



# Razón y emoción en los aprendizajes **culinarios**

Resumen: La autora aborda el fenómeno de la modernidad haciendo referencia al tránsito de unas formas de expresión y comunicación basadas en la oralidad a otras fundamentadas en la lecto – escritura y en las nuevas tecnologías de la información y la comunicación. Plantea que el advenimiento de la cultura letrada, propia de la escuela clásica, entra en detrimento de la confianza que se tenía, en las culturas orales, del aprendizaje a través de la oralidad y la imitación. Hace observable este planteamiento en el caso específico de los rituales relacionados con el comer.

Palabras clave: comer, comida, comunicación, oralidad, lectura, escritura, tecnologías, lenguaje, conocimiento.

Abstract: The modern phenomenon carried some changes in relation with the communication ways. But what kind of changes did the modern phenomenon carried? It changed the face to face communication way to other communication way such as: reading and writing. She proposes this example: the eat like a ritual.

Key words: comer<sup>1</sup>, food, communication, oralidad, reading, writing, technologies, language, knowledge.

1. No se traduce la palabra comer al inglés, pues según argumentación de la autora, la versión inglesa de esta palabra, *Eater*, hace referencia al comer como un acto de ingestión; mientras que en el caso español se hace referencia al comensal (comensal), más asociado al compartir y al conversar.

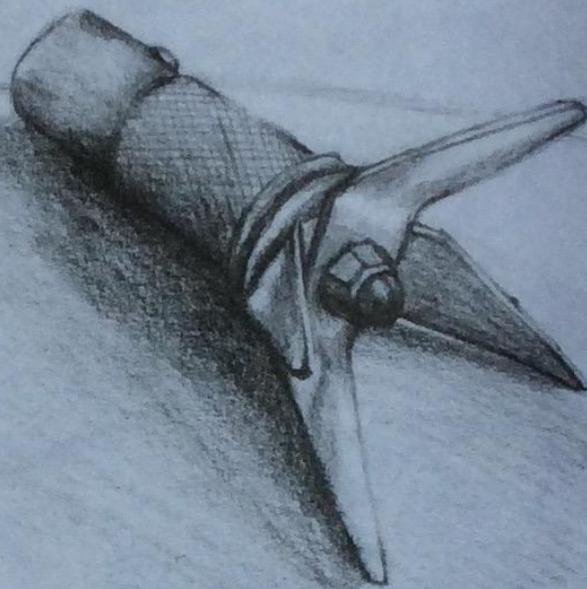
**"Hasta ahora hemos hecho mucha práctica pero ha llegado el momento de teorizar; para degustar bien hay que leer."**

**Ferrán Adriá<sup>1</sup>**

**L**as formas de transmisión del conocimiento, y del conocimiento culinario en

particular, se cuentan entre las más afectadas por el proceso modernizador. Tanto en aquella primera modernización ocurrida en Grecia con el típico paso del mito al logos, como en la modernización que se emprende en la Europa central y anglosajona a partir del s. XVII, como en la que aún sigue teniendo lugar en las extensas capas de población del planeta donde persisten hábitos pre-modernos (o, más precisamente, a-modernos), el tránsito de unas formas de expresión y de comunicación basadas en la oralidad a otras fundadas en la escritura y en las nuevas tecnologías induce cambios drásticos en todos los órdenes de la vida, cambios de los cuales el mundo de la comida no ha estado exento.

¿Es mero capricho del lenguaje que, en castellano, comer, convivir y conversar se digan con el mismo prefijo? ¿Qué tipo especial de vínculo social crea la asociación tradicional de la comida con la conversación, tanto entre los comensales como la que han mantenido



### **Paloma Herrera Racionero.**

Doctora en Sociología por la Universidad Politécnica de Valencia, España. Licenciada en Sociología por la UNED de España. Profesora del Departamento de Economía y Ciencias Sociales de la Universidad Politécnica de España.

E-mail: [paherra@esp.upv.es](mailto:paherra@esp.upv.es)

1. Declaración del cocinero catalán a el diario español *El País*, 18-12-2005

secularmente las madres, hijas y vecinas para transmitir a través de las generaciones los saberes asociados a la comida? ¿Cómo se altera este vínculo cuando el prestigio de la letra impresa erige un nuevo ideal de conocimiento y consagra nuevas formas de autoridad asociadas a él? ¿Cómo influye, a su vez, la posterior irrupción de los modernos medios audiovisuales de comunicación en la transmisión y legitimación de los nuevos saberes culinarios? Y, en fin, ¿cómo reacciona y asume el comensal moderno esta pluralidad, tan a menudo evanescente y contradictoria, de informaciones y criterios alimentarios? A todo ello intentaremos dar algunas respuestas en las siguientes páginas con la ayuda de las y los protagonistas de este estudio, todos ellos responsables de la alimentación en su hogar<sup>2</sup>.

## Comida **Y** lenguaje

La coincidencia fisiológica en una misma cavidad, la boca, y en un mismo órgano, la lengua, de dos actividades tan aparentemente independientes como el hablar y el comer no puede dejar de ser ajena a la solidaridad que también manifestarán ambas en su trayectoria social e histórica<sup>3</sup>. La comida y la palabra hablada se entrelazan hasta tal punto en multitud de prácticas sociales (desde las fiestas familiares hasta las comidas de negocios o reuniones políticas) que las transformaciones sufridas por cada una no podrán dejar de afectar a la otra.

