

DELEITES Y SINSABORES DE LA COMIDA Y EL COMER: SITUANDO EL TEMA

MARISELA HERNÁNDEZ H.*

RESUMEN

Se plantean intereses y perspectivas de reflexión relativos a la comida como mundo simbólico, es decir, como conjunto de formas y significados. Un plato de comida es concebido como una Trinidad en la cual alimento, cocinero y comensal son indispensables. El abordaje se propone desde una psicología social estética, ocupada en los complejos lazos entre los sujetos y entre éstos y los objetos, gracias al concurso de la sensación, la emoción y el sentimiento, y sus vínculos con el pensamiento y la palabra. Tal perspectiva es desdisciplinada y supone la participación del arte, la literatura y la historia, ya que el comer es un asunto narrado desde hace mucho tiempo y de variadas maneras, entre las cuales las cotidianas nos interesan particularmente.

Palabras claves: Comida y comer, gusto, psicología social estética, símbolo.

ABSTRACT

We propose interests and reflective perspectives in relation to food as a symbolic world, that is to say, as a set of forms and meanings. A plate of food is conceptualized as a Trinity in which food item, cook and diner are indispensable. We propose a social aesthetic psychology treatment of this topic, which is concerned with the complex relationships between subjects and between subjects and objects, thanks to the combination of sensation, emotion, and feeling and the links with thought and the word. Such a perspective is desdisciplined and presupposes the participation of art, literature and history since eating is a topic that has been narrated for a long time and in different ways, among which the everyday is what particularly interests us.

Keywords: Food and eating, taste, social aesthetic psychology, symbol.

Recibido: 05.06.2007. *Aprobado:* 27.09.2007.

* Profesora Departamento de Ciencia y Tecnología del Comportamiento, Sección de Psicología Social, Universidad Simón Bolívar. Caracas, Venezuela. E-mail: mhernand@usb.ve

INTRODUCCION

QUISIERAMOS situar como tema de reflexión “los deleites y sinsabores de la comida y el comer” en un campo *desdisciplinado* como la psicología social estética (Maffesoli, 1989; Fernández-Ch., 2000; Hernández-H., 2003) cuyas características impregnan las próximas páginas, girando en torno a los complejos vínculos que construyen las personas entre sí y con los objetos (vínculos que a su vez construyen a esas personas y objetos) a punta de afectos que se entrelazan con el pensamiento y la palabra.

Advertimos que vamos a dar vueltas alrededor de una temática que interesa, y que esas vueltas no son concéntricas sino sinuosas, interrumpidas; a veces extraviadas. Informamos que a este escrito han venido varios invitados, todos importantes pues todos tienen algo significativo que decir: libros, conversaciones, ideas sueltas, imágenes, escritos breves, entre otros. Si apelamos a una metáfora culinaria podría decirse que ofrecemos al lector un abre-boca, una especie de plato de entrada que intenta juntar, para efectos de saber y sabor, pequeñas cantidades de cosas varias, como lo hacen los antipastos. Comencemos.

Actualmente nos relacionamos con la comida de manera dilemática: escuelas de gastronomía, restaurantes, cafés, revistas y programas de TV se han dedicado a ensalzar sus sabores, presentaciones y diversidades; simultáneamente, dietas y enfermedades del comer (gastro-intestinales y trastornos alimentarios, como se diría técnicamente) salen al encuentro por doquier, al tiempo que la comida rápida y las paradojas entre la superabundancia y la escasez, la obesidad y el hambre, siguen haciendo de las suyas.

Comer es un acto de evidente necesidad biológica y a la vez núcleo de múltiples formas y significados culturales, gracias a los cuales el *alimento* se transforma en *comida* al recorrer caminos que lo llevan desde el productor y comerciante hasta las manos que lo transmutan: esas manos (y lo que con ellas viene) lo almacenan, cortan, colocan al calor, combinan, imaginan, esperan, prueban, sirven, saborean, comparten y siga usted contando. Gracias a esa alquimia un cadáver de pollo, por ejemplo, pasa a constituirse en dorada pechuga horneada o en pálido muslo sancochado. Quizás la forma “milanesa de pollo” nos aleja aún más del cadáver pues, en comparación con la pechuga y el muslo, mantiene menores resonancias orgánicas y lingüísticas con el cuerpo muerto.

