

LES PETJADES DELS SABERS FEMENINS A L'ALTA CUINA. UN PROCÉS LATENT DE DESPLAÇAMENT I APROPIACIÓ

AINA GONZÁLEZ NAYA
(MANCOMUNITAT DE SERVEIS SOCIALS DE LA MARINA ALTA)

RESUM

L'ALTA CUINA I ELS SABERS CULINARIS DELS XEFS SÓN ELEMENTS CADA VEGADA MÉS VALORATS EN LA NOSTRA SOCIETAT. EN AQUEST ÀMBIT LA CUINA ES PRESENTA ALLUNYADA DEL SEU SENTIT DOMÈSTIC, I PREN UNS TRETS CONCRETES: ES TRACTA D'UN ESPAI MASCULINITZAT, DE DISTINCIÓ, PRESTIGI I RECONeixEMENT ENTRE IGUALS, UN ESPAI DE PROFESSIONALITAT I D'OCI, L'ACCÉS AL QUAL I EL SEU CONSUM SÓN LIMITATS. EL SABER CULINARI DE LA HAUTE CUISINE ES PRESENTA COM A CONEIXEMENT EXPERT I, APARENTMENT, ALLUNYAT DEL SAVOIR-FAIRE DE LES DONES A LES LLARS. L'ESTUDI, A TRAVÉS D'UNA METODOLOGIA QUALITATIVA, RASTREJA LES FONTS, EL BAGATGE I LA FORMA DE TRANSMISSIÓ DELS SABERS CULINARIS DELS XEFS DE L'ALTA CUINA DE LA MARINA ALTA (PAÍS VALENCIÀ). L'ANÀLISI EVIDÈNCIA L'EXISTÈNCIA DE GENEALOGIES CULINÀRIES DOMÈSTIQUES-FEMENINES SOTA EL PERTRET DELS XEFS, AIXÍ COM UN PROCÉS D'APROPIACIÓ I DESPLAÇAMENT DE SABERS DOMÈSTICS, ON QUEDEN RELEGATS A UN SEGON PLA, INVISIBILITZATS I, EN ALGUNS CASOS, RECONEGUTS DE FORMA SIMBÒLICA.

PARAULES CLAU:

ALTA CUINA, *SAVOIR-FAIRE*, GENEALOGIES FEMENINES, ANTROPOLOGIA DE L'ALIMENTACIÓ.

RECEPCIÓ: 02/12/2021

ACEPTACIÓ: 20/01/2022

INTRODUCCIÓ

En les darreres dècades, l'alta cuina ha esdevingut un dels patrimonis intangibles de major atracció turística i s'ha assentat com a part d'una activitat econòmica clau en diferents zones de l'Estat

espanyol, entre elles, les costes valencianes.

Quan parlem de l'alta cuina ens referim a la cuina caracteritzada, i entesa socialment, per la utilització de productes d'elevada qualitat, per elaboracions culinàries complexes i refinades, així com presentacions més sofisticades i artístiques. En

aquests espais la cuina es presenta allunyada del seu sentit domèstic¹ on majoritàriament les dones preparen l'aliment per a satisfer la subsistència. Es tracta d'un espai masculinitzat, de distinció, prestigi i reconeixement entre iguals, un espai de professionalitat i d'oci, l'accés al qual i el seu consum són limitats. I on destaquen de forma significativa les destreses i sabers tècnics dels xefs (en masculí), transmesos, aparentment, únicament a través de les institucions culinàries formals.

Precisament en un context d'exaltació de la restauració, on proliferen les figures dels *xefs*², les Escoles de Cuina i l'oferta de Graus de Ciències culinàries i Gastronòmiques a les universitats, ens preguntem si tan allunyats es troben dels espais i sabers domèstics, històricament protagonitzats per les dones i principals agents al capdavant de la preparació de l'aliment.

Així, encetem la sospita i ens aventurem a analitzar des d'una perspectiva de gènere d'on provenen i com es desenvolupen aquests sabers tècnics, i si s'identifica algun tipus de relació amb els sabers i fonts domèstiques-femenines, de les quals busquen distingir-se.

ASPECTES TEÒRICS

La cuina, compresa com l'art o la forma de treballar l'aliment, pren un sentit ampli i suposa no sols uns ingredients bàsics i uns principis de condimentació característics, sinó també uns procediments culinàris, un conjunt de regles, d'usos, de pràctiques, de representacions simbòliques i de valors socials (Contreras i Gracia, 2005).

L'antropologia social ha tractat l'alimentació com a objecte d'estudi des de diferents enfocaments teòrics i prenent elements o objectes d'investigació diversos, com el consum, la producció i la comercialització. Goody (1992) proposa una divisió de cinc fases de les diferents activitats alimentàries, que comporten diverses operacions i espais associats. Una d'aquestes és la preparació de l'aliment, en la qual l'operació bàsica és cuinar: preparar i elaborar l'aliment. És on resulta més palpable la divisió i l'estratificació sexual del treball (Goody, 1992; Carrasco, 1992). En aquesta fase es troba el nostre objecte d'estudi: els coneixements sobre la producció i transformació de l'aliment.

ONEIXEMENTS CULINARIS: ELS SAVOIR-FAIRE DE LES DONES

Els coneixements culinàris són un conjunt de destreses i habilitats referents a l'elaboració culinària de l'aliment, que no es poden comprendre com un tot homogeni, sinó que acostumen a tenir diferents dimensions. Estan travessats així per diferents variables, com la cultura, la classe social, la religió i les relacions de gènere (González, 1998). Diferents estudis d'antropologia social de l'alimentació posen atenció sobre les relacions diferencials que tenen els homes i les dones amb el menjar i les diferents fases que implica el sistema alimentari³. D'acord amb els plantejaments de Contreras i Gracia (2005), la preparació de l'aliment quotidià ha estat i continua essent una tasca tradicionalment assignada a les dones.

¹ És interessant assenyalar la reconsideració del concepte de *privacitat* que fa Soledad Murillo, ja que detalla allò *domèstic*. Seguint el seu plantejament a l'obra *El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio* (1996), cal tenir en compte els biaixos presents en la definició de "privacitat", ja que no ha significat el mateix per a homes que per a dones. Segons Soledad, hi ha dos tipus de privacitats: la masculina, conjugada amb la individualitat (llegir, caminar per la muntanya, etc.), i la femenina, associada a la domesticitat (administració, neteja i cura de la llar i tot allò relacionat com les persones que hi habiten). Així, aquesta *privacitat* de les dones associada a allò domèstic no dona cabuda a l'espai i el temps propi i individual d'aquestes.

