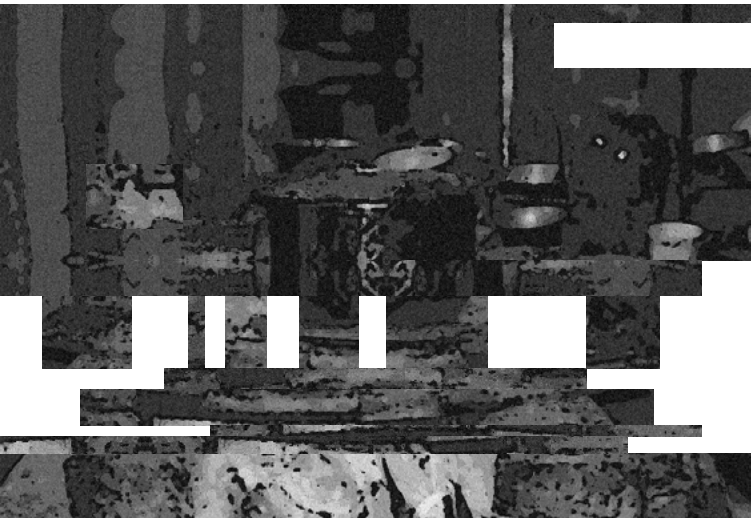
El término *campesino* evoca una identidad asociada a un oficio: el de cultivar la tierra. También podría decirse que hace referencia a una identidad de clase, pues evidencia un posicionamiento dentro de la división del trabajo. Siguiendo la investigación de Molina (2015), se puede afirmar que además implica una ubicación espacial, pues es un oficio que se desarrolla en un contexto geográfico específico. Se asocia además a un modo de vida que, “por su sencillez, se asume un tanto alejado de la ‘modernidad’, con unas costumbres que se idealizan como ajenas al consumismo y sus avatares” (Molina, 2015, p. 7). Sin embargo, continúa la autora, todas estas categorizaciones no son más que representaciones homogeneizantes, una lista de

códigos que esencializan, totalizan y reducen la identidad de las personas que se reconocen a sí mismas como campesinos. Esta serie de códigos desconoce cómo las personas permanentemente reconfiguran sus modos de ser y relacionarse, invisibiliza las variaciones contextuales, y sitúa de manera unívoca las diversas maneras de ser, sentir, pensar y hacer (Molina, 2015).

Varias investigaciones recopiladas desde el campo de la historia, la antropología y la sociología abordan el tema del campesinado colombiano desde el desarrollo económico y su estructura agraria. Existe amplia información sobre investigaciones y autores que examinan procesos históricos del agro, especialmente desde los conflictos entre propietarios, trabajadores del campo y Estado. Estos conflictos se evidencian en temas como la concentración y tenencia de tierra, inequidad en la propiedad, y en unos periodos históricos precisos correspondientes a la segunda mitad del siglo XX y finales de la primera década del XXI (LeGrand, 1988; Moncayo, 2008; Florián, 2013; Yie, 2015). También hay un compilado importante que analiza el problema del agro desde la lucha campesina por la tierra y el surgimiento de movimientos sociales en el contexto del conflicto armado, con el auge del paramilitarismo y las guerrillas (Ramírez, 2001; Pérez, 2010). Las investigaciones sobre mujeres en zonas rurales están centradas en su empoderamiento en el desarrollo de las economías campesinas y cuestionan el desconocimiento sistemático del Estado de los intereses de las mujeres campesinas, sus roles y potencialidades al pensar cambios y transformaciones estructurales (Ospina, 1998; Villarreal, 2004).

Aunque la información es extensa y comprende varios enfoques, sabemos poco sobre la vida doméstica campesina; los estudios que tocan el tema se centran en la historia de la vida privada, usualmente en ámbitos urbanos. Sabemos también muy poco sobre la vejez de mujeres y hombres campesinos, porque las investigaciones sobre campesinos tienden a concentrarse en la dimensión de la economía o la política entendida de una manera relativamente tradicional y desde unas identidades que se muestran colectivas y más homogéneas, insertas en procesos históricos concretos.

En este artículo presento algunas reflexiones ligando las prácticas, narrativas, relatos y discursos de los hombres entrevistados a algunas elaboraciones sobre la vida cotidiana asociada al espacio doméstico y su conexión con la esfera pública. El artículo lo he dividido en dos partes. La primera parte explora las prácticas de los hombres campesinos en la cocina a partir de la frase de un entrevistado: *yo le cocino igual que una mujer*. Aquí abordo la presencia masculina en la cocina como colaboración y ayuda, pero no como reparto colectivo. La segunda parte del texto alude al desenvolvimiento de los hombres en la cocina, estableciendo rutinas, ideando y poniendo en práctica estrategias a partir de ciertas condiciones: viudez y separación. A lo largo del artículo mi intención es cuestionar imaginarios sobre el trabajo de cuidado vinculado exclusivamente a las mujeres y acercar la figura masculina al desempeño de estas labores.



Sobre metodología y escritura

La propuesta metodológica de toda la investigación, de la que este artículo se desgrana, se concentra en entrevistas semiestructuradas y de respuestas abiertas, que fueron la fuente principal de información. El resto del material etnográfico corresponde a diarios y notas de campo, fotografías, descripciones de espacios

y situaciones cotidianas, conversaciones informales, percepciones sensoriales, grabación de las charlas, notas de campo y la realización de mapas que permitían pensar la problemática gráficamente. Se elaboraron las entrevistas buscando que las narraciones tuvieran múltiples entradas al tema del quehacer en la cocina. Por su parte, la escritura de este artículo, así como la de toda la investigación de la que hace parte, busca darle un nivel jerárquico a la información empírica sobre los datos meramente teóricos e intenta que éstos sean una reflexión en función de la información que arroja el campo. Mi interés, además, es que este tipo de información pueda ser debatida y de una naturaleza accesible: producir algo que valga la pena decir tanto afuera como adentro de la academia. El estilo de escritura permite el diálogo y la evocación, el tránsito de la generalización al caso único, del actor racional a la experiencia emocional, de la objetividad a la subjetividad. “Entonces, en cierta manera lo que termino cuestionando es el tono objetivo, distante en tercera persona que utilizamos en las ciencias sociales tradicionales, más disciplinares” (Garzón, 2019, p. 39).