Esa institución social que es el propio lenguaje nos aporta numerosas pistas de ese entretorse mutuo del alimento con la reactivación de los lazos comunitarios a través del habla. En castellano, son numerosas las palabras y expresiones que albergan simultáneamente un significado culinario y otro verbal: nos 'sabe mal' decirle a alguien ciertas cosas y damos por hecho que algunas expresiones 'dejan mal sabor de boca'; nos cuesta 'asimilar una idea' o 'digerir ciertos razonamientos', del mismo modo que 'nos tragamos' o no

2. Los extractos que aquí se reproducen y analizan proceden del material cualitativo –entrevistas y grupos de discusión– producido para el proyecto de investigación “Cambio en el consumo alimentario en España: factores sociales que intervienen en la transformación de los comportamientos alimentarios” financiado por el plan de I+D+I del Principado de Asturias y dirigido por Cecilia Díaz Méndez (Universidad de Oviedo). Los nombres que aparecen junto a los extractos son transcripciones ficticias de los nombres originales de las y los entrevistados. A través de entrevistas abiertas (60) y grupos de discusión (6), se busca que los actores hablen libremente, que emitan un discurso subjetivado. Sin guión, durante 45-60 minutos, hemos intentado que sean los propios entrevistados los que decidan tanto el contenido como la forma de expresión, que sean ellos los que den forma a la entrevista sin más pautas ni limitaciones que las propias de cada uno de los actores y del medio de expresión (entrevistas grabadas). El análisis tratará, por tanto, de aprehender lo que la gente dice y hace, tal y como es producido por los participantes en la conversación.

3. La trascendencia de esta coincidencia ha sido analizada magistralmente por Lévi-Strauss, 1958.

nos podemos tragar algo que se nos dice. Especial relevancia tiene la común raíz etimológica de 'saber' y 'sabor', procedentes ambas del *sapere* latino<sup>4</sup>, donde el 'saber de algo' se confunde con el 'sabor' de ese 'algo', como bien saben los niños y otros animales que, para obtener información de un objeto, se lo llevan instintivamente a la boca.

El significado propio de *sapere* como "tener gusto, ejercer el sentido del gusto" alude a esa facultad gustativa de quien, teniendo un buen paladar, es capaz de discriminar o distinguir unos sabores de otros, pero también a esa otra facultad de discriminar o distinguir entre objetos, aspectos, ideas o significados, como es propio de 'el que sabe'. En esta ambivalencia abunda el doble significado del 'probar' algo, que comparte el sentido de 'catar' o someter al sentido del gusto con el de 'demostrar' o someter a 'prueba'.

En las entrevistas y grupos de discusión se reitera continuamente esta asociación ancestral entre la comida y la charla:

**P.-** ¿Hay algún aspecto, algún condicionante que te impida comer bien?

**R.-** Sí, el tiempo. Para mí... la comida es el momento que puedo estar con mi marido, que podemos hablar. Pero la mayor parte de los días salimos disparaos, casi sin decir ni mu (Luz).

Para Luz, la comida es un momento singular, "el momento" en que "podemos hablar". Y ese 'hablar' caracteriza la comida hasta tal punto de que no poder hablar bien (tener que irse "casi sin decir ni mu") es tanto como no comer bien. Preguntada por lo que significa para ella la comida, Begoña responde: "¿La comida? Pues no sé, la comida... pues es una forma de relacionarte en la familia y hablar, ¿no? ¡Y comer, claro!" (Begoña)



Tan evidente le resulta a esta mujer que la comida es hablar que casi olvida aclarar que también es... comer. Al preguntar a Gema "¿Qué significa para usted la comida?", su respuesta reitera su condición de 'momento': un momento singular creado por el propio acto de comer. Y su narración de lo que ocurre en el momento de la comida reincide en ese aspecto colectivo, abundando en su descripción:

4. Para las referencias etimológicas, véase, salvo mención en contrario, J. Corominas (1973). Véase también F. Rigotti, 2001.

“Para mí la comida hoy día significa pues, a veces...compartir con otras personas. Sobre todo eso, compartir con otros el momento ése de estar comiendo, sea aquí, sea con los hijos o con quien quiera que sea. Quiero decir que la comida no es...la comida en sí es el hecho de compartir lo que estamos comiendo, los alimentos y...y el compartir el tiempo que estamos juntos mientras comemos y todas esas cosas que no... La comida no tiene mayor importancia en el sentido, bueno, no, no...en el sentido de decir “oye, me estoy...” Y...una comida rápida o tal, no. Me gusta comer bien pero...en el sentido de compartir con otros, aunque tenga yo que hacerla” (Gema).

Hay una comida que “no tiene mayor importancia”, ésa que se menciona como actividad individual, meramente ingestiva, “en el sentido de decir «oye, me estoy»...”. La ausencia de los otros, destacada aún más en esa

“comida rápida” que uno se hace sólo para sí, le quita toda importancia al comer, casi es un no-comer: “la comida en sí es el hecho de compartir lo que estamos comiendo”, de compartir ese “tiempo que estamos juntos”, de compartir “todas esas cosas”...