² Segons el Diccionari *Larousse Cocina*, un xef és un cap de cuina, aquell que organitza i coordina tot el procés de la preparació i elaboració del menjar. El xef dissenya les receptes, elegix els ingredients i dirigeix als seus treballadors i treballadores per a que elaboren el plat. A vegades també l'elabora ell. És la categoria professional més elevada dintre de la cuina com a ofici.

³ Com anomenen Contreras, Riera i Medina (2005: 19), citant a Jean-Pierre Poulain, un sistema alimentari és "(...) un "conjunto socio-técnico y simbólico que articula el grupo humano con su medio, fundamenta su identidad y asegura un proceso de diferenciación social interna". Constituye un conjunto de conocimientos articulados, forjado por una comunidad humana mediante el procedimiento de ensayo y error, y se presenta bajo la forma de una "serie de categorías encajadas, imbricadas, usadas cotidianamente por los miembros de una sociedad, de un modo implícito (...) y de las que solo toman conciencia de su existencia cuando las transgreden".

L'entrada de les dones en el treball remunerat extra domèstic, la reestructuració laboral (horaris i condicions) i domèstica-familiar, l'expansió de la tecnologia i dels productes d'alimentació i preparació ràpida i senzilla (Burnett, citat en Gracia, 1996), així com l'emergència de les grans ciutats, on el rol de la restauració (molt masculinitzada) ha guanyat pes (Capatti, 1989, citat en Gracia, 1996)⁴, han propiciat la delegació de certs rols femenins respecte al fet alimentari domèstic en altres actors i espais, tot i que amb certes dificultats. Però, tot i els canvis socials i econòmics emergents de les darreres dècades no s'ha modificat la posició protagonista de les dones en la cuina domèstica, com assenyala Burnett (citat en Gracia, 1996).

Les dones són el centre de la casa en tant que els correspon majoritàriament organitzar i reorganitzar les necessitats i responsabilitats (del Valle, 1997). L'exercici quotidià d'aquest rols i l'ocupació freqüent d'aquests espais, ha fet que generen una sèrie d'habilitats i destreses. Un saber amb unes característiques concretes. En primer lloc, es tracta d'un saber que emana de l'aprenentatge i la pràctica, del *savoir-faire*. Chamoux (1987), en la seua obra al voltant dels nahuas de Mèxic, desenvolupa el concepte de *savoir-faire* tècnic, on el coneixement i la pràctica estan entrelaçats, i es conforma a través de l'aprenentatge, en la reproducció d'aquest mateix treball. Partint d'aquesta concepció,

els anomenats sabers de les dones o sabers femenins⁵ són una mena de *savoir-faire*, en tant que esdevenen capacitats desenvolupades a través de l'experiència (Albertos, 2009).

Altres característiques és que el seu procés d'aprenentatge emana de la transmissió de generació en generació, en aquest cas, de mares a ties, a germanes, a filles, a nebodes... principalment de forma oral (Solsona, 2003). A més, no esdevenen sabers estancs, sinó que les dones van reelaborat i adaptant els coneixements transmesos en funció al context on es desenvolupa la pràctica (Albertos, 2009). Exemples d'aquests sabers són totes aquelles tasques que deriven de les funcions que realitzen les dones en l'espai de les cures, entre ells, la preparació i elaboració de l'aliment.

Actualment, a partir de diversos processos socials desenvolupats durant el segle passat i que s'acceleren a partir dels anys 50, les formes de transmissió del saber alimentari canvien en certa mesura. Els sabers culinaris han transcendit d'allò oral i allò domèstic, i s'han estès a través d'altres fonts i canals com els mitjans de comunicació i els llibres⁶, i a altres espais, com l'escola, el treball, el restaurant, etc.. Però tot i això, les dones segueixen sent una de les principals fonts i canals de transmissió de sabers culinaris, pel paper central que segueixen ocupant respecte al fet alimentari (Gracia, 1996; Alonso, 1998)⁷. I

⁴ Segons Capatti (1989, citat en Gracia, 1996: 32), "(...) el rol maternal de la cocinera se empieza a cuestionar en beneficio del restaurador a inicios de este siglo, cuando la ciudad-metrópolis 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 sacrifica por la comen-salidad de los colegas y compañeros de trabajo. Capatti habla de un intercambio de roles (mujer versus restauración e industria) para comprender la modernidad culinaria."

⁵ Núria Solsona, en diverses de les seues obres, fa una crítica constructiva a la conceptualització dels *sabers domèstics*. L'autora (2003) rebutja anomenar-los així, per les connotacions relatives a l'àmbit privat i perquè s'utilitza com a sinònim de casolà, familiar i senzill, donant una visió de coneixement important per a la vida, però de caràcter restringit i sense repercussió social. Solsona (2009) aposta per nombrar-los *sabers de les dones* o *sabers femenins*, perquè aquests sabers han estat patrimoni de les dones i ocupen un espai social al qual els homes han ignorat. Amb aquesta definició pretén revalorar allò associat a la feminitat, lluny d'un plantejament essencialista.

⁶ Com assenyala Mabel Gracia (1996: 149), "En los países industrializados, las fuentes escritas se han convertido en un canal habitual de información alimentaria. El boom de las enciclopedias de usos doméstico habido en los años setenta coincide, en España, con la invasión de libros de cocina regionales y de dietas alternativas en el mercado editorial. También desde los medios de comunicación, y a raíz de la valoración gastronómica y dietética de los últimos años, se amplía la oferta de las revistas, prensa y dominicales que presentan coleccionables de cocina con recetas y procesos técnicos, diccionarios de la salud, rutas gastronómicas regionales o calendarios festivos."

⁷ Mabel Gracia (1996) assenyala que, pel que respecta a les informants clau femenines, les dones més grans citen a dones properes com mares, sogres, ties, germanes o cunyades, i alguna d'elles també recorda haver assistit a assignatures d'economia domèstica i cursos de formació pública; mentre que les dones més joves assenyalen a amigues, veïnes, companyes de treball, etc.. I, pel que respecta als homes, citen a altres dones com les seues mares i àvies com el subjecte que els va iniciar en tasques puntuals relacionades amb l'alimentació, i també, una minoria, assenyala la seua instància en el servei militar.

es contrasta, entre altres coses, atenent a la gran quantitat d'apel·lacions que hi ha, on s'assenyala per exemple en la publicitat sobre alimentació, a les dones com a responsables de les pràctiques culinàries quotidianes (Gràcia, 1996).