ALIMENTO Y COMIDA

Para transformarse en comida, los alimentos requieren entrar en diálogo entre sí y con sus cocineros y comensales: dice Lezama Lima que “si no es



P. Bruegel, "Banquete nupcial" (1568)

por el diálogo, nos invade la sensación de la fragmentaria vulgaridad de las cosas que comemos (...) tendríamos la tediosa y fría sensación del fragmento de vegetal que incorporamos, y el alón de perdiz rosada sería una ilustración de zootecnia anatómica" (1968: 40).

Y las caraotas (frijoles) negras son meros granos oscuros si no se juntan, en una olla paciente, con ají dulce, comino, cilantro y sal, entre otros, y si una mano atenta no los combina en las proporciones e inspiraciones convenientes. Esas caraotas no están completas como plato de comida hasta que un comensal las lleva a su boca, las saborea y comenta lo rico, saladas o duras que están. Cocinero y comensal, a su vez, mantienen complejas relaciones: pueden ser madre e hija(o), mujer y marido; y entonces las inocentes caraotas se complican aún más: quizás sepan frías e insípidas a un marido que tiene dificultades con su mujer; o le sepan riquísimas a una madre cuya hija(o) las cocina por primera vez.

Para Matta "el alimento se refiere al lado nutritivo y biológico (...) resultando algo neutro, mientras que la comida es un alimento que se torna familiar, definidor de carácter, de identidad social, constructor de colectividad (...) Lo universal (el alimento) se transforma en particular (la comida) (...) el paso del alimento a la comida es un acto de amor" (c.p. Cartay, 2003: 102 a 105. Paréntesis en el original).

Un plato de comida es una especie de Trinidad: es a la vez quien lo come, quien lo cocina y por supuesto también el alimento. De allí que insistamos a partir de ahora y con variados pero vinculados términos, en que la comida es un símbolo, pues en ella convergen un texto-obra-alimento, un lector-comensal y un autor-cocinero; en una relación que ocurre en contextos particulares de cocción y degustación.

EL GUSTO Y SUS DISGUSTOS

Del gustar no es sólo responsable el paladar sino todos los sentidos, pues también hay gustos visuales, auditivos, olfativos y táctiles. Por cierto todos ellos, comenzando por el olfato y el tacto, van al auxilio de las papilas para apreciar la comida: la degustación no ocurre sin el paladar y la lengua, pero ellos no son suficientes, necesitan de todos los demás sentidos para dar sentido (la redundancia vale) a lo que se está ingiriendo. No pueden dejarse fuera la imaginación y la memoria, actividades de un sujeto que se mantiene pegado a la vida de la sensación, como aquel personaje para quien “el almuerzo (con el caldo servido en boles de metal reluciente, como en los ya remotos veraneos de la niñez) fue otro goce tranquilo y agradecido” (Borges, 1998: 527. Paréntesis en original).



El gusto no sólo porta sentidos estéticos; también éticos: un comportamiento de *buen gusto* es aquel que satisface tanto a quien lo emite como a quien se dirige: este último es tomado en cuenta y hasta se intenta complacerle. Se trata de un comportamiento *decoroso*: a sus formas o modales se presta igual atención que al bien del Otro. La hospitalidad, concebida por algunos como virtud moral (Telfer, 1996), se refiere a un genuino (no interesado) buen trato dispensado a aquel que está bajo nuestro techo y a merced de nuestra comida, lo cual nos hace “responsables de su felicidad” (Brillat-Savarin, 1999: 12). Alrededor de la comida se ha señalado otra virtud: la moderación o templanza (Telfer, 1996), la cual se ejerce mientras se tiene el plato al frente y se le come con disfrute, en una especie de “mezcla entre el abandono y el control” (Fisher, 1989: 52) dictados por el corazón y el estómago más que por la razón o la culpa.

El sentido del gusto (y del disgusto) ha sido maltratado por buena parte de la filosofía y en general por las esferas del pensamiento conceptual. Es curioso que la teoría estética se sirva tan a menudo de metáforas provenientes del sentido corporal del gusto para referirse a la apreciación y discriminación estéticas (incluidas en el llamado por Korsmeyer (2002) “Gusto con mayúscula”), mientras sigue apegada a las formulaciones que desde Platón se han venido haciendo en torno a la inferioridad o animalidad de los sentidos del gusto, el olfato y el tacto, a partir de su necesidad de acercarse y hasta de incorporar el objeto para poder percibirlo, con los consiguientes riesgos

de desenfreno y por tanto de sospecha moral. Los sentidos considerados superiores por su actuación a distancia y su posibilidad de conducir a actividades reflexivas, objetivas y moralmente correctas, son la vista y el oído (en ese orden).