Este ser la comida ocasión de estar en compañía es algo ya supuesto en sus vínculos con la conversación, como se manifestaba –implícita o explícitamente– en muchas de las expresiones antes consideradas. Pero, para los hablantes en lengua castellana –como Gema, Begoña o Luz– se trata de un rasgo inscrito en la misma constitución de la palabra. La palabra castellana “comida” tiene tres diferentes funciones semánticas: por un lado, hace referencia a un objeto, a

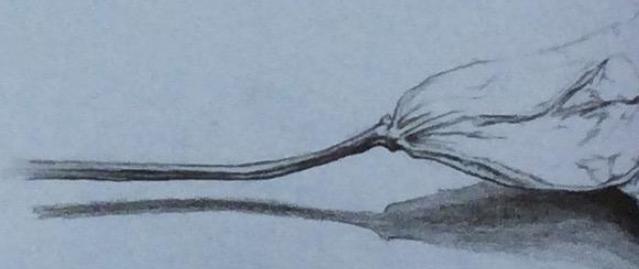
aquello que se come, como en “¿qué hay de comida?”; por otro, tiene una función verbal, al referirse a una acción individual, la acción de comer o cocinar, como en “la comida me llevó una hora”; por último, apunta también a una acción colectiva, a una reunión de gente para almorzar, como cuando se dice “el domingo tenemos comida”. Esta última función, intrínsecamente colectiva, del acto de comer está vinculada en el propio lenguaje. En castellano ‘comer’ deriva de ‘comedere’, una variante latina de ‘edere’ que incorpora el sufijo colectivo *co-*. Por así decirlo, en castellano no se puede –al menos literalmente– comer solo; el *com-er*, tomado al pie de la letra, es una actividad intrínsecamente social. El carácter estrictamente individual que, por obvias razones anatómicas y fisiológicas, tiene la comida, al hablante del castellano se le presenta indisociablemente unida al hecho de hacerlo en compañía. Y este rango social del comer se extiende a otros derivados suyos,

como el lugar donde se come, que es el 'com-edor' y no —como en inglés o francés— la 'habitación para comer', o el que se sienta a la mesa, que es un 'com-ensal' en vez de ese mero 'ingestor' o 'comiente' individual al que alude el eater inglés o el mangeur francés. Cuando Gema afirmaba que "la comida en sí es el hecho de compartir" (el alimento, el tiempo, y todas esas cosas) no estaba haciendo metafísica o literatura, sencillamente dejaba hablar a la lengua.

## La cocina hablada la razón nutritiva

Comer, efectivamente, es una actividad que parece implicar necesariamente el hecho de hacerlo con otros, tal y como refleja, no sólo su etimología, el refranero y casi toda la historia de nuestra literatura o nuestra pintura, sino también el grueso de nuestros informantes. Comer a solas se asocia más bien con una mera necesidad fisiológica que, en nuestra cultura, apenas merece tal nombre. La comida es, en sí misma, ocasión tanto de ingestión como de conversación. Esta convergencia de ambas actividades en un mismo órgano, la boca, se prolonga en el 'boca a boca' que ha caracterizado también secularmente el modo de transmisión de los saberes sobre la comida. Desde muy pequeñas, y desde tiempo inmemorial, las niñas han acompañado a la madre en los

quehaceres domésticos ayudando en la realización de pequeñas tareas, particularmente en la cocina. Ya adolescentes, las responsabilidades se repartían. El saber culinario, así como todos los saberes domésticos, ha venido siendo hasta no hace mucho un saber específicamente femenino, un saber donde los libros de cocina, la cultura culinaria escrita, apenas tenían cabida en la



mayor parte de la población y los conocimientos se adquirirían por la experiencia directa en el hogar a una edad muy temprana y mediante una transmisión fundamentalmente oral.

El saber culinario, de transmisión oral, ha tenido así un lugar privilegiado de ejecución, la cocina de la casa, y un sujeto legítimo bien definido, el ama de casa, que lo aprendió de su madre y lo enseña a sus hijas. El carácter fundamentalmente práctico e imitativo de la transmisión oral liga así esos saberes a todo un universo de sabores, olores, emociones, sentimientos y valores, así como a unos contextos y situaciones concretos que quedarán así asociados a los distintos momentos y circunstancias de la vida de cada uno. La presencia constante de la madre, repetidamente evocada en las entrevistas, adquiere el rango de una auténtica institución social que, a través de la comida, trasciende el ámbito de lo estrictamente culinario.



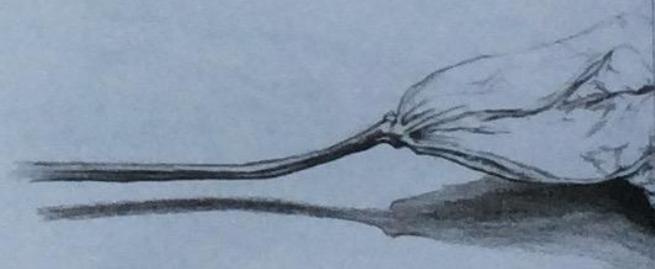
La emergencia y difusión de la escritura en Europa, junto a la racionalización y fijación del conocimiento que esta nueva tecnología hace posible, desplazará paulatinamente el crédito de estos lugares y sujetos del saber culinario hacia nuevos lugares y sujetos, con la consiguiente crisis de confianza que ello conlleva. La concepción moderna de la razón, inseparable de la fijación, divulgación y transmisión escrita del conocimiento, irá desplazando muy lentamente el valor de esa institución hacia las nuevas instancias que instituirá la modernidad. Frente al prestigio que va adquiriendo la forma letrada y escolar del conocimiento, con su promesa de independencia, el espacio de la cocina y los conocimientos maternos se irán percibiendo

