

Alimentación, trabajo y género. De cocinas, cocineras y otras tareas domésticas

MABEL GRACIA-ARNAIZ*

RESUMEN¹

En este artículo se muestra, por un lado, cómo se ha ido atribuyendo la responsabilidad de la alimentación doméstica en tanto que elemento constitutivo de la feminidad y, por otro, cómo ciertos cambios estructurales producidos en la sociedad española en las últimas décadas han afectado al contenido de los trabajos y cuidados relacionados con la comida cotidiana. En particular, se analizan los condicionantes debidos a la introducción de *alimentos-servicio* y electrodomésticos en el espacio culinario, a la multiplicación de actividades extradomésticas y la diversidad horaria, así como a la escasa participación de los miembros del hogar en la resolución de las comidas diarias.

1. INTRODUCCIÓN

Dándole la vuelta al famoso aforismo alemán, se puede afirmar que *comemos lo que somos*; asumimos con ello que la alimentación está condicionada por nuestro carácter biológico y psicosocial (Gracia, 2002). Así, junto a factores como la condición omnívora o genética, otros de carácter sociocultural, como la clase social, la

* Universitat Rovira i Virgili, Medical Anthropology Research Center (Tarragona) (mabel.gracia@urv.cat).

¹ Este artículo se enmarca en una línea de estudios etnográficos más amplia sobre maneras de comer y cambio social que, iniciada a principios de la década de los noventa con mi tesis de doctorado (Gracia, 1996), continúa desarrollándose hoy dentro del proyecto "Comer en tiempos de 'crisis': nuevos contextos alimentarios y de salud en España" (Plan Nacional I+D, CSO2012-31323, 2013-2015). Para una revisión sobre el tema puede consultarse Gracia (1996 y 2009) y Gracia y Contreras (2012).

edad, el género o el grupo étnico están determinando, a su vez, el acceso, la disponibilidad, las opciones o las preferencias alimentarias. Comemos aquello que nos sienta bien, ingerimos alimentos que son atractivos a nuestros sentidos y que nos dan placer, llenamos la cesta de los productos que nos permite nuestro bolsillo, servimos o nos sirven comidas según si somos mujeres u hombres, niños o adultos, pobres o ricos, y elegimos o rechazamos alimentos a partir de nuestras experiencias diarias y de nuestras ideas dietéticas, religiosas o filosóficas. Alimentar es intercambiar, comunicar, nutrir, cuidar... Las mujeres, en parte por condición fisiológica y en parte por condicionantes culturales, son quienes acostumbran a alimentar a las personas durante los primeros meses de la vida y quienes, en numerosos contextos, acaban velando por su alimentación mientras permanecen en el grupo familiar o, incluso, después.

El aumento de la presencia de las mujeres españolas en el mercado de trabajo a partir de la segunda mitad del siglo pasado constituye uno de los cambios más importantes sucedidos en la historia reciente, y ha supuesto la visibilización de un conjunto de actividades transcendentales que han hecho posible la reproducción física y social de las sociedades industrializadas, conocidas formalmente como trabajo doméstico y de cuidados (Torns y Recio, 2013). Dichas actividades (y los saberes en ellas implícitos) tienen como escenario físico y simbólico no solo el hogar o ámbito doméstico (y las extensiones especiales que se derivan), sino la familia, y cumplen con el objetivo de facilitar la disponibilidad laboral de los adultos masculinos, en particular, y del bienestar cotidiano a los convivientes del

núcleo familiar, en general. Las tareas incluyen las relacionadas con la compra, limpieza, cocina, atención y cuidado de los pequeños y personas dependientes, así como las actividades relacionadas con la gestión y organización del grupo doméstico, entre otras. Los saberes y habilidades vinculados al trabajo doméstico y los cuidados, entre los que está la alimentación, han permitido nombrar, contar y facilitar el reconocimiento de las aportaciones de las mujeres al trabajo y la vida económica. Asimismo, dan cuenta de las desigualdades que afectan a las mujeres en relación con los hombres, tanto en el mercado de trabajo como en la vida cotidiana.

Con frecuencia, pero no siempre con razón, ese aumento de la presencia de las mujeres en el mercado ha servido para explicar las principales transformaciones de la alimentación cotidiana (Gracia, 1996) y, a menudo, se ha utilizado para justificar el empeoramiento de los hábitos alimentarios de los españoles, al relacionar la mayor ausencia de las mujeres en el hogar con la desestructuración de la alimentación y la pérdida de conocimientos y habilidades culinarias. En este artículo se ilustra la complejidad y el alcance de dichos cambios, y el papel que han desempeñado la tecnología y el uso social del tiempo en ellos.

2. ALIMENTACIÓN, CULTURA Y GÉNERO

Estudios antropológicos han puesto de manifiesto que, en numerosas culturas, las relaciones de género e identidad se construyen, en parte, en torno a actividades centradas en la alimentación, en tanto que estas estructuran la organización social, el sistema económico-político e ideológico (Moore, 1991). Así, por ejemplo, entre hombres y mujeres de muchas culturas, la relación que establecen con los alimentos constituye tanto un signo de diferenciación como un canal de conexión. Entre los Culinarios de la Amazonia suroccidental, hombres y mujeres establecen identidades distintivas, así como interdependencia socioeconómica a través de la producción y distribución de alimentos. Una clara división sexual del trabajo sitúa a las mujeres en las tareas agrícolas, y a los hombres en la caza. Los sexos son identificados con los diferentes productos de su trabajo, las mujeres con los vegetales y los hombres con la carne, mientras que el matrimonio implica intercambios recíprocos de “comida por comida”: carne por productos cultivados

(Pollock, 1998). Del mismo modo, estos trabajos confirman que el control de la producción, distribución, preparación y consumo de alimentos contribuye, de diferentes maneras, a definir el poder social y la posición que hombres y mujeres tienen en cada sociedad (Counihan, 1999). En Japón, Allison (2013) muestra cómo las madres, a través de la meticulosa preparación del almuerzo para sus hijos, reproducen la ideología dominante del Estado: diariamente, las madres deben hacer una comida saludable y placentera, y los niños, en compañía del resto de compañeros, comérsela en su totalidad bajo la “mirada” vigilante de la institución educativa. En numerosos países, por otro lado, los datos sobre la distribución alimentaria intrafamiliar, especialmente entre las clases bajas, indican claramente un perjuicio para las mujeres, quienes, en situaciones de dificultades en el acceso y la disponibilidad de comida, acostumbra a comer menos (Dufour *et al.*, 1997). De hecho, la subnutrición de mujeres y niños en la historia de la clase obrera europea ha sido recurrente hasta hace escasas décadas (Carrasco, 1992: 21).

