



OMNÍVOROS IMAGINANTES¹

PEDRO A. CANTERO

¹ Extracto del curso que he impartido este año 2009 en la Universidad Pablo de Olavide.

Los humanos son animales omnívoros que fundan su alimentación en el imaginario. Este es el principio sobre el que basaré mi discurso. Pero, para comprender este axioma, conviene esclarecer la relación entre naturaleza y cultura, pues estas dos fuerzas constituyen el intrínquilis de la cuestión.

Se suele dar a naturaleza dos sentidos: el uno, más general, como conjunto de todo lo existente exceptuado lo que los humanos crean –algo que les precede, les engloba y les sobrevive (la Naturaleza)³– y, el otro, como esencia propia a cada individuo (naturaleza de un ser). Comúnmente, se entiende por Naturaleza lo opuesto a Cultura, que la primera hace referencia a lo germinal, a lo innato o a lo que la humanidad no ha generado –el ámbito de lo primordial–, mientras que la segunda es construcción de las sociedades humanas y, en todo caso, que una y otra son antinomias estáticas. Nada más lejano de la realidad. Sin contar que ambas están en constante mutación, es necesario tener en cuenta que no se puede hablar de sociedad humana al estado natural, como tampoco de humanos desgajados de su naturaleza.

Es tan vano pretender que tan solo la cultura nos moldea como creer que la naturaleza nos determina únicamente. No se puede olvidar que los humanos somos seres paradójicos y, como tales, ambivalentes. Ni racionales ni irracionales sino cargados de “significante”.

Nuestras necesidades tienen que ver con el aire que respiramos, los alimentos que comemos o la fuerza imperiosa del deseo, pero también con el imaginario. Es más, el imaginario acrece o atenúa nuestras propias necesidades y, a veces, nos conduce por derroteros imposibles. Damos sentido a todo pero, muy a menudo, actuamos sin sentido. Perdido el “sentido común” rebuscamos en él significados sin límite con el fin de explicarnos y explicar, no ya lo que nos rodea, sino nuestra propias actuaciones.

Subyacen en el cuerpo pulsiones y tendencias que sobrepasan la cultura. Y si no puede resumirse la naturaleza humana a la anatomía y a la energía pulsional, es ilusorio descartar una u otra. La dificultad radica en esta paradoja, pues si no es despreciable la fisiología no podemos por tanto olvidar su contrapeso: la representación.

La gran contradicción reside ahí. Los humanos somos animales gregarios y la cultura es, en buen modo, fruto de nuestra inferioridad y de nuestro gregarismo, y si es cierto que construimos nuestra existencia sobre representaciones también lo es que obedecemos al flujo pulsional, que vivimos y padecemos movidos por la oscilación pendular (sístole y diástole) de la “fuerza vital” y de la representación. De la repetición y del devenir. La cultura pretende abarcar esa globalidad en la que caben los dos horizontes, aun si no siempre resuelve su contradicción.

Las pulsiones de vida fundamentan la existencia. Los seres vivos se expresan bajo tres formas principales: el hambre, la sexualidad y el miedo. Esta trinidad es nuestro

³ «La naturaleza es [...] nuestro suelo, no lo que está delante sino lo que nos sustenta» (Merleau Ponty, 1995: 20).

carcaj, nuestro aliciente y nuestro devenir. De ella podemos difícilmente librarnos, incluso por la ética del conocimiento que nos la canaliza y sublima⁴. Las pulsiones de vida son las bestias ocultas que la “educación” intenta regular, pero no creo que los sujetos puedan calcarse pura y simplemente sobre los modelos culturales represivos y renunciar a sus pulsiones sin consecuencias. En esa lucha entre pulsión y represión cada persona suele hallar el propio camino y no son pocas las que se dejan llevar, a la sazón, por la pulsión frente a la sujeción social o establecen estrategias que les permiten sortear los escollos. Sin lograr resolverlos, al sortearlos, se hacen practicables y para entonces el torrente es ya una vía transitada; pero ahí están, no conviene perderlos de vista, pues podrían ser fatales y de hecho lo son para muchos sujetos. Natura y cultura reconciliadas

La diversidad viviente del instante yuxtapone y perpetúa las edades. El pensamiento y la sensibilidad acceden a una dimensión nueva donde cada gota de sudor, cada flexión muscular, cada jadeo, devienen otros tantos símbolos de una historia cuyo movimiento propio mi cuerpo reproduce, al mismo tiempo que mi pensamiento abarca su significado. Me siento bañado por una inteligibilidad más densa, en cuyo seno los siglos y los lugares se responden y hablan lenguajes al fin reconciliados (Lévi-Strauss, *Tristes trópicos* II, VI).