GÈNERE I JERARQUIA DE SABERS

Diverses autores, com Núria Solsona (2003), Mabel Gràcia (1996), Neus Albertos (2009), i Arantza Pareja i Karnele Zarraga (2009), assenyalen que els sabers de les dones o sabers femenins són sabers no prioritaris per a la comunitat científica, en tant que són propis de subjectes, espais i pràctiques femenines. Seguint el plantejament de Comas d'Argemir, Bodoqué, Ferreres i Roca (citats en Gràcia, 1996: 102) pel que respecta al gènere cal distingir dos tipus de sabers, un específicament femení i altre masculí, els quals prenen diferent valor i reconeixement.

D'una banda, els sabers masculins són els generalment anomenats "científics i tècnics" els que formen part del *coneixement* i del *saber*. Els hegemònics, la mesura dels altres. D'altra banda, els sabers de les dones són els considerats com tasques, habilitats, pràctiques... vinculats a l'*experiència*. Els que provenen de l'assaig-error.

Els sabers de les dones, com sabers no hegemònics, queden en un segon pla. Els sabers de les dones o femenins que acabem de descriure, són "saber que en la majoria de los casos han circulado al margen, en los ámbitos de la vida privada o en ámbitos exclusivos de las mujeres" (Solsona, 2003: 14). Se'ls ha reconegut com a habilitats i altres conceptes carregats de connotació *no expert*. Són desvaloritzats i invisibilitzats per la pròpia comunitat científica, tot i el bagatge empíric que retenen. Aquest fet mostra que la ciència no és un espai neutre de les relacions de poder i de gènere, com diu Neus Albertos (2009). La qual cosa deixa entreveure no sols una distinció de sabers, masculins i femenins, sinó també una jerarquizació d'aquests. Tot això té relació amb el sistema d'estratificació de gènere, com observa Assumpta Rigol (2003), el qual desenvolupa una sèrie mecanismes de

reproducció d'aquesta jerarquia. Autores com Rigol (2003), Teresa Ortiz i Montserrat Cabré (2001), posen l'exemple de les comares. L'assistència al part, encarnada en la figura de la comare, ha estat una tasca femenina, en tant que eren les dones qui tenien el monopoli en aquesta matèria (Cabré i Ortiz, 2001). Es tractava d'un saber forjat en l'observació i l'empíria, après informalment per la pràctica i a través de la transmissió d'habilitats i destreses entre les dones de generació en generació. Però a poc a poc, es va convertir en una pràctica mèdica exercida principalment per homes. I ho ha fet a través de diferents mecanismes, com la creació i institucionalització de les escoles de medicina i els hospitals com a elements de transmissió i reproducció del coneixement sota un ordre social masculí, que avalen i legitimen els discursos mèdics (com una forma de control) i sancionant altres, a través del simbolisme dels títols (Rigol, 2003).

Això ha permès excloure del coneixement expert i científic, i legitimar l'exclusió de certes pràctiques. Ha vetat l'accés a les dones a la universitat, ha generat altres discursos com el perill que suposaria l'activitat sanitària no regulada i han inclòs l'ús d'instruments sofisticats com el fórceps, com assenyalen Donnison, Ehrenreich i English (citats en Cabré i Ortiz, 2001), per a monopolitzar el mercat sanitari i prendre el control de la medicina acadèmica (Rigol, 2003). La qual cosa no sols invisibilitza les dones i els sabers que generaven i retenien al respecte, sinó també els desvaloritza. Alhora que negaren l'autoritat de les comares, s'apropriaren i desplaçaren part dels sabers que retenien aquestes en el moment que es constituïren determinades branques del saber i de la tècnica (Cabré i Ortiz, 2001; Solsona, 2009). Precisament, aquest procés de desplaçament de sabers a l'àmbit culinari és el tema central que ocupa la nostra investigació.

DESPLAÇAMENT I APROPIACIÓ DELS SABERS CULINARIS FEMENINS: EL CAS DE LES SOCIETATS GASTRONÒMIQUES D'EUSKADI.

De la mateixa manera que amb el cas de les comares, i com assenyalava Teresa del Valle (1997),

dintre d'aquest procés que culmina en la distinció i jerarquització d'espais i pràctiques culinàries, hi ha un procés desplaçament i apropiació de sabers. Del Valle il·lustra l'apropiació dels sabers culinàries femenins amb el cas de les societats gastronòmiques i els concursos públics de gastronomia d'Euskal Herria. Centrant-nos en el primer cas, la gran majoria de societats gastronòmiques són societats masculinitzades. Es cuina per als amics, tractant-se d'un hàbitat de comensalitat i sociabilitat on es gaudeix del temps d'oci (del Valle, 1997). Així, es dona cert aire de *camaraderia*, fins al punt de l'exclusió explícita i implícita de les dones, moltes vegades amb frases com “sols per a socis” (del Valle, 1997). I és el menjar qui ritualitza i potencia la camaraderia i l'amistat entre homes. Els homes compren aliments i els cuinen per als amics, i el menjar és rebut amb elogis. Mostrant lògiques diferenciades al que s'espera de la dona encarregada del menjar a la llar.

Al País Valencià també es dona una situació semblant quan es celebra la pràctica cultural *d'anar-se'n de paella*. Es tracta d'una celebració on la colla d'amics i amigues es reuneixen per a menjar-se un dels plats típics d'aquest territori, la paella. Aquesta esdevé l'eix central de la celebració, i és lloada per tots i totes les presents. La seua preparació i elaboració culinària és protagonitzada pels homes, entre els quals es genera un clima de germanor i reconeixement. El rol de les dones llavors és limita al dels marmitons, més coneguts com a “pinches”: tallar, ratllar, etc.. Com assenyala Angela Meah (2013: 60),

“Others have highlighted that where men have been involved in domestic cooking, this has frequently been based on their establishing “sovereignty” over particular routines or types of events: weekend breakfast, Sunday dinners, and barbecues- a particularly “masculine” form of outdoor cooking.”

Però si la preparació de l'aliment és una tasca associada a les dones, d'on l'han après els homes?

Del Valle (1997: 74) assenyala que, “Para los protagonistas de las sociedades gastronómicas su punto de referencia es el laboratorio-cocina de casa”. Es poden identificar així manifestacions d'una apropiació sistemàtica d'un conjunt de sabers que tradicionalment estan associats amb l'espai domèstic, de sabers generats i arxivats en l'experiència i la memòria de les dones sobre l'elaboració del menjar. Són aquests el que es ritualitzen i es delimiten a les societats gastronòmiques, esdevenint eix central dels processos d'adquisició de prestigi.

