

EL SABOR DEL MUNDO Y LA INTERACCIÓN COMUNICATIVA EN LA COCINA Y EN LA COMENSALIDAD*

THE FLAVOR OF THE WORLD AND THE COMMUNICATIVE INTERACTION IN COOKING AND COMMENSALITY

Solón Calero-Cruz^δ

Resumen

En este artículo se explica cómo el aprendizaje del ser humano está marcado, de manera significativa, por la experiencia comunicativa que este tiene en la cocina y en el comedor. En la cocina y en la comensalidad, a través de la sociabilidad, los sentidos aprenden y reconocen el sabor de lo tradicional, lo casero y lo foráneo; pero también esta experiencia de comunicación permite al sujeto convertirse en un ciudadano portador de determinadas maneras y modales y a reproducir, en concordancia con su subjetividad, ciertas posiciones ideológicas sobre su experiencia social. Finalmente, se argumenta que tanto la cocina como la comensalidad son determinantes en el cuidado de los otros.

Palabras clave

Cocina y comensalidad, gusto, interacción comunicativa, subjetividad.

Abstract

This article explains how human learning is marked, in a significant way, by the communicative experience that the human being has in the kitchen and the dining room. The senses learn and recognize the traditional, homemade, and foreign flavors through sociability in cooking and commensality; but this communicative experience also allows the individual to become a citizen who is a carrier of certain ways and manners, and to reproduce in accordance with their subjectivity certain ideological positions based on their social experience. Finally, it is argued that both cooking and commensality are determining factors in the care of others.

Keywords

Cooking and commensality, taste, communicative interaction, subjectivity.

* Artículo recibido el 06-12-2019 y aprobado el 07-01-2020

^δ Docente de la Facultad de Comunicación y Ciencias Sociales de la Universidad Autónoma de Occidente. Doctor en Educación de la Universidad del Valle (Colombia). M.A. en Speech Communication de (la) San Jose State University – California (Estados Unidos) y un B. A. en Radio y Televisión de esta misma universidad norteamericana.

El sabor del mundo entra por la boca

En las relaciones que establecemos en la cocina y de comensalidad aprendemos a saborear el mundo de una manera activa y sensible. A partir de estos intercambios, se construye parte de nuestra subjetividad¹ y fundamos afectos hacia otros, pero también tomamos distancia cultural porque, en ocasiones, rechazamos ciertas tradiciones culinarias que nos resultan extrañas e indeseables.

En una entrevista realizada a una niña de ocho años en una escuela pública², para identificar sus gustos y formas de relacionarse con la alimentación, decía lo siguiente:

... a mí me gusta estudiar, no me gusta el zapallo, no me gusta la manzana roja, pero sí la verde, no me gusta la sopa con yuca; a veces como arroz con pollo y espaguetis, que son los que más me gustan. Me gusta toda la comida de acá [*comedor escolar*]. Me gusta venir al comedor, porque uno se siente rico, no se hace bulla, porque en el salón sí gritan mucho, y acá a doña María [*la cocinera*], no le gusta la bulla. (G. Andrade, comunicación personal, 29 de junio de 2012)

Gabriela Andrade, la niña entrevistada, terminará diciendo que ella disfruta más la comida de la casa, pues, “la mamá sabe qué me gusta y sabe cómo me gusta.”

Vemos en este testimonio que la degustación se convierte en una acción íntima, donde se hacen demarcaciones que hablan de lo que somos como personas pertenecientes a un grupo social. Lo que comemos, por lo tanto, condiciona nuestras maneras de ser y estar en el mundo. En la recreación que hacemos de los sabores, de lo que nos gusta o no, como lo hace Gabriela, hay un lenguaje amplio, difícil de aprehender, dada la variedad de percepciones que se sienten al estar comiendo con otros. Dice, al respecto, Le Breton (2007) que:

En la experiencia culinaria el individuo reconoce o no los sabores, sabe o no nombrarlos, le gustan o no. Sin embargo, ninguno existe en lo absoluto, pues su percepción surge de un aprendizaje y remite a la interpretación de un individuo marcado por una pertenencia social y por una historia particular. (p. 271)

Es importante reconocer, por lo tanto, que comer, en el caso de los seres

¹ Las subjetividades se manifiestan a través de vivencias estéticas, cognoscitivas, morales, temporales, espaciales y de género que expresan la condición humana y hacen parte de los fundamentos comunicativos contemporáneos. (Pedraza: 1999, 2007, 2010; Bourdieu, 1991; Foucault, 2007; Seremetakis, 1996).