Finalmente, sobre el estilo de escritura tendría que decir que el texto es también un producto conscientemente híbrido y difuso en la narración al tener un componente de escritura creativa de no ficción. Lo anterior no quiere decir que el texto invente personas o circunstancias que no existieron. Las situaciones, los lugares y sujetos son reales y hacen parte de la información recopilada en la investigación. El material etnográfico reunido me ayudó a elaborar descripciones de los espacios, de situaciones o de labores domésticas y del campo. Incluso, como autora, me permitió evocar ciertas atmósferas o ayudarme como material narrativo/imaginativo. De manera que algunos de los fragmentos de otras conversaciones están integrados a las mujeres y hombres que aparecen puntualmente en la investigación, y aunque no necesariamente al pie de la letra, no son testimonios imputados de otras entrevistas y entrevistados.

Primera parte: Presencia masculina en la cocina

“Yo puedo secar un arroz, hacer algún principio o una carne sudada”

Don Eduardo² (de 79 años), don Elvio (74), Miguel (75), Efraín (69), Laureano (de 72 años) y don Chepe (de 67) estaban sentados frente a mí esperando que empezara la entrevista. Les pregunté si sabían cocinar y se sonrieron entre ellos: “Pues muy poco. Yo seco arroz, también sé hacer ceviche porque trabajé un tiempo en un puestico de comida de mar, pero mi esposa sí es maestra en la cocina. Si quiere pregúntele a ella” (Efraín, comunicación personal, octubre 2019). No, don Efraín, por ahora la entrevista es sólo con ustedes. “Yo cocino lo que comen los pobres, así fue que me criaron. La comida de pobre es sancocho de guineo con un fríjol que se llama cacha³ y con una arracacha bien larga que no carga ni huevos” (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019). “Yo puedo hacerme desde un perico, un hogao de carne, hasta un sancochito de primera, con su costilla, plátano y yuca” (Laureano, comunicación personal, octubre de 2019). “A mí me quedan buenas las lentejas, las arvejas, también arreglo zanahoria, olluco, por ahí también espaguettes (sic). Sancochos también, sopas... lo que sea” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). Todos los hombres que entrevisté tenían conocimientos en distintas preparaciones y algún nivel de experiencia empírica en las cocinas de sus casas.

“Los papás le enseñaban a uno”

Yo veía a mi mamá levantarse bien temprano, irse a bañar y otra vez me quedaba dormido. Luego escuchaba que se abría de nuevo la puerta y ella entraba con el pelo mojado y suelto. Ese pelo de ella largo hasta la cintura y todo crespo, que lo soltaba solamente cuando se lo lavaba. Venía vestida ya desde el baño y se ponía las botas que dejaba al pie de la cama. Ahí yo abría más los ojos, y no sé cómo pero ella se daba cuenta de que yo la miraba y me decía lo que tenía que hacer ese día. Cuando yo estaba todavía pequeño nos quedamos solos mi mamá y yo. Mis hermanos ya habían crecido y mi papá se había ido. Yo tenía un porte por ahí de nueve o diez años. Mi mamá tenía que salir a trabajar.

¿En qué, don Laureano?

En agricultura, hija. Ella toda la vida trabajó en la agricultura. También le tocaba ordeñar el ganado. No, no ganado propio sino como jornalera. Ella me dejaba en la casa porque estaba muy pequeño y era más el estorbo que hacía que ayudarle de verdad. Y ahí mientras se ponía las botas y arreglaba las medias, me decía: “mijo, usted tiene que barrer, darle de comer a las gallinas y tiene que hacer el almuerzo. Haga una sopa de maíz, échele guineo, yuca y el pedacito de carne” Y bueno, enteramente era eso lo que me tocaba a mí”. (Laureano, comunicación personal, octubre de 2019).

Casi todos los hombres entrevistados aprendieron a cocinar en su infancia. Principalmente bajo la guía de sus padres, en especial de sus mamás. Al preguntarles quién les enseñó a cocinar, ellos me respondieron que había sido una herencia de sus mamás, en una intención de dejar en ellos herramientas para “defenderse”. Herramientas para su propio cuidado y una cierta autonomía.

Porque mi mamá nos decía que de pronto llegaba el tiempo en que uno quedara solo y entonces no tenía con qué defenderse. Y fíjese, lo que decían los viejos es la pura realidad, porque uno verdaderamente con el tiempo queda solo y le toca defenderse con lo que sabe y encargarse de la cocina y de la ropa, de todo. (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2018).

Y no sólo les enseñaron a cocinar, sino a otra serie de labores propias del ámbito doméstico: “Pues las que nos enseñaban a nosotros eran mi tía Verónica y mi mamá. Eso le enseñaban a uno a lavar la ropa en el río, a hacer oficio, ayudar con los animales, con la leña...” (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019).

Los relatos de los hombres que entrevisté reflejan que muchos habían aprendido a cocinar por necesidad, porque tenían que ayudar en sus casas o porque sus papás trabajaban preparando y vendiendo alimentos. La información recopilada muestra que a muchos les enseñaron dándoles algunas pautas iniciales y esperando que concluyeran los procesos en la cocina con lo que habían visto hacer antes a sus padres. En este punto ese “enseñaron” tal vez no es el término que engloba toda la experiencia de estos hombres en la cocina durante su infancia. La “enseñanza” de la cocina sí se daba, aunque se tratara de la delegación de una labor. Dejar solo al aprendiz para que haga su trabajo y que por “ensayo-error” aprenda, también es una forma de enseñar-aprender. De hecho, termina reforzando la autonomía y el autoaprendizaje, aunque no siempre haya acompañamiento en la tarea. El aprendizaje de las labores domésticas no sigue el mismo “patrón” del aprendizaje formal donde hay un rol claro de un profesor o maestro y el de un aprendiz o estudiante. Nadie habla de “estudiar” cocina (a menos que lo haga profesionalmente), sino de “aprender” a cocinar. Eso indica que se trata ante todo de un saber práctico, de un saber-hacer, más que de un saber de tipo discursivo, y que se aprende por medio de la experiencia.

Les conté a los hombres de esta investigación un relato que había recogido con las mujeres que entrevisté. El papá de una de ellas fue quien le enseñó a cocinar. ¿Recuerdan que se hayan metido a la cocina con sus papás? Estaba buscando esa imagen. “Pues... cuando nosotros estábamos creciendo no cocinaban sino mi mamá o mis hermanas. Los hombres no cocinaban en ese tiempo, sino únicamente las mujeres” (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019).