Las mujeres han sido y son, etnográfica e históricamente –si exceptuamos aquellas que forman parte de los grupos de élite en las sociedades diferenciadas– las personas responsables de la alimentación cotidiana, especialmente en relación con las tareas de aprovisionamiento y preparación de las comidas familiares (Murdock y Provost, 1973). Refiriéndose a la tarea de cocinar, Mennell (1985) demuestra que, en la mayoría de culturas, y a través del tiempo, las mujeres se asocian a la cocina doméstica diaria, mientras que, en las sociedades donde aparece una cocina diferenciada, el rol del cocinero –el *chef*– es masculino. Del mismo modo, Goody (1995) argumenta que, ya en tiempos de la hegemonía egipcia, los hombres utilizaban las recetas cotidianas practicadas diariamente por las mujeres en sus grupos domésticos para conformar la cocina cortesana, caracterizada por un reconocimiento social que nada tenía que ver con el adscrito al trabajo alimentario diario. En los Estados y cortes euroasiáticas, la diferencia entre la gran y pequeña cocina tendía a confundirse con la cocina masculina y la cocina femenina, respectivamente. De este modo, mientras que en estos contextos los hombres son *chefs*, las mujeres son *cocineras*. De hecho, algunos de los célebres *shows* de cocina programados en las televisiones de todo el mundo sirven para representar la masculinidad, asociando las ideas de poder, autoridad y posesión al trabajo del *chef* (Holden, 2013).

2.1. La cocina doméstica: un trabajo de mujeres

Aunque esta dicotomía entre una cocina diaria, normalmente hecha por mujeres, y una cocina especializada, a menudo a cargo de hombres, sirve, de entrada, para cuestionar los fundamentos naturalizados de ciertas adscripciones, la responsabilidad femenina de la alimentación cotidiana tiene que ver con lo que se considera una transmisión *de hecho* de los trabajos de la casa a las mujeres y, en particular, con la asunción del cuidado de los miembros del grupo. Mennell *et al.* (1992) constatan que, en la división del trabajo doméstico de las sociedades industrializadas, la alimentación cubre múltiples actividades, tales como la producción, el aprovisionamiento y las compras, el almacenaje y la conservación, la preparación y el cocinado, el servicio y el lavado/recogida de utensilios, el reciclaje de las sobras, así como tareas de horticultura, préstamos e intercambios. Responden, además, a actividades menos obvias –que no menos importantes– como el control de calidad, la cronometración del tiempo o la satisfacción entre cliente (consumidor)/trabajador (ejecutor de tareas). Por ese motivo, estas actividades, junto con otras diarias (la colada, el cuidado de los niños, la fregada, etc.), constituyen una verdadera ocupación, además de un trabajo productivo. La idea por la cual estas sociedades empiezan a pensar en términos de los dos roles de las mujeres (trabajo doméstico y extradoméstico) da paso a un reconocimiento de la doble carga/trabajo que sobrellevan muchas de ellas. De hecho, numerosas mujeres continúan acarreando la responsabilidad de la adquisición y preparación de las comidas domésticas, aun cuando son asalariadas a tiempo completo (Pedrero, 2002). Es más, en contextos rurales de los países en transición, donde con frecuencia los hombres emigran a las grandes ciudades en busca de trabajo asalariado, las mujeres no solo se quedan a cargo de las actividades agrícolas que ellos hacían, sino que son las receptoras de los programas de soporte/activación económica de las organizaciones civiles y del Estado, cuyo seguimiento y ejecución acostumbra a constituir un “tercer” trabajo (Pérez-Gil y Gracia, 2013).

Es cierto que los contenidos de las tareas del hogar se han transformado sustancialmente en las últimas décadas. Capatti (1989) relaciona la delegación de ciertos roles femeninos respecto del hecho alimentario doméstico con la emergencia de las grandes ciudades. Según él, el rol de

la cocinera empieza a cuestionarse en beneficio del restaurador ya a inicios del siglo XX, cuando la ciudad-metrópoli modifica el apetito urbano, al mismo tiempo que la oferta restauradora se amplía cada vez a más personas, normalmente hombres, que centran sus actividades lejos del grupo doméstico. La imagen de la familia reunida en torno a la mesa se cambia por la comensalidad de los colegas y compañeros de trabajo o los compañeros de escuela. Capatti habla de un intercambio de roles (mujer *versus* restauración e industria) para comprender la modernidad culinaria. Compara la perfección familiar en referencia a los menús, sabores, comensalidad, etc. –solo interrumpida, según él, cuando el ama de casa se pone enferma o la asistenta se indispone– con el comportamiento improvisado del hombre que vive independiente, propenso al uso de conservas y platos precocinados. Este individuo busca las habilidades culinarias atribuidas a las mujeres y su servicio en la industria alimentaria, convirtiendo a esta última en su compañera fiel.

Sin embargo, se ha de tener cuidado a la hora de generalizar. No todas las mujeres asumen responsabilidades en el ámbito de la alimentación, ni todas las delegan o comparten tan rápido como plantea Capatti (1989). La repercusión de las transformaciones socioeconómicas y tecnológicas afecta de forma diferente al colectivo de mujeres, dadas las diferencias sociales existentes. Estas diferencias son muy notables según la clase social y la edad (Moore, 1991) y según el tipo de ocupación o nivel de estudios (Hupkens, 2000). Las mujeres no constituyen una clase homogénea a nivel de circunstancias o condiciones, ni intra ni interculturalmente, y los contenidos de la responsabilidad se ven afectados por esas variables. Un estudio significativo en esta línea es el de Van Otterloo y Van Ogtrop (en Mennell *et al.*, 1992). Las autoras evalúan las diferencias entre creencias y prácticas de madres de niños holandeses de educación primaria, pertenecientes a tres clases sociales diferentes, y concluyen que ciertas actitudes de las mujeres respecto de la alimentación dependen de la posición estructural que ocupan en la sociedad. En los resultados, aparece que aquello que se entiende por comida “buena” (aceptable y apetecible), gustos, imagen y control del cuerpo, forma parte de un complejo diferenciado de sentimientos y actitudes hacia la comida que muestran un sutil rango de variaciones de acuerdo con la clase social. Por ejemplo, las madres pertenecientes a los estratos altos parecen imponer unas normas más estrictas en la mesa familiar que las madres de estratos más bajos.