A favor de sus posibilidades de discriminación sensorial, valoración estética y participación en el sentido de la vida, puede afirmarse que “la experiencia del gusto es vívida, rápida y sofisticada” (Korsmeyer, 2002: 120). Su rapidez no le resta aptitudes de apreciación ni de pensamiento y palabra. Quizás por vincularse a pensamiento y palabra apegados a la vida, a su movimiento constante y su carácter efímero, el gusto (el del paladar) no tiene cabida en el repertorio un tanto pacato de la racionalidad y el lenguaje de las formas dominantes de conocimiento científico y filosófico, a las cuales les cuesta decir sin tapujos que comemos “para nutrirnos bien, para ser dichosos, para tener fe y confianza en la vida” (Semprum, en Lovera, 1998: 356).

La polisemia continúa si uno se dirige al asiento del gusto, la boca, pues ella es lugar de múltiples actividades y significados: con ella se saborean los alimentos y las experiencias; de ella sale la palabra y también el aliento, constancias de vida y de humanidad.

En contraste con cierta filosofía (y en consonancia con Zambrano, 2001) la poesía se ha mantenido cercana al mundo sensorial; mundo de concreciones, imágenes y de un lenguaje adherido a lo vital, llámese angustia o alegría. Sin embargo, nos atreveríamos a sospechar que la jerarquía platónica (reforzada por figuras igualmente influyentes como Santo Tomás, Kant o Hegel; según Korsmeyer, 2002) se mantiene aquí aunque de soslayo: intuimos que la poesía “visual” es más frecuente que la “olfativa o la gustativa”. Es sólo una intuición. En poetas tan sensuales como Pessoa o Ponge, la vista parece resultar privilegiada. Dice el primero “creo en el mundo como en una margarita, porque lo veo” (1998: 179); y el segundo “vegetación (...) especie de tapicería en tres dimensiones” (1996: 131). Sin embargo, Ponge degusta así una naranja: “(...) un líquido de ámbar se ha expandido, acompañado de frescura y de perfume suaves (...) y obliga a la laringe a abrirse ampliamente” (1996: 37-39).

Volviendo al gusto como sentido corporal (y para nosotros también espiritual), aquel que en tono de protesta llama Korsmeyer (2002) “gusto con minúsculas”, diremos que el tema de la comida está pleno de deleites: podemos detenernos en lo placentero que puede resultar comprarla, prepararla y comerla; en lo que reportan los sentidos mientras hacen de las suyas ante colores, texturas, aromas y sabores; ante el roce y el choque de ollas, platos y cubiertos y entre las voces de los compañeros (quienes comparten el pan).

El tomate o el romero pueden convertirse en un “acontecimiento” (que podría ser desgraciado, por cierto) durante una comida, cuando llegan a impregnarla totalmente; otro “acontecimiento” puede ser el pastel de cum-



pleaños, gracias al cumpleaños y al pastel, ambos a la vez (La palabra acontecimiento la hemos tomado de Bachelard, 1986).

Un trozo de fruta (¿sólo un trozo de fruta?) estremece así a Joel, uno de nuestros estudiantes, quien nos escribe:

Se ve demasiado jugosa. Mi boca se hace agua y me desespero al no poder tenerla ya. Su color es fresco y me evoca serenidad y recuerdos. Su aroma silvestre me concentra en limpios parajes, cálidas lluvias y enternecedores ritmos. Mi estómago ahora tiene otra frecuencia, otras dimensiones; es más ovalado y ruge al compás de mi respiración. Prometo no atragantarme, sólo sentir sus fibras crujientes debajo de mis colmillos y pasar mi sedienta lengua por sus tejidos de manera que pueda contabilizar sus semillas. Sólo será un pedazo, lo juro. Se ve tan jugoso y estoy tan sediento que resulta vergonzoso. Su vivo color es tan rojo que mi sangre se acelera y siento frío, ¡tal como ella! La imagino en mis manos, goteando y chorreándome todo. Me la voy a comer con desespero y sin pausas. No me importa. Esa patilla, desde aquí, se ve demasiado buena.



H. Matisse, "Bodegón con naranjas", óleo sobre tela (1913).

Los deleites están constantemente amenazados por los sinsabores: dietas, indigestiones o el más difundido, el hambre, en cuya experiencia puede introducirse un matiz perverso: el hambre manifiesta y el hambre oculta. La *manifiesta* es la que padece abiertamente la gente que está muriendo de inanición; aquella que pide comida en la calle, reconociendo públicamente su privación. La *oculta* (De Castro, 1950: 20) se disfraza de harina y azúcar, de una o dos comidas diarias, y con un "no me da hambre" o un "como poco". Es el hambre de los pobres que sostienen su dignidad con gran esfuerzo y la de quienes no eran tan pobres y se han "venido a menos". Otro matiz, no menos perverso, lo introduce el hambre forzada por dietas de distinta procedencia.