Faltó una precisión: era común que los hombres adultos no cocinaran pero los niños/ jóvenes sí lo hacían. Una de las mujeres que participó en la investigación me decía:

No, por lo menos mi tía Verónica sí les ponía oficio a los hombres.

¿A los hombres adultos o a los pelados?

A los que todavía estaban muchachos, adultos no.

Entonces los mayores no lavaban la loza.

Nooo...

¿Y por qué?

Pues porque pa' eso estábamos nosotros los muchachos, para hacer el oficio. (Amparo, comunicación personal, agosto de 2019).

Rossana Reguillo (2000) plantea que la *naturalidad* con la que las prácticas cotidianas se despliegan, las vuelve ajenas a toda sospecha y bajo una cierta sensación de un *inofensivo* transcurrir que en realidad selecciona, combina, ordena el universo de sentidos posibles, y le otorga a sus procedimientos y a su lógica el estatuto de lo que es “normal”. Muchas veces las respuestas de las personas que entrevisté se inclinaban por un “así pasaba”, “así era”, era lo normal dentro de la cotidianidad del espacio doméstico. Y esa rutina normalizada adquiere “visibilidad” para las personas que las practican (Reguillo, 2000).

“Mi papá me enseñó a hacer guarapo”

Yo sí me acuerdo que mi papá me enseñó a cocinar algo. Él me enseñó a hacer guarapo y no cualquier guarapo, sino ese que es con panela. Él tenía un trapiche de madera para curtir la caña y ahí nos enseñaba. Por eso yo lo sé preparar. Ponía a hervir la panela, le echaba hinojo y anís. Tenía unos zumbos como de una arroba.

¿Como unos barrajones, don Chepe?

No, nada de eso. Es una mata grandota que carga como un zapallo. Era todo un proceso. Se sacaba el fruto que tenía la mata por dentro y se lavaba bien. Esa panela que se había puesto a hervir se dejaba enfriar y se llenaban esos zumbos que le estoy diciendo. A los tres días eso empezaba a hervir, porque esos zumbos se enseñan a madurar ese guarapo. A los ocho días eso estaba listico para tomárselo.

¿Qué hacían con ese guarapo, era para tomárselo en la casa en las comidas?

No, nada de eso. O bueno, si usted quería... Pero lo que se hacía eran unos bailes con ese guarapo. Y a los ocho días en la casa de otro vecino. ¿Entonces era para las fiestas, don Chepe, como licor? No, él no es que emborrache, sino que ese guarapo lo maneja a uno. Afloja las piernas

y uno no puede caminar. Una rasca de guarapo es muy brava. (Chepe, Comunicación personal, octubre de 2019).

De otro lado, el papá de don Efraín había trabajado en la carnicería del pueblo, cuando recién habían construido un matadero, unos metros después del cementerio. A veces don Efraín veía a su papá en la carnicería, con ese delantal blanco, de un plástico grueso y manchado de rojo por las veces que se limpiaba las manos en él. Su papá tajaba la carne, daba dos o tres pasos hasta la báscula y mientras marcaba el peso aprovechaba para descansar poniéndose las manos a la altura de la cintura y descargar, sólo un poco, ahora el peso de su propia carne.

Ahí era que se untaba de esa sangre, pero a mí no me daba asco, uno ya acostumbrado a verlo toda la vida... Yo me iba en las tardes a estar con él. De ahí fue que yo aprendí a despresar un cerdo, yo sé repartir las carnes: sacar un lomo, sacar pernil, sé sacar costilla. Lo mismo le hago con una res, con una gallina. Esas son más fácil porque...". (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019).

Don Chepe, que había hecho silencio y escuchaba atento, lo interrumpió: "ah, pero no le enseñó, como se dice, a cocinar. Eso no es cocinar" (Chepe, Comunicación personal, octubre de 2019). Le quise decir a don Chepe que el relato de don Efraín era pertinente porque esas también son labores de la cocina, pues éstas no se quedan en la mera preparación de los alimentos. Conocer de un corte de carne, saberlo hacer, identificar incluso la buena calidad de una carne al momento de comprarla. Todos esos son conocimientos que sirven para las labores de la cocina. Y eso se aprende, uno no va a la carnicería sabiendo que la carne molida que sabe más rica es la que le dicen bola. O que es mejor pedir que la muelan ahí mismo y que uno la vea, para que no le "metan esa carne que es puro gordo". Quise explicar todo esto, pero entonces la conversación había seguido su rumbo sin mi interrupción:

Pues sí... lo que dice Chepe puede ser verdad, pero... yo por ejemplo ahora, que a veces cocino y mando a comprar carne ahí donde Sonia; el otro día me mandó una carne que olía a feo y tenía un color muy verdoso ya. Cuando la carne está picada ella huele. Ahí mismo devolví eso. Es como la carne de cerdo, esa carne ahorita hay que meterla al enfriador para que le mate ese gusano que ella tiene, por ahí un día o un día y medio. De carnes yo sí conozco. (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019).

Don Efraín, ¿entonces a usted quién le enseñó a cocinar o cómo fue que aprendió? "Pues a cocinar como tal, fue mi esposa" (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019). Y ahí me detuve, porque era el primer relato de este tipo. Ahora tengo la imagen de una esposa enseñándole a su esposo a cocinar, a que él mismo se "defienda" siendo ya un adulto.

¿Cuándo se casó usted, don Efraín?

Tenía yo 34 años, hija.

¿Y su esposa cómo le enseñó?

Me fue indicando. A veces me decía: vea, hijo, esto se hace así, en el sancocho usted primero coloca el agua con la carne para que se vaya ablandando, luego el plátano y de último le echa la papa. Le echa sal, le echa azafrán. (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019).

Segunda parte: Estableciendo rutinas y estrategias en la cocina


La percepción de la presencia femenina en la cocina

Como ellos habían mencionado una figura femenina presente en la cocina, aún más que una masculina, entonces empezamos a hablar sobre las ideas que tenían de las mujeres en este espacio. Don Efraín inició poniendo un ejemplo: su relato no era de sus recuerdos de infancia, era algo que le había pasado cuando se había casado, incluso cuando ya se había jubilado⁴. Se había quedado solo en la casa. Su esposa estaba en Cali en una cita médica y “cuando ella se va a Cali aprovecha para visitar a sus amigas y por allá almuerza. [...] No dejaron hecho ni arroz” (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019), dijo cuando quitó la tapa de la olla arrocera.