Por otro lado, el hecho de que, en la mayoría de las sociedades, las mujeres se responsabilicen del aprovisionamiento, de la preparación y del servicio de los alimentos, tampoco significa que determinados aspectos de esta actividad no sean asumidos o desempeñados por hombres, quienes, a su vez, son receptores de los valores, gustos y prácticas alimentarias transmitidos/adquiridos en el grupo doméstico. Hay trabajos que ilustran que la producción, transformación y preparación de los alimentos forman parte de tareas efectuadas habitualmente por los hombres (Lepowsky, 1994; Hewlett, 1991). En diferentes sociedades, los hombres pueden participar en alguna de las fases que preceden al cocinado e, incluso, en el cocinado mismo. Sin ir más lejos, en las sociedades populares o gastronómicas vascas habitualmente son los hombres quienes cocinan para amigos o familiares (Medina, 2005).

En relación a los contenidos del trabajo alimentario cotidiano, y entendiéndolos como un conjunto de actividades que expresan claramente la desigualdad entre géneros en la esfera doméstica, Kerr y Charles (1986) señalan que uno de los aspectos más importantes ofrecidos por las mujeres en la ejecución de estas tareas es el servicio: las mujeres acostumbra a servir, y los hombres a ser servidos. Se trata de un trazo, sobre todo, cualitativo que se hace más evidente en las fases de la preparación y presentación de la comida. El servicio también puede variar su estilo, su forma, según la clase social y la edad, desde delegarlo a cocineros y criadas, entre los estratos más altos, hasta compartirlo paritariamente entre las parejas más jóvenes.

2.2. Cocinar hoy: tecnología, tiempo y servicio

La introducción de nuevas tecnologías en el ámbito doméstico, así como también el hecho de que las mujeres se hayan incorporado de forma generalizada al mercado de trabajo o prolonguen su participación en él más allá del matrimonio o de la maternidad, han servido para definir las características de los contenidos y las prácticas alimentarias actuales (Goodman y Redclift, 1991). En el caso de la alimentación, dichos cambios llevan a hablar, entre otros procesos, de la transformación tecnológica del equipamiento doméstico, de la proliferación industrial de comidas rápidas y cómodas o de conveniencia, de la ampliación de la oferta restauradora comercial y colectiva, de la concentración espacial y temporal de las compras o de la formalización de otros elementos

de apoyo, como la asistencia doméstica (Gracia, 2009). Entre las novedades más recientes, se encuentra la progresiva incorporación en la cesta de la compra de productos alimentarios rápidos y fáciles de preparar, cuya principal característica es, precisamente, que ofrecen servicio. Los artículos ofertados incorporan el entretenimiento y la laboriosidad de las fases de preparación de los platos y limpieza de la cocina, es decir, son *alimentos-servicio* que ahorran trabajo y tiempo (Fischler, 1995). Contreras (1993) señala que cuando las mujeres adquieren un *alimento-servicio*, por ejemplo la “ensaladilla rusa” congelada, normalmente no están comprando solo un plato preparado, sino el tiempo y el esfuerzo que necesitan para dedicarlo a otros trabajos. Así, los productos listos para servir pueden ahorrarles tiempo en la preparación además de los aspectos sucios del tratamiento de las materias primas (pelar, cortar, triturar). Evitan los trabajos culinarios menos cualificados y, eventualmente, también los especializados.

Por su parte, las innovaciones tecnológicas proveen a los hogares de electrodomésticos que han transformado asimismo las maneras de llevar a cabo los trabajos alimentarios y el tiempo dedicado a ellos. Sin embargo, la intrusión de la moderna tecnología en los ingredientes, los utensilios y el espacio culinario proporciona un ambiguo y parcial desahogo de la doble o triple carga. La incorporación de tecnología doméstica puede significar la creación de una plusvalía que permite a las mujeres trabajar fuera de casa, así como, sin pagarles, cuidar de los niños o abuelos y del hogar. Pero diferentes investigaciones demuestran que el aligeramiento de las cargas domésticas originado por la revolución tecnológica perpetúa la capacidad de las mujeres para soportar los demás compromisos remunerados. Por tanto, las *libera* para que dediquen su tiempo a otros trabajos. Murcott (1983) prefiere mantener la idea de que los avances en la cocina doméstica simplifican y complican a la vez los trabajos femeninos y, sobre todo, no los anulan.

Esta matización es importante, porque conviene destacar que las mujeres –madres, esposas, hijas, etc.– que se ocupan, además, de otras tareas extradomésticas remuneradas, no abandonan la cocina porque la industria les haya tomado el relevo en ese espacio (Gracia, 2009). Esta es una falsa idea que se viene reproduciendo desde hace décadas. Los alimentos procesados pueden ahorrar tiempo o tareas pesadas,

pero esos avances se corresponden con un incremento del nivel de exigencias, de modo y manera que las cocineras de los grupos actuales deben saber más acerca de la calidad de los ingredientes, de la preparación de los platos, de la composición de las comidas y técnicas de preparación o de las modas. Paradójicamente, este aprendizaje más amplio puede ser percibido como una desvalorización del trabajo doméstico, ya que, mientras se aprenden nuevos conocimientos, el manejo de nuevas máquinas y formas de cocinar puede provocar una pérdida de creatividad y de las habilidades anteriores. El incremento del nivel de exigencias se deduce fácilmente del análisis de los libros de cocina, de las revistas especializadas o de las recetas que aparecen en los *blogs* culinarios en Internet, que siguen destinados fundamentalmente a las mujeres “ocupadas”, aunque cada vez más también a los hombres². Por otro lado, aceptar que la reciente expansión de la tecnología y de los productos alimentarios de “conveniencia”, rápidos y fáciles de preparar, permite un cambio en las tareas de la casa no significa que la posición preeminente de las mujeres en la preparación y el servicio de las comidas domésticas se modifique, así como su centralidad en el hogar y en las actividades familiares.