Continuando con los matices, vale la pena también introducir los que existen entre *hambre y apetito*: el hambre es una expectativa biológica, inmediata y podría saciarse con cualquier cosa: "con hambre no hay mal pan", dice la gente. Esta expectativa puede transformarse en derrota y tristeza si la comida no se avizora. El apetito en cambio es alegre, imagina lo que desea comer desde la certeza que comerá y con la posibilidad adicional de apreciarlo y emitir el veredicto de que le gusta o le disgusta. Hay apetitos voraces, que suelen llamarse *gula* y que implican la pérdida de moderación, de límite; hay gulas que se disfrutan, se celebran y otras que se lamentan más temprano (sensación de llenura, de pesadez) o más tarde (indigestión, aumento de peso).

Daniel, otro estudiante, nos cuenta así sus sinsabores:

Para nosotros, pobres desdichados que no tenemos la mamá-abuela-papá-empleada que nos prepare comida, la 'cocinera-que-no-coci-



H. Matisse, "El postre", óleo sobre tela (1897).

na-para-nosotros' es fuente de la más profunda envidia (...) qué momento tan gratificante cuando somos invitados a la vida de aquellos más afortunados y se nos permite disfrutar de aquel platillo mezclado con tantos sabores y colores como horas de trabajo "la-cocinera-que-no-cocina-para-ti" puso en él; en cada bocado se siente la dedicación y sabiduría que ese ser ha vertido agradadamente sobre un plato de cerámica. Pero aquel momento tan brillante dura muy poco (...) y nosotros, seres de hambre eterna, regresamos a la vida de platos de cinco minutos, de colores opacos y asquerosa simplicidad.

En torno a las posibilidades de apreciación de la comida, un muy difundido análisis sociológico concluye que en la "clase trabajadora" predomina "el gusto de la necesidad (que) prefiere una comida nutritiva, saciante, abun-

dante y que se pueda engullir más que saborear” (Bourdieu, c.p. Korsmeyer, 2002: 97); a este gusto se contraponen “el de la libertad o del lujo” atribuido a la “burguesía ociosa (que) aprecia la presentación de los platos y la disposición de la mesa (así como) la preparación minuciosa de platos delicados” (Korsmeyer, 2002: 97. Paréntesis nuestros). Se sugiere así que la “clase trabajadora” no valora estéticamente la comida y que dicha valoración es exclusiva de “clases privilegiadas”.

Al respecto nos preguntamos si el preferir ciertas sazones y llenuras no es una apreciación estética tanto como la de detallar apariencias y optar por sazones “más refinadas”. E intuimos que las personas “trabajadoras” sí pueden detenerse a degustar su comida por sencilla que sea, que valoran ciertos platos en función de su presentación, aroma y sabor; y que prefieren unos menús sobre otros aunque no siempre puedan tenerlos sobre su mesa.



LA COMIDA COMO MUNDO SIMBOLICO

Lo que hemos venido diciendo y lo que diremos más adelante armoniza con la idea de la comida como símbolo, pues ella condensa los encuentros entre figuras (ollas, platos, alimentos, mesas, humos, temperaturas, recetas, cuerpos) y significados (cariño, cuidado, recuerdos, hogares, malestares, desencantos y soledades), entre un icono y lo que quiere decir; en su invitación al sentido. Ricoeur dice que el símbolo “da que pensar” y que la interpretación “ocurre ahí donde hay múltiple sentido” (c.p. Agís en Valdés y otros, 2000: 96 y 99). Un símbolo es polisémico, escurridizo, sólo permite que se le entrevea y se le entrediga (Cadenas, 1979), nunca que se le descifre.

Desde la perspectiva simbólica, ocuparse de la comida supone interesarse por las *formas* que adopta y al mismo tiempo por sus *significados* o lo que ellas sugieren; es decir, supone interrogarse por los *sentidos*: ¿qué significan esas formas, cómo se elaboran y se contemplan con los sentidos, las manos, el sentimiento y el pensar; cómo da cuenta de ellas la palabra?

La figura es la cara sensorialmente significativa del símbolo; concreta, tangible. Es la forma que aparece; figura y sensación se confunden, pues la sensación es figurativa, plástica y sorpresiva (Gurméndez, 1993). A su vez, el significado es lo que la figura quiere decirnos, nos sugiere (Santayana, 1955); es una “resonancia entre ella y nosotros, nosotros y ella” (Ricoeur, 2000: 146).

