

La comida como un componente de las sociedades humanas tuvo atracción temprana para las ciencias sociales. Tanto en lo que se refiere a su evaluación desde una perspectiva macro social y macroeconómica con el interés puesto en las propias sociedades de los analistas, como casi exclusivamente desde la antropología- deteniéndose más específicamente no solo en la economía alimentaria, sino en los rituales específicos del comer, como uno de los múltiples elementos para indagar a las sociedades otras. El alimento como un problema político de las sociedades y, claro, como un problema económico ha continuado en la atención de las ciencias sociales con distintos estilos de abordaje y desde distintos enfoques desde los inicios de estas disciplinas científicas hasta el presente. La comida analizada con mirada de ciencia social desde una perspectiva cultural tuvo, como ya se dijo, la atención de la antropología que intentaba dar cuenta no sólo qué comían sino cómo comían lo que a fines del siglo XIX y principios del XX esta disciplina llamaba los “pueblos primitivos”.

La ciencia social moderna en sus gérmenes entonces se preocupaba por la comida en la propia sociedad desplegando una perspectiva macrocial, dejando los análisis de vida cotidiana, de los rituales, para las sociedades otras que debían ser indagadas minuciosamente para dar cuenta de las especificidades de ese mundo diferente que no había alcanzado un grado de completa humanidad. La reflexión sobre los rituales relativos a la comida en las propias sociedades en esos inicios de la modernidad tuvo como protagonista a la literatura, al ensayo.

El desencuentro o, mejor dicho, la claridad acerca de quien debía ocuparse de cada cosa persistió hasta no hace demasiado tiempo. Iniciada y avanzada la segunda mitad del siglo XX la comida en la sociedad propia corresponde a análisis macrosociales, los rituales y las prácticas asociadas al hecho cotidiano o sociedades otras y, cuando es la propia, el acercamiento es ensayístico y/o estético. Algo parecido a un desacomodamiento de estos cauces con sus respectivas aguas, o, si se quiere, la mezcla entre la vertiente humanista estética que analiza los rituales de la comida de la propia sociedad y las visiones macrosociales de la ciencia social se produce quizás hace apenas tres o cuatro décadas atrás con la incorporación de la antropología cultural al análisis de los rituales propios, de la sociedad del analista. Se produce con la apropiación de recursos de las humanísticas y con la relectura de obras clásicas de la sociología como la de Durkheim y sus sucesores inmediatos.

Pero estas dos grandes tradiciones siguen teniendo alguna vigencia y más de una vez siguen recorriendo caminos que no se cruzan. Si hubiese que preguntarse sobre la génesis moderna de esos caminos, podrían encontrarse dos momentos fundacionales de cada uno de ellos. En 1798 Thomas Malthus publica en forma anónima su “Ensayo sobre el principio de la población”. En la segunda edición en 1804 ya figurará su nombre. La edición que queda como referencia es la sexta, de 1826, en la que figuran datos que prácticamente no aparecían sustentando la argumentación en las primeras ediciones. El argumento central de este trabajo forjado en el clima de la economía clásica, y cuestionador del optimismo iluminista, plantea que la población crece en proporción geométrica y los alimentos en proporción aritmética. Los resultados

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

5

PÁGINA

previsibles en función de esta perspectiva derivan en la llamada catástrofe malthusiana que consiste en una pauperización creciente de la especie humana y una bancarrota estatal. Marx subestimó esta mirada considerándola precientífica y sosteniendo que el desarrollo de la ciencia y la tecnología cubrirían ese desfase marcado exageradamente por Malthus. No obstante esa crítica y otras que resultaron absolutamente pertinentes, la obra de Malthus es una marca en la genealogía de las ciencias sociales, de la economía política y de la demografía particularmente, y el problema es un problema que, despojado de su sesgo catastrofista continúa teniendo relevancia.

