



Comer

Puentes entre la alimentación
y la cultura

PATRICIA AGUIRRE
MATÍAS BRUERA
MÓNICA KATZ



libros del
Zorzal



Comer

Puentes entre la alimentación
y la cultura

PATRICIA AGUIRRE
MATÍAS BRUERA
MÓNICA KATZ



libros del
Zorzal

PATRICIA AGUIRRE MATÍAS BRUERA
MÓNICA KATZ

Comer

PRÓLOGO DE DANIEL FLICHTENTREI



libros del
Zorzal

Katz, Mónica

Comer / Mónica Katz ; Matías Bruera ; Patricia Aguirre. - 1a ed. - Ciudad Autónoma de Buenos Aires : Libros del Zorzal, 2012.

E-Book.

ISBN 978-987-599-265-8

1. Alimentación. 2. Nutrición. I. Bruera, Matías II. Aguirre, Patricia III. Título

CDD 613.2

© Libros del Zorzal, 2010

Buenos Aires, Argentina

Printed in Argentina

Hecho el depósito que previene la ley 11.723

Para sugerencias o comentarios acerca del contenido de esta obra, escribanos a:

info@delzorzal.com.ar

info@intramed.net / Tel.: 0810 - 222 - 4687

La versión filmada del encuentro “Comer” puede encontrarse en:

<http://www.intramed.net/50359>

Asimismo, puede consultar nuestra página web:

<www.delzorzal.com.ar>

Índice

[Prólogo | 5](#)

[La construcción social del gusto en el comensal moderno](#)

[Patricia Aguirre | 8](#)

[Bibliografía | 53](#)

[Comer: práctica individual, práctica social](#)

[Mónica Katz | 56](#)

[Bibliografía | 96](#)

[Diet-éticas modernas Razón, experiencia y resistencia alimentaria](#)

[Matías Bruera | 101](#)

[Bibliografía | 141](#)

Prólogo

Hace algún tiempo comenzamos a advertir en el sitio web IntraMed que, mientras creíamos decir una cosa, algunas personas entendían otra. Desconfiamos de nosotros mismos primero, de nuestra capacidad para comunicar. Más tarde nuestra desconfianza alcanzó a las palabras. Comprendimos que habíamos vivido dentro de un ingenuo mundo ilusorio. El lenguaje no designa sino que construye mundos.

Es muy curioso el modo en que empleamos las palabras. Hay un diccionario secreto que cada uno guarda en su corazón. El eco feliz o sombrío de un sonido que encierra significados que no podríamos comunicar a nadie. Mientras suponemos que hablamos deslizándonos sobre un código compartido todos guardamos sentidos propios que los demás ignoran. La ilusión de transparencia del lenguaje oculta su opacidad y su misterio verdaderos.

Las palabras son promiscuas, traicioneras, “putitas”, como gustaba llamarlas Julio Cortázar. Inasibles como mujeres de humo. Siempre le dan la razón a quien las pronuncia. Pero su desgracia es también su virtud. Así son, aunque nos neguemos a esa realidad.

Desde entonces organizamos una serie de encuentros convocados por un verbo: “comer”, “pensar”, “amar”. Invitamos a personas de diversas disciplinas a contarnos lo que esa palabra significaba para ellos. La experiencia resultó de una intensidad impensada, los significados estallaron, las certezas se disolvieron y todos aprendimos que ignorábamos lo que suponíamos conocer.

¿Qué ocurrirá cuando un grupo de personas provenientes desde diferentes marcos teóricos hablan acerca de la misma palabra? ¿Podrán las distintas disciplinas encontrar puntos de confluencia? ¿Será inevitable el histórico divorcio entre ciencia y humanidades? ¿De qué se priva quien mira el mundo desde una perspectiva excluyente? ¿Quién se anima a enfrentar la fragilidad de sus propias definiciones?

Por algún motivo –o por muchos– el encuentro “Comer” resultó uno de las más convocantes y de los más intensos. La alimentación humana está presente en la mayoría de los graves problemas que plantea la epidemiología contemporánea. Entre la desnutrición y la obesidad se despliega un espectro enorme de situaciones que amenazan la vida y la salud de hombres y mujeres.

El conocimiento científico ha crecido mucho más de lo que hubiésemos podido imaginar jamás. Pero las soluciones no llegan, incluso algunos problemas aumentan. Lo que sucede en el mundo real es siempre más complejo que los modelos de laboratorio. También en este caso el conocimiento fragmentario y descontextualizado resultó insuficiente. Es por ello que los investigadores más lúcidos ya no sueñan con encontrar la clave única que responda a todas sus preguntas. Ellos nos enseñaron que ninguna explicación es suficiente, que el conocimiento debe contaminarse mutuamente, que la ilusión de omnipotencia es un obstáculo epistemológico muy serio, que la arrogancia garantiza el fracaso. También nosotros hemos aprendido esa lección y es ésta la razón de encuentros como el que permitió el nacimiento de este libro.