Me hice una sopa. No había descongelado carne, le eché Knorr⁵. De sabor me quedó buena. Pero usted dejaba un ratito de revolverla y eso como se espesaba. Parecía un atollado de sopa, pero sin el arroz. Incomible eso. En cambio, digamos que mi esposa llega y en un momentico ya hizo una sopa, el sancocho y le queda bueno. A mí no me quedan las cosas tan bien como a ella, porque la mujer se desenvuelve muy bien en la cocina. (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019).

En sus reflexiones sobre el trabajo de cuidado, Luz Gabriela Arango y Pascale Molinier (2011) decían que, si en el ámbito público el trabajo de cuidado no encuentra discursos que lo reconozcan, en el espacio doméstico y en las interacciones cotidianas tiende a confundirse con deberes, considerados como evidentes de las mujeres.

La conversación siguió y entonces don Elvio dijo: “En cambio uno de hombre, así tenga las cosas, uno no sabe qué hacer. Ellas llegan y cocinan todo rapidito” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). “Es que ha sido así por lógica. La mujer es la que cocina y uno es el que trabaja. A pesar de que cuando yo me casé ambos trabajábamos en la misma parte” (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019). Los mecanismos y las lógicas de operación que tiene la vida cotidiana pueden constreñir a los actores sociales, imponerles unos límites y fijar unos modos de operación (Reguillo, 2000). Las prácticas rutinizadas y cotidianas alrededor de las cocinas, en las que se socializaron los hombres que entrevisté, que se extendían a su



adulter, habían dejado unas narrativas, unos mitos, unos discursos alrededor de la figura femenina en las cocinas. Pero hay un margen, dice Reguillo, que deja un vacío para la “improvisación”, una fuga, un excedente de sentido para la subversión o la inversión (Reguillo, 2000).

La investigadora Alicia Lindón (2000) entiende que la relevancia de estudiar lo cotidiano radica en que es allí donde el individuo se enfrenta al otro, “donde se hace, se deshace y se vuelve a hacer el vínculo social, es decir, las relaciones entre los hombres” (p. 9) y las mujeres. Dice además que los discursos, los relatos, las lógicas, las narrativas y los mitos, con los cuales los individuos interpretan al mundo, a lo desconocido o lo diferente, y en consecuencia actúan, se pueden ubicar analíticamente a nivel del lenguaje, pero que también llegan a expresarse en el nivel del hacer, en las prácticas (Lindón, 2000). Me sentí tentada a debatirles a mis entrevistados, además porque ellos iban a contar luego su experiencia en la cocina —principalmente ante la ausencia femenina, evento fuera de lo cotidiano— y no eran para nada esos cocineros torpes que describían. Tenían conocimientos, sabían muy bien las labores dentro del espacio doméstico, y más preciso de las cocinas, tenían una opinión respecto al trabajo doméstico y un reconocimiento del mismo, ponían en práctica estrategias a la hora de preparar alimentos, creaban sus propias reglas para llevar a cabo una buena preparación. Así:

Pues vea, yo por ejemplo para hacer unos espaguetes (sic). Así no más no los hago. Siempre tengo que comprarme un atún para echarle o de esa mayonesa y salsa de tomate. Y eso quedan la verraquera de buenos. Igual para hacerme un sancocho de guineo o de plátano, desde que no haya carne no lo hago porque eso queda feo. Igual una sopa de fideos, si no hay carne no la haga, solamente con Knorr no aguanta. (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019).

Don Laureano, que le daba vueltas con el dedo al borde de su sombrero una y otra vez, me dijo que en la casa de él era un poco diferente.

Si en este momento ella está, pues ella cocina. Y en el momento que ella no esté pues lo hago yo [...] Eso toca, no porque se sea hombre. Hemos (sic) hombres, hablemos la verdad, que no paramos ni una olla. Prefieren aguantar hambre. Vea, yo por mí sí no aguanto hambre. Yo cocino, yo como, y si me falta cocino más. (Laureano, comunicación personal, octubre de 2019).

Entonces empezó una reacción de desaprobación frente a los hombres que no se meten a las cocinas. Don Chepe dijo que sí era verdad que había hombres que no preparaban “enteramente nada”. (Chepe, Comunicación personal, octubre de 2019). “Mi nieto, por ejemplo, dijo don Efraín, no cocina un huevo duro” (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019). Y entonces don Laureano dijo esta frase:

“Es que hay hombres muy delicados, que ni lavan el plato. Son delicados porque no cocinan, porque no pueden ni siquiera poner una olla” (Laureano, comunicación personal, octubre de 2019). Don Eduardo, que había estado asintiendo con la cabeza dijo: “Es que le digo francamente que hay gente que aguanta hambre con tal de no arrimarse a la cocina. No saben hacer nada y así criaron a los hijos. Dígame usted, cómo se defiende uno” (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019). El sentido de las prácticas en lo cotidiano es que adquieren su pertinencia y relevancia en cuanto hay un colectivo tras ese conjunto de rituales que sancionan y legitiman esas prácticas (Reguillo, 2000). Por eso, dice Reguillo, toman relevancia prácticas cotidianas como levantarse, asearse, vestirse, comer, usar transporte y otras más. Porque hay alguien afuera o adentro de nuestras casas que valida esas prácticas. Cuando hacía esta entrevista y los hombres contestaban con sanción a otros hombres que no cocinaban, estaban ejerciendo un papel de verificadores, incluso para los que estaban ahí mismo. Desde mi experiencia personal he sentido que el tema del trabajo en la cocina, aún naturalizado y conferido muchas veces a las mujeres, puede ser vergonzante para ese otro que no lo hace. Los que no realizan actividades de las tareas domésticas buscan cómo explicar que hacen otras cosas y que por eso el trabajo doméstico se ha dividido de otra manera: “yo esas cosas no sé hacerlas”, “si me pongo a lavar eso lo rompo”, “con qué tiempo si yo trabajo”, aunque esa división del trabajo no haya sido necesariamente acordada.

