

Gianluca Burgio

La comida, los libros
y la corteza del mundo

Si tuviéramos que construir una bibliografía con los criterios científicos habituales acerca de la «comida y el espacio», deberíamos compilar una lista muy larga que podría resultar aburrida y, en cierto modo, poco útil. Los libros son herramientas que, en nuestra opinión, sirven para socavar la realidad y para leer el mundo, o partes de él, y son, en última instancia, instrumentos vivos, no solo frías concatenaciones verbales que satisfacen el pensamiento a través de acumulación erudita. «El vértigo de las listas», parafraseando a Umberto Eco, solo tiene sentido si abre nuestro apetito por el conocimiento. Se podría decir que una selección bibliográfica comentada es, en sí misma, un buen ejercicio crítico. Nos gustaría evitar la posible adhesión científica al tema que nos obligaría a excluir algunos textos aparentemente lejanos, que, sin embargo, ayudarían a delinear una genealogía —una especie de narración múltiple, de diferentes procedencias— de conceptos que dan soporte a la idea de relación entre el espacio habitado y la comida.

En una bibliografía clásica sobre temas de este tipo, Carlo Ginzburg y James Joyce probablemente no encontrarían un lugar adecuado, y quizá causaría una mueca de disgusto en el rostro de los más ortodoxos. La literatura sobre la comida es vasta: durante las últimas décadas, especialmente en este principio de siglo, la comida ha invadido literalmente nuestra imaginación. Ha invadido nuestra mente, ha cambiado nuestras prácticas materiales y ha influido en la forma en que habitamos el espacio. La relación entre el espacio habitado y la comida se puede rastrear en esa amplia literatura que hemos mencionado anteriormente, pero, cuando no es evidente, debemos hacerla emerger con operaciones análogas a las de la cocina, seleccionando los productos (textos y libros) y manipulándolos hasta que se logre el resultado deseado. Roland Barthes, en su libro *Lo obvio y lo obtuso* (1986), nos ayuda a explicar esta idea cuando compara la escritura con la cocina, identificando ambas con el origen de la pintura ya que, después de todo, la cocina procede a manipular los ingredientes través de diversas acciones. Barthes se refiere a aquellas «prácticas que tienden a transformar la materia de acuerdo con la escala completa de sus consistencias, gracias a múltiples operaciones, como son el ablandamiento, el espesamiento, la fluidificación, la granulación, la lubricación, para producir lo que en gastronomía se llama lo untado, lo ligado, lo espesado, lo cremoso, lo crocante, etcétera».

Aquí se propone una manipulación, una operación cultural hecha con una selección intencionada de algunos textos, desde los más reconocibles porque —sin duda alguna y de manera direc-

2

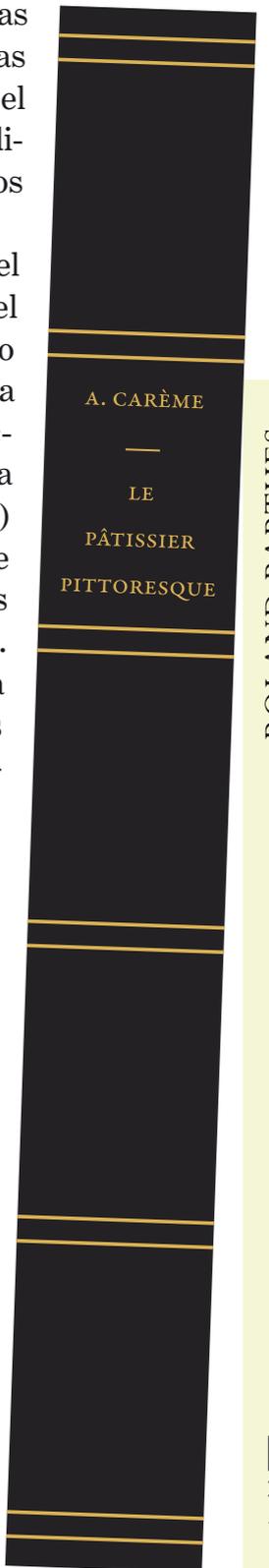
Lo obvio y lo obtuso Roland Barthes



ta— relacionan comida y espacio, hasta aquellos que —como las trufas— debemos buscar con un poco de conocimiento, intuición, fortuna y un delicado sentido del olfato. Nuestra propuesta, por lo tanto, se mueve en otro nivel; metafóricamente, pensamos en los libros, textos y fragmentos como alimentos que nos nutren. Todo lo que queda es encontrar las ideas gastronómicas correctas para elaborarlos y proponer recetas adecuadas que tengan sentido y sean comestibles, satisfaciendo el gusto y las demandas de aquellos lectores que quieren profundizar en la relación entre el espacio, la ciudad, la arquitectura y los alimentos que nos nutren a diario.