II

¿Se puede seguir hablando de naturaleza en nuestra era cibernética? Más aun, ¿Se puede

4

«La ética del conocimiento es igualmente, en un sentido, “conocimiento de la ética”, de las pulsiones, de las pasiones, de las exigencias y de los límites del ser biológico. En el hombre sabe ver al animal, no absurdo sino extraño, precioso por su extrañeza misma, el ser que, perteneciendo simultáneamente a dos reinos: la biosfera y el reino de las ideas, es a la vez torturado y enriquecido por este dualismo desgarrador que se expresa tanto en el arte y la poesía como en el amor humano» (Monod, 2007: “El reino y las tinieblas”).

todavía hablar de cultura en las sociedades complejas? Sí y no. Sí, si se comprenden uno y otro como términos horizonte; no, si se pretendiera hacer de ellos valores antitéticos o estrictamente compartimentados.

Por un lado, me parece importante reconocer el principio motor de las pulsiones de vida, no olvidar que ellas rigen nuestra existencia, y que la cultura no puede negarlas radicalmente. De ahí que se deba contar con ellas a poco que pretendamos un estado social saludable.

De otro lado, en cuanto a la cultura se refiere, si se considera la sociedad industrial como diversificada, cuando no fragmentada, es lógico concebirla como una pluralidad de universos existenciales y por ende culturales. Aun si la cultura normativa toma otros cauces vehiculados por el consumo y la distinción. La sociología del descarrío, en particular, descarta la idea de una cultura normativa coherente válida para el conjunto de la sociedad, de ahí que se estudie la sociedad actual en términos de subculturas en contraposición, cuando no en conflicto.

No obstante, aun aceptando la idea de subculturas para mejorarlos conflictos de la sociedad moderna, no se puede negar la presión del consumo, ni el rol que juegan las leyes implícitas que gobiernan la distinción, ni el hecho de que exista un simbolismo compartido que mantiene el “consenso” en nuestras sociedades complejas; a pesar de la diferenciación social, la diversidad grupal o las variables regionales, incluso a pesar de la indiscutible “fragmentación” social, particularmente sensible en las grandes urbes. Cabe, empero, preguntarse si este consenso es fruto de una cultura compartida o de la ideología dominante. En un mismo país y aun en una misma sociedad se dan formas de concebir el mundo, formas de sentir y conocer tan diferentes que a un antropólogo medianamente serio le sería difícil de hablar de unicidad cultural sin sonrojarse.

Válgame como ejemplo algo que he conocido en mis propias carnes como hijo de campesinos que emigraron a la ciudad. Pronto sentí esas líneas divisorias entre

ciudadanos y campesinos, entre burgueses y obreros, entre instruidos y analfabetos. Tanto más que lo que mis abuelos me transmitieron ha representado en mi vida una carga valiosísima sin la cual no sé cómo hubiese podido sobrevivir en los peores momentos de mi vida y, sin embargo, la educación que recibía en el colegio se esforzaba por erradicar lo que desde el poder normativo se consideraba como escoria. La cultura eminente contra la cultura analfabeta. ¿Qué escoger sin romperme? ¿Cómo distinguir sin menospreciar? Solo con los años comprendí que lo que mis antepasados me habían legado también valía su peso en oro. Cuánto me conmovió la lectura de ese texto memorable de María Zambrano sobre las ruinas de Roma en el que recuerda a su nodriza, la única capaz de apaciguar su angustia, no con largos discursos ni razonamientos sino con la segura presencia y la palabra que desvía: “mira”. “Mira, niña, mira...” y solo por esa traslación de la atención se desvanecía la ansiedad o el temor. “Mira, niña, mira...”⁵. Otro tanto la nana o la cantinela, la broma o el cuento, el regazo, la caricia, el aliento. ¡Qué pena perder la dimensión del gesto propicio en beneficio de la mera racionalidad!