Del Valle (1997) detalla l'existència d'un seguit d'al·lusions explícites de molts homes membres de les societats gastronòmiques, així com d'experts en restauració, a les receptes de les seues dones, mares i avies. Per exemple, hi ha títols de llibres de receptes culinàries com “Recetas de cocina de abuelas vascas”, o frases que anomenen aquestes com “la mejor cocinera es mi abuela” (del Valle, 1997). A tot això, les referències dels homes a “com cuina la dona, la mare o l'avia” es desenvolupa de forma paral·lela a l'exaltació de la restauració com un art i a la comercialització de la “nova cuina basca” (del Valle, 1997). La responsabilitat de les dones en la cuina domèstica segueix sense desplaçar-se, però paral·lelament es genera altre espai de distinció on elles no tenen cabuda. L'èmfasi que es posa en el rol de la dona com a preparadora del menjar a la llar és compatible amb el rol central que els homes desenvolupen en les societats gastronòmiques. I és aquest tancament entorn a les activitats domèstiques el que permet la usurpació sistemàtica dels sabers culinàries (del Valle, 1997). Es fa apel·lant a la tradició i a les genealogies femenines, un tret altament valorat en la cultura basca, assentant així una estratègia de valorització que desdibuixa el procés d'apropiació dels sabers culinàries i oculta la imatge d'usurpadors, donat que les dones apareixen simbòlicament. I es que, com assenyala Teresa del Valle (1997: 77),

“(…) las referencias que hacen a las mujeres puede llevar a pensar que con eso reconocen el origen de su especialidad. A mi entender es que con ello evitan el que puedan ser acusados de usurpadores ya que, por lo demás, el

texto y el contexto ponen de relieve que siguen manteniendo con eso el lugar de la mujer en la casa y en la cocina. Con el reconocimiento de la madre, la esposa, la abuela como originarias de los saberes, se supone que ya está el reconocimiento y que por lo tanto nadie puede sentirse excluida. (...) es más, el reconocimiento ayuda a mantener su impermeabilidad”

Aquests sabers masculinitzats s'activen en moments extraordinaris i/o rituals, la qual cosa permet la reproducció d'aquests espais distingits que en moments clau delimitats conscientment, asseixeix l'entrada a les dones (del Valle, 1997). Això els permet seguir mantenint la distància de les tasques quotidianes (Meah, 2013)⁸.

En aquest procés, els homes fan públic allò privat, “con el aumento de prestigio que conlleva y con la apropiación real de algo que dentro de la casa se le asigna a la mujer.” (del Valle, 1997: 72). A més, amb l'apropiació que atorga als homes el protagonisme i prestigi en aquesta àrea, s'inicia altra línia de transmissió que té a veure amb l'espai públic: els cuiners reconeguts transmeten els sabers als seus deixebles (del Valle, 1997). Citant textualment:

“Es evidente que en el paso de la cocina a la calle se debilita la genealogía de los saberes, de manera que con la restauración, en la que predominan los varones, se recalca la transmisión de los saberes de los maestros a los discípulos.” (Del Valle, 1997: 78)

Aquest desplaçament de sabers culinaris no és un fenomen recent. Goody (1992) apunta que, com en l'antic Egipte, les grans corts europees i mediterrànies ja es feien servir d'un espai culinari diferenciat: la cuina cortesana, protagonitzada per homes i amb un prestigi i reconeixement social

considerable, en la qual els cuiners utilitzaven com a base les receptes quotidianes practicades diàriament per les dones a l'espai domèstic. Com assenyala:

“Fueron ellos quienes se apoderaron de las recetas femeninas de la cocina cotidiana y las transformaron en la *haute cuisine* cortesana. En otras palabras, la diferencia entre lo alto y lo bajo tendió a ser una diferencia entre lo femenino y lo masculino” (Goody, 1992: 250)

METODOLOGIA

L'objecte d'estudi de la investigació són els coneixements culinaris dels xefs de la comarca de la Marina Alta (País Valencià). En aquest cas concret, els coneixements culinaris entesos com les destreses, tècniques i sabers al voltant del procés de preparació d'un aliment per a ser comestible, són abordats des de les relacions de gènere.

Es plantegen tres objectius principals. En primer lloc, rastrejar el procés de transmissió de coneixements culinaris dintre de l'alta cuina, concretament, a través del bagatge dels xefs. En segon lloc, detectar el paper que realitzen les dones que cuinen a les llars en l'aprenentatge dels coneixements culinaris d'aquests. Per últim, analitzar la transmissió, la influència i el paper que juguen els sabers femenins i domèstics en les seues trajectòries professionals, així com la relació que guarden amb la resta de destreses i habilitats dels xefs.

Pel que respecta al mètode i les tècniques, s'ha realitzat entrevistes biogràfiques a sis xefs que exerceixen la seua professió a la Marina Alta, aprofundint en els seus processos d'aprenentatge i els seus sabers. Concretament, s'ha fet servir l'entrevista semiestructurada de caràcter biogràfic, la qual ha fet emergir significats, concepcions i interpretacions latents del passat i del present

⁸ Del Valle posa l'exemple dels concursos culinaris a les festes d'Euskal Herria, “En San Sebastián ocurre el 20 de enero, festividad de San Sebastián, cuando las sociedades gastronómicas de más solera dejan entrar a las mujeres. Al permitir las excepciones, se refuerza precisamente la situación de cierre total a lo largo del año. A través de la apertura ritual mantienen la estructural de jerarquización sexual.” (1997: 70).

dels subjectes. Per això, s'ha elaborat una sèrie de preguntes biogràfiques orientatives que han guiat les diferents entrevistes, adaptant-les a cada cas concret i amb la pretensió d'extraure informació al voltant de les seues trajectòries vitals d'aprenentatge culinari.

Atenent a l'objecte d'estudi i els seus objectius, s'ha seleccionat a sis xefs homes -ja que la presència masculina és un tret distintiu d'aquest col·lectiu- de l'alta cuina que exerceixen la seua professió a la comarca de la Marina Alta, establint un criteri de diferenciació entre ells: la possessió o no de mèrits atribuïts per la comunitat gastronòmica.