Tal vez uno de los libros más brillantes en este sentido es el de un artista de la cocina francesa Marie-Antonin Carême —el famoso chef al servicio de los poderosos de la Francia del siglo XIX—, quien en 1815 escribió un extraordinario libro de pastelería que presenta una relación inusual entre los dulces y la arquitectura.¹ Es un libro singular y absolutamente raro que habla de la pastelería a través de la arquitectura: *Le Pâtissier pittoresque* (1815) comienza con una sorprendente declaración del propio Carême que afirma que lo más útil que puede hacer por sus aprendices es explicarles los órdenes clásicos a través de un *Traité d'Architecture*. En su opinión, las reglas de composición, las proporciones y la distribución eran más útiles que cualquier otro manual para los jóvenes que quisieran acercarse al arte de la confitería —por cierto, muy bien detallado en otros volúmenes del propio Carême—. A pesar de su nombre, que se traduce como Cuaresma, las artes del chef francés no privan ni prohíben nada; de hecho, los elaborados dulces construidos por Carême utilizan una configuración compleja hecha de herramientas, técnicas y habilidades artesanales que son el triunfo de la abundancia.

Por contraste, mucho más austero es el arte gastronómico presentado por Roland Barthes cuando describe, en *L'empire des signes* (1970), la composición espacial de la comida japonesa. Una comida casi natural, en ocasiones cruda, cortada con maestría y siempre muy elaborada; una especie de pintura en el plato cuyo orden de ingestión se delega a quien la come, que puede proceder en el orden que más le agrada. «El plato ya no es un producto cosificado cuya preparación está, para nosotros, discretamente alejada en el tiempo y en el espacio (comidas preparadas de antemano detrás de la pared de una cocina, habitación secreta donde todo está permitido, siempre y cuando el producto salga compuesto, adornado, embalsamado, confeccionado). De ahí el carácter vivo (que no significa natural) de esta



ROLAND BARTHES
L'EMPIRE DES SIGNES



comida.» Dos visiones del mundo y del espacio completamente opuestas, la japonesa y la occidental de *monsieur Carême*; dos visiones que recrean en el plato y en la pastelería un cosmos y un orden espacial que van más allá de las necesidades biológicas a las que responde la comida, y que también introducen el valor metafórico de los alimentos.

Que el mundo pueda ser visto como un plato habitado ciertamente puede sorprender; sin embargo, las culturas de casi todas las latitudes siempre han acostumbrado a usar la metáfora de la comida para definir el espacio en el que viven. Y así el cosmos representado como un queso, en el cual los habitantes son maravillosos gusanos nacidos dentro de él, no es especialmente extraño o completamente original. Esta es la imagen que Carlo Ginzburg cuenta en *Il formaggio e i vermi* (1976). Menocchio, un molinero del siglo XVI, veía el mundo como este especial alimento e imaginaba a los habitantes de este cosmos como seres que se alimentaban de él. El pobre molinero podría haber elegido entre otras mil metáforas (que tal vez no le hubieran llevado ante la Inquisición), pero adopta precisamente la del queso, la metáfora de un alimento. Ginzburg sostiene que este tipo de analogías gnoseológicas estaban presentes en otras culturas: «Proponiendo esta analogía, Menocchio, sin saberlo, le hacía eco a mitos antiquísimos y remotos. En un mito indio, mencionado en los Vedas, el origen del cosmos se explica con la coagulación —similar a la de la leche— de las aguas del mar primordial, batido por los dioses creadores. Según los Calmuchis, en el principio de los tiempos, las aguas del mar se cubrieron con un espeso estrato, como el que se forma sobre la leche, del cual brotaron plantas, animales, hombres y dioses. “Al principio, este mundo no era nada, y... fue batido del agua del mar como una espuma, y se coaguló como un queso, del cual luego nacieron una gran cantidad de gusanos, y estos gusanos se convirtieron en hombres, de los cuales el más poderoso y sabio fue Dios.” Estas habían sido, más o menos, [...] las palabras pronunciadas por Menocchio».