En general, se puede afirmar que estos procesos han redefinido –*aligerado/agilizado*– el contenido de las tareas alimentarias cotidianas

y han implicado una variación de las prácticas alimentarias cotidianas en relación al tiempo dedicado, al despliegue de estrategias, a los contenidos de los trabajos o a la reformulación de los conocimientos y habilidades. Sin embargo, la mayor permanencia de las mujeres en el mercado de trabajo, por un lado, y el aumento de mecanismos de servicio para *aligerar* y *agilizar* las tareas alimentarias, por otro, no han variado el hecho de que la responsabilidad en materia de alimentación cotidiana del grupo doméstico siga siendo principalmente femenina. En efecto, las mujeres continúan asumiendo la responsabilidad familiar en la planificación de la compra, la adquisición y el almacenaje de los alimentos, la preparación de las comidas, el servicio de la mesa o la recogida de los utensilios de cocina. Para muchas mujeres, los cambios registrados no se han correspondido necesariamente con transformaciones significativas en la compartición de las tareas alimentarias con otros miembros del grupo doméstico.

3. USO SOCIAL DEL TIEMPO, TRABAJOS ALIMENTARIOS Y PARTICIPACIÓN

El tiempo, desde una dimensión social, se ha convertido en la clave para visibilizar más claramente el trabajo doméstico (Durán, 2003).

CUADRO 1

DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES EN UN DÍA PROMEDIO (EN HORAS Y MINUTOS)

Actividades	Varones	Varones	Mujeres	Mujeres
	2002-03	2009-10	2002-03	2009-10
Cuidados personales	11:24	11:35	11:21	11:29
Trabajo remunerado	3:37	3:03	1:44	1:53
Estudios	0:42	0:47	0:43	0:47
Hogar y familia	1:30	1:50	4:24	4:04
Trabajo voluntario y reuniones	0:11	0:11	0:16	0:15
Vida social y diversión	1:32	1:01	1:27	0:57
Deportes y actividades al aire libre	0:56	0:49	0:39	0:33
Aficiones e Informática	0:27	0:44	0:12	0:23
Medios de comunicación	2:25	2:45	2:08	2:33
Trayectos y tiempo no especificado	1:15	1:14	1:05	1:07

Fuente: INE (http://www.ine.es/prensa/eet_prensa.htm).

² No hay que menospreciar el *boom* de los *blogs* de hombres que acuden diariamente a Internet a compartir sus recetas. Destaca *El cocinero fiel*, cuya página ha superado los seis millones de visitas.

En este sentido, hay que destacar la labor de los estudios que, no sin dificultades metodológicas, tratan de medir el uso social del tiempo para esti-

mar el trabajo no remunerado realizado fuera del hogar, así como el extradoméstico (Torns y Recio, 2013: 176). Los datos de las dos últimas Encuestas de Empleo del Tiempo (2002-3 y 2009-10) ilustran la desigual distribución de cargas entre hombres y mujeres. Ellas dedican más de cuatro horas diarias al trabajo doméstico y de cuidados, más del doble que ellos, mientras que estos últimos destinan al trabajo remunerado una hora y cuarto más cada día (cuadro 1). De estas encuestas se deduce, también, que en 2009-10 ambos se implican más en las tareas tradicionalmente desempeñadas por el otro género.

Por otra parte, en la Encuesta Nacional de Salud 2011-2012, el 35,36 por ciento de las mujeres y el 36,38 por ciento de los varones dijeron que realizaban las tareas del hogar compartiendo el trabajo con otra persona. Sin embargo, el porcentaje más alto de mujeres (44,53 por ciento) afirmó realizar en solitario las tareas del hogar (frente al 9,66 por ciento de los varones que contestaron lo mismo), mientras que casi la mitad de los hombres (48,37 por ciento) indicó que otra persona de la casa se ocupaba de las tareas del hogar (frente al 12,31 por ciento de las mujeres que dio esa respuesta).

3.1. El día y sus 24 horas

En el ámbito doméstico, las comidas de diario son una obligación cotidiana a menudo cuestionada por otros constreñimientos sociales. El uso particular del tiempo incide en la reestructuración de las prácticas alimentarias, y no necesariamente en el sentido más deseable ni más saludable (Gracia, 2009). El aumento del trabajo asalariado femenino, los transportes, la duración de la jornada de trabajo o de estudio y la diversidad de horarios que deben conciliarse en cada casa, hacen del tiempo una de las variables más importantes en las elecciones alimentarias. Durante las jornadas de trabajo, las horas necesarias para pensar la comida, comprarla o cocinarla compiten con las que se deben, o quieren, dedicar a otras tareas, de forma que la organización de la vida cotidiana ha dado paso, desde los años ochenta, a reducciones de las tareas y las horas dedicadas a la compra y preparación de la comida. Se concentran las compras, se recurre a los *alimentos-servicio*, a la restauración colectiva y privada, y se simplifican la estructura y los contenidos de las comidas. Estas medidas preten-

den ahorrar tiempo de preparación, de poner o quitar la mesa, evitar al máximo los guisos más engorrosos y la limpieza de utensilios. Se trata de gestionar, del modo más eficiente posible, la diversidad de horarios, necesidades y preferencias de los miembros del hogar. Y cómo no, de suplir habilidades y conocimientos allí donde no se pueden poner en práctica o, simplemente, no los hay.

La estructuración social del tiempo marca la vida diaria. En los hogares con niños crece la incompatibilidad entre horarios escolares y laborales porque la jornada lectiva se ha ido acortando o concentrando³ y porque la flexibilidad del mercado de trabajo ofrece horarios muy variables en fábricas, comercios y servicios. Como el Estado del bienestar español es limitado, y a raíz de la crisis de 2008 aún frágil, nunca se ha planteado seriamente un acuerdo global de cambio en los horarios laborales y comerciales para la conciliación familiar, ni se ha hecho ningún esfuerzo mediante las parrillas de programas de televisión, radio u ocio para adecuar nuestros horarios a los de los países europeos; esto es, iniciar la actividad entre siete y nueve de la mañana, cerrar fábricas y oficinas como muy tarde a las cinco, y el comercio, a las siete. En Europa, se almuerza de doce a dos, y se cena de seis a ocho, los niños se acuestan antes de las nueve, y los adultos en torno a las diez. En España, nos solemos acostar más allá de medianoche y numerosas encuestas indican que cientos de miles de niños ven la televisión a esa hora. Si el ocio nocturno europeo termina entre una y dos de la madrugada, aquí no cierra o lo hace más tarde. En este sentido, la creación en 2003 de la *Comisión Nacional para la Racionalización de los Horarios Españoles*, la publicación del libro blanco *España en Hora Europea* (2005) o los múltiples congresos realizados, no parecen haber tenido excesiva incidencia en los horarios laborales. Al contrario, su liberalización en el comercio está dificultando aún más la vida de miles de personas empleadas en este sector.