Detenerse en la figura es reivindicar el mundo *objetual*, mas no objetivo; es, como dice Ponge (1996) ponerse “de parte de las cosas”. El mundo *objetual* es el mundo de los objetos a los que se presta atención, estableciéndose un vínculo con el sujeto que los contempla, cuya condición es a su vez *subjetual* más que subjetiva, porque evoca una relación constitutiva, no secundaria a

esencias (objeto-sujeto) separadas, distintas entre sí. El objeto es porque se encuentra con un sujeto. El sujeto es porque se encuentra con un objeto (incluyendo a los Otros sujetos) (Zubiri, 1992). Sujetos y objetos se interpelean constantemente.

La comida vista como símbolo trae aparejado el comer como acto simbólico cuya significación va paralela a su obvia relevancia biológica: quien no come, sencillamente se muere; nos comemos a otros seres biológicos (y recientemente también sintetizados) llámense plantas o animales, es decir, somos herbívoros y carnívoros (y hasta caníbales). Agarramos con las manos el alimento, abrimos la boca, lo masticamos, lo tragamos y si todo va bien, un rato después expulsamos parte de él: alguien dijo que la comida era mierda en potencia. El comer es también un acto claramente humano y por tanto cultural, en la medida en que es ejecutado no sólo por necesidad o instinto, sino también por apreciación estética, valoración de la convivencia, cuidado de Sí y del Otro, con los afectos que tengan a bien atravesarse. Nietzsche, desde su énfasis “demasiado humano”, dice del hambre de Zaratustra que “tiene extraños caprichos (pues) a menudo no viene sino después de la comida” (1956: 15. Paréntesis nuestro).

Y por ser simbólico, comer es igualmente un acto que sirve para funcionar en sociedad: se come con arreglo a normas que se concretan en permisos y prohibiciones tales como horarios, lugares y modales; y se invita a la mesa para compartir, negociar, ostentar o dominar (entre otras posibilidades).

Uno de los signos de “funcionamiento adecuado” de un hogar parece ser que haya comida preparada, servida a ciertas horas y con capacidad para convocar a todos sus miembros. Una señal de armonía hogareña es que provoque (o apetezca) ir a comer a casa; un indicio de cuidado es que te pregunten si quieres comer o que te sirvan de una vez (en el *servir* también hay una *otredad* atendida, considerada). La comida resuena a hogar, a madre, a aromas cálidos de estabilidad. O por el contrario a conflicto, a indiferencia, a soledad.

Los aromas hogareños no traen necesariamente aparejados *la libertad de y el respeto a*, quienes se congregan en la cocina y en la mesa. Puede ocurrir que la madre, quien suele ser el centro de la cocina y la casa, convierta el cocinar en una acción de despliegue de poder (usualmente no ejercido a conciencia) honestamente disfrazado de cariño y sacrificio. La pareja y los hijos han de comer lo que ha cocinado y no otra cosa, deben comérselo todo como señal de que sí les gustó y para mantener a raya la culpa por el-hambre-en-el-mundo; más tarde, cuando los hijos tengan esposa le dirán “mejor lo hace mi mamá”; hasta que esta esposa construya su propia “tiranía absorbente” (Zambrano, c.p. Palacios, 2000: 10).

A partir de Bachelard (1986) y su idea del alma de los espacios, podría



pensarse que las cocinas dicen cosas sobre el alma de la casa: almas higiénicas e instrumentales mantienen cocinas asépticas y minimalistas; almas cargadas de apariencias atiborran la cocina de electrodomésticos, mejor si al último grito de la moda; las almas tristes las tornan grises y oscuras y nada parece cambiar en ellas; almas amistosas gustan de tenerlas llenas de comida y de gente, todos en actividad y charla; las almas de otra época las sostienen en esa época y puede que todo esté “pasado”: de moda, de cocción y de azúcar. Y otras cocinas están habitadas por almas que se mantienen discretamente entre lo cálido y lo utilitario con ciertos dejos de descuido.