No por ello creo que los grupos son más coherentes cuanto más reducidos. El estudio de cualquier grupo nos revela hasta qué punto la diversidad entre los individuos es notoria. Lo macro no debiera jamás ocultarnos lo micro. Baste con mirar a nuestro alrededor para constatarlo. En nuestra ciudad, en nuestro barrio o en nuestra propia familia. Seamos prudentes al atribuir rasgos comunes a todos los individuos de un mismo grupo, pues terminan por convertirse en tópicos banales, cuando no en prejuicios estigmatizadores.

III

La paradoja entre naturaleza y cultura se asevera tanto más en la mesa. Y esto se manifiesta desde la regulación del hambre, la construcción del gusto, el comportamiento y

los rituales, hasta la clasificación y selección de los alimentos. Los humanos no solo han ido clasificando los alimentos entre convenientes e inconvenientes, nocivos o saludables, sino que han seleccionado con paciencia aquellos que se consideraban convenientes hasta modificar radicalmente su apariencia y “naturaleza”.

El mismo apetito diferente según el estado de ánimo, la edad o el carácter, también está regulado por la condición social. O al menos esta así lo pretende. La mesa está estrechamente vinculada al estatus, y lo está hasta el punto de enmascarar el instinto por la sutileza de las presentaciones, el ritual que atañe a los comensales o el orden de los platos. Entorno y ritual que terminaron siendo una cuestión central en gastronomía, como arte y ciencia de la mesa que se pretende.

A propósito de este tema, Montaigne, da cuenta de una conversación con el camarero del cardenal Carafa (s. XVI) de modo un tanto elocuente.

«Le he hecho hablar acerca de su oficio. Me ha pronunciado un discurso sobre el arte de la comida con gravedad y gesto magistrales, como si me hablara de algún punto importante de teología. Me ha desmenuzado las distintas clases de apetitos: el que se tiene en ayunas, el que se tiene tras el segundo y tercer servicio; los medios para simplemente complacerlo o para despertarlo y provocarlo; la administración de las salsas, primero en general, y después pormenorizando las cualidades de los ingredientes y sus efectos; las diferencias entre ensaladas según la estación, la que debe calentarse, la que exige servirse fría, la manera de adornarlas y embellecerlas para hacerlas agradables también a la vista. A continuación, ha empezado con el orden del servicio, lleno de bellas e importantes consideraciones» (*Los ensayos* I, LI).

Todas las culturas establecen criterios sobre lo apetecible y lo repugnante, asociaciones e incompatibilidades entre diferentes alimentos, cuando no la prohibición implícita o explícita de algunos. Incompatibilidades o prohibiciones que parecen tan insuperables que hasta el mismo cuerpo se revela ante los

⁵ Ver Zambrano 1996: 135-141.

alimentos proscritos, bajo manifestaciones de aversión, asco e incluso náuseas.

Oposición crudo y cocido, leche y carne, proscripción de la sangre o el alcohol, tabú del cerdo, de la rata o del perro, del animal totémico o de la antropofagia... Por ejemplo, es notoria la complejidad de las prohibiciones alimentarias del pueblo hebreo (oposición leche y carne; oposición de levadura y pureza pascual...), pero lejos de ser los únicos, bastaría con recorrer las prácticas alimentarias de los distintos pueblos o mirar de cerca refranes y costumbres de nuestra propia cultura para percatarnos de dicha complejidad.

En la mesa y su cultura específica intervienen los más diversos factores, de los que algunos me parecen significativos. Cabría resaltar entre ellos: la economía, la costumbre, la distinción, el gusto, la creatividad y la salud.

La economía, indudablemente, pues ella determina la disponibilidad alimentaria e influye en su calidad y en las mismas interacciones. La costumbre —o la tradición— valora los alimentos, las formas de presentarlos e ingerirlos e incluso en su apetencia o desdén. El ritmo diario y la alternancia calendaria. La distinción por los rituales que impone, influyendo incluso en la dietética, en el mismo gusto y en la creatividad.

El gusto como sentido está marcado tanto por lo biológico, lo psicológico y lo social; y como percepción estética está a su vez condicionado por la condición social, la sensibilidad y la educación. La fisiología marca la capacidad gustativa de cada individuo. El espectro sensorial no es el mismo en todas las personas, algunas poseen una gama gustativa amplia y otras más restringida, lo que puede ocasionar disparidades conflictivas en el seno de una misma familia. Por lo general un individuo dotado de una gran sensibilidad gustativa tendrá en su infancia dificultades de adaptación mayores que otro con un espectro más reducido. Lo que pudiera ser un don, por lo general, es vivido como un quebranto. La capacidad de adaptación será mayor cuanto menor sea la sensibilidad y si en la edad adulta esta capacidad puede convertirse en un don

provechoso durante las dos primeras décadas de su vida suele resultar una limitación. Del mismo modo la experiencia individual será un marcador psicológico determinante según se asocie un alimento a una circunstancia gozosa o dolorosa. Los hábitos y la condición social harán el resto. En cuanto a las percepciones sobre lo bello, si la sensibilidad juega un papel considerable no es menor la restricción sobre las nociones estéticas predominantes en cada época.