El reconocimiento del trabajo doméstico

Los hombres con los que hablé, y que me permitieron estar con ellos en el transcurso de sus rutinas, estaban al tanto de las labores que se realizan en la cocina, además de preparar los alimentos. Podían describir estas actividades, incluso reconocían que por el nivel de conocimiento que tenían de ellas bien podrían hacerlas. Conocían además sobre los objetos y utensilios que se usan en las labores domésticas. Don Miguel, por ejemplo, mientras teníamos la entrevista en la sala de su casa, decía: “[...] esa plancha que está ahí en esa repisa, esa es una reliquia, las mujeres que manejaban eso eran macanudas, por el peso de esas planchas, ¿cierto, Blanquita? (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019). Doña Blanca, que nos acompañaba en la conversación y que en otra ocasión entrevisté, le respondió que sí, que así era. Estaban hablando de una plancha de carbón que se usaba muchos años atrás, cuando no había mayor acceso a energía eléctrica. “En ese tiempo planchaban con almidón, ¿cierto, Blanquita?” (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019). Así es, don Miguel, le respondía.

Era un almidón impresionante. Después apareció ese que vendían en papeletas, para ahorrar la pereza, pero antes se hacía con yuca. Eso se ponía a hervir, luego se colaba y quedaban esos cuellos y las mangas de las camisas perfectos.

Eso ya no se usa...

No, eso ya no. Los blue jeans y toda esa ropa ahora ya no se aplancha. Sólo se lava, se cuelga bien estiradita y ya no hay necesidad de planchar. Las planchas que le digo se ponían a calentar en el fogón —si tenía dos, mejor. Ponía las dos a calentar, cuando una estuviera bien caliente la quitaba del fogón y la ponía encima de la ropa. En eso la otra seguía hirviendo y cuando se le pasaba el calor a la una se cogía la otra. ¿Sí me entiende cómo era que funcionaban? (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019).

Seguimos con nuestra conversación: Don Miguel, ¿quién se encarga de organizar la carne cuando la compran en el mercado? “Ella. Eso lo arregla la señora”. ¿Y ella cómo lo hace, usted ha visto cómo lo hace? “Sí, ella lava la carne, le quita todos esos gorditos, todas esas vainitas... y la va separando por chuspitas. Por porciones: un montoncito para el lunes, otro para el martes, miércoles...” (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019). Don Chepe, que había estado muy silencioso empezó a decir: “Es que el trabajo de la mujer es desagradecido. Tanta cosa que tiene que hacer... que lavar la ropa, que planchar, que remendar. Mucha cosita... una cosa que yo no hago, por ejemplo, es sacudir, porque para eso toca bajar todo. Eso sí no me gusta. En la casa hay mucha cosita para limpiar” (Chepe, comunicación personal, octubre de 2019). Doña Blanca, que había estado con nosotros en la entrevista intervino: “es que el oficio de la casa, le digo una cosa, si uno no se acuesta ligero pasa derecho haciéndolo” (Blanca, comunicación personal, octubre de 2019). “Doña Blanca tiene la razón” (Efraín, comunicación personal, octubre 2019), dijo don Efraín y empezó a hablar de las mujeres que conocía en La Esperanza, una vereda de Felidia:

Allá si se iban al corte, por ejemplo, diga usted que de espinaca, no es que la esposa se queda en la casa. No, allá al corte se va la esposa, el esposo y los hijos. Se van bien desayunados y tipo 9 o 10 am la esposa va llegando después a la casa a hacer el almuerzo. Doble trabajo, claro. (Efraín, comunicación personal, octubre 2019).

Don Miguel, elaborando una reflexión sobre las labores en la cocina, decía: “Uy sí, la cocina es muy dura y muy desagradecida. Queda bien limpia y al ratico ya encuentra en el lavaplatos una cuchara, un vaso... Cuando estoy solo yo los lavo” (Miguel, comunicación personal, octubre de 2019).

Ben Highmore (2011), a propósito del trabajo de limpieza, decía que éste no está regulado (no hay una campana, un timbre, una señal que marque su inicio), no se paga, el ritmo no se establece de antemano y tiene una temporalidad amorfa. Y tendría que agregar que esta es una de las características que envuelve al trabajo doméstico bajo la idea de un trabajo que es silencioso, que sólo se nota cuando falla, cuando alguien lo deja de hacer, que debe borrarse como trabajo, anticipar la necesidad y disimular los esfuerzos. Citando a Arango y Molinier: “[...] el cuidado doméstico no suele abordarse desde su dimensión temporal, de responsabilidad a largo plazo con los riesgos de cansancio y desaliento que conllevan” (2011, p. 20).

Una conversación sobre estos temas había tenido con las mujeres que entrevisté. Una de ellas había dicho: “Uno la deja bien limpia [la cocina] y ya va y encuentra una cuchara, un pocillo, lo que sea. [...] nadie le decía a uno que qué rico le quedó, que gracias. Eso es ahora” (Eliza, comunicación personal, marzo de 2018). Luz Gabriela Arango (2011) decía que esa invisibilidad del trabajo de cuidado también se refiere a la escasa valoración de las competencias, saberes y habilidades que se ponen en juego y que son incorporadas por las mujeres bajo una lógica de la división sexual del trabajo.

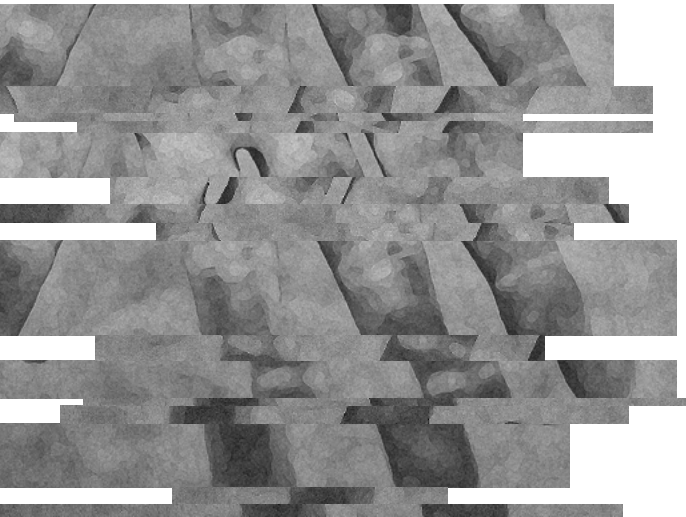
**Cuando el muerto tiene quien lo cargue se vuelve pesado.
*La ausencia femenina desvirtuando la asociación “natural” de las mujeres al hacer en las cocinas***

He escuchado varias veces este refrán, sobre todo en situaciones donde parece que alguien descarga en otra persona cierta responsabilidad. En espacios de trabajo, en medio de un grupo de estudio de la universidad o dentro de las familias, en las tareas domésticas. Una especie de queja ante una labor que bien podría haberse realizado pero que se ha decidido dejar sobre otra persona. Por ejemplo, sobre las mujeres, en el caso de las tareas domésticas.