cada vez más como un lugar y un saber desvalorizados. El antropólogo B. Maldonado (1996) ha estudiado en profundidad el papel decisivo que cumple la escolarización infantil en la ruptura y desaparición de las formas culturales tradicionales, de las que forma parte fundamental el modo de conseguir, almacenar, organizar, distribuir, preparar y almacenar la comida. En su estudio sobre el conocimiento agrícola tradicional en la comunidad driqui de San Andrés Chicahuaxtla, en Oaxaca, observa que en sus formas tradicionales de elaboración y transmisión, el conocimiento es oral y, por lo mismo, la posibilidad de apropiárselo es colectiva, está abierta, haciendo del saber un patrimonio de todos. Es la aparición de la escuela la que hace del conocimiento patrimonio de sólo unos pocos, expropiando al grupo la posibilidad de su control y reelaboración colectivos y permanentes. Para este autor, la escuela tiende a generar en los niños el desconocimiento de la sabiduría tradicional en torno a lo agrícola al alejarlos paulatinamente de su cultura. Donde Maldonado pone 'conocimientos agrícolas' pongamos

nosotros 'conocimientos culinarios' y obtendremos una causa importante de ruptura en la transmisión de todo ese saber que rodea al hecho alimentario. La razón -una de ellas- es tan sencilla como que el horario y las tareas escolares impiden que los niños y niñas tengan tiempo para acompañar a los adultos, especialmente a las madres, en las labores domésticas, como hacían antes de que llegara la escuela.

A ello se añade, apunta también Maldonado, que el conocimiento que promete la escuela se presenta como superior (si no como único conocimiento que puede llamarse tal: el acceso a 'la cultura') al que le proporciona la familia, lo que induce en el niño al rechazo, desconocimiento o desprecio, no de la familia, sino de lo familiar tradicional. Apartar al niño, y en nuestro caso, fundamentalmente a la niña, de su mundo familiar y vecinal, e inculcar la idea de que la cultura está en otro lado al que sólo se accede mediante la escolarización, es apartarle también de una cultura materna donde los saberes culinarios juegan un importante papel. Esta idea se trasluce también en los análisis de Julia Varela y Fernando Álvarez Uría (1991) quienes estudian con detalle cómo, tras los aparentes buenos propósitos ilustrados españoles, en el ímpetu escolarizador se afirma una decidida voluntad política de exterminio de la cultura y de las instituciones populares y de su forma de transmisión, para construir en su lugar individuos aptos para el mercado y dóciles súbditos formados por el Estado:

"La escuela no es sólo un lugar de aislamiento en el que se va a experimentar, sobre una gran parte de la población infantil, métodos y técnicas avalados por el maestro, en tanto que 'especialista competente' o mejor, declarado como tal por autoridades legitimadoras de sus saberes y poderes; es también una institución social que emerge enfrentándose a otras formas de socialización y de transmisión de



saberes que se verán relegadas y descalificadas por su puesta en marcha" (1991: 38)

Entre esas formas de socialización y de transmisión de saberes que la escuela relega y descalifica, las que rodean el mundo de la cocina y de la alimentación se contarán entre las que más tardan en verse afectadas. En el testimonio de Berta podemos sorprender el momento en que se produce ese cambio radical en la

forma de transmisión de los saberes de la cocina:

*"Mi madre era cocinera de... Yo no tenía ningún interés por aprender, y ella escribía todas sus recetas en un cuaderno porque no quería que se perdieran. Ahora, para mí, es mi mejor herencia"*

(Berta)

Berta tiene 57 años cuando evoca su desinterés por los conocimientos de cocina que su madre quería inculcarle. Lo que nos permite datar aproximadamente su experiencia de modernización culinaria en fechas tan recientes como los años 60 del siglo XX. No creemos que sea una excepción, sino la regla. Tuvieron que pasar casi cuatro siglos desde que se desencadenara el proceso

modernizador en Europa para que éste se introdujera en las cocinas de las mujeres españolas. También en Pilar aparece la escritura como sustituto de la oralidad materna, así como un desinterés por el aprendizaje casero que no consigue, sin embargo, socavar el efecto formativo de la mimesis ("hay algunas cosas (...) que se te han quedao de verlas"):

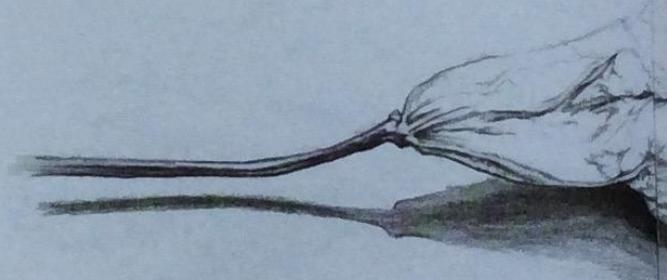
Yo aprendí cuando vi que tenía que hacerlo yo. Entonces cogí el libro y... hice caso a lo que traía allí y me cogí el libro del microondas y, poco más o menos así, ahí y... después de veinticinco años viéndola a mi madre, pues, hay algunas cosas... Yo, por ejemplo, mi madre es de León y, entonces yo los cocidos no los hago estofaos, como lo hace la gente aquí en Asturias, sino que

hago un refrito y tal, como se hace en León. O sea que, son cosas que te han quedao de verlas, ¿no? Yo nunca puse interés, de hecho, mi madre dice que me decía... "mira y aprende". Yo ni me acuerdo ni que lo dijera, con lo que... Nunca puse interés por las tareas domésticas. Pero bueno, una vez que tienes que hacerlo, pues lo haces. Yo fue, bueno, básicamente cuando me casé. Porque antes vivía yo sola también, entonces tampoco... Comía mucho fuera, por el trabajo que tenía en aquel momento. Y vamos, en el momento que me casé... y más que me casé, que tuve a la cría, pues claro, tengo que cocinar (Pilar).