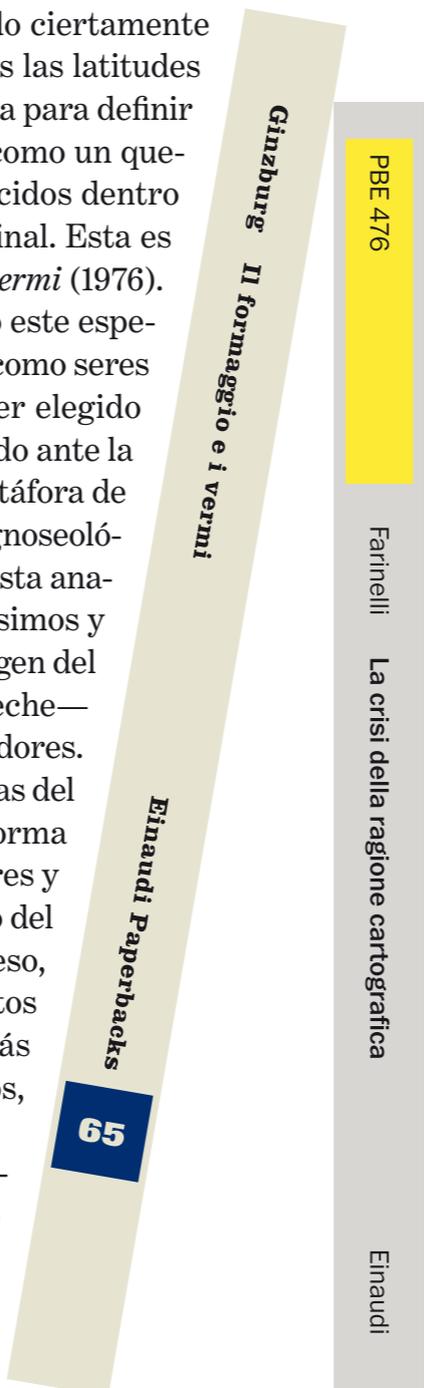
Todo esto no es una coincidencia: más bien es la demostración profunda de que la comida está vinculada antropológicamente a nuestras vidas y también al espacio en el que vivimos y a los lugares que la han producido. Los hechos cruciales del libro del Génesis, que marcan la vida

del hombre después de la Creación, están vinculados a la comida: el habitar original tiene su lugar privilegiado en el Edén; sin embargo, la arrogancia de Adán y Eva, la atracción codiciosa por una fruta, determina una nueva forma de habitar la Tierra. La expulsión del Paraíso configura la nueva casa del hombre, el lugar en el que él mismo debe procurarse su alimento para la supervivencia y, con su esfuerzo, deberá cultivar la tierra para obtener el pan, que en la tradición cristiana se convierte en eucaristía.

El pan es un alimento elaborado. Detrás de este alimento hay milenios de evolución cultural y agrícola, experimentos y conquistas de territorios; y está tan arraigado en las culturas occidentales que, con el tiempo, se ha transformado en sinónimo de vida y hogar. De hecho, el pan se convierte en un modelo descriptivo, como demuestra Franco Farinelli en *La crisi della ragione cartografica* (2009). Entonces, el pan se transforma en una especie de mapa, una cartografía primordial que define el mundo: nace de la geografía de un lugar, de sus aguas, de sus semillas y su tierra y termina siendo, a través de su forma sintética, una cartografía que es posible leer también en sección. Dice Farinelli: «Enseñaba una interpretación antigua: la Escritura es pan, y este tiene corteza y miga; la corteza es equivalente al significado literal, la miga al intelecto (*intellectus*) escondido en él».

Hay un pasaje, muy bien representado precisamente por el pan, que, según los antropólogos, marca el momento de transición entre comer como una necesidad biológica y cocinar como un hecho sociocultural. En ambos casos, sin embargo, está presente la organización —o, al menos, el control— del espacio. Concretamente, Carolyn Steel, en *Hungry City* (2009), sostiene de forma aguda cómo la comida da más forma a la ciudad que la planificación urbanística. Resulta interesante encontrar el rastro de la comida, el hambre y la necesidad de los alimentos en la planificación urbana.