Si partimos de la convicción de la comida como símbolo y del comer como acto simbólico, entra en escena el lenguaje, visto que los símbolos son tales porque se comunican: de lo significativo se conversa, las formas que interesan se describen, se narran. Las narraciones son una rica manera de dar cuenta de nuestras interpretaciones de lo cotidiano-importante, de lo que nos afecta, de lo que tiene sentido (Bruner, 1990; Ricoeur, 2000). Sobre la comida se habla constantemente: la gente se cuenta qué comió, comerá o quisiera comer; lo que no le gusta o no puede comer; intercambia trucos y recetas. Se dice que la vida tiene sabor o trae sinsabores, que algo es la sal de la vida o que es insípido. Hablar de la comida es hablar de nosotros mismos, de lo que nos atrae o repele, de lo que nos sobra o nos falta, de nuestras fantasías y soledades, de nuestros compañeros y recuerdos.

AL AMPARO DE UNA DESDISCIPLINA

Nuestras reflexiones y curiosidades están amparadas por una psicología social que ha sido llamada *desdisciplinada* (Fernández-Ch., 1997) cuyo campo de estudio es la cultura, entendida como tejido simbólico que tejen y destejen todas y cada una de las personas, cada día y de muchas maneras. A su vez, esas personas son bordadas por esa misma cultura. A este tejido-bordado se le aproxima una visión que intenta ser respetuosa de lo que allí ocurre, entrando con cautela y paciencia a tratar de interpretarla en sus lenguajes propios. Implica la valoración del saber del hombre común, saber rico y poco ordenado. Supone encuentros y desencuentros entre los sujetos y entre ellos y los objetos, con el concurso del cuerpo y el espíritu, el sentir y el pensar; por ello es también una psicología social estética (Maffesoli, 1989; Hernández, 2003).

Desde estas perspectivas adquiere valor un “simple” plato de comida, una olla que guisa, unas manos que mezclan, una mesa (no) decorada, un suspiro que saborea, una comida amarga en todos los sentidos. El plato, la olla, la mesa, las manos, el rostro, las palabras e historias dicen mucho a

quien se detenga a escucharlos, a mirarlos, a probarlos. No es gratuito que saber y sabor tengan la misma etimología: conocimiento breve y luminoso (Palacios, 1987).

Así las cosas, puede estarse de acuerdo en que las personas comunes, ejerciendo su “ánimo estético (...) añaden distinción a la utilidad y poesía a la acción”; buscando “infundir significado a los pequeños detalles de su existencia” (Mead, 1926: 384). En consecuencia, un plato de comida hierve de distinción y poesía.

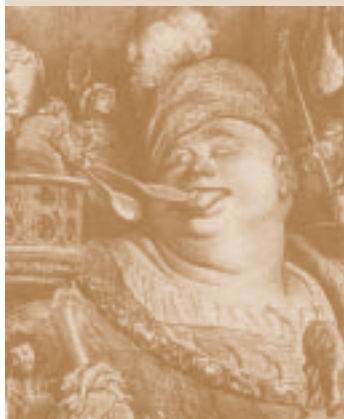
Como toda forma cultural, cocinar y comer están sometidos a fuerzas de tradición y de cambio, a modas, des y re-valorizaciones, a nuevos matices, prácticas no conscientes, reflexiones (la gastronomía), apariencias, usos y abusos. Uno de los abusos más frecuentes es la ideologización de la comida: desde el poder se ofrece luchar contra el hambre con espadas tan cínicas como salarios miserables y raquíticos mercados populares que homogeneizan y racionan el alimento. ¿Será que los gobernantes apuestan más bien al hambre, la cual “libera de tener que elegir (...) libera de la inquietud moral (...) deja una indiferencia protectora”? (Ginzburg, 2000: 93). Un ciudadano que se inquieta y quiere elegir es peligroso.

Dedicarse al tema de la comida va resultando interesante, rico. Como todo tema de estudio, conlleva dificultades, algunas de las cuales han quedado implícitas en líneas anteriores. A esas que ya se han prefigurado, añadimos las siguientes:

- Su importancia luce tan obvia, que no valdría la pena detenerse ni profundizar en él: se cocina, se ingiere, se expulsa y si se tiene suerte, se saborea y se comparte. ¿Qué tanto más?
- Cuando se le asigna importancia, pueden ocurrir cosas como éstas:
 - Nos limitamos a medir los alimentos, transformándolos en carbohidratos, proteínas, calorías y colesterol, es decir, en asuntos sin color, aroma ni sabor.
 - Nos ocupamos sólo de sus patologías, ya sean fisiológicas y/o simbólicas, por lo que nos centramos en trastornos y enfermedades, llámense gastritis, colitis, bulimias o anorexias.
 - Caemos en cuenta que a pesar de, o quizás por, su simplicidad y automatismo biológico, el comer es un tema íntimo, donde la persona se las juega; en él va su dignidad (el hambre es indigna, triste, injusta), su religiosidad y su moral: una buena madre (a veces el padre se da también por aludido) debe dar de comer a sus hijos con abundancia y alegría. Abordar un asunto íntimo y comprometedor a la vez que aparentemente simple, no resulta fácil.