Aunque "el libro del microondas" de Pilar le distancia aún más que el cuaderno de Berta de la identificación con la figura ejemplar de la madre, ambas expresan el mismo antagonismo, y el mismo desenlace, de aquella

primera guerra modernizadora contra las formas populares de transmisión del conocimiento que se conoce como el 'milagro griego' (E. Havelock, 2002). En el caso de la transmisión oral del saber culinario, basta sustituir la figura institucional del poeta por la de la madre para que el paralelismo resulte evidente. En Berta, en Pilar y en tantas otras se encarnan a la vez, en nuestros días, la derrota y la victoria de ese combate de siglos. Ya no tienen ningún interés por insertarse en la cadena secular de transmisión del saber culinario popular, viendo y oyendo a su madre hacer en la cocina; en su lugar, recurren al libro de microondas o registran por escrito los contenidos abstractos de ese conocimiento en previsión de su posible utilidad futura: en eso, se han hecho modernas. Pilar "nunca puso interés", no obstante, "son cosas que se te han quedao de verlas". Berta, por su parte, tampoco tiene "ningún interés en aprender" pero guarda su cuaderno con la fórmula (la idea abstracta) de todas las recetas. Más parece que sí le interesaba aprender (¿por qué si no guardar el cuaderno?), lo que no les interesaba era aprender de cierta manera: acompañando a su madre en el día a día de la cocina. La renovación del aprendizaje culinario pasa ahora necesariamente por la letra escrita: el libro de instrucciones del microondas o del robot de cocina, la relación de ingredientes en el envase del producto, las tablas de nutrientes que aseguren las dosis necesarias de

cada uno...<sup>5</sup> Desde hacer la compra hasta manejar los desechos se convierte en un trabajo cualificado que parece exigir una escolarización previa: dominar la retórica de las cifras, descifrar y comparar inscripciones minúsculas, poseer cierta aptitud para la hermenéutica y la lingüística, para la biología y la química... son conocimientos que se inscriben en todo el proceso de la alimentación. Desde luego, se puede



ver en la introducción en los hogares de las innovaciones alimentarias -desde la cocina eléctrica y otras tecnologías hasta los alimentos-servicio- una simplificación de

5. Esta erosión de las formas orales de transmisión del saber culinario llega a extremos como el que evidencia la publicación de libros como *Cuentos para comer sin cuentos* (A. Peralbo et al., La Esfera de los Libros, Madrid, 2007), donde un equipo de psicólogos proponen una serie de cuentos para que los padres lean a sus hijos de modo que participen juntos en el proceso de aprendizaje de "comer correcta y saludablemente".

las tareas domésticas y un menor tiempo dedicado a las mismas. Aunque también estas innovaciones pueden simplificar tanto como complicar la tarea doméstica pero, en cualquier caso, no la hacen desaparecer (A. Murcott 1983). Pueden, efectivamente, ahorrar tiempo y evitar algunas de las actividades más laboriosas, pueden prescindir asimismo de muchos de los conocimientos tradicionales, pero exigen otro tipo de conocimientos y habilidades que requieren también su aprendizaje; un aprendizaje que ahora sí requiere voluntad y esfuerzo, sobre todo debido a que sus contenidos son a menudo contradictorios y siempre cambiantes. Es a lo que se refiere Pilar cuando dice que “hay que aprender idiomas ahora para saber de alimentación. Que si ele casei inmunitas, que si...” o a lo que aludían las participantes de uno de nuestros grupos de discusión cuando convenían en que “ahora para comprar

un yogur hay que hacer un máster”. A las mujeres “se les piden habilidades técnicas (funcionamiento y rendimiento de los diversos electrodomésticos), conocimientos facultativos (de nutrición, prevención y terapia a nivel primario) y, a menudo, saberes gastronómicos (artes gastronómicos y especializados), mientras que se les culpabiliza de la creciente desestructuración y desocialización de las comidas” (M. Gracia, 1996:109).

Pero a pesar del aparente enfrentamiento entre la oralidad y la escritura, ambas siguen estando -nunca han dejado de estar- entrelazadas en nuestra sociedad. Entre ellas se establece una “tensión creativa recíproca” (E. Havelock 1998:25) que en pocos campos parece hacerse más visible

que en el de la alimentación:

**P.-** Y ¿para recetas nuevas?

**R.-** Bueno, yo una vez al mes saco dos libros de la Biblioteca Pública, por cierto, eso casi siempre. Entonces tengo un recetario en casa. Busco las que creo que a mí me van a gustar o que le pueden gustar a alguien en especial o que no son complicadas...o que la complicación compensa el resultado y las apunto en mi libro de cocina. Entonces debo tener como cuatrocientas. Entonces, tengo un recetario de cocina tradicional, otro de cocina exótica por si me da por hacer cocina rara, otro de dulces. Entonces las recetas nuevas... mmm. Tengo amigas que también cocinan y te cuentan, pues he hecho tal cosa y está buena, pues lo apunto. Esas cosas sí las descubro por ahí. En realidad,

es fácil encontrarse a alguien o ver algo excepcionalmente, o incluso, cuando veo un plato preparado, a estas alturas de la vida ya me puedo imaginar, más o menos...cómo se ha fabricado, entonces...Lo que...soy es que casi nunca hago una receta como se hace, como dice que hay que hacerla (risa). Soy muy, muy... en ese aspecto soy muy imaginativa. Además, sé qué cosas no me gustan, sé qué cosas no me van a gustar y entonces, bueno, pues modifico... lo que creo modificable y ya está. (Ana).