La ciudad y la comida están, ciertamente, relacionadas; las maneras en la mesa se definen como urbanas,² la mesa es una representación de la convivencia social entre ciudadanos que tienen derecho a ocupar ese espacio. Pero más allá de las metáforas, está claro que la ciudad se alimenta y toma forma a través de la comida, como lo explica Carolyn Steel: la imagen que abre su libro es la de la «Alegoría del buen gobierno», de Ambrogio Lorenzetti, en la cual las ciudades y el campo se alimentan mutuamente con la comida que se convierte en un elemento de inclusión y de construcción del espacio urbano. Sin embargo, la comida no siempre se ha considerado incluyente y, en muchas ocasiones, se ha convertido en un elemento divisorio: el queso descrito por Piero Camporesi en *Le officine dei sensi* (1985) es un alimento que separa a las personas. El queso a menudo se consideraba un alimento para poblaciones semisilvestres, más similares



a los animales que a los hombres; así pues, el queso marcaba una separación entre los espacios urbanos (sofisticados y cultos) y los espacios no delimitados y desprotegidos de ese consorcio humano (salvaje e inculto) que se consideraban fuera de la civilización. La cultura urbana debía mantenerse alejada de la posible contaminación causada por alimentos, como el queso, procedentes de poblaciones periféricas y no urbanizadas. El tema del límite, de la frontera, no es solo una cuestión abstracta, sino que se concreta y se materializa en alimentos como el queso y el propio pan, que era motivo de la separación entre clases identificadas por el blanco, las clases acomodadas, y las menos ricas que se alimentaban con pan negro.³

Entre Carolyn Steel y Piero Camporesi, en una especie de diálogo a tres (o tal vez sería mejor decir a cuatro) que reúne la ciudad, la comida y el concepto de inclusión/exclusión, también podrían intervenir Marcel Detienne y Jean-Pierre Vernant quienes, en *La cucina del sacrificio in terra greca* (2014), nos muestran cómo la fundación de la polis está vinculada a la cocina hasta el punto de afirmar que la cocina es política. Los actos de fundación de las ciudades, la definición de los límites entre el espacio sagrado y profano, la división en clases sociales, tenían como principio, entre los antiguos griegos, una comida ritual en la mayoría de los casos precedida de un sacrificio de animales, de modo que: «para fundar una colonia [...] es suficiente traer de la madre patria un asador y una olla con fuego»; dos utensilios de cocina y el fuego, que posibilitan la transformación de los alimentos y definen el espacio urbano.

La comida es sin duda la causa de muchas de las divisiones sociales y espaciales que se concretan en el ámbito urbano. Pero también hay otro tema muy presente que induce mecanismos de inclusión/exclusión: la contaminación. De hecho, es muy conocida la separación entre lo que es limpio —comestible, sin duda alguna— y lo que es sucio y debe evitarse o eliminarse. Esta distinción suele ser antropológica y tiene fuertes repercusiones en la organización espacial de los lugares donde se preparan y consumen alimentos. Las variaciones culturales que definen y distinguen lo que es puro de lo que no lo es, y lo comestible de lo que no se puede —o no se debe comer— a menudo tienen orígenes religiosos. Mary Douglas, en *Purezza e pericolo* (1988), explica las razones sagradas de esta distinción que alejan ciertos alimentos de la mesa y definen el espacio dentro del cual pueden permanecer algunos de estos alimentos. Partiendo de los orígenes religiosos,



DETIENNE VERNANT
LA CUCINA DEL SACRIFICIO IN TERRA GRECA

Douglas

Purezza e pericolo

Incontri



los conceptos culturales de limpieza/suciedad se han secularizado gradualmente y, en muchas ocasiones, se han medicalizado, convirtiéndose en problemas higiénicos. La organización de los espacios de la cocina y de la *salle à manger* (cuando existe) también depende de los recorridos de los productos que pueden entrar en casa. El ámbito de la cocina en los restaurantes también tiene, como resultado de las normativas, una disposición espacial similar a la de un hospital, en la que el camino de lo limpio y de lo sucio nunca deben cruzarse.

A la luz de esta idea de frontera y separación sugerida por la antropóloga inglesa, es interesante leer algunas reflexiones de Gianfranco Marrone, quien, en *Gastromania* (2014), observa cómo la comida callejera suele colocarse en áreas fuera de la ciudad o en lugares que marcan los accesos urbanos. No es una novedad que la comida encuentre en las entradas de la ciudad sus lugares favoritos para posicionarse: Massimo Montanari, en *La fame e l'abbondanza* (1997), nos refiere las palabras del ministro de la monarquía ostrogoda Cassiodorus, que vivió en el siglo VI d.C., quien recomendaba a los prefectos delegados del abastecimiento de las ciudades del reino de Teodorico el tránsito de los alimentos, justo en el paso obligatorio de la ciudad: «en su propia garganta», es decir, cerca de las puertas de acceso. En última instancia, es una forma de control para proteger a la comunidad urbana, de acuerdo con un sistema laico en el que el límite urbano es un dique de defensa y verificación. El peligro de contaminación es la línea, material y cultural, que define la organización espacial. Las contaminaciones quedan alejadas si lo que es potencialmente peligroso se mantiene fuera de la ciudad: de ahí viene el fenómeno de que, a menudo, los mercados y algunas preparaciones de alimentos peculiares tienen, como última frontera, las puertas de la ciudad. Sin embargo, la contaminación es también una de las razones de la compleja organización de la comida, que, según Mary Douglas, en *Antropologia e simbolismo* (1985), define lo que es admisible —y lo que no lo es— en una comida judía. En un pasaje muy breve, aunque muy incisivo y plástico en su capacidad descriptiva, Mary Douglas habla de las reglas dietéticas hebreas comparándolas con un poema clásico de un autor chino, Lu Ji, que define la poesía como el vínculo entre el mundo infinito y el género humano; de la misma manera, la mesa israelita