Los horarios escolares contribuyen, en ocasiones, a crear situaciones extremas: estudiantes que acaban su jornada escolar a las dos o a las cinco de la tarde han de ocupar su tiempo con actividades extraescolares porque en casa no

³ En diversas comunidades autónomas, la escuela pública ha optado por la jornada intensiva de 8 a 14:30 horas. En Catalunya este horario se aplica en muchos institutos de secundaria. Ello supone un *decalage* sustancial con respecto a la jornada laboral de los progenitores, mayoritariamente partida en turno de mañana y tarde.

hay nadie hasta las siete o las ocho. Las industrias culturales –sobre todo del deporte, de la formación artística, la informática o los idiomas– se han beneficiado de esta estructuración del ocio y del trabajo, ofreciendo productos y servicios para mantener ocupados a los niños. Además, la exigencia social de niños altamente competentes anima a muchos progenitores a llenarles el tiempo libre de materias que amplíen o mejoren sus conocimientos (música o inglés, por ejemplo), su seguridad (natación, kárate) o su forma física (fútbol, tenis, básquet). No es de extrañar que padres e hijos lleguen cansados a casa tras jornadas hiperactivas fuera, sabiendo que les quedan múltiples tareas en casa antes de irse a dormir. Por eso, en los fines de semana o los días festivos, el tiempo no cuenta del mismo modo, y la comida es, casi siempre, familiar o con amigos. Es el día para rentabilizar los libros de cocina, y hombres y mujeres pueden encerrarse la mañana entera para elaborar unos canelones caseros o una paella. Puede haber placer en cocinar, pero también es habitual preparar la mesa con comida “lista para llevar” o ir al restaurante. Las posibilidades hoy son múltiples.

Parece como si en nuestro país los hijos fuesen una “carga” económica y social difícil de soportar y, ante la posibilidad de planificar la vida familiar, muchos optan por retrasar el nacimiento de los hijos o renuncian a asumir esa responsabilidad⁴. El problema de muchos padres no estriba en que consideren a los hijos como una carga o los traigan al mundo por cumplir; más bien reside en que tenemos los horarios peor estructurados de la Europa occidental, dormimos menos horas, cobramos sueldos más bajos, tenemos precariedad laboral y el Estado del bienestar español, en políticas familiares, ha sido incapaz de ir más allá de promesas electorales incumplibles o demagógicas. Quizá eso contribuya a explicar la baja tasa de natalidad, el retraso en paternidades y maternidades a edades que dejan atrás la juventud y la opción de tener uno o dos hijos como máximo.

Con este panorama, la dificultad de organizar en casa una “política” alimentaria acorde con las recomendaciones nutricionales es considerable. En general, los desajustes horarios favorecen la flexibilización de las jornadas alimentarias, incluyendo la desconcentración de los menús, y

⁴ La tasa de fecundidad continúa siendo una de las más bajas de la UE. A pesar de que había aumentado por la mayor fertilidad de las madres extranjeras, desde 2008 no ha parado de descender, situándose en 2012 en 1,36, según datos del Instituto Nacional de Estadística.

animan al “picoteo” o a las “pequeñas comidas” y las “meriendas-cenas”, que se adaptan mejor a la cotidianeidad.

3.2. “Se cocina menos, se come más rápido”

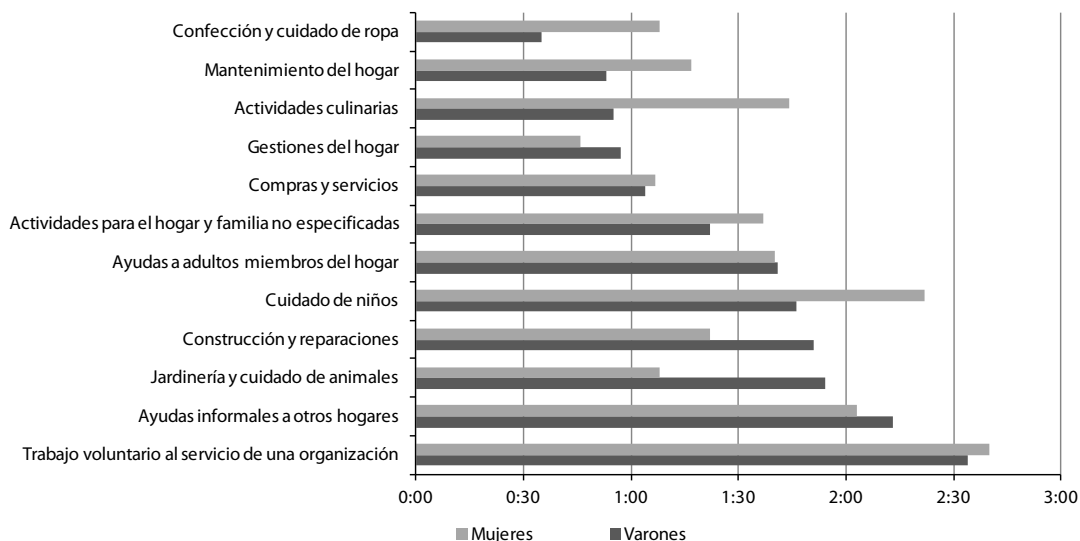
Es evidente que la articulación de tantas actividades extra e intradomésticas favorece una resignificación de la alimentación, a menudo convertida en un mero acto de consumo funcional –saciar el apetito o el aburrimiento– desprovisto de conocimientos y habilidades culinarias, más allá de seguir las instrucciones de uso impresas en el envoltorio de los precocinados. Si bien estamos obligados a comer para subsistir, el interés por “aprender a cocinar” entre las generaciones jóvenes y medianas es bajo (Gracia y Contreras, 2012). Coinciden en que “se cocina muy poco. Se come muy rápido. Todo se compra hecho”. Casi la mitad de la población lo asocia con “falta de tiempo”. Un 18 por ciento “intenta hacer la compra en un solo establecimiento”, otro 15 por ciento “come deprisa”, y a uno de cada diez le “falta tiempo para comprar”. Y son mayoría los que, afirmando que en su hogar deciden las compras y los menús “las madres” –esposas o compañeras–, atribuyen las nuevas maneras de comer a la progresiva incorporación de las mujeres al mercado de trabajo. Como si esta no se hubiera desplegado en paralelo a los cambios en las innovaciones agroindustriales, los lugares y horarios de trabajo o las estructuras familiares.