² Entrevista realizada en la Institución educativa de Marco Fidel Suárez ubicado el municipio de La Cumbre en el Valle del Cauca - Colombia. La entrevista se realiza con el interés de obtener información sobre la experiencia de la alimentación en los restaurantes escolares.

humanos, no es un acto involuntario y tampoco es simplemente un proceso biológico. Comer es, ante todo, una experiencia relacional, y por ello, emotiva y corporal. Dicho en palabras de Le Breton (2007):

La formación del gusto cruza datos biológicos y datos de la educación. Pero la simbólica social de los alimentos y de los gustos prevalece sobre una biología que se inclina según las orientaciones culturales. La preferencia alimentaria se halla marcada por una afectividad construida en relación con el otro. (p. 273)

Igualmente, las experiencias de interacción comunicativa en la cocina y el comedor están fuertemente marcadas por un amplio campo de percepciones, que hace que estas prácticas sean, ante todo, corporales. Es decir, la cocina y el comedor resultan ser experiencias sociales que se sienten con el cuerpo. Merleau-Ponty (1997) plantea justamente que el conocimiento comienza en la percepción; sugiere que nuestros sentidos son aquellos a través de los cuales el mundo nos habla, se deja ver, se deja oler, se deja tocar.

En esta misma línea de ideas, Le Breton (2007) señala que:

... en el hecho de alimentarse hay siempre esa raíz que nos hace encontrar en la cocina algo más que lo nutritivo, un saldo de memoria que se reactiva cada vez que comemos. Uno se sacia con algo diferente a los alimentos: uno se alimenta ante todo con el sentido. El sabor del mundo se experimenta ante todo en la boca, de buena gana, en el goce de alimentarse con comidas asociadas a una historia, a preparaciones, y a alimentos reconocidos y compartidos con los demás. Comer es un asunto de gusto en todos los sentidos de la palabra. (p. 277)

También, para Bajtín (2005), la alimentación está ligada a la forma como el cuerpo conoce o saborea al mundo³. Las imágenes de la gran boca abierta y de la deglución (recreadas en su trabajo sobre la Carnavalesca Popular en la Edad Media y el Renacimiento, basado en el análisis que hace de *Gargantúa y Pantagruel*, de Rabelais) explican la manera como entra el mundo al cuerpo y la forma como es masticado, saboreado y triturado. Veamos como describe esto Bajtín:

El comer y el beber son una de las manifestaciones más importantes de la vida del cuerpo grotesco. Los rasgos particulares de este cuerpo son el ser abierto, estar inacabado y en interacción con el mundo. En

³ Vico (2006) nos recuerda que la palabra saber se deriva de sabor. Textualmente nos dice "... sapere, saber, de donde se dice sapientia, sabiduría, que es acusar el paladar el sabor de los manjares" (p. 215).

el comer estas particularidades se manifiestan del modo más tangible y concreto: el cuerpo se evade de sus límites; traga, engulle, desgarrar el mundo, lo hace entrar en sí, se enriquece y crece a sus expensas. El encuentro del hombre con el mundo que se opera con la boca abierta, que tritura, desgarrar y masca, es uno de los temas más antiguos del pensamiento humano. El hombre degusta el mundo, siente gusto del mundo, lo introduce en su cuerpo, lo hace una parte de sí mismo. (pp. 252- 253)

Podemos colegir, hasta ahora, cómo la cocina y la comensalidad son prácticas corporales del sentir producto de la historia social a la que pertenecemos. De igual forma, podemos señalar que son experiencias a un tiempo guiadas por los *habitus*⁴ heredados y por los que vamos adquiriendo, en la medida en que expandimos nuestros procesos de socialización y de intercambios comunicativos. Así, en esta práctica, el cuerpo discurre entre una experiencia fenomenológica, fabricada por una cultura heredada, y unos discursos provenientes de la estructura social a la que pertenecemos: Estado, familia, escuela, medios de comunicación.