EL
97

Massimo Montanari
La fame e l'abbondanza

Editori
Laterza



Douglas

Antropologia e simbolismo



Gianfranco Marrone **GASTROMANIA**

BOMPIANI



contiene en sí misma el espacio infinito porque es, en sí, la representación del mundo. Todas las reglas aplicadas a la comida tienden a defender la integridad sagrada de las formas físicas, de modo que todos los que son puros puedan tener acceso al Templo y a su altar; y aquí volvemos el tema de la inclusión/exclusión a la que nos referíamos anteriormente.

A la *gastro-nomía* de la que habla Mary Douglas en su investigación antropológica, le replica la *gastro-anomía* de Claude Fischler («Gastro-nomie et gastro-anomie»).⁴ Si la urbanidad occidental de la ciudad ilustrada y de los siglos XVIII y XIX corresponde a una serie de reglas *gastro-nómicas* bastante rígidas y definidas, a la ciudad contemporánea dispersa y a su *deregulation* espacial corresponde una evidente *gastro-anomía*: las ciudades se han convertido en una especie de *juke-box* alimentario, ampliamente extendido, en el que triunfa la lógica de acceso a la comida *à la McDonald*. De alguna manera, la atomización progresiva de los hábitos alimentarios, cada vez más individualistas, ha remodelado los lugares de la alimentación en las ciudades, provocando una especie de *sprawl* de la comida.

Pero ¿dónde y en qué espacios comen las personas que deciden utilizar la ciudad como lugar alternativo a su hogar? Excluyendo de esta reflexión restaurantes, cafés y *bistrots* y todos aquellos espacios cerrados en los que se puede comer casi como en casa, es evidente que hoy en día se puede comer prácticamente en cualquier parte de la ciudad, excepto donde está prohibido explícitamente o en aquellos lugares —como espacios sagrados o institucionales— donde el sentido de conveniencia excluye intuitivamente la presencia inapropiada de alimentos. Así, *food-trucks*, quioscos y chiringuitos se extienden capilarmente, en especial en las grandes ciudades, y han rediseñado el espacio público, si no directamente en su configuración, sí en las geometrías que impone su uso. La comida se ha *espacializado* (en el sentido de que ha ocupado espacios nuevos o que estos se han modificado) y, entre sus muchos atributos, también la comida se ha convertido en *street food*, comida callejera, según afirma Gianfranco Marrone en *Gastromania*. Entre las muchas reflexiones del semiólogo italiano, hay una relacionada con la forma en que comemos este alimento: «viajeros e indígenas, peregrinos y residentes, se encuentran y se mezclan de vez en cuando delante del chiringuito que ofrece comida alternativa a la casera [...], se congregan todos allí a dar bocados, rigurosamente de pie, a porquerías grasientas...». Al igual que Marro-ne, también Claude Fischler, en *Les alimentations particulières* (2013), enfatiza el hábito, cada vez más extendido, de comer de pie, una manera rápida de alimentarse que es parte de un sistema menos regulado y más *gastro-anómico*: «Comer de pie, en muchas culturas, es fuertemente reprobado, quizá preci-

31

COMMUNICATIONS

samente porque la postura de pie contrasta con la postura de sentado, la única admitida en el círculo de la mesa».

La fragmentación de las comidas ha llevado a una desestructuración de los horarios y de los modos de alimentación; Claude Fischler, para describir este fenómeno y contrastarlo con el comensalismo, ha utilizado en «Gastro-nomie et gastro-anomie» un concepto procedente de la etología, el *vagabond feeding*: «Los babuinos en libertad tienden [...] más bien hacia la alimentación vagabunda: se alimentan entonces de manera solitaria, a intervalos irregulares, menos espaciados, en pequeñas cantidades, al azar de su vagar».