Críteris de selecció	Persones entrevistades
Amb reconeixements i mèrits atribuïts per la comunitat gastronòmica	<ul style="list-style-type: none"> - 1.: xef amb possessió i posterior rebuig estrella Michelin. - 2.: xef amb possessió de dos estrelles Michelin. - 3.: xef <i>vencedor del XIII Campeonato de España de Cocineros</i>.
Sense mèrits ni reconeixements atribuïts per la comunitat gastronòmica	<ul style="list-style-type: none"> - 4.: xef d'un restaurant de prestigi a la comarca. - 5.: xef d'un restaurant de prestigi a la comarca. - 6.: xef d'un restaurant de prestigi a la comarca.

L'elecció de la Marina Alta com a unitat d'observació es deu, com s'ha assenyalat anteriorment, a la rellevància que pren la Gastronomia com a font d'atracció turística, sector econòmic predominant en la zona.

El tractament de la informació extreta d'aquestes entrevistes s'ha ordenat en funció a tres eixos: qui els ha transmès coneixements culinaris, què els han transmès concretament, i com ho han fet. A través d'aquests s'han analitzat i interpretat els aspectes més significatius de la configuració dels coneixements culinaris de les persones entrevistades, elaborant les trajectòries d'aprenentatge culinari de cadascun i buscant similituds i diferències entre ells. Una vegada construïts els itineraris, s'han rastrejat les aportacions femenines i dels espais culinaris

feminitzats. Finalment, s'ha analitzat la influència i la forma en què es presenten aquests últims al bagatge de coneixements culinaris de les persones entrevistades.

RESULTATS

L'anàlisi dels diferents processos d'aprenentatge de les persones entrevistades permet extreure diferents elements d'interès. A grans trets, podem dir-ne que la línia d'aprenentatge dels diferents entrevistats segueix, més o menys, un mateix patró, on es poden distingir tres etapes en relació a les fonts, als sabers que han après i els mitjans a través dels quals ho han fet.

La següent taula resumeix i sintetitza els diferents itineraris d'aprenentatge de cada entrevista.

Taula 1. Itineraris d'aprenentatge culinari

	Fonts	Què	Com
1.	1º Informal 2º Formal 3º Informal	1º Tècniques i receptes menjars subsistència. 2º Tècniques i receptes menjars restauració. 3º Tècniques i receptes menjar subsistència.	1º Transmissió oral, observació i mimetització. 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització. 3º Transmissió oral, observació i mimetització.
2.	1º Informal 2º Formal 3º Formal i Informal	1º Tècniques i receptes menjar subsistència i restauració. 2º Tècniques i receptes menjars restauració. 3º Tècniques i receptes menjars restauració.	1º Transmissió oral, observació i mimetització. 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització. 3º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització.
3.	1º Informal 2º Formal i informal (També F/P) 3º Formal i Informal	1º Tècniques i receptes menjars subsistència. 2º Tècniques i receptes menjars restauració i subsistència. 3º Tècniques i receptes menjars restauració i subsistència.	1º Transmissió oral, observació i mimetització. 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització. 3º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització.

4.	1º Informal 2º Formal 3º Informal	1º Tècniques i receptes menjars subsistència. 2º Tècniques i receptes menjars restauració i subsistència. 3º Tècniques i receptes menjar subsistència.	1º Transmissió oral, observació i mimetització 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització 3º Transmissió oral, observació i mimetització
5.	1º Informal 2º Formal i informal (També F/P) 3º Formal i informal	1º Tècniques i receptes menjars subsistència. 2º Tècniques i receptes menjars restauració. 3º Tècniques i receptes menjar restauració i subsistència.	1º Transmissió oral, observació i mimetització. 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització. 3º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització.
6.	1º Informal 2º Formal 3º Formal i informal	1º Tècniques i receptes menjars subsistència. 2º Tècniques i receptes menjars restauració i subsistència. 3º Tècniques i receptes menjars restauració i subsistència.	1º Transmissió oral, observació i mimetització. 2º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització. 3º Transmissió oral i escrita, observació i mimetització.

En primer lloc, el procés d'aprenentatge dels xefs comença invariablement a les llars o les cuines on les mares i les àvies cuinaven quan ells eren menuts. És a dir, amb fonts d'informació culinària informal vingudes de la línia de transmissió, de generació en generació, de dones a l'àmbit domèstic. En tots els casos aquestes apareixen com a les instructores inicials. Es tracta d'una formació informal presidida per la transmissió oral, l'observació i la mimitització de les receptes, tècniques i pràctiques de les dones per a fer el menjar quotidià i de subsistència.

En segon lloc, els entrevistats enceten una etapa d'aprenentatge a diferents institucions culinàries, com els Centres De Turisme o les escoles de cuina especialitzades, i a través de figures masculines, majoritàriament, rellevants en l'àmbit de la cuina com a *ofici*. Durant aquesta etapa aprenen tècniques i receptes per a una preparació i elaboració de l'aliment més *sofisticat* que a l'àmbit domèstic, en tant que accedeixen a una tecnificació d'aparells i tracten amb aliments menys comuns que a l'àmbit domèstic. A més, també aprenen sobre la presentació visual de l'aliment, tractant-se així d'informació culinària enfocada a l'àmbit de la restauració, concretament, a l'alta restauració. És a dir, predominen els coneixements formals i masculins. Durant aquesta etapa els xefs remodelen o replantegen allò après en l'etapa anterior, on incorporen tècniques per a potenciar el sabor i millorar la presentació de diferents plats que aprenueren de les seues mares o àvies.

La informació culinària era transmesa amb els mateixos mitjans que l'etapa anterior, però incorporant altres figures de transmissió: els professors de les escoles i altres figures masculines de l'alta cuina -els grans mestres del gremi. Els quals han transferit informació i coneixement amb mitjans orals, l'observació i mimitització, així com obres escrites de grans mestres.

Per últim, actualment la majoria ha decidit retornar a les fonts informals femenines, aprenent d'elles diferents tècniques i receptes, i combinant-les amb l'aprenentatge de la segona fase. Fent una remodelació dels plats domèstics. Els entrevistats acudeixen a aquests sabers a través de dones grans o buscant entre

les receptes familiars escrites, per a fer adaptacions dels seus plats. I fan adaptacions en tant que es fan servir d'altres aparells per a cuinar l'aliment, com forns de cocció lenta, així com, treballen més detalladament la presentació dels plats: per exemple, tracten les verdures amb altres procediments per a extreure el màxim color d'aquestes. Els coneixements i els aparells de cuina més tecnificats els permet remodelar els coneixements domèstics de la primera i tercera etapa.