Warde (1997), en este sentido, plantea que diferentes fuerzas operan, de manera conjunta, para ofrecer orientación sobre las decisiones que tomamos al consumir alimentos. Estas son: socioculturales, representaciones mediáticas sobre el gusto y circunstancias sociodemográficas que condicionan y predisponen a las personas a tener patrones de consumo similar. También, el Estado, a través de sus discursos y políticas sobre nutrición e higiene y la industria de alimentos, por intermedio de la publicidad y el mercadeo, brindan orientaciones a los consumidores sobre las maneras de alimentarse.

Ahora, lo significativo de estos discursos es descifrar en ellos las pedagogías sociales y estrategias de comunicación que se diseñan y que ordenan, simbólicamente, las formas de organización de la sociedad, a partir de su relación con la alimentación. Por ejemplo, desde la perspectiva crítica de los estudios del cuerpo, se argumenta que tales discursos orientadores sobre la alimentación están inspirados, como ha ocurrido con los discursos estatales sobre nutrición e higiene, en el imaginario de rendimiento, progreso, desarrollo y

⁴ El concepto de *habitus* propuesto por Bourdieu (1991), hace referencia a la: "historia incorporada, naturalizada y, por ello, olvidada como tal historia, el *habitus* es la presencia activa de todo el pasado del que es producto: es lo que proporciona a las prácticas su independencia relativa en relación a las determinaciones exteriores del presente inmediato. Esta autonomía es la del pasado ya hecho activo que, funcionando como capital acumulado, produce historia a partir de la historia y asegura así la permanencia en el cambio que hace al agente individual como mundo en el mundo [...], el *habitus* se opone por igual a la necesidad mecánica y la libertad reflexiva, a las cosas sin historia de las teorías mecanicistas y a los sujetos sin inercia de las teorías racionalistas" (p. 98).

civilización⁵. Discursos que interpelan al sujeto y determinan la construcción de subjetividades (Calero et al., 2015).

Aprendizajes sociales del cuerpo, procesos de regulación y técnicas del cuidado

Nuestro segundo asunto tiene que ver con la manera como el cuerpo, mediante procesos de interacción comunicativa en su experiencia con la alimentación, es regulado, moldeado y cuidado.

Inicialmente, debe decirse que la condición comunicativa de las prácticas culinarias y de comensalidad está pensada aquí desde lo que Pedraza (2007) llama “la producción de la corporalidad”, la cual opera “como acto fundacional de la subjetividad moderna, requerida para la producción de ciudadanos y donde el cuerpo del niño es el principal dispositivo de esta formación a la vez civilizador y racionalista” (Pedraza, 2010, p. 49). O sea, que lo comunicativo, en este caso, responde a la manera como, a través de reglas de urbanidad y de conducta, el cuerpo en el espacio de la cocina y el comedor comienza a ser moldeado para que logre hacer

una transición “normal” hacia lo que Norbert Elias (1989) ha denominado *proceso civilizatorio*.

Para Elias (1989), en la “sociedad civilizada”, ningún ser humano viene civilizado al mundo. Por ello, el proceso civilizatorio individual que se le impone es una función del proceso civilizatorio social general. En este sentido, este autor señala que:

en nuestra sociedad, todo ser humano, desde el primer momento de su existencia, está sometido a las mediaciones comunicativas y a la intervención modeladora de los adultos «más civilizados»; aquél se ve obligado a añadir un nuevo proceso civilizatorio a la etapa ya alcanzada por la sociedad en el curso de la historia, pero no está obligado en modo alguno a recorrer todos los pasos históricos por separado del proceso civilizatorio general. (Elias, 1989, pp. 48–49)

Sin embargo, es importante señalar que el tema de la producción de la corporalidad, ligado al proceso civilizatorio, no necesariamente es un asunto que corresponda exactamente a la historia de la modernidad occidental. Por ejemplo, el trabajo realizado por Bajtín sobre la obra de Rabelais, re-

⁵ A propósito de este tipo de discursos, Pedraza (1999) nos recuerda que será hasta la década del 30, del siglo XX, que se establece un modelo higienista, que incluye en los procesos educativos la nutrición y la salud como aspectos fundamentales en la formación del niño. Sobre esto dirá: “la función de la comida era puramente productiva, pues de la nutrición dependía la capacidad de trabajo y la reproducción” (p. 137).

ferido ya en la primera parte de este texto, ayuda mucho a entender otras formas sociales de usar y experimentar el cuerpo en el espacio de la cocina y el comedor, y a comprender otro tipo de aprendizajes sociales, sobre todo en la experiencia de la comensalidad.