La idea de Fischler es que el comensalismo es en realidad una práctica posterior al *vagabond feeding*, como lo demostrarían los primates. *L'origine des manières de table* (1968) de Claude Lévi-Strauss, junto con los otros escritos que conforman las *Mythologiques*, demuestran una estructuración progresiva de los comportamientos alimentarios que, no obstante, se han transformado durante las últimas décadas; en consecuencia, Fischler afirma que «la civilización urbano-industrial provoca un regreso a lo arcaico, una especie de “regresión filogenética”».

La disipación de estructuras alimentarias que aumentan la entropía del mundo de la comida tiene fuertes consecuencias en el orden establecido de los entornos urbanos y de los espacios domésticos. Los lugares públicos y privados se modifican mutuamente en función de los alimentos: la forma en la que ingresa en el espacio (doméstico o público), la forma en que se mueve, el modo de procesamiento y consumo, transforman profundamente los lugares en los que vivimos. De nuevo Fischler, en otro texto,⁵ observa que hoy «comer ya no está tan identificado con la domesticidad». Esta es una afirmación que retrata con precisión la situación actual en la cual, como dijimos antes, es posible comer en cualquier lugar: la consecuencia es que el espacio típicamente doméstico ha explotado y se ha dispersado y extendido en miles de otros lugares.

En la década de 1990, más de la mitad de las casas francesas —un fenómeno que se extiende por igual al resto de Europa— estaban equipadas con hornos microondas

CLAUDE FISCHLER

LES ALIMENTATIONS PARTICULIÈRES

Odile Jacob

CLAUDE LÉVI-STRAUSS
L'ORIGINE DES MANIÈRES DE TABLE

PLON

y congeladores. De la presencia de estos dispositivos podemos deducir que, tanto el espacio de suministro, como el espacio de procesamiento de los alimentos han cambiando profundamente. La *deregulation* espacial, causada por las diferencias en el consumo de alimentos, ha transformado el binomio típico de la casa burguesa *cuisine/salle à manger*. Este se ha fracturado y reconfigurado de otras maneras: cocina/sofá; cocina/dormitorio; nevera/sofá; microondas/comedor etc. Además, aparecen nuevos espacios que podrían definirse como una especie de cocinas externalizadas de las cuales, por ejemplo, derivan nuevos binomios como el supermercado/comedor o bien, el restaurante/sofá, gracias a la mediación de las empresas de *food delivery*.

Las combinaciones, como podemos imaginar, podrían ser muchas más y todas apuntan hacia la atomización de las modalidades de alimentación. Una vez más, Fischler habla en *Les alimentations particulières* de una individualización progresiva de la comida que altera profundamente el significado de comer juntos (comensalismo): la *mensa* romana —palabra de la que deriva *mesa*— era el lugar compartido entre los comensales que ponían en común el espacio, la comida y las experiencias. Hoy, el espacio de la comida a menudo se reduce a un *lunch-box* que contiene comida vegana para unos, comida oriental o macrobiótica para otros. La experiencia contemporánea del comer puede prescindir de la mesa y de su puesta en común, un poco como los auriculares conectados a un reproductor de música que prescinden de la experiencia compartida de un auditorio.

Por lo general, la organización global del espacio doméstico contemporáneo se está modificando en mayor o menor grado. El hogar ya no es el centro de la casa y, de hecho, la casa casi puede prescindir de la cocina, tal como se había entendido y concebido hasta ahora. El espacio de la casa Kabyle descrito por Pierre Bourdieu en «La maison ou le monde renversé»,⁶ se basa en el llamado *foyer*, el lugar del fuego, gobernado y controlado por las mujeres. Alrededor del fuego, que actúa sobre los productos crudos y los convierte en platos, se construye (o se construía) la casa. El hogar, la comida y la domesticidad se reunían en un lugar bien definido del espacio doméstico, y precisamente el *foyer* representaba el centro. La expresión *manger hors foyer*, para los franceses, significa ‘comer fuera del hogar’ y hoy, cada vez más, significa mantenerse alejado del fuego, como fuente de calor y herramienta para el procesamiento de los alimentos. Rem Koolhaas, en *Fireplace* (2014),⁷ muestra en un diagrama muy claro cómo *fire* y *place* se han separado progresivamente,



formando otros dispositivos que influyen en el espacio y en su uso de una manera completamente diferente.