En resum, després de reconstruir els itineraris dels diferents xefs entrevistats, es rastreja una línia similar d'aprenentatge, no importa si són cuiners amb més o menys prestigi, on els sabers domèstics i femenins tenen gran rellevància des dels seus inicis fins a l'actualitat. L'aportació dels sabers culinàris femenins, provinents de l'espai domèstic i centrats en l'elaboració de menjar de subsistència, és molt significativa, sobretot, en la seua primera fase de contacte amb el món de la cuina. Com hem vist, aquests coneixements assenten les bases del seu bagatge culinari. Són les mares i les àvies les principals instructores, i l'espai domèstic el seu primer laboratori, com també ho és per als homes integrants de les societats gastronòmiques basques com explica Teresa del Valle (1997). A més, tot i que en la segona fase aquests sabers queden relegats, majoritàriament, a la tercera prenen de nou molta importància.

Així, sota els sabers qualificats dels xefs s'evidencien genealogies culinàries femenines i domèstiques. Aquests han fet propis, amb algunes aportacions de les escoles de cuina, els sabers culinàris femenins per a desenvolupar tasques culinàries a l'alta restauració. És a dir, han extret de l'espai domèstic els sabers femenins i els han desplaçat a un espai amb un prestigi social més gran que el domèstic.

S'ha produït allò que Teresa del Valle (1997) assenyala com a *desplaçament dels sabers domèstics*. Un procés on els sabers tradicionalment retinguts a les memòries femenines i situats a l'espai domèstic, on gaudeixen de poc reconeixement i valor social, passen a l'espai extra-domèstic i s'incorporen al bagatge de sabers masculins, amb això prenen valor i reconeixement social. Així, es confirma la sospita que plantejàvem. Però quins trets presenta aquest procés de desplaçament?

INVISIBILITZACIÓ DE LES AUTORIES FEMENINES

En primer lloc, quan els xefs presenten la seua trajectòria formativa o fan referència a les fonts de les quals s'han nodrit, no citen primerament aquestes genealogies femenines rastrejades.

La majoria d'ells situen l'inici de la seua trajectòria formativa a partir del moment que tingueren contacte amb altres xefs o espais culinaris formals, relacionant el seu primer aprenentatge amb aquests. És a dir, principalment no es contempla aquestes com a fonts de sabers ni els coneixements com a rellevants en la seua carrera professional.

S'esborra la memòria domèstica femenina. Les aportacions que fan les dones s'ignoren o queden ocultes sota altres sabers, autories i figures masculines, deixant entreveure certa mena d'apropiació. Els coneixements femenins apresos els ha permès consolidar i ampliar el seu reconeixement social en els espais culinaris que avui en dia ocupen.

També, l'apropiació d'aquests sabers també els permet iniciar o nodrir altra línia de transmissió que té a veure amb l'espai públic, on els cuiners reconeguts transmeten els sabers als seus deixebles. Tal i com hem pogut veure en la segona etapa de les trajectòries dels xefs de la Marina Alta: els mestres de l'ofici van incorporar i aplicar coneixements domèstics al seu bagatge, que després han transmès, a través de les escoles de cuina on són professors o als propis restaurants on treballen, als seus deixebles com si foren sabers propis. De la mateixa manera que passa dintre de les societats gastronòmiques d'Euskadi, on hi ha una línia pròpia de transmissió de coneixements.

SABERS DE SEGON ORDRE

En segon lloc, s'identifica cert discurs que actua com a mecanisme de deslegitimació dels sabers culinaris femenins de l'àmbit domèstic. Els entrevistats plantegen aquests com una espècie de sabers de *segon ordre*, no qualificats, provenen de la necessitat, la rutina, de la pràctica sense consciència ni motivació.

D'una banda, la desvaloració dels sabers femenins que plantegen els entrevistats està estretament lligada a la no concepció de la pràctica culinària domèstica com a ofici. Atribueixen més valor a la pràctica culinària extradomèstica en tant que la conceben com a una feina, com a professió. D'altra banda, se'ls interpreta com sabers que naixen de l'estudi conscient i del rigor, que utilitza eines especialitzades, que empra codis i registres lingüístics específics i posseeix els seus propis espais de producció de coneixement i els seus propis transmissors. Són els sabers hegemònics. Mentre que els sabers femenins se'ls reconeix com a habilitats, lligats a l'experiència i a l'assaig-error. Amb això, s'entreu no sols una distinció de sabers –masculins i femenins– sinó una jerarquització d'aquests. I l'àmbit domèstic no esdevé un espai de producció de coneixement *vàlid*.

La construcció simbòlica dels sabers culinaris femenins com a sabers de segon ordre juga un paper important en la legitimació dels sabers que emanen de les figures de xefs, de les escoles de cuina, els CdT i els Graus universitaris. Els espais de formació culinària reglada han extret coneixements a les dones, han esborrat les seues aportacions i han generat mecanismes de legitimació dels seus sabers. Entre aquests instruments trobem els discursos de desvalorització. Els quals actuen com a dispositius de producció i control d'allò que és saber culinari de prestigi, i d'allò que no ho és. Presentant els coneixements culinaris que s'emeten des dels xefs i institucions culinàries com a l'únic coneixement vàlid, i sancionant els que provenen de l'àmbit domèstic i femení. Com assenyala un dels xefs entrevistats:

“He estat dos dies en elles i m'ho he passat bomba. Però a veure, no m'arriben ni a la sola de la sabata. A vore si mos entenem. Elles venen d'una pobresa. (...) reivindicar els plats de ma uela però posant-los a... A vore, no siguem imbècils. Hi ha plats que no es poden menjar.”

RECONeixEMENT COM A ESTRATÈGIA DE VALORITZACIÓ

En tercer lloc, malgrat aquesta deslegitimació dels sabers culinàries domèstics, en els discursos dels xefs entrevistats apareix certa valoració de les figures culinàries femenines, dels coneixements i les tasques desenvolupades per les dones de la família o properes.

Els xefs realcen les tasques culinàries que feien les seues mares i àvies, les consideren com un *acte d'estima*, com a símbols de qualitat i *referents* pel que respecta als processos químics i físics que implica la preparació i elaboració dels aliments. Aquesta associació pot deixar entreveure certa atribució de valor a la pràctica culinària femenina feta a l'àmbit domèstic, ja que com explica Núria Solsona (2009; 2003), aquesta forma de conceptualitzar els processos culinàries els atorga cert reconeixement, en tant que els relaciona amb un coneixement *expert* i *tècnic*.