La familia, sea cual sea su forma, desempeña un papel de trasmisor de valores y lugar de identificación de roles de género. Aunque se dan cambios estructurales importantísimos en el trabajo doméstico, y un reparto distinto de las faenas por el mayor número de mujeres adultas que trabajan, ellas siguen siendo las responsables de la mayoría de tareas de la casa y les destinan más horas que los hombres. Según la Encuesta de Empleo del Tiempo 2009-10 (INE), en las tareas culinarias esta dedicación es muy superior. Ellas emplean casi dos horas al día (1:44h.) frente a los 55 minutos de los hombres (gráfico 1), y aunque se apunta cierta equiparación entre géneros respecto a la encuesta anterior, el porcentaje de mujeres que participan en las actividades culinarias casi dobla al de los hombres (80,5 frente a 46,4 por ciento) (gráfico 1).

La desigual participación, no obstante, es más sutil. Las estadísticas no desglosan todas

GRÁFICO 1

DISTRIBUCIÓN DE ACTIVIDADES EN UN DÍA PROMEDIO (EN HORAS Y MINUTOS)



Fuente: Encuesta de Empleo del Tiempo 2009-10 (INE).

las tareas relacionadas con la alimentación del modo descrito en el anterior apartado. Por ejemplo, no se trata solo de cocinar, sino también de pensar en qué hay que comprar, cómo, dónde y cuándo. Y no es solo *hacer*, sino organizar y sugerir a los otros miembros del grupo *qué deben hacer*. En muchos hogares, los hombres ayudan, pero no deciden ni administran las tareas, por eso el acceso generalizado de la mujer al mercado de trabajo ha tendido a empeorar su situación en términos de tiempo disponible.

La implicación en las tareas culinarias es muy diferente según la edad de las mujeres. En general, aumenta con la edad, siendo las más implicadas las cohortes entre 45 y 64 años, y las menos las de 12 a 17 años. En cambio, un tercio entre 18 y 24 reconoce no participar nunca, mientras que en las cohortes entre los 34 y los 64 años estos porcentajes oscilan entre el 12 y el 20 por ciento. Aun así, el 62,5 por ciento de la población afirma que "le gustaría aprender más" conocimientos y habilidades culinarias, mientras que un 11 por ciento dice saber "lo justo para salir del paso", que sus conocimientos "son nulos" (9,2 por ciento), que no saben "porque nadie les ha enseñado" (8,9 por ciento) o porque "no les interesa" (8,1 por ciento). El mayor desinterés común

entre los jóvenes se debe a que apenas aprenden a cocinar durante la socialización familiar o escolar, y ven la cocina diaria como una actividad a la que hay que dedicar más tiempo, conocimiento y habilidades de los que disponen o quieren disponer para desarrollarla.

La distribución desigual de la participación y de la implicación en los procesos alimentarios es, por tanto, muy significativa. La mayoría de progenitores reconoce que sus hijos tienen poco interés por aprender y dan por sentado que estas tareas no son de su responsabilidad. Admiten que los hijos ayudan poco en casa, y se culpan por permitirlo, pero consideran que "no hay demasiadas opciones", y confiesan que no saben qué hacer. De ahí la creciente ruptura generacional en la transmisión del saber-hacer alimentario. La desvalorización del trabajo doméstico, en general, y entre las mujeres, en particular, incrementa el desinterés por las tareas culinarias y desarticula las formas tradicionales de transmisión de saberes, ahora reemplazadas por libros, Internet o los medios de comunicación.

Esta situación se modifica cuando los jóvenes se emancipan total o parcialmente. Algunos guisan "por necesidad" y reconocen que les falta

pericia para administrar un presupuesto, saber qué y cuánto comprar o cómo y cuándo cocinarlo. Esta carencia de habilidades es una de las causas de la reestructuración alimentaria introducida por las nuevas generaciones, en las que la responsabilidad sobre dichas tareas comienza a repartirse más entre mujeres y hombres, especialmente entre aquellos con un nivel de estudios superior. La situación de falta de competencias culinarias por ambas partes parece facilitar una mayor corresponsabilización.

Las mujeres españolas jóvenes ya no se socializan para ser amas de casa y cocineras. Muchas no han tenido que colgar el delantal porque nunca se lo han puesto. Aunque siguen describiendo a sus madres como las encargadas de guisar, muchas aprenden a hacerlo por su cuenta y no pocas en los pisos de estudiantes. Cuando se emancipan, las tareas de cocina no las hacen igual que sus madres. Fuera de la casa familiar, sus patrones de alimentación cambian y no es infrecuente que en su estrenada independencia les guste mirar "los libros de recetas y probar a hacer alguna". O que, ante su falta de habilidades, aprendan a base de ensayo-error. Esta cocina, que nace de la voluntad de aprender y alejarse de las normas familiares, abre un espacio de libertad y creación, permitiendo a las jóvenes inventar o transformar recetas.

En general, a los hombres les interesa menos que a las mujeres aprender a cocinar. Un 15,8 por ciento dice que no les han enseñado y un 14 por ciento que no saben, cifras que, entre las mujeres, disminuyen hasta el 1,9 por ciento y el 4,2 por ciento, respectivamente. Pero el 84,9 por ciento de las mujeres quiere aprender, frente a solo el 40,2 por ciento de los hombres, principales consumidores de guías gastronómicas, restaurantes especializados y productos de gama alta. Sin embargo, este consumo aparentemente no incrementa su saber culinario, ni su presencia diaria ante los fogones. Algunos varones, con más frecuencia entre los adultos de 25 a 45 años y con un nivel de estudios superior, dicen saber cocinar, pero la mayoría solo lo hace en ocasiones especiales, no cada día.

3.3. La alimentación cotidiana: algo más que un trabajo

La mayor dedicación de las mujeres a las tareas alimentarias se produce, en buena parte,

por las dificultades que encuentran en delegarlas. Por un lado, es cierto que no todas las tareas domésticas se valoran por igual, y algunas incorporan un *factor de reconocimiento y gratificación* (Gracia, 1996 y 2009). Así, las relacionadas con la limpieza, en general, son las que menor reconocimiento y gratitud comportan: barrer, fregar, quitar el polvo o planchar. Por el contrario, la cocina es una de las tareas que más se valora del trabajo doméstico, incluso entre los hombres, algunos de los cuales asocian esta tarea a la creatividad y el placer.