La individualización, incluso espacial, de la comida ya había sido identificada por Georg Simmel quien, en «Sociología de la comida»,⁸ afirmó que el plato «nos señala que esa porción de comida ha sido aislada exclusivamente para esa persona. [...] La línea del círculo es el dibujo más cerrado, su contenido es el más concentrado en sí mismo, mientras que la fuente de comida disponible para todos es rectangular u oval, es decir, está menos celosamente cerrada sobre sí». Los objetos de cocina que median entre el espacio público de la mesa y el espacio privado de nuestro cuerpo nos brindan otras oportunidades para la reflexión. Roland Barthes, en *L'empire des signes*, describe los palillos japoneses de esta manera: «[...] en todos los gestos que implica, el palillo se opone a nuestro cuchillo (y a su sustituto predatorio, el tenedor): es el utensilio que se niega a agarrar, cortar, o mutilar para separar [...]; para el palillo, la comida ya no es una presa a la que se le ejerce violencia alguna [...], sino una sustancia transferida armoniosamente...».

Sin embargo, hay lugares que resumen la complejidad de la comida contemporánea reuniendo los comportamientos, a menudo esquizofrénicos, del llamado *mangeur hypermoderne*, tan bien descrito por François Ascher en el libro que lleva como título esa misma definición. El *bistrot* mencionado por Marc Augé en el *Un etnologo al bistrot* (2015) es un lugar donde el individualismo puede coexistir con el comensalismo y el espacio privado se confunde con el espacio público. El dueño del *bistrot* construye un dispositivo espacial que permite a estos opuestos estar juntos y encontrar una especie de derecho de ciudadanía sin «ninguna interrupción clara, sino solo umbrales y pasajes; un espacio que no se adueñe de nadie ni lo excluya».

Pero quizás el dispositivo espacial más interesante —por la fuerza simbólica, cultural y metafórica que las prácticas de uso milenarias le han otorgado— es la mesa, en la cual la disposición de los elementos y

fireplace

Georg Simmel. *El individuo y la libertad*

198

FRANÇOIS ASCHER

LE MANGEUR HYPERMODERNE



MARC AUGÉ UN ETNOLOGO AL BISTROT



405

PIERRE BOURDIEU Esquisse d'une théorie de la pratique

POINTS

de los comensales define la urbanidad de las comidas. Una sugerente imagen de la mesa nos la ofrece David Leatherbarrow en *Table Talk*:⁹ «A lo largo de la comida, algunas cosas u objetos, como el centro de mesa, mantienen su posición fija; otros, como la cesta del pan, la botella de vino, la sal y la pimienta, migran. Los elementos del *place setting* pueden no estar anclados en un lugar específico, pero las relaciones entre ellos son relativamente estables [...]. Sin embargo, la permanencia del lugar no es permanencia en el tiempo, porque algunas cosas aparecen en diferentes momentos y luego se instalan en todas partes; otras se retiran; mientras que otras, como el mantel, están siempre presentes, ya sea cubriendo una pequeña mesa en la cocina o extendido en el suelo durante un pícnic. Estas idas y venidas se rigen por las relaciones entre los diversos elementos de la situación. Algunos elementos pertenecen a conjuntos, otros son elementos aislados; además, algunos son compartidos, otros no, porque la mesa del comedor también configura espacios públicos y privados».

Igualmente significativas son las observaciones de Luce Giard en el segundo volumen de *L'invention du quotidien* (1994), escrito junto a Michel de Certeau y Pierre Mayol. Para Giard, la mesa —en otras ocasiones comparada por Lévi-Strauss con la cama— es una máquina social que induce a cocinar, hace que la gente hable y empuja a revelar secretos: «La mesa es un lugar de placer, es un descubrimiento antiguo, pero mantiene su verdad y su secreto porque comer siempre es más que comer».

De hecho, la mesa es el reflejo de las relaciones humanas y urbanas; la mesa, en sus formas muy diferentes —desde los altares de sacrificio hasta la mesa romana, pasando por las mesas individuales de los *fast food*, hasta los *lunch-box* contemporáneos—, es la ciudad; con sus objetos, representa las dinámicas de uso, organiza los espacios, separa e incluye, define un espacio privado dentro del espacio público, como el de un restaurante, o convierte el banco de un parque, usado como si fuera una mesa, en un espacio doméstico. Montanari dice, en *Il cibo come cultura* (2011), que la comida es una gramática. Su valor antropológico la hace capilar, penetra en las profundidades de la dinámica urbana y contribuye, como argumenta Carolyn Steel, a modelar el espacio en el que vivimos.