ENTRAN LA LITERATURA, LA HISTORIA Y EL ARTE

Una aproximación *desdisciplinada* acude a múltiples perspectivas de interpretación de los asuntos que le interesan. Los sentidos de la comida han sido trabajados por cierta filosofía, por la literatura, la historia y el arte, algunas de cuyas versiones hemos colado en páginas anteriores. Añadimos otras, sólo para contribuir con la variedad de sabores-saberes anunciada en la primera página:



Gargantúa

Para Magritte, la “Fuerza de las cosas” (cuadro fechado en 1958) encarna en una baguette y una copa de agua inconfundibles, contundentes, colocadas por encima de todo. El expresionismo alemán se ocupó de pintar cuerpos hambrientos en protesta por los horrores de la guerra y Hundertwasser concentra las infinitas posibilidades culinarias en el mantel de una de sus obras, por lo que la silla y el plato que lo acompañan se encuentran vacíos esperando por el comensal y la comida que tengan a bien llegar. La dedicación de la Kahlo a su cocina dejó huellas en paredes, sandías, manteles y guisos.

Gargantúa y Pantagruel enfrentados a la negación cristiana de la carne, se entregan “en cuerpo, alma, tripas e intestinos” a “tragar” unos alimentos grandes, muchos y feos (Rabelais, 1983: 262). El Quijote, caballero andante y sublime, recomienda a Sancho, ser terrenal, que no coma ajos ni cebollas para que los demás no saquen, por el olor, su condición humilde; y en cierto momento lo insulta diciéndole “Harto de ajos”, con lo cual nos damos idea de la larguísima historia de la desvalorización del ajo y la cebolla, los cuales, paradójicamente, son indispensables en nuestras cocinas.

Mas acá, “Mamá Blanca” recuerda desde un tardío siglo XIX “un admirable *queso de mano* que enrollado en hojas de plátano (...) vino a ser (...) timbre y orgullo de *Piedra Azul*, cuando (mamá) entre sonrisas y pedir excusas por la rusticidad de la ofrenda, lo ponía en manos de cuanta visita llegase” (De la Parra, 1972: 631. Paréntesis nuestro). Pero no todo era tan sabroso en nuestras latitudes y nuestro pasado: “Panchito Mandefuá” apenas si lograba una “hartada de frutas en un día bueno” y lejanos estaban sus alimentos soñados; de allí que anota como especial el momento en que “rayó con el dedo y se lo chupó, un cristal de la India a través del cual (veía) pirámides de bombones (...) higos (...) ponqués y fragmentos de quesillo” (Pocaterra, 1989: 30. Paréntesis nuestro). Mandefuá finalmente logró su cena de Nochebuena junto al mismísimo Niño Jesús, después de haber sido atropellado por un automóvil. José la “O” tuvo más suerte ya que “la niña Cecé”, hija de sus patrones, lo sacó de su rutina de frijoles cuando “le dio a comer dulces negros envueltos en papel de plata” (Pocaterra, 1989: 287).

Una historia de la alimentación en Venezuela nos habla de una comida propiamente venezolana o más técnicamente, de una “dieta criolla que se formó entre 1500 y 1750 (...) cuyos elementos constitutivos fueron el maíz,

la carne de res, el azúcar y el cacao como elementos básicos; y la yuca, el plátano, los frijoles y el café, como alimentos complementarios” (Lovera, 1998: 33). Nuestra dieta es mestiza al igual que nuestros nombres y nuestros cabellos.

Se nos dice también que el café llegó después, desplazando en buena medida al cacao como bebida, quizás por las ínfulas libertarias que traía, visto que solía acompañar las reuniones subversivas en los países árabes y en Europa, y porque gente más diversa se entusiasmó a tomarlo. El chocolate en taza quedó para los niños y las mujeres. Sobre el asunto, doña Inés, mantuana que gracias a su odio a los pardos vive unos cuatro siglos (Torres, 1989) se pregunta qué puede esperarse de un país que sólo produce cosas que sirven para merendar: cacao, café y azúcar. De manera que la comida también puede simbolizar rebelión, conservación, machismo, feminidad y un largo etcétera.