Sobre la creatividad habría mucho que decir. Si es indiscutible el papel que juega en el desarrollo de la cultura, en la mesa cobra una dimensión notable. Ella es constituyente de la ciencia gastronómica y el pilar de toda buena cocina. Suele ser un don considerable contar en su entorno con un creador o una creadora culinaria. De ello va depender el placer de convivir e incluso el bienestar de una familia. Tanto en época de abundancia como de carestía, la creatividad suele ser capital para el buen yantar. Esta se manifiesta no solo a la hora de la “creación” o interpretación de las recetas, sino también en la disposición misma de los platos y de la ordenación de la mesa, procurando matices sensitivos sin igual en la vida cotidiana de un grupo familiar. Matices que se recordarán toda la vida.

En cuanto a la salud, no siempre van a la par las normas saludables, con el lugar dónde se vive, la condición social o la personalidad. ¿Qué es entonces la dietética? ¿una ciencia universal o el códex que establece las normas que regulan la salud? Antes de responder convendría interrogarse tanto por lo que se entiende por salud como por lo que se debiera entender por dietética. Lo sano y malsano está fuertemente marcado por la cosmovisión de cada sociedad y de su tiempo. La salud está sometida a las normas culturales que regulan el cuerpo o, más allá, que nos relacionan con el universo. La historia nos lo muestra, la dietética no ha hecho más que supeditarse a modelos y representaciones de lo bueno y lo malo, lo sano o dañino, lo virtuoso y lo depravado. Ya veremos hasta qué punto la salud no estuvo entendida, e incluso aún no lo está, del mismo modo para ricos y pobres, para notables y

villanos, para eruditos y guerreros, para viejos y jóvenes, para hombres y mujeres.

El estudio histórico de los rituales de mesa representan un embrollo, dada la enmarañada ramificación simbólica que comportan, y si es cierto que se han dado transformaciones considerables, no por ello han desaparecido en la actualidad. Siguen representando un peso considerable en las relaciones sociales. La mesa implica mucho más que un mueble o un momento; la mesa conlleva valores e interacciones precisos que cada grupo da por consumados. La mesa resume un conjunto de representaciones en las que la sociedad se simboliza. Rituales que van de su bendición y de los alimentos a las plazas dispuestas, las reglas de etiqueta, el ceremonial de las celebraciones y el protocolo. La misma disposición de los alimentos está sujeta a las modas dietéticas o a las diversas formas de servicios de mesa. Mesa alzada, sucesión de platos, género de alimentos para cada circunstancia, etc. La mesa encierra o, mejor dicho, sintetiza toda una ideología. Ella nos revela las formas de distinción y las reglas que ordenan las relaciones sociales. A través de ella trasluce todo un discurso sobre lo provechoso y lo dañino, lo útil y lo dispendioso, lo placentero y lo saludable.

La mesa refleja la sociedad, sus valores y representaciones, y, si en nuestro oficio queremos ser interpretes de lo que para los humanos comer significa, no deberíamos reducir la alimentación a una simple cuestión fisiológica, como omnívoros imaginantes, alimentarse va más allá de la mera nutrición. Baste no olvidarlo.

TEXTOS CONSULTADOS:

- Besse, Jean Marc -s.f., "Naturaleza y cultura", en www.hypergeo.eu/spip.php?article280
- Lévi-Strauss, Claude. *Tristes trópicos*, Barcelona, Paidós, 2004.
- Merleau Ponty, Maurice. *La Nature*, Paris, Seuil, 1995.
- Monod, Jacques. *El azar y la necesidad. Ensayo sobre la filosofía natural de la biología moderna*, Barcelona, Tusquets (1ª ed. franc. 1970), 2007.
- Montaigne, Michel de. *Los ensayos*, Barcelona, Acantilado, 2008.
- Zambrano, María. *La Cuba Secreta y otros ensayos*, Madrid, Endymion, 1996.