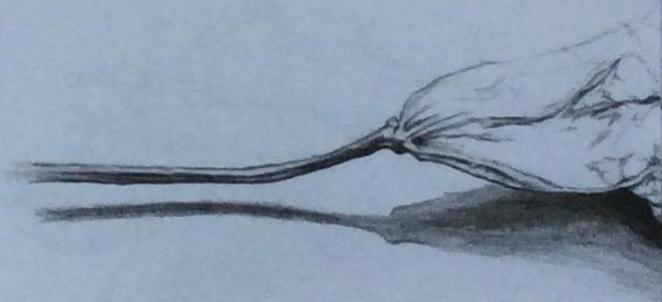
Acaso porque en el mundo del comer los libros no han alcanzado el prestigio y la autoridad que sí tienen en otros ámbitos, para Ana son sólo una fuente más de información culinaria que añadir a lo que "las amigas te cuentan", a lo que "descubro por ahí" y a sus propias deducciones. Esta diversidad de fuentes vuelve a tomar forma escrita en sus recetarios y es de nuevo reinventada según los gustos y las circunstancias de cada ocasión: "casi nunca hago una receta como se hace". En ningún caso llega el libro de cocina a adquirir siquiera el rango de los manuales de instrucciones de los electrodomésticos u otras herramientas caseras. No hemos encontrado ningún testimonio en el que se afirme cocinar al pie de la letra. Por el contrario, lo habitual es un cierto desapego, cuando no desprecio, de la cocina letrada:

**P-**. ¿Qué fuentes utilizas para conseguir recetas nuevas, para informarte sobre alimentos...?

**R-**. Pues tengo libros, tengo muchos libros de cocina que, pero no, a veces para Navidades, por ejemplo, que hay un día en Navidades que me toca a mí cocinar, echo mano y luego acabo haciendo siempre lo que a mí... porque lo veo muy complicado o... te piden a veces cosas que no tienes a mano, unos productos que, o no sabes lo que es y tienes que, que ir en el abecedario buscándolo, y digo: "¡anda ya!". (Begoña)

**P-**. ¿Qué es lo que más te gusta?

**R-**. De la cocina, inventar platos, porque como no tengo muy buena memoria, de un día, de una vez para otra... por ejemplo yo hago la merluza a la vasca y la hago a mi manera y no a la vasca, porque el otro día vino una amiga y me dijo "esto no es a la vasca, esto es a la Rosa" (...) Coger libros y leer, no, no. Yo voy a mi aire. (Rosa)



**R-.** Hay libros, sí, siempre te regalan libros de cocina. Yo los tengo en un estante en la cocina, pero paso de ellos, no, y... lo que funciona es el boca a boca. Hablas con los amigos, compañeros: "¿Qué has comido?", "No-sé-qué", "¡Ah!, ¿pues cómo lo has hecho?". Y... luego hay un supermercado, éste que te comentaba antes que voy durante los miércoles, que envía cada mes una revista que está súper bien, con recetas nuevas y eso, pero básicamente..., las guardo, las tengo ahí, pero no las miro, básicamente es la gente la que te dice, o vas a comprar y compras yo qué sé, quiero hacer no sé qué que no lo he hecho nunca, pues vas a la tienda y te dice "pues mira, hazlo así, y así". (Inma).

Para Begoña, Rosa e Inma cocinar y leer cocina parecen ser incompatibles, bien porque les complica innecesariamente el hacer la comida, bien porque sienten coartada su capacidad de improvisación o su necesidad de adaptarse a las circunstancias concretas de cada momento. Como muestra Inma, más allá de las recetas ("no las miro") y de los libros ("paso de ellos"), es el intercambio oral el que le aporta las sugerencias necesarias para elaborar sus platos o las variaciones que le permitirán hacer su guiso. Pero ella no se deshace de las recetas ("las guardo, las tengo ahí") ni de los libros ("los tengo en un estante en la cocina"). El culinario es un saber que se aprende mirando, preguntando, haciendo y, en ocasiones, leyendo; un saber que permite a quienes

lo producen y consumen reconocer las diferencias y semejanzas con las prácticas de los otros y que, en todo caso, y a diferencia de otros saberes formales, se resiste a su homogeneización. Antes que un saber deductivo, que aplica unos principios abstractos a los casos concretos, se trata de un saber-hacer<sup>6</sup> en el que convergen conversaciones y observación, recetas y ensayos, imitación e improvisación<sup>7</sup>.

6. Chamoux, 1987. Véase en M. Gracia, 1996:100-101.

7. Un mayor desarrollo de este apartado puede verse en P. Herrera, 2008.

## Un difícil guiso de información

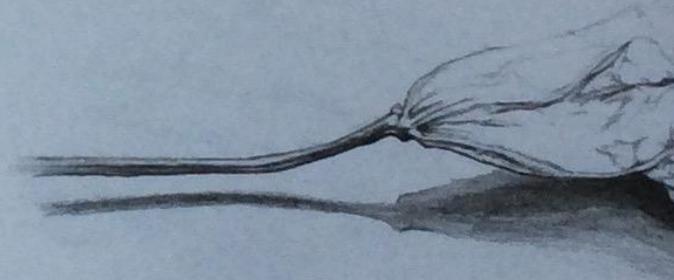
En la actualidad, los diferentes medios de transmisión del saber culinario (oral, escrito y electrónico) se solapan y entremezclan dando ocasión a la coexistencia de diferentes formas de autoridad y de legitimación (la tradición, la letra escrita, las prescripciones médicas, la publicidad, los gastrónomos audiovisuales, la administración sanitaria...) cuyos respectivos mensajes, tan a menudo contradictorios entre sí, suman al comensal moderno en una permanente sensación de desconcierto y angustia ante la falta de criterios desde los que poder evaluarlos y resolver la disonancia cognitiva. A ese no saber a qué atenerse ante la enormidad y diversidad de conocimientos que hoy requiere comer bien (medicina, química, biología...) se suma la desautorización de los saberes y criterios que el comensal estaba habituado a manejar, dando lugar a una suerte de 'ignorancia ilustrada' que es determinante de su desconcierto alimentario.