En el mismo momento que aparecía la versión definitiva de Ensayos sobre el principio de la población, en 1826, se publica en Francia Fisiología del Gusto o Meditaciones de gastronomía trascendente, una primera edición anónima que había sido escrita por Jean Anthelme Brillat-Savarin. Brillat-Savarin pertenecía a la alta burguesía o más específicamente a lo que se identificaba como “noblesse de robe”, la aristocracia de la administración de justicia que obtenía sus posiciones a través de la compra de sus cargos a la corona. Escapando a la radicalización de la revolución francesa, que lo había identificado como conservador, Brillat-Savarin se marchó a los nuevos EEUU donde vivió dando clases de francés y desempeñándose como primer violín de la orquesta del John Street Theatre de Nueva York. En 1796 regresó a Francia y fue contratado en la intendencia del estado mayor de un general napoleónico y al final fue nombrado juez de la corte de casación, cargo que desempeñó hasta su muerte. Aunque sus propiedades le fueron confiscadas por la revolución, con las posiciones mencionadas llevó una vida desahogada y pudo alentar y practicar algunos valores que la nueva elite francesa quería heredar de la aristocracia, la relación con los bienes de la alta cultura y una manera particular de relacionarse con la gastronomía.

En muchos de los prólogos de las ediciones del libro de Brillat-Savarin y en sus comentaristas elogiosos del siglo XX se repite, hasta transformar en un cliché, que “Como el príncipe de Talleyrand, Brillat-Savarin creía que «quien no ha conocido los años anteriores a la Revolución Francesa no ha sabido lo que era la dulzura de vivir».” Y cuentan que era una frase que, en ese nuevo mundo, repitió, como habilitado gesto de distinción de ex nobleza burocrática provinciana, hasta su muerte. Era una defensa de un buen gusto particular que se relaciona con la identidad francesa y que la vulgaridad post revolución podía hacer sucumbir. Entonces habrá menciones a que los que no atienden al buen gusto como poseedores de una lengua “mal provista de papilas nerviosas destinadas a inhalar y apreciar los sabores”. Es un libro romántico, aunque entremezclado con elementos de otra visión de época como es el positivismo.

El libro atiende a los rituales cotidianos del comer en la propia sociedad y los analiza con gracia, con sutileza, fuertemente marcado por una mirada moral, estética. Está enseñando a los nuevos bárbaros el arte del buen comer. Es una estética, no una sociología del ritual del comer en las sociedades humanas. La manera en que narra hace que Balzac considere esta fisiología del gusto una obra de la literatura francesa.

Brillat-Savarin revive en la década de los setentas, de la mano de Roland Barthes, como Malthus revive constantemente en los informes dedicados a la alimentación en el mundo de los organismos internacionales que son realizados por distintos tipos de científicos sociales. Tanto en los departamentos de humanísticas, como en los de sociología y economía política de una misma universidad aparece la cuestión del comer en las sociedades humanas y, por supuesto, se construyen objetos diferentes en función de distintas tradiciones disciplinares. Cada uno en su lugar y sin posibilidad de encuentros. Aunque es verdad que muchas veces las cercanías entre las sociales y las humanísticas, más que incorporaciones productivas generaron debates descalificadores. Y entonces, por ejemplo, Bourdieu pudo sostener que “lo de Barthes era divertimento esteticista, aunque recubierto de una forma científica” y un gran frente de las humanísticas incorporar la frase “reproductivismo mecanicista” para referirse al autor mencionado. No obstante, por más que las luchas interdisciplinarias tuvieron y siguen teniendo presencia franqueando campos, también es verdad que desde las ciencias sociales, produciendo encuentros imaginativos entre la sociología y la antropología, el mismo Bourdieu pudo analizar complejamente los rituales de la comida en las sociedades propias. Con el mismo espíritu de cruces Michel De Certau se ocupó de la comida incorporando productivamente los análisis del oscuro profesor ruso de literatura puesto en circulación internacional en la Francia de los sesentas, cuyo nombre más conocido es Michael Bakhtin. En las últimas déca-

das, quizás debido a la ausencia de estos grandes faros culturales (que tenían su aspecto benéfico, contenedor, aunque también fuertemente constreñidor), las ciencias sociales -aunque también exista la única vía de la carrera como fin en sí mismo- han caminado más tranquilas cruzando distintos terrenos. Probablemente esto no produzca grandes resultados en términos inmediatos, pero siempre los reajustes, las salidas del camino, posibilitan, por lo menos, relecturas, descubrimiento de nuevos estilos de trabajo, la vuelta acaso a pensar en una herramienta olvidada.

La revista Apuntes de Investigación se propuso como tarea central desde su número 1, generar un espacio de cruces entre las distintas tradiciones disciplinarias de las ciencias sociales y desde esa identidad que reivindica una compleja heterogeneidad, también producir encuentros con diferentes zonas del mundo cultural y académico. La conformación de su equipo, la elección y abordaje de los temas en general y también este número en particular, lo reafirman.

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

7

PÁGINA