La mayor parte del estudio de Bajtín (2005) se basa en presentar a la cocina y a la comensalidad como espacios sociales donde acontecen acciones comunicativas significativas. Bajtín enfatizará que el banquete, en la obra de Rabelais, además de estar ligado a la fiesta, a los actos cómicos y a la imagen grotesca del cuerpo, en forma esencial está vinculado también, “a la palabra, a la sabia conversación, a la festiva verdad” (p. 252). Las charlas y maneras de mesa también “están dispensadas de observar las distancias jerárquicas entre las cosas y los valores, mezclan libremente lo sagrado y lo profano, lo superior y lo inferior, lo espiritual y lo material: no surgen diferencias entre ambos términos” (p. 257).

Vemos cómo en la obra de Rabelais las maneras de relacionarse socialmente, consagradas y hegemónicas, son subvertidas y resistidas durante el tiempo del carnaval. En el carnaval, el banquete tenía el poder de liberar las palabras de “las cadenas de la piedad y del temor divinos”. Las imágenes del banquete, como las de la fiesta popular, son ambivalentes; en ellas

se mezclan la abundancia y la codicia. Asimismo, la imagen del cuerpo grotesco se recrea como un cuerpo que come y un cuerpo que es comido; de la alimentación está ligada a la fertilidad, al crecimiento y al alumbramiento.

El Tenzo y sus técnicas del cuidado del otro

En otros momentos de la historia, la experiencia culinaria también ha estado ligada a la idea de protección, de cuidado, de regulación y de fortaleza espiritual. Por ejemplo, los ensayos *The Darma for Taking Food y Instructions to the Cook*, escritos por el monje japonés Dogen en 1246 para un monasterio Zen (publicados en los libros *Nothing is Hidden y Dogen's Pure Standars for the Zen Community*), revelan las instrucciones detalladas que se le dan al cocinero (*Tenzo*), sobre las maneras y procedimientos adecuados para cocinar, servir y comer. Dogen usa la experiencia culinaria para aleccionar a los monjes sobre la importancia y la dignidad que tienen las acciones simples emprendidas en la vida cotidiana. La cocina y la comensalidad, desde esta visión, son espacios donde el ser adquiere conciencia de su condición humana. Además, ofrecen la posibilidad, desde la mirada Zen, de observar detenidamente y hacer consciente la forma como se interactúa con los fenómenos que habitan el mundo de la vida. Dogen dirá sobre esto que:

“food is the dharma of all dharmas” y señalará que “dharma is itself food, food is itself dharma” (Leigton y Okumura, 1996, p. 22).

Así las cosas, el trabajo del cocinero (*Tenzo*) en el monasterio es reconocido como el más importante, pues él cuida de la vida y de la salud de los monjes comensales. Además, los alecciona sobre el carácter trascendental que tiene el acto de alimentarse. El *Tenzo* toma decisiones sobre lo que se come y sobre la manera de consumir los alimentos. Alimentarse es un acto sagrado que no puede ser vulnerado ni interrumpido por otro tipo de acontecimientos. Por tal razón, no cualquier monje puede hacerse cargo de esta actividad. Se le enseña dicha práctica a aquel que ha realizado un fuerte trabajo espiritual, el cual le permite hacerse responsable del bienestar de su comunidad. Dogen dirá: *“Tenzo must develop joyful mind, nurturing mind, and magnanimous mind”* (Leigton y Okumura, 1996, p. 42).