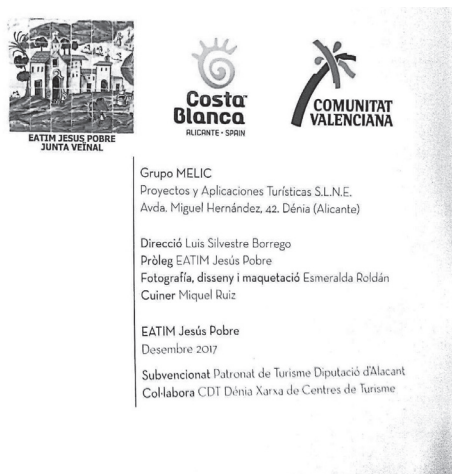
Alguns xefs apel·len a la idea romàntica de recuperar les arrels, els productes de la terra, recuperar tot allò que es feia en el passat. Dintre d'aquesta apel·lació a la tradició estan les figures de les dones i els seus sabers. La gran majoria d'ells identifiquen "menjar tradicional" i "tradició" amb el menjar que feien abans les dones grans a l'espai domèstic. Ens parlen de recuperar la tradició i el patrimoni culinari del territori a través d'incorporar als seus plats el menjar que feien i fan les dones a les seues cases. Als seus discursos, per tant, s'identifica un reconeixement i certa validació dels sabers i figures culinàries femenines asseguda sobre una idea clau: les dones com a dipositaries de la tradició i el patrimoni.

Però, aquesta referència no és innocent. Es tracta d'una apel·lació que respon a una estratègia de valorització: recórrer a les genealogies culinàries femenines suposa un valor afegit per als sabers dels xefs. Per una part, l'apel·lació a la tradició esdevé una estratègia de venda que han pres diferents cuiners, perquè, com també ocorre a Euskadi, a la Marina Alta la tradició

atorga una valoració positiva. Ells es presenten com a recuperadors i protectors de la tradició i patrimoni. A més, apel·lar a les genealogies culinàries femenines i domèstiques suposa també un valor afegit dels plats i la pràctica culinària dels xefs. No són les dones les que esdevenen una referència de prestigi ni validació, més bé, la referència a elles associa el xef amb la tradició i revalor, dona un plus de valor, als seus coneixements d'*expert*.

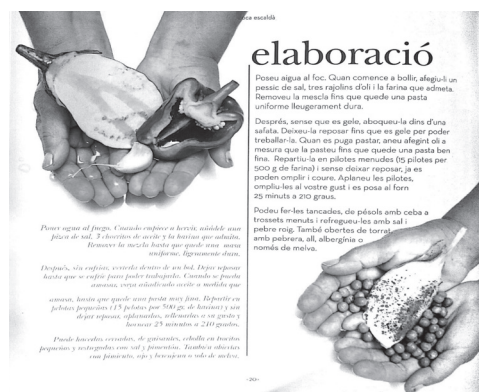
Nomenar-les com a generadores i transmissores de saber denota reconeixement, per la qual cosa, suposa que ja haurien de sentir-se reconegudes i incloses. Però aquesta apel·lació no dona més valor als espais culinàries domèstics ni les situa a la mateixa posició i prestigi que els xefs, sinó que reconeix la seua autoria únicament de forma simbòlica i les despersonalitza. Mentre que els xefs, tot i fer-se servir d'aquells sabers, mantenen la seua posició indiscutible i aplaudida d'autor, amb nom i cognoms, com evidència el cas concret d'un dels xefs i el llibre de receptes de les dones del municipi de Jesús Pobre.

A la portada del llibre (imatge 1) s'indiquen les diferents dades de producció del llibre, on es presenta com a figura culinària exclusivament al xef:



Imatge 1. Portada del llibre de *Receptes de la memòria*.

Mentre que les dones participants, de les quals extrau la informació, es mostren a través de la il·lustració de les seues mans i indicant el seu nom sense cognom com a subtítol de cada recepta:



Presentació d'una recepta del llibre *Receptes de la memòria*.

En aquest cas, es presenta la figura del xef amb autoria, mentre que les d'elles apareixen com *les idèntiques* de Celia Amorós (1987). No apareixen noms complets ni els rostres. D'elles sols es sap que són dones fent menjar típic del territori.

DISCUSSIÓ

Actualment resultaria poc acurat parlar de la pràctica culinària sense referenciar les genealogies de les dones, aquelles que es generen, habiten i

reprodueixen dintre de l'àmbit domèstic. Fruit de l'*habitus* i els rols de gènere, les dones han produït, transmès i mantingut destreses pel que respecta a la preparació i elaboració de l'aliment. Les cures femenines han subministrat a les societats humanes el combustible necessari per a la seua subsistència. Malgrat això, a l'alta cuina s'esvaeixen. Els xefs no expliciten les experiències femenines. Busquen distingir-se. Però, aquesta aparença de llunyania perd força quan l'anàlisi revela l'existència de genealogies culinàries femenines dintre del seu bagatge professional. El seu pertret es sosté i nodreix dels *savoir-faire* de les dones. Seguint a Teresa del Valle (1997), al rerefons d'aquest fenomen trobem un procés d'apropiació i desplaçament de sabers domèstics.

Aquest procés està estretament relacionat amb el soterrament de les autories femenines i amb la deslegitimació dels seus mètodes i fonts. Els discursos mostren una interpretació valorativa i jerarquizada dels sabers culinàris, que esdevé un mecanisme de desacreditació dels coneixements domèstics, conjuntament amb l'articulació d'institucions culinàries que els exclouen i sancionen.

Les figures del xef i la resta de centres formatius s'han assegut com a institucions clau de la pràctica culinària. Aquelles que imposen la representació del fet culinari més favorable als seus interessos; és a dir, defineixen i decideixen què és coneixement culinari *legítim*, qui i què transmet aquest i quins són els espais culinàris *vàlids*. I ho fan perquè gaudeixen dels instruments de producció de representació, com les institucions acadèmiques, la producció literària, els mitjans de comunicació (programes televisius de cuina), etc. Són la visió dominant en la pugna per la definició del fet culinari. Com assenyala Neus Albertos (2009), aquesta invisibilització i desvaloració no és aliena a les relacions de poder, sinó que està vertebrada, entre altres, pel sistema sexe/gènere, el qual dona menys valor als sabers femenins que als masculins. Hi ha una realitat jerarquizada dels sabers i fonts culinàries.