Cuando les pregunté a los hombres que entrevisté cuándo cocinaban en sus casas sus respuestas fueron: “Cuando toca”. ¿Y cuándo toca, don Chepe? “Pues cuando la esposa se va o está enferma” (Chepe, comunicación personal, octubre de 2019). “Cuando la esposa no está, eso es correcto” (Laureano, comunicación personal, octubre de 2019). “Cuando se va mi esposa para donde el médico, porque yo quedo solo aquí con el nieto” (Efraín, comunicación personal, octubre de 2019). Y así todos. Una de las características de la vida cotidiana es que ésta es extrañada cuando alguno de los mecanismos que la hacen posible entra en crisis, cuando se rompe, se transforma. Reguillo decía que es precisamente de donde la cotidianidad extrae la fuerza y el sentido para explicarse a sí misma (Reguillo, 2000). Lo que rompía aquí era la ausencia de la presencia femenina.

Los hombres que entrevisté no recibían ayuda en la cocina, porque cuando lo hacían casi siempre estaban solos en la casa. También encontré otros relatos donde cocinar se hacía no sólo cuando sus esposas no estaban, sino también en fechas de celebraciones y en preparaciones especiales: el cumpleaños de alguien, la visita de familiares, un asado, un sancocho hecho en leña luego de un paseo al río. Algunos cocinaban también porque eran contratados en fincas para vigilancia, labores de jardinería y oficios varios, entre esos cocinar.

Estos casos hasta ahora suponían un trabajo esporádico de ellos dentro de la cocina. Pero encontré otros dos casos que se salían de esta condición. Don Elvio y don Eduardo se encargan rutinariamente de cocinar y mantener funcionando la cocina e incluso toda la casa, porque el primero se separó hace más de 20 años y el otro quedó



viudo en un periodo parecido. Viven solos. Cada uno con la presencia esporádica de un hijo y un sobrino, principalmente. “Pues como quien dice, sea que quiera o no cocinar pues tengo que hacerlo, porque si no quién. Ahí es donde está el detalle” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). El detalle es que *el muerto no tiene quien lo cargue*. Don Elvio, por ejemplo, tiene que asear su cocina, su casa, lavar su ropa, sacar la basura, lavar los platos. Estar atento a todas las labores domésticas. Don Eduardo me decía:

[...] terminé haciendo de mamá y papá: trabajando, llevando la comida, haciendo lo de la casa, llevando a la hija a la escuela... Cuando había esas reuniones en la escuela yo tenía que llegar del trabajo en pura carrera, comer, bañarme rapidito y hágale para esas reuniones (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019).

Sus estrategias en las cocinas

En las cocinas se despliegan unos conocimientos, formas de hacer individualizadas, de apropiación del espacio y estrategias frente a todo lo que demanda alimentar a otro. En este caso, centrado en la comunicación personal con el informante Eduardo, quise ver qué rutinas y estrategias ponían en marcha los hombres que entrevisté al momento de preparar los alimentos.

5:30 am. Don Eduardo se levanta, mira ese reloj que tiene encima de la mesa al lado de la cama y marca las 2 am, pero es obvio que no. Ya está aclarando, “ya cantó el gallo hace rato. ¡Qué dos de la mañana van a ser!”. Otra vez se le acabó la pila al despertador. Se sienta en la cama, busca con los pies las chanclas y corre al perro que ha estado durmiendo encima de ellas. Don Eduardo vive solo hace mucho tiempo, con Milo, el perro que siempre lo acompaña y un sobrino que viene casi día de por medio.

6:00 am. Entra a la cocina, ya se ha bañado y se ha puesto unos tenis *converse* que su sobrino le regaló y unos pantalones grises de lino. Se termina de abotonar la camisa blanca –muy delgadita- y coge la olla donde hierve el agua para hacer el café. “Apenas hierve le echo el café al colador. Este café es el que saca don José. Es delicioso”. Lo cuele, le pone azúcar y lo prueba. Comprueba que está justo en el punto de dulce que le gusta y empaca todo el contenido de la olla en un termo azul, “como los que usan las que venden café”, para que esté caliente todo el día.

6:20 am. “Me siento a tomar el cafecito. ¿Qué afán? ...”

6:40 am. Se dispone a terminar de preparar el desayuno. Tiene unos plátanos verdes encima del mesón de su cocina. “Estos son guineos de acá mismo de esta finca”. Los atraviesa con un cuchillo pequeño, que tiene el filo de un machete, y los guineos se abren como una flor.

Yo desayuno más que todo frito. Me gusta fritar plátanos, cocinar yuca y fritarla, con alguna otra cosa revueltica, como un complemento.

¿Como un huevo?...

Sí, como un huevo o un pedacito de carne, un salchichón, un chicharroncito, algo así por el estilo”. Esta vez desayuna con tostadas de guineo pintón y con unas arepas que trajo el sobrino que acaba de llegar. (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019)

7:00 am. Se sienta a desayunar junto con su sobrino.

8:00 am. Don Eduardo no tiene casa propia, vive en una finca que cuida, le permiten vivir ahí a cambio de su vigilancia y trabajos de cuidado de algunos árboles frutales, algunas matas de plátano, unos árboles de aguacates, un par de gallinas enanas y dos perros. Don Eduardo tiene 79 años. Camina pausado, todos sus gestos y movimientos los hace con suavidad.

10:00 am. Pone la olla para preparar el almuerzo. “Ahora últimamente lo que más hago son sopas, que es lo que me dicta a mí comer”. Tiene una estufa de energía de dos boquillas. En una pone una olla con agua, le agrega sal y un pedazo pequeño de carne. “Se echa primero lo más duro y luego va echando lo más blandito de último para que no se desbarate”. Agrega unas lentejas a esa agua que empieza a querer hervir. Deja que se cocinen los ingredientes unos minutos y pica un poco de cebolla que agrega a la olla. “Después de eso le echo los fideos”. Mientras tanto pone a lavar tres papas pardas que va a agregar a la preparación. “Esas no las pelo sino que las raspo. Las parto en dos y las tajo bien tajaditas y las pico para que me queden menuditas. Así se ablandan más ligero y le dan sabor al caldo”. El caldo hierve y espesa, le agrega un poco más de sal y otros aliños que tiene en su cocina. “La carne ya está blandita, mire como se ve que ha soltado la sustancia. Si no tiene carne pues puede embolatar la sopa con un Knorr, pero no es lo mismo”. Baja la olla de la estufa.