Lo hecho en casa

Haldis (2007), por su lado, recrea bastante bien esta relación entre interacciones comunicativas y prácticas culinarias y de comensalidad. En su estudio, reporta las implicaciones sociológicas y comunicativas que tiene, sobre todo, en término de relaciones intrafamiliares, la hora del almuerzo para algunas familias de la república

checa. En este sentido, se muestra la forma como la experiencia culinaria establece esencialmente cierto tipo de interacciones comunicativas. El acto de comer y las secuencias que acontecen alrededor de este, crean situaciones de intimidad, cercanía, familiaridad, o, por el contrario, distancias, fronteras y relaciones jerárquicas. La investigación se basa en entrevistas cualitativas (semiestructuradas) y observación participante.

Dos factores se subrayan como fundamentales para entender la relación de los checos con la comida. Primero, el hecho de que la comida pareciera tener un significado especial para la sociedad checa: está relacionado con su experiencia histórica con el socialismo y la escasez de alimentos propia de ese periodo. Ante la imposibilidad de obtener buenos productos alimenticios, en los lugares donde se vendía la comida, las personas decidieron sembrarlos y producirlos por su cuenta. Estas condiciones provocaron un sentimiento de independencia, orgullo y una sensación prolongada de autosuficiencia. La grata sensación de “hecho en casa”, prevalece aún y no se restringe exclusivamente a áreas rurales. El tema del valor del sabor casero es notorio en los contextos urbanos, en especial cuando se establecen comparaciones con los productos alimenticios industrializados. La sociedad checa, en general, presta importante atención al cultivo y consumo de alimentos.

Segundo, se suma a esta situación la condición de género que ve las actividades culinarias como un asunto de mujeres. El trabajo de las mujeres en la cocina es considerado como una fuerza centrípeta en el mantenimiento de la vida familiar. Son ellas fundamentales para el funcionamiento de la estructura familiar. En términos de las relaciones de género y poder, la condición material de ser responsables de la alimentación de la familia (hacer de comer y servir los alimentos) otorga poder y fortaleza sobre los demás.

Se une a esto el hecho de que el espacio de la cocina y el comedor se convierte en un escenario importante para cuidar a la familia y enseñar a comer a los niños de manera saludable. El sabor, entonces, resulta ser un elemento esencial para lograr complacer a los más cercanos. No se niega en la investigación, sin embargo, que las formas de cocinar y la estructura matriarcal que poseen, puedan estar cambiando entre los jóvenes, debido a los cambios que introducen allí los discursos sobre consumos culturales divulgados a través de unos medios de información que pontifican sobre los beneficios del libre mercado y de la globalización económica.

Freedman (2007), de todas formas, nos advierte que, a través de la historia, han existido ciertos temas recurrentes sobre la alimentación que

han causado curiosidad a la mayoría de los pueblos, con respecto al lugar que esta ocupa en la vida cotidiana y al gusto por los alimentos. O sea, que la reflexión sobre la alimentación no se circunscribe únicamente a las disciplinas: siempre estuvo presente en la historia de los pueblos y se ha expresado, actuado e interpretado de diversas formas. Sugiere Freedman (2007) que la mayor preocupación, tal vez, ha tenido que ver con la dieta y la salud. No obstante, en este caso se trataría de una definición amplia de salud que da cabida a lo que se conoce como salud espiritual y también al tipo de prohibiciones impuestas por diferentes religiones. La cocina islámica, por su parte, reafirma lo anterior, con sus restricciones y reglas de lo que se puede o no se puede comer. Un mandato estricto es la prohibición del consumo de carne de cerdo, al igual que ocurre en la tradición religiosa judía. El cristianismo, por otro lado, ha tendido más a poner restricciones relacionadas con el tiempo de la liturgia – días de ayuno, la cuaresma, etc., o con decisiones que se toman sobre la dieta monástica – más que con prohibiciones sobre el consumo de determinados alimentos. Sin embargo, no hay que olvidar que el cristianismo ha estado más preocupado por la gula que el judaísmo y el islamismo, al punto que esta religión la considera como uno de los pecados capitales.