Aquest fenomen mostra semblances amb el que expliquen Teresa Ortiz i Montserrat Cabré (2001) sobre els coneixements de les matrones i la seua

regularització per les escoles de medicina. En primer lloc, i com acabem de veure, es produeix un procés de desplaçament de coneixements des de l'àmbit domèstic, protagonitzat per dones, a l'àmbit extra-domèstic copat per homes i en el qual les dones tenen un accés més difícil. En segon lloc, es desdibuixen les aportacions femenines a aquests coneixements formals, apropiant-se d'aquests i, en el cas culinari, reconeixent a les dones com a portadores de tradició però allunyant-les i marcant distància de l'entramat de sabers i espais que les institucions generen aparentment sense elles. A més, de forma paral·lela, es generen mecanismes de legitimació i deslegitimació d'ambdós sabers, com són els discursos. No obstant això, a diferència del què passa amb el cas de les matrones, on es va prohibir la pràctica en qualsevol espai extern al de les escoles de medicina, la regularització de la pràctica culinària no ha portat, de moment, a negar explícitament la seua realització en altres espais externs als de les escoles i els restaurants. És a dir, la pràctica culinària no s'ha monopolitzat per les escoles ni per figures de l'alta restauració. De fet, en l'espai domèstic segueix sent practicada majoritàriament per les dones, i també en un dels espais extra-domèstics com el *prêt-à-porter*, els bars i restaurants de menor prestigi. Però, la qual cosa no resta importància a que la seua visió i descripció de la pràctica culinària s'haja assentat com a la legítima i la dominant. No s'ha negat explícitament la realització de la pràctica, però sí s'ha imposat quina és la pràctica *correcta*, aquella que compta. A més, com hem vist, s'ha emprat un mena de reconeixement simbòlic que actua com a tàctica de valorització dels sabers dels xefs. Sota la concepció de les dones com a dipositàries de tradició i cultura, les pràctiques culinàries associades a les dones -sempre despersonalitzades- són transformades en patrimoni cultural. Una referència positiva, un plus a les habilitats culinàries de l'alta cuina. Aquest reconeixement simbòlic, per tant, reforça la situació dominant dels xefs i manté la situació dominada de les dones, de les quals han après sabers. No dona valor a les seues figures i habilitats, més bé ajuda a mantenir la impenetrabilitat de les dones en

aquests espais. Teresa del Valle (1997) afirma que es tracta d'un reconeixement simbòlic on les dones apareixen sols de forma representativa, i a través del qual com es manté el tancament d'aquests espais, en tant que espais masculinitzats.

Comtat i debatut, aquesta aproximació permet indagar de forma més detallada i minuciosa la pràctica culinària com a objecte científic, i concretament, les relacions de poder que la travessen des d'una perspectiva de gènere. Fent així, una xicoteta aportació als estudis antropològics i feministes sobre la qüestió culinària i encetant sospites vers els subjectes i els llocs d'enunciació i producció de coneixements culinaris que esborren la memòria femenina. La persistència de l'hegemonia masculina en la producció del saber i tot allò que implica l'androcentrisme científic, omet i exclou els processos químics i físics que han estat practicant les dones a les llars. Davant la pugna per la definició del subjecte de coneixement i la formulació d'autoritats epistemiques, les epistemologies feministes juguen un paper clau.

BIBLIOGRAFIA

- Albertos, N. (2009). Saberes no reconocidos: de la invisibilidad a la universalidad. *Emakunde*, (76), 36-39. Recuperat el 10 de març de 2018, de: <http://www.emakunde.euskadi.eus/sensibilizacion/-/informacion/revista-emakunde/>
- Alonso, S. (1998). Transmisión y aprendizaje de las prácticas alimentarias en la comarca del Priorat. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998, Volumen I, Museo Nacional de Antropología, España* (pp. 563-577). Huesca: La Val de Onsera.
- Amorós, C. (1987). Espacio de los iguales, espacio de las idénticas. Notas sobre poder y principio de individuación, *Arbor: Ciencia, pensamiento y cultura*, (1), pp. 113-128.
- Cabré, M. i Ortiz T. (2001) (eds.). *Sanadoras, matrones y médicas en Europa. Siglos XII-XX*. Barcelona: Icaria.

- Carrasco, S. (1992). *Antropologia i alimentació. Una proposta per a l'estudi de la cultura alimentaria*. Barcelona: Servei de Publicacions de la Universidad Autònoma de Barcelona.
- Chamoux, M. (1987). *Nabuas de Huau-chinango. Transformación en una comunidad campesina*. México: Ini-cemca.
- Chef (2018). *Diccionario Larousse Cocina*. Recuperat de: https://laroussecocina.mx/palabra/?s=chef&post_type=palabra&vista=diccionario
- Contreras, J. i Gracia, M. (2005). *Alimentación y cultura. Perspectivas antropológicas*. Barcelona: Ariel.
- Del Valle, Teresa (1997). *Andamios para una nueva ciudad. Lecturas desde la antropología*. Madrid: Cátedra.
- González, I. (1998). La dimensión social de la alimentación: consideraciones metodológicas. Isabel González Turmo. En *Alimentación y Cultura. Actas del Congreso Internacional, 1998, Volumen I, Museo Nacional de Antropología, España* (pp. 245-257). Huesca: La Val de Onsera.
- Goody, J. (1992). *Cocina 'cuisine' y clase. Estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa.
- Gracia, M. (1996). *Paradojas de la alimentación contemporánea*. Barcelona: Icaria.
- Meah, A. (2013). Gender. En Jackson, P i Conanx group. *Food Words* (pp. 88-94). London: Bloomsbury Academic.
- Meah, A. (2013). Kitchens. En Jackson, P i Conanx group. *Food Words* (pp. 110-115). London: Bloomsbury Academic.
- Murillo, S. (1996). *El mito de la vida privada: de la entrega al tiempo propio*. Madrid: Siglo XXI.
- Pareja, A. I Zarraga, K. (2009). Tareas, profesiones y oficios infravalorados. *Emakunde*, (76), 14-17. Recuperat el 10 de març de 2018, de: <http://www.emakunde.euskadi.eus/sensibilizacion/-/informacion/revista-emakunde/>
- Rigol, A. (2003). Saberes de mujeres: la legitimación del conocimiento masculino. *Cultura de los Cuidados Revista de Enfermería y Humanidades*, (14), 21-26. Recuperat el 14 de febrer de 2018, de: <http://dx.doi.org/10.14198/cuid.2003.14.04>
- Solsona, N. (2003). *El saber científico de las mujeres*. Madrid: Talasa.
- Solsona, N. (2009). La química de la cocina, una reflexión para saber que sabemos.. *Emakunde*, (76), 30-33. Recuperat el 10 de març de 2018, de: <http://www.emakunde.euskadi.eus/sensibilizacion/-/informacion/revista-emakunde/>