Estuvieron allí una antropóloga dedicada al estudio de la comensalidad en las sociedades humanas a lo largo de toda su evolución, Patrica Aguirre; una médica nutricionista que rompe paradigmas respecto del saber establecido acerca de la alimentación y la conducta dietante sustentando lo que afirma en el más riguroso conocimiento científico, la Dra. Mónica Katz; un sociólogo que pone toda su sagacidad y la potencia de su inteligencia al servicio de una mirada crítica sobre la construcción del gusto y las condiciones que lo determinan en el subsuelo de una cultura, Matías Bruera. Ellos hicieron estallar muchas de nuestras certezas, nos movilizaron hasta hacernos pensar en nuestros propios pensamientos. ¿Cómo no iba a nacer un libro de aquella experiencia? Aquí está la palabra impresa para que podamos acceder a ella con la pausa reflexiva que la lectura permite, para volver sobre estas ideas todas las veces que lo consideremos necesario. Para disfrutarlo, porque el pensamiento también es una forma de la belleza. Porque, aunque tengamos la sensación de que vivimos atormentados por la estupidez, aún hay personas que pueden sustraerse a la trivialidad imperante y nosotros, sus lectores, dispuestos a no perdernos esa oportunidad.

DANIEL FLICHTENTREI

Jefe de contenidos médicos www.intramed.net

La construcción social del gusto en el comensal moderno

Patricia Aguirre

1. Introducción

Si bien comer no es un evento exclusivamente humano, la forma en que comemos sí lo es. Ésta delimita nuestra humanidad, porque los humanos somos los únicos que cocinamos para comer, y al hacerlo elegimos, ordenamos, procesamos y damos sentido a los nutrientes que nuestro omnivorismo nos permite metabolizar.

La cocina sí es propia de los humanos, aunque los cultivos de hongos de las hormigas, las nueces pisadas y las batatas saladas de los primates, amenacen con recetas animales nuestra práctica culinaria. Seleccionar, crear, combinar, lavar, picar, cortar, mezclar, cocer, servir, compartir y transmitir –lo que hace una “cocina”– es bien humano. Ese comer en comensalidad configura nuestra singularidad ya que une indisolublemente aspectos biológicos (lo que se puede metabolizar) y sociales (lo que se define, se comparte y se transmite como comida). Recuperando a Fischler (1995), “comemos nutrientes y sentidos”, es decir, comemos los productos que necesitamos para vivir, previa selección de nuestras categorías acerca de qué es lo que es bueno para elegir, para preparar, para compartir y para dejar. El comer para los humanos de cualquier tiempo y cualquier latitud no es sólo ingerir nutrientes para mantener la vida: es un proceso complejo que trasciende al comensal, lo sitúa en un tiempo, en una geografía y en una historia con otros, compartiendo, transformando y transmitiendo –real o simbólicamente– aquello que llama “comida” y las razones para comerla.

Comer implica un *comensal*, una *comida* y una *cultura* legitimados como tales. Así, de una manera poco perceptible, en el acto cotidiano de comer se articulan el sujeto y la estructura social. Aquel llamará “mi comida” a lo que una sociedad en un momento histórico produce, distribuye y condiciona diferencialmente para que personas como ese comensal consuman. Y ese comensal reducirá a lo individual –y llamará “mi deseo”, “mi

gusto”, “mi posibilidad”– lo que es condicionamiento social (lo que ese grupo, clase, edad, género o función legitima como *su* comida), cargando con la responsabilidad de reproducir y reproducirse, física y socialmente, de una determinada manera, sin darse cuenta de que su plato fue llenado de estructura antes de que se volcara en él la sopa.

Siendo un elemento clave de la reproducción, de los individuos y de las estructuras sociales, todas las sociedades han puesto especial énfasis en manejar qué comen los sujetos, construyendo socialmente el gusto del comensal.

Por eso, en el homo sapiens no encontramos *gustos innatos*, aunque sí tendencias, como preferir los sabores dulces y grasos. No hay genes o fisiología de la lengua o de la nariz que indique el gusto, porque el gusto es una construcción social. No gustamos sólo porque tenemos la capacidad de percibir y metabolizar ciertas moléculas; la biología impone restricciones y posibilidades que son comunes a la especie, de manera que deberíamos concluir que si el gusto fuera fisiológico todos encontraríamos agradables o desagradables las mismas cosas. No conoceríamos la creatividad de la cocina gourmet, y Parmentier, Savarín y el Gato Dumas hubieran sido desocupados. Afortunadamente aprendemos a gustar a través de las categorías que le dan sentido a la experiencia. Siendo sujetos de lenguaje, reflexivos, sólo conocemos la realidad por las categorías que creamos para describirla, de manera que las mismas manifestaciones del metabolismo del ají chili (salivación, secreción gástrica y movilidad de los intestinos), son leídas como “desagradables” (por los porteños) y como “agradables” (por los mexicanos).

No hay biología que indique qué comer, más allá de las características omnívoras de la especie que nos condenan a la diversidad y a no encontrar todos los nutrientes en la misma fuente. Cuando tratamos de explicar la diferencia de gustos, y sus cristalizaciones, no debemos recurrir a la genética sino a la cultura que crea las categorías y construye colectivamente los sentidos con que son percibidas las señales biológicas. Esas categorías provienen del *otro*, ya que nacemos en una sociedad que nos antecede; son categorías que tienen una historia y se despliegan en un tiempo y en una geografía. Es por esto último que comer es un evento *situado*.

Vamos a analizar cada uno de los vértices de este triángulo culinario: el comensal, la comida y la cultura que los designa como tales, legitimando qué es lo que aquél puede comer para ser un sujeto de ese tiempo, de ese lugar de esa sociedad.