Desautorizados los saberes culinarios tradicionales, y desautorizadas también las propias sensaciones corporales como fuente de información, el comensal moderno se siente incapaz de adquirir todo el conocimiento (fisiológico, botánico, médico, químico...) ahora necesario para saber comer. A ello se le suma la cacofonía informativa y normativa

impide hacer frente a esta variedad y cantidad de oferta alimentaria con criterios mínimamente coherentes y estables:

(VLD jóvenes)

- De repente me da una crisis, uff, fíjate esto qué bestia, y claro, cuando llevas así, tres cuartos de hora en el supermercado y dices: ¡la de pasillos que me quedan todavía!... Mira, déjalo, es igual, que total... Pero hay



épocas que empiezas a decir, porque te llegan rumores que tal...

- Sí, porque hasta las patatas ahora dan cáncer.

- Y claro, coges y realmente vas a tu casa y abres la nevera y los armarios, y empiezas a coger todo lo que hay y miras las composiciones, y realmente te asustas.

- Pero es que tú pones la radio y un día el tabaco, el no al tabaco, el café es malísimo para no sé qué, y al día siguiente el café es buenísimo para...

- Para el parkinson.
- Para el parkinson, eso es, y me quedé que...¡ vamos!
- Y ¿eso cómo va?
- Va como por moda.
- No sabes a qué atender.
- No, y dicen que el aceite de oliva es fatal, y mi madre era de toda la vida...
- Pero hubo unos años que hicieron unos estudios los americanos y que si tal.
- Bueno, pero es que los americanos están chiflaos.
- Y eso que había una temporada que decían que era malo, y ahora te dicen que es maravilloso, pero...



Las participantes en el grupo anterior explicitan toda una gama de medios de información heterogéneos: “te llegan rumores que...”, “pones la radio y...”, “hicieron unos estudios los americanos y...”. Y de esos medios, más que información, lo que obtienen es una sensación de provisionalidad e inconsistencia: “un día el café es malísimo (...) y al día siguiente el café es buenísimo”, “decían que [el aceite] era malo y ahora te dicen que es maravilloso”, “va como por moda”, etc. Los mensajes emitidos por unas fuentes no tardan en ser desmentidos por otras, o bien quedan pronto relegados por obsoletos ante la aparición de una nueva información<sup>8</sup>:  
(OVD mayores)

**L:** Compramos muchísima fruta y mucha verdura que la vemos con un brillo en la tienda fenomenal, la llevas a casa y en unas horas...

**MS:** Está mustia...

**L:** Se quedó podre, o por dentro toda manchada y por fuera fenomenal.

**L:** La verdura es de invernadero, y es distinta, porque de lo que está criado en invernaderos a lo que está criado al aire libre, criada con sulfatos...

8. R. Tanahill (1989) hace un recorrido por diversos productos –sal, azúcar, grasas saturadas...- para los que observa reiteradas valoraciones científicas contradictorias entre sí respecto de sus beneficios o perjuicios para la salud. M. Gracia (1996:130-132), por su parte, recoge informaciones de prensa en las que sucesivamente se va negando y afirmando la importancia –o no- de la dieta en los niveles de colesterol.

**L:** Y entonces no sabemos cómo está el mercao, ni lo que trae, si debemos de lavarla de tal forma...

**MS:** Y la fruta igual...

**L:** Yo no sé, a mi me gusta mucho probar estas cosas y enterarme; hay médicos que te aconsejan pelarla toda, no comer la piel, hay otros que te aconsejan, por culpa de los daños que puedan ser peores, que si son cancerígenos, que si tal, hay otros que te aconsejan que no, que si la piel es más sana que se debe de comer...

**I:** La piel es más sana...

**L:** Pero sin embargo hay gente que está en laboratorios, que son médicos y que están investigando cosas de cáncer y te dicen que "nanai".

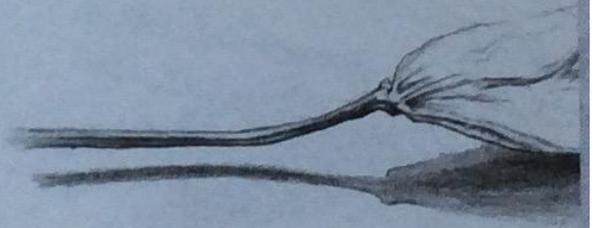
**I:** Por los sulfatos que puedan tener...

**L:** Por todo lo que puedan traer. Que, vamos, te hace más daño lo que tú puedas comer que... eso hay que quitarlo todo. Y lavar la verdura, y lavarla también, y lavarla con las lejías y dejarla no-sé-cuántas horas... vamos, que si haces todo lo que debes hacer...

**I:** Yo creo que las verduras del invernadero, las lechugas viene internao dentro de las mismas hojas, que los esos que les echan, eso comémoslo todo.