12:00 am. Almuerza, esta vez con su sobrino que viene a acompañarlo.

1:00 pm. Se sirve un tinto que se toma en el umbral de la cocina.

2:00 pm. ¿Cómo le fue con eso de ser mamá y papá, don Eduardo?

Pues le digo que eso es durísimo. Al principio me tocaba correr. Uno prácticamente está pensando en la casa y en el trabajo al mismo tiempo. Aunque yo tuve una ayuda muy grande y fue mi mamá. Ella estaba ahí ayudándome lo más que se podía mientras yo trabajaba.

¿Usted en qué trabajaba, don Eduardo?

Yo vendía revuelto en la Alameda⁶. Todo lo que es verdura... lo que se le echa a la olla, mejor dicho. Todos los santos días a las 5am. Iba volviendo a la 1pm a buscar qué hacer de almuerzo y a seguir la ruta de la casa. (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019).

El manejo que estos hombres tenían de la agricultura les daba unos ciertos conocimientos respecto a los alimentos, sobre todo verduras, tubérculos y plantas medicinales: calidad de los productos, beneficios, usos, sabores, modos de aprovechamiento, las mejores maneras de prepararlos y saber cómo se pueden comportar en una preparación.

4:00 pm. “Para por la noche yo prácticamente no hago nada”. Destapa la olla donde había cocinado la sopa del almuerzo y se sirve un poco de lo que ha sobrado. La calienta antes y completa con un vaso de café aguado. “Siempre dejo una porción del almuerzo y me la repito por ahí a las cuatro de la tarde. Y ya con eso. Bueno, también si hay un pan por ahí o un pandebono como complemento” (Eduardo, comunicación personal, octubre de 2019).

Cuando hablaba con don Eduardo de sus rutinas para prepararse el almuerzo, el desayuno y la comida, sobre todo ahora que es mayor y que buena parte de sus actividades se concentran en la casa, en la cocina y no tanto en la calle, pensaba en lo que decía Rossana Reguillo: que la cotidianidad está armada sobre la certeza de la repetición, que ésta es ante todo una amalgama de tiempos y espacios, y que éstos organizan para los practicantes innumerables rituales que garantizan la existencia de un orden construido (Reguillo, 2000). A don Eduardo le había cambiado la cotidianidad una vez quedó viudo y luego le cambió aún más, cuando se hizo mayor. La imagen de esa cotidianidad con la que creció, donde veía a su mamá, sus tías o a sus hermanas metidas en la cocina, y poquísimo a sus familiares hombres, cambió. Y aquí, a propósito de Reguillo nuevamente, es importante entender que la vida cotidiana es histórica y dinámica. No existe una cotidianidad esencial, sino que está “indisociablemente vinculada a lo que un momento específico y en una cultura particular se asume como legítimo, normal, necesario para garantizar la continuidad” (Reguillo, 2000, p. 78). Este no es un proceso plenamente pasivo, pues en las lógicas de operación de la vida cotidiana se revelan distintas negociaciones que los actores deben realizar continuamente con el orden social. La cotidianidad no es una penumbra “prereflexiva en la que todo ha sido domesticado y es por ello, previsible, controlable” (Reguillo, 2000, p. 80).

Aprendiendo de los errores

Don Elvio (de 74 años) no tiene nevera. Desde que vive solo, hace más de 20 años, dice que no le encuentra mucho uso. Y tampoco tiene dinero para comprarse una, así que se idea formas de conservar ciertos alimentos. La carne, por ejemplo, la conserva salándola y ahumándola,

[...] o si usted tiene una olla de barro, ahí la mete y eso también la conserva. [...] Yo compro la carne el día viernes, donde ese señor Jesús, el del matadero. La compro el viernes para el almuerzo y la comida del sábado. Y me queda un poquito para el domingo”.

O la puede ahumar y así le queda para más días...

No es tan buena idea, mija. Porque entonces tocaría estar comiéndosela solamente frita. El otro día yo puse a ahumar una carne ahí en la leña, pero esa vez hice un caldo y eso quedó sabiendo a puro humo. Asada o frita sí, pero en sopa no. En ese tiempo mi hijo iba a almorzar y me dijo: papá, ese caldo sabe a puro humo. Y pues claro, ¡no ve que estaba ahumada! Yo no sabía que eso iba a quedar amargo. Pero de ahí ya aprendí.

O sea que usted usa todavía un fogón de leña...

Sí, porque el gas no me ha gustado. Yo desde que supe de un señor que por allá en Las Nieves se le quemó la casa entera con una pipa de gas, ni más. Yo tengo una estufa de energía y otras veces cocino con leña (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019).

Luego don Elvio se acordó de otra cosa... Para la época de su recuerdo don Elvio ya se había separado, “ella me dejó, prácticamente” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). Debía tener cerca de 50 años y no vivía con nadie. “Me levantaba, y todavía me levanto, a las cuatro de la mañana a hacer un arroz, un principio y me lo empaco para llevar al trabajo” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). Ese día se había levantado igual, había cocinado arroz y arvejas frescas. También había preparado una sopa de pastas que tenía muy buena pinta. Caliente y muy humeante la guardó en una ponchera. La tapó bien, se aseguró de tatarla muy bien. La sacó otra vez de su morral y volvió a revisar que estuviera bien tapada. “Es que estaba bien tapada, mija” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019). Tenía un machete detrás de la puerta y lo guardó también en el maletín. El cabo negro se salía del morral pero aun así lo podía cerrar. Se colgó el maletín y salió. Desde Santa Elena, la vereda de Felidia donde él vivía, tendría que caminar unos 40 minutos si se iba lento hasta más arriba de El Diamante, otra vereda de Felidia. Iba tarde, raro en él, así que tenía que hacer ese trayecto

en 20 minutos. “Y pues yo corre que corre, porque tenía que estar antes de las seis para el corte de espinaca” (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019. Pasó el cementerio, luego el matadero, el puente del río que está rodeado de árboles de caspi⁷ y seguía apresurando el paso.

Desde ese día yo no volví a llevar esa sopa. Le cuento que ese baldé se abrió y yo me quemé la espalda con eso. Ni más volví a cargar esa vaina. Yo ya no llevo sino es atún con espaguettes (sic) o algo así. Caldo ni más, que si hay me lo guarden en la casa y no vuelvo a llevar esa joda. (Elvio, comunicación personal, octubre de 2019.