Este texto esconde una especie de arquitectura invisible y muy precaria, muy similar a la estructura de una conversación entre comensales alrededor de una mesa, en la cual hemos participado en innumerables ocasiones. El comienzo

EATING ARCHITECTURE

Jamie Horwitz and Paulette Singley



L'invention du quotidien
2. habiter, cuisiner

Michel de Certeau,
Luce Giard, Pierre Mayol

folio **238** **essais**

de las charlas a menudo está vinculado a las observaciones sobre un plato, al efecto magdalena proustiana que puede provocar, por ejemplo, un queso: en la mesa —a partir de un elemento casi al azar—, se representa el espacio infinito de otros lugares, historias y experiencias que cobran vida todos los días a través del acto cotidiano de comer. Los diálogos en la mesa se solapan, a veces persiguiéndose unos a otros, repitiéndose, trayendo argumentos que parecen distantes y que, sin embargo, contribuyen a ampliar la mirada y a abrir nuevos temas. Por lo tanto, la conversación raramente es lineal; de hecho, procede por saltos y fragmentos, digresiones tediosas e intuiciones formidables, un poco como sucede en el desayuno de Leopold Bloom, descrito por Joyce en el *Ulises* (2016), que pasa del punto de cocción del riñón, al dormitorio y a la cama donde su esposa está durmiendo. Una manera de errar, como la de Ulises, cuya principal preocupación —cada vez que desembarcaba en una tierra nueva— era encontrar pan y una comunidad humana organizada alrededor de él. Pierre Vidal-Naquet, en *Il cacciatore nero* (2006), habla de esta figura heroica que vaga por un espacio geográfico mítico, poblado por pueblos no humanos que se alimentan de forma diferente: comen hombres, flores del olvido o ambrosía, el néctar de los dioses; sin embargo, el héroe griego espera encontrar campos de trigo y poblaciones que comen pan; pero los no humanos que conoce quedan relegados a un espacio desprovisto de este producto cultural.

Más afortunado parece Josep Pla cuando cuenta, en *Illes mediterrànies* (1986), su experiencia, similar a la de Ulises, y sin embargo con resultados más positivos. Durante sus viajes observaba que, de alguna manera, los mediterráneos comparten entre ellos una identidad reconocible, gracias a la presencia de las habas que definen el espacio de una cultura común. Cuando las encontraba, Pla se sentía como en casa. Porque, en el fondo, todos sabemos que habitar y comer, en muchas ocasiones, coinciden.

Nota:

Las ediciones de los libros y artículos consultados son las citadas en este ensayo. Las traducciones de los textos citados son del autor.

EL
390

Massimo Montanari
Il cibo come cultura

PIERRE VIDAL-NAQUET

Il cacciatore nero

Editori
GLF
Laterza

Feltrinelli



1
Después de todo, nuestra intención en este texto es, en cierto modo, similar a la de *monsieur Carême* y, para otros, simétrica y opuesta: hablaremos de comida a través del espacio y de espacio a través de la comida, quizá desorientando un poco al público que nos leerá; pero probablemente ofreceremos un punto de vista diferente —a *la Carême*— alrededor de los temas del comer y del habitar.

2
Entre los muchos testimonios que lo prueban, recordamos el de Erasmo de Rotterdam, que escribió un texto educativo para niños titulado *De la urbanidad en las formas de los niños (De civilitate morum puerilium, 1528)*.

3
Piero Camporesi lo documenta en el capítulo titulado «Il pane fuggente ("el pan que huye")», del libro *Il pane selvaggio, 1980*.

4
El artículo «Gastro-nomie et gastro-anomie» se encuentra en la revista *Communications*, n.º 31, de 1979, editada por el propio Fischler.

5
Claude Fischler, «The "McDonaldization" of the Culture», en Massimo Montanari y Jean-Louis Flandrin, *Food. A culinary history from antiquity to the present*, Columbia University Press, Nueva York, 1999, *e-book*.

6
«La maison ou le monde renversé» se encuentra en Pierre Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique, 2000*.

7
Se trata uno de los volúmenes de la serie *Elements*, editada por Rem Koolhaas y Amo para la Bienal de Venecia 2014: «From the caveman to the toaster, the fireplace is the catalyst of cultural evolution. Throughout history, its various functions branch off into discrete devices, so that the fireplace, which we thought had disappeared, proves remarkably persistent and versatile in its multiple offshoots, even those that reach back into a more primitive history...».

8
El ensayo «Sociología de la comida» se encuentra en Georg Simmel, *El individuo y la libertad, 1998*.

9
Este texto se encuentra en Jamie Horwitz, Paulette Singley (eds.), *Eating Architecture*, The MIT Press, Cambridge-Londres, 2004.