ENTONCES Y YA PARA IRNOS

Una psicología social estética y desdisciplinada nos permite aproximarnos al mundo de la comida y el comer como observadores-partícipes de esta esfera literalmente vital (quien no come, se muere) que adquiere formas admirables y efímeras, de múltiple significación, condensadas en la figura de la Trinidad: cocinero (a), comida, comensal. Esas formas, ya sea un plato de comida o un trajín en la cocina, como hemos dicho, “añaden dignidad a la utilidad y poesía a la acción” (Mead, 1926: 384) y por lo tanto tienen un sentido estético y también ético y reflexivo. Ellas pueden transformar un momento o día cualquiera en un momento o día especial, lleno de deleites y/o sinsabores, de los cuales dan cuenta desde la poesía hasta las expresiones plásticas o el pensamiento filosófico, y en conexión con ellos la vida cotidiana donde las personas comunes pasan buena parte de su vida cocinando y comiendo, si tienen suerte, lo que quieren y con menos suerte, lo que pueden.

REFERENCIAS

- Bachelard, G. 1986. *Poética del espacio*. México: Fondo de Cultura Económica.
Borges, J. L. 1998. “El Sur”. En *Obras completas*. Madrid: Emecé.
Brillat-Savarin, A. [1825]1999. *Fisiología del gusto*. Barcelona: Iberia.
Bruner, J. 1990. *Actos de significado*. Madrid: Alianza.
Cadenas, R. 1979. *Realidad y literatura*. Caracas: Equinoccio.
Cartay, R. 2003. *La hallaca en Venezuela*. Caracas: Fundación Bigott.
De Castro, J. 1950. *Geografía del hambre*. Buenos Aires: Peuser.
De la Parra, T. 1972. *Memorias de Mamá Blanca*. Caracas: Monteávila.

- Fernández-Christlieb, P. 1997. "La psicología social desdisciplinada". Ponencia presentada en el XXVI Congreso de la Sociedad Interamericana de Psicología. Sao Paulo, julio.
- . 2000. *La afectividad colectiva*. Barcelona: Taurus.
- Fisher, M.F. 1989. *Serve in Forth*. New York: North Point Press.
- Ginzburg, L. 2000. *Diario del sitio de Leningrado*. Barcelona: Muchnik Editores.
- Gurméndez, C. 1993. *Crítica de la pasión pura*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Hernández-H.M. 2003. "Una invitación a la estética desde las ciencias sociales". *Tharsis*, Vol. 4 (1) enero-junio: 141-151.
- Korsmeyer, C. 2002. *El sentido del gusto: Comida, estética y filosofía*. Barcelona: Paidós.
- Lezama Lima, J. 1968. *Paradiso*. México: Biblioteca Era.
- Lovera, J.R. 1998. *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas: Centro de Estudios Gastronómicos.
- Maffesoli, M. 1989. *Elogio de la razón sensible*. Barcelona: Paidós.
- Mead, G.H. 1926. "La naturaleza de la experiencia estética". En *Athenea digital* 2001. UAB. Traducción del texto publicado en el *International Journal of Ethics* 36: 382-392.
- Nietzsche, F. 1956. *Así hablaba Zaratustra*. México: Editorial Filosófica.
- Palacios, M.F. 1987. *Saber y sabor de la lengua*. Caracas: Monteávila.
- . 2000. "Imágenes de opresión y derrota". *Principia*, UCLA *Barquisimeto* N° 14, septiembre.
- Pocaterra, J.R. 1989. *Cuentos grotescos*. Caracas: Monteávila.
- Pessoa, F. 1998. *Antología poética: El poeta es un fingidor*. Colección Austral. Madrid: Espasa.
- Ponge, F. 1996. *De parte de las cosas*. Caracas: Monteavila.
- Rabelais, F. 1983. *Gargantúa y Pantagruel*. Bogotá: Oveja Negra.
- Ricoeur, P. 2000. En Valdés, M. (Coord.) *Con Paul Ricoeur: Indagaciones hermenéuticas*. Caracas: Monteávila.
- Santayana, G. 1955. *The Sense of Beauty*. New York: Random House.
- Telfer, E. 1996. *Food for Thought*. New Jersey: Routledge.
- Torres, A.T. 1989. *Doña Inés contra el olvido*. Caracas: Monteávila.
- Valdés, M. (Coord). 2000. *Con Paul Ricoeur: Indagaciones hermenéuticas*. Caracas: Monteávila.
- Zambrano, M. 2001. *Filosofía y poesía*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Zubiri, X. 1992. *Sobre el sentimiento y la volición*. Madrid: Alianza y Fundación Xavier Zubiri.