La aparente normalidad

A lo largo del texto mi intención fue cuestionar ciertos imaginarios sobre el trabajo de cuidado vinculado exclusivamente a las mujeres y acercar la figura masculina al desempeño de estas labores. Mi propósito no era sólo profundizar cuándo es que los hombres que entrevisté entraban a sus cocinas para preparar alimentos u otras labores, sino que también me interesaba reflexionar sobre cómo estos hombres lo hacían, eran capaces, podían hacerlo bien, y sin embargo no lo hacían si no había una razón, casi siempre la ausencia femenina. Esto debate las ideas, seguramente ya cuestionadas en la teoría pero aún persistentes en los imaginarios sociales, sobre la “facilidad natural” de desenvolvimiento de las mujeres en la cocina, las labores domésticas como un saber esencialmente femenino, versus la supuesta inutilidad o torpeza de los hombres en las labores domésticas.

Mi propósito también era pensar que la aparente naturalidad con la que las prácticas cotidianas se despliegan las desprovee de toda sospecha y en cambio las ubica en el terreno de lo inofensivo y le otorga, a todo un universo de sentidos posibles, el estatuto de lo que supuestamente es normal (lo “normal” dentro de las cocinas, de las relaciones de género, de la división sexual del trabajo). Se puede encontrar aquí, además, unas rupturas a los mitos que rodean los roles de género, lo que permite no sólo hacer cuestionamientos en el universo del espacio doméstico sino reflexiones todavía más estructurales. No hay razón para pensar lo cotidiano como opuesto a lo estructural o el espacio doméstico sin injerencia en la esfera pública. “Lo social reside en lo cotidiano” (Lindón, 2000, p. 9). Y retomo nuevamente a Rossana Reguillo (2000), cuando habla de la necesidad de un cambio “en la cotidianidad y en la subjetividad como condición indispensable para el cambio social” (p. 80).



Notas

- ¹ Comunicadora Social de la Universidad del Valle. Magíster en Estudios Culturales, Universidad Nacional de Colombia, 2020.
- ² He cambiado los nombres de las personas entrevistadas para proteger su identidad.
- ³ Variedad de semilla de fríjol (Phaseolus) cultivado en climas templados y fríos, con variedad de colores: morado con negro y blanco con negro para climas medios; amarillo, sangre toro y rojo en climas fríos.
- ⁴ El único de los entrevistados, entre hombres y mujeres, que obtuvo jubilación. Ninguno de los otros, y aún menos las mujeres, alcanzó una pensión. Situación que no es extraña en un país como el nuestro, y que se presenta aún más fuerte en el campo, en hombres y mujeres dedicados a la agricultura.
- ⁵ Variedad de caldo concentrado con sabor a gallina, res o verdura.
- ⁶ Ubicada en el barrio Alameda, en el centro de Cali (Colombia), la historia de este mercado se remonta a los años 50 cuando los campesinos llegaban en chivas a vender sus productos. Con el pasar de los años, el lugar se afianzó como uno de los principales mercados de la ciudad y hoy en día se venden productos provenientes de todos los rincones del Valle del Cauca.
- ⁷ O manzanillo. Especie de árbol conocido principalmente por la reacción alérgica, a veces de gravedad, que genera en algunas personas.





Referencias

- Arango, L. y Molinier, P. (2011). El cuidado como ética y como trabajo. En: *El trabajo y la ética del cuidado*. Bogotá: La Carreta Editores y Universidad Nacional de Colombia.
- Arango, L.G. (2011). El trabajo de cuidado: ¿servidumbre, profesión o ingeniería emocional?. En: *El trabajo y la ética del cuidado*. Bogotá: La Carreta Editores y Universidad Nacional de Colombia.
- Florián, J. (2013). *Reforma agraria y alianza para el progreso en Colombia 1960-1967*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, Facultad de Ciencias Humanas, Departamento de Historia.
- Garzón, L. (2019). *El Asilo de Locas de Bogotá y sus voces 1930-1950*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas, Doctorado en Ciencias Humanas y sociales.
- Highmore, B. (2011). Doing time. Work-life. En: *Ordinary Lives*. Nueva York: Routledge.
- LeGrand, C. (1988). *Colonización y protesta campesina en Colombia 1850-1950*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia.
- Lindón, A. (2000). Del campo de la vida cotidiana y su espacio-temporalidad (una presentación). En: *La vida cotidiana y su espacio-temporalidad*. Barcelona: Anthropos Editorial.
- Molina, A. (2015). “De sentires y pesares”. *Relaciones, prácticas y significados de ser pareja, amar y reproducirse en el contexto de la producción agrícola de café en el Municipio de Santuario, Risaralda*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas, Maestría en Estudios Culturales.
- Moncayo, H. (2008). La transformación indeseada. En: J. Suárez (Ed.), *La cuestión agraria hoy. Colombia: tierra sin campesinos*. Bogotá: Publicaciones ILSA.
- Náñez, P. (2020). “¿Quién cocina en esta casa?": *Fricciones y acomodos a roles hegemónicos de las mujeres campesinas dentro del espacio doméstico*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia. Facultad de Ciencias Humanas, Maestría en Estudios Culturales.
- Ospina, R. (1998). *Para empoderar a las mujeres rurales*. Bogotá: IICA en coedición con TM Editores.
- Pérez, J. (2010). *Luchas campesinas y reforma agraria. Memorias de un dirigente de la ANUC en la Costa Caribe*. Bogotá: Puntoaparte Editores.
- Ramírez, M. (2001). *Entre el Estado y la Guerrilla: Identidad y ciudadanía en el movimiento de los campesinos cocaleros del Putumayo*. Bogotá: Instituto Colombiano de Antropología e Historia.
- Reguillo, R. (2000). La clandestina centralidad de la vida cotidiana. En: *La vida cotidiana y su espacio-temporalidad*. Barcelona: Anthropos Editorial.
- Villarreal, N. (2004). *Sectores campesinos: mujeres rurales y Estado en Colombia*. Universidad Autónoma de Barcelona: Facultad de Ciencias Políticas y Sociología, Programa de estudios de doctorado en sociología.
- Yie, M. (2015). *Del patrón-Estado al Estado-patrón. La agencia campesina en las narrativas de la reforma agraria en Nariño*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia-Universidad Javeriana.