Ahora bien, es necesario definir qué se entiende por cocinar, en la medida en que determinadas partes del proceso culinario son menos agradables o relevantes, como la limpieza de los alimentos (pescado, carnes o verduras), el almacenaje y la conservación de los productos, el lavado de los utensilios, la recogida de basura o el mantenimiento de la limpieza de la cocina y, en consecuencia, no se vinculan con ese reconocimiento o placer. En este sentido, el interés se centra, sobre todo, en las fases de adquisición, preparación y cocinado, y en las comidas especiales o festivas. Cuando las mujeres responsables de la alimentación cotidiana expresan que la cocina es menos ingrata que otros trabajos de la casa, no suelen referirse al reconocimiento verbal que puedan hacer los otros miembros del grupo doméstico por su esfuerzo y dedicación, ya que la felicitación es infrecuente cuando se trata de las comidas diarias. Las felicitaciones son más habituales en las ocasiones especiales o cuando se cocinan platos del gusto de alguno o de todos los miembros. La gratificación se relaciona, sobre todo, con la posibilidad de satisfacer ciertas necesidades fisiológicas, psicológicas y sociales a través de la alimentación. Estas tareas implican un conjunto de atenciones especiales hacia la salud física y mental de los miembros, tales como el crecimiento, la socialización o la identidad, que otras actividades de la casa no incorporan o lo hacen de una manera menos evidente. Por esta razón, el trabajo alimentario, junto con el cuidado de los niños, suelen recibir más consideración y aprobación por parte del grupo. Es más frecuente oír elogios en referencia a las excelencias de la cocinera que a las aptitudes de la persona que friega el suelo o limpia los sanitarios.

En segundo lugar, existe un *factor de complejidad y cualificación* vinculado a las actividades alimentarias. Se han de cumplir una serie de pasos previos antes de que un plato se ponga

en la mesa y se coma, tales como el acceso a los alimentos, la disponibilidad de medios para adquirirlos, la consideración de los gustos y las prescripciones dietéticas, el conocimiento en relación a ingredientes y técnicas de preparación y el tiempo disponible para cocinarlos. A la hora de compartir determinadas tareas entre los miembros del grupo doméstico, es común que las personas responsables del hogar deleguen aquellas que no implican un saber-hacer muy especializado y son más fáciles de ejecutar: la compra de determinados productos que acostumbran a ser siempre los mismos (bebidas, envasados, pan), el servicio de la mesa, la limpieza de la vajilla, el desecho de basuras o la preparación de los desayunos. Las mujeres acostumbran a delegar lo más fácil y lo más desagradable, cuando es posible, mientras que asumen los trabajos de mayor responsabilidad organizativa del conjunto, tanto en dedicación como en cualificación. Realizan actividades como la compra de productos específicos, la preparación y elaboración de las ingestas principales, el reciclaje de las sobras, la lista y los presupuestos. Por eso, en muchas ocasiones, cuando la responsable doméstica no está durante las horas de las ingestas principales, a menudo deja la comida a punto de ser consumida (comprada, preparada y cocinada) para que solo se tenga que calentar y servir.

En tercer lugar, hay que tener en cuenta un *factor de dispersión y frecuencia de horarios* asociado a las tareas alimentarias. Ello las hace menos adaptables a los posibles servicios de asistencia doméstica contratada que, por ejemplo, trabajos tales como la limpieza del piso, la plancha o la ropa. Estos últimos pueden posponerse y concentrarse en unas horas determinadas de la mañana o la tarde, indistintamente. Sin embargo, los horarios y la frecuencia de las comidas abarcan diferentes franjas del día. Por este motivo, también se delegan con más frecuencia a la asistencia doméstica asalariada el lavado de los utensilios de la cocina o la eliminación de basuras porque, además de ser trabajos menos agradables, no están tan sujetos a horarios como la preparación y el servicio de las comidas. Cuando se contratan horas de trabajo doméstico –con más frecuencia en grupos de clase media-alta–, los trabajos que se delegan con mayor frecuencia son barrer, quitar el polvo, fregar el suelo, lavar y planchar la ropa, limpiar los cristales, los armarios de cocina y los baños, antes que comprar alimentos, preparar desayunos y comidas o dar de comer a los niños, salvo si la asistente se encarga,

también, de los más pequeños. Cuando este servicio cubre un número considerable de horas diarias, también se suelen atribuir tareas relacionadas con las comidas.

La redefinición de los roles en el ámbito doméstico se produce, por tanto, en función de aquellas tareas inevitables y diarias que quedan por hacer: el cuidado de los niños y la alimentación, en general. Es entonces cuando puede darse una mayor participación masculina, que consiste en poner la mesa, preparar el desayuno, comprar, lavar los platos o sacar la basura, llevar a los niños a la escuela, vestirlos, darles de comer o cuidarlos en casa. Cuando los trabajos alimentarios son compartidos entre la pareja, los hombres preferentemente van a comprar, atienden la mesa o lavan los platos. Son las actividades alimentarias menos cualificadas. Estas prácticas más o menos generalizadas tienen que ver con el hecho de que durante las horas de las ingestas principales suele haber un mayor contingente de *manos libres*, y también con que las pequeñas compras se pueden hacer de camino a casa o en una tienda cercana al domicilio.

La pregunta que conviene formularse finalmente es la siguiente: si el trabajo alimentario más especializado se comparte poco entre los diferentes miembros del hogar, ¿quiénes llevan a cabo entonces las tareas alimentarias más cualificadas en el caso de que las mujeres no las realicen? La Encuesta de Empleo del Tiempo (2009-10) señala diferencias de dedicación de más de una hora diaria en las actividades del hogar y la familia, dependiendo de si estas mujeres tienen empleo remunerado o no. En relación a las tareas alimentarias (Gracia, 2009), las primeras emplean menos minutos diarios que las segundas, entre media hora y una hora y media frente a entre una hora y media y dos horas y media, respectivamente. Sin embargo, esta menor dedicación temporal registrada en los grupos en los que las mujeres trabajan fuera de casa no es apenas compensada por el incremento del tiempo que sus parejas, o el resto de miembros, invierten en las mismas tareas. ¿De dónde provienen, pues, los apoyos más significativos? Tal como hemos tratado de ilustrar a lo largo de este texto, hasta la fecha los principales soportes parecen provenir, antes que de la participación y corresponsabilización de otros miembros del grupo doméstico en la alimentación cotidiana, de las soluciones que se buscan en y fuera de casa: del equipamiento electrodoméstico y de *alimentos-servicio*,

del recurso a la restauración colectiva y privada y, en función de la clase social, de la asistencia remunerada.