Recordemos que las referencias hechas a los textos de Bajtín, sobre la obra de Rabelais, y a *Nothing is Hidden y Dogen's Pure Satandards for the Zen Community*, escritos por el monje japonés Dogen (donde se dan instrucciones detalladas al cocinero *Tenzo Kyokun* sobre las maneras y procedimientos adecuados para cocinar, servir, recibir y comer los alimentos), confirman la apreciación de Freedman sobre la importancia de reconocer que la alimentación como práctica social ha sido pensada mucho antes del advenimiento de la modernidad occidental y de la consolidación de las ciencias. Esto es importante tenerlo presente en nuestros contextos locales, pues hay una historia social sobre la alimentación que ha sido vivida desde una diversidad discursiva que habla de diversos tiempos históricos.

Conclusión

La relación que tenemos con la alimentación está determinada por una variada experiencia sensorial y por las subjetividades construidas mediante la interacción comunicativa. Estas dos dimensiones determinan entonces nuestras interacciones comunicativas con la alimentación y tienen un efecto profundo en el ordenamiento simbólico del cuerpo y en la forma como se cuida al otro a través de la cocina y la comensalidad. Por ello, el estudio de

la cocina y el comedor, pensado así, amplían la "restringida antropología del conocimiento occidental hegemónico reducida a un tipo de relación ver-decir, eidos-logos, más específicamente, a una manera de ver asociada a una manera de hablar" (Grosso, 2004, p. 21).

Dicha aproximación crítica resulta ser un detonante importante para adentrarse en la discusión sobre el tipo de conocimiento y las formas de relacionamiento que se producen en el campo de las prácticas culinarias y de comensalidad. Para las ciencias sociales y la comunicación es novedoso, y un desafío a la vez, considerar estas otras formas complejas y diversas de conocer y de relacionamiento que operan en la cultura.

Referencias

- BAJTÍN, M. (2005). *La cultura popular en la Edad Media y en el Renacimiento*. El contexto de François Rabelais. Alianza.
- BOURDIEU, P. (1991). *El sentido práctico*. Tauros.
- CALERO, S., RESTREPO P. Y RIVERA, C. (2015). Conversación con Zandra Pedraza. En S. Calero, C. Rivera y P. Restrepo (Comps.), *Cuerpo y Comunicación* (pp. 25-48). Universidad Autónoma de Occidente.

- ELIAS, N. (1989). *El proceso de la civilización: investigaciones sociogenéticas y psicogenéticas*. Fondo de Cultura Económica.
- FOUCAULT, M. (2007). *Historia de la sexualidad 2. El uso de los placeres*. Siglo XXI Editores.
- FREEDMAN, P. (2007). Introduction. A new history of cuisine. In: P. Freedman (Ed.), *Food the history of taste* (pp. 7-33). Thames & Hudson.
- GROSSO, J. L. (2004). Interculturalidad latinoamericana. Los escenarios de la comunicación y la ciudadanía. *Interações*, 4(6), 17-45.
- HALDIS, H. (December, 2007). "Sharing food, sharing taste? Consumption practices, gender relations and individuality in Czech families. *Anthropology of Food*, S3. <https://journals.openedition.org/aof/1912>
- LE BRETON, D. (2007). *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Nueva Visión.
- LEIGTON, T. D. Y OKOMURA, S. (1996). *Dōgen's Pure Standards for the Zen Community. An original translation by Eihei Shingī*. State University of New York Press, Albany.
- MERLEAU-PONTY, M. (1997). *Fenomenología de la percepción.*, Barcelona.
- PEDRAZA, Z. (1999). *En cuerpo y alma: visiones del progreso y la felicidad*. Uniandes.
- _____. (2007). Políticas y estéticas del cuerpo: la modernidad en América Latina. En: A. Apellido (Ed., Comp.) *Políticas y estéticas del cuerpo en América Latina* (pp. 27-48). Uniandes.
- _____. (2010). Saber, cuerpo y escuela. El uso de los sentidos y la educación somática. *Calle 14*, 4(5), 47-56.
- SEREMETAKIS, N. C. (1996). *The Senses still. Perception and Memory as Material Culture in Modernity*. University of Chicago Press.
- VICO, G. (2006). *Principios de una Ciencia Nueva: en torno a la naturaleza común de las naciones*. Fondo de Cultura Económica.
- WARDE, A. (1997). *Consumption, food & taste*. SAGE.