4. REFLEXIÓN FINAL

Si bien es cierto que la mayoría de las fuentes estadísticas señalan una mayor confluencia en la compartición de las tareas domésticas y un recorte de la diferencia en el tiempo dedicado entre hombres y mujeres, en el caso de la alimentación todavía hoy la participación femenina sigue siendo notablemente superior. No queremos minimizar, sin embargo, que la progresiva compartición puede contribuir, a medio plazo, a organizar el trabajo doméstico y los cuidados de una forma socialmente más igualitaria entre los géneros. Sería deseable que esa disminución de las horas dedicadas a las tareas alimentarias no fuera solo producto, principalmente, del mayor uso de los *alimentos-servicio* –enlatados, congelados, precocinados–, de la contratación de prestaciones externas –restauración privada e institucional, asistencia domiciliaria– o de la adquisición de bienes –tecnología y ajuar– que hacen las mujeres para aligerar/agilizar el trabajo doméstico, especialmente aquellas que disponen de empleos remunerados o pertenecen a las élites. Sería más satisfactorio si esa superior corresponsabilización respondiera a las decisiones de hombres que cuestionan los modelos de socialización en los que han sido educados, y que les alejan de querer dedicar más tiempo a las actividades domésticas y al cuidado de sí mismos y de los demás. En este sentido, la alimentación cotidiana, al ser una de las tareas domésticas socialmente más reconocida, se sitúa en una posición óptima para protagonizar, en un futuro próximo, una dedicación más compartida.

BIBLIOGRAFÍA

ALLISON, A. (2013), "Japanese mothers and Obentos: The lunch box as ideological state apparatus", en: COUNIHAN, C. y P. VAN ESTERIK (eds.), *Food and Culture: A Reader*, Nueva York, Routledge: 154-172.

CAPATTI, A. (1989), *Le goût du nouveau. Origines de la modernité alimentaire*, París, Albin Michel.

CARRASCO, S. (1992), *Antropologia i alimentació: una proposta per a l'estudi de la cultura alimentària*, Bellaterra, Serveis de Publicació UAB.

CONTRERAS, J. (1993), "La nostra alimentació contemporània: dialèctica entre tendències contradictòries", *Revista d'Etnologia de Catalunya*, 2.

COUNIHAN, C. (1999), *The Anthropology of Food and Body, Gender, Meaning and Power*, Londres, Routledge.

DUFOUR, D.L. (1997), "Living on the edge: Dietary strategies of economically impoverished women in Cali, Colombia", *American Journal of Physical Anthropology*, 102 (1): 5-15.

DURÁN, M.A. (2003), "El trabajo no remunerado en la familia", *Arbor: Ciencia, pensamiento y cultura*, 694: 239-268.

FISCHLER, C. (1995), *El (h)omnívoro: el gusto, la cocina y el cuerpo*, Barcelona, Anagrama.

GOODMAN, D. y M. REDCLIFF (1991), *Refashioning Nature. Food, Ecology & Culture*, Londres, Routledge.

GOODY, J. (1995), *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa.

GRACIA, M. (1996), *Paradojas de la alimentación contemporánea*, Barcelona, Icaria.

— (coord.) (2002), *Somos lo que comemos. Estudios de alimentación y cultura en España*. Barcelona, Ariel.

— (2009), "¿Qué hay hoy para comer? Alimentación cotidiana, trabajo doméstico y relaciones de género", *Caderno Espaço Feminino*, 21(1): 209-237.

GRACIA, M. y J. CONTRERAS (2012), "Comemos como vivemos? Comprender as maneiras atuais de comer", en: MENASCHE, R. et al. (orgs.), *Dimensões socioculturais da alimentação*, Porto Alegre, UFRGS Editora: 45-61.

HEWLETT, B. S. (1991), *Intimate Fathers: The Nature and Context of Aka Pygmy Paternal Infant Care*, Ann Arbor, University of Michigan Press.

HOLDEN, T. J. M. (2013), "The overcooked and the underdone: Masculinities in Japanese

food programming”, en: COUNIHAN, C. y P. VAN ESTERIK (eds.), *Food and Culture: A Reader*, Nueva York, Routledge: 119-136.

HUPKENS, C. (2000), “Social class differences in food consumption. The explanatory value of permissiveness and health and cost considerations”, *The European Journal of Public Health*, 10 (2): 108–113.

INE (2013) *Hombres y mujeres en España 2013*, Madrid.

KERR, M. y N. CHARLES (1986), “Servers and providers: The distribution of food within the family”, *Sociological Review*, 34 (3): 115-157.

LEPOWSKY, M. (1994), *Fruit of the Motherland: Gender in an Egalitarian Society*, Madison, University of Wisconsin.

MEDINA, F. X. (2005), *Food Culture in Spain*, Londres, Greenwood Press.

MENNEL, S. (1985), *All Manners of Food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*, Londres, Basil Blackwell.

MENNEL, S.; MURCOTT, A. y A. VAN OTTERLOO (1992), *The Sociology of Food. Eating, Diet and Culture*, Londres, Sage Publications.

MOORE, L. H. (1991), *Antropología y feminismo*, Madrid, Cátedra.

MURCOTT, A. (1983), “Cooking and the cooked: A note on the domestic preparation of meals”, en: MURCOTT, A. (ed.), *The Sociology of Food and Eating*, Aldershot, Gower.

MURDOCK, G.P. y C. PROVOST (1973), “Factors in the division of labor by sex: A cross-cultural analysis”, *Ethnology*, 2 (2): 203-225.

PEDRERO, M. (2002), “Género y trabajo doméstico y extradoméstico en México”, *Scripta Nova. Revista Electrónica de Geografía y Ciencias Sociales*. Universidad de Barcelona (<http://www.ub.edu/geocrit/sn/sn119-28.htm>).

PÉREZ-GIL, S. y M. GRACIA-ARNAIZ (eds.) (2013), *Mujeres (in)visibles: género, alimentación y salud en comunidades rurales de Oaxaca*, Tarragona, Publicacions URV.

POLLOCK, D. K. (1998), “Food and sexual identity among the Culina”, en: COUNIHAN, C. y S. KAPLAN, *Food and Gender: Identity and Power*, Amsterdam, Gordon and Breach.

PYNSON, P. (1987), *La France à table*, París, La Découverte.

TORNS, T. y C. RECIO (2013), “Género, trabajo y vida cotidiana”, en: DÍAZ, C. y S. DEMA (eds.), *Sociología y género*, Madrid, Tecnos.