**Z:** Nosotras podemos lavar las cosas, pero no podemos saber con qué están alimentados los pollos que crecen en un mes, no sabemos

las terneras, excepto las personas que tengan como tú la suerte, yo a veces también... pues no se sabe con qué están los animales alimentados. Todas las verduras, por muy limpias que estén, la verdad es que pues sí que existen muchísimos herbicidas e insecticidas en el terreno que los alimentó, eso no se puede quitar, o sea que a veces ya más vale que nos tapemos los ojos y pensemos que ahí sí que...



Toda la conversación de este grupo gira en torno a la perplejidad creada ante algo aparentemente tan sencillo como es el lavar los alimentos. Lo que siempre se ha hecho sin mayor problema se torna ahora algo impreciso, engorroso y de dudosa eficacia. Impreciso, pues los que saben ("médicos", "los que están investigando cosas de cáncer") se contradicen entre sí ("hay médicos que...", "hay otros que...") y dejan a

los que “no podemos saber” sin saber a qué atenernos en cuanto a los detalles referentes a los modos (si “lavarla de tal forma” o si “quitarlo todo”), los productos (si “lavarlas con lejías”) o los tiempos precisos de duración (“no sé cuántas horas”). Y estos detalles son, literalmente, de vital importancia, pues en ellos se juegan la enfermedad y la muerte, como muestran las repetidas menciones al daño y al cáncer que harán aparición si el ritual no se observa adecuadamente. Todo ello se hace aún más insoluble cuando a las impurezas superficiales, que aún podrían eliminarse si las autoridades científicas se pusieran de acuerdo, se añaden las de origen interno, las que “se han internaado dentro de las mismas hojas”. Ahí, “por muy limpias que estén”, el mero lavado ya no es eficaz pues las sustancias contaminantes se han incorporado en el corazón mismo del alimento. Una vez eliminado el “brillo fenomenal” que engañosamente ocultaba en la tienda la presencia

de herbicidas y pesticidas, ¿cómo limpiar también el interior “mustio” y “podre”? Aquí ya no queda más salida que ante “eso [que] no se puede quitar (...) más vale que nos tapemos los ojos”.

No es de extrañar, pues, que esa promoción generalizada de desconfianza provoque una permanente sensación de desconcierto y angustia ante la falta de criterios desde los que evaluar los mensajes y resolver la disonancia cognitiva. Ese continuo “no sabes a qué atender” del que se lamenta una de las participantes del grupo y que las demás reproducen con una fórmula u otra (“me da una crisis”, “te asustas”, “y me quedé que...”) no sería entonces el resultado espontáneo y natural de los tiempos modernos sino una construcción

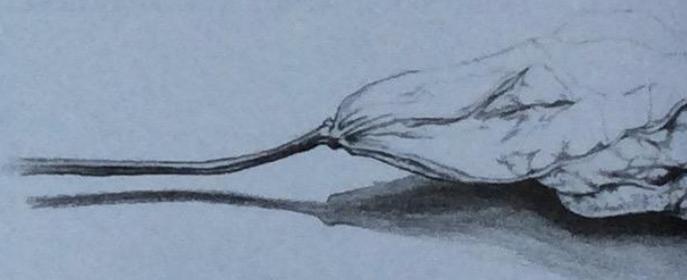
más o menos consciente en la que convergen diversas instituciones (mercado, expertos, políticos...) con una voluntad expresa de modernización. Ahora bien, acaso más significativo que esta común sensación de ausencia -o, más propiamente, erosión- de normas y criterios, sea la variedad de estrategias con que cada sujeto salva la situación. En unos casos, se abandona todo intento de adoptar una decisión racional y la elección se deja flotando en el aire: “Mira, déjalo, es igual, que total...”. En otros, como es el caso de Irene, lo que se decide - aunque “no me acabo de creer que sean mágicos”- es poner fe en una u otra información: “Pero bueno (...) va bien para las defensas y todo esto”. Por último, es bastante frecuente recurrir al pre-juicio como mecanismo positivo de resolver conflictos cuando ni la información disponible ni la emisión de juicios por pura racionalidad lo permiten, así, con un “es



que los americanos están chiflaos” se desacreditan unos estudios que podrían cuestionar la creencia previa en la bondad del aceite de oliva, con lo que la presunta científicidad de esos estudios americanos cede ante el peso de la tradición: “Y mi madre era de toda la vida...”. La misma estrategia es la adoptada por Irene: “Si toda la vida se ha comido sin ‘bífidos’ ahora... no sé, no, pues mejor, en lugar de tanto “bífidos” pues comes más fruta, y ya está”.

Esta condena a la obsolescencia permanente del conocimiento alimentario no es sólo fruto de la también permanente falsación a la que se ven sometidos los conocimientos científicos en general. Por fuera de este dinamismo interno -según K. Popper- al propio avance de las ciencias existe una decidida voluntad de fabricar sistemáticamente ese desuso, esa interrupción de cualquier costumbre que pudiera haberse instalado en las prácticas alimentarias. Pero esa operación de erosión de los hábitos de alimentación no se limita a las erosiones impuestas por la lógica de la ciencia y por la de un mercado necesitado de renovar constantemente su oferta, sino que es promovida así mismo, aunque aquí de manera quizás no intencionada, por otras instituciones profesionales o políticas. Así, las recomendaciones expertas a favor de una ‘dieta variada’ convergen con las campañas que publicitan las múltiples variedades de un producto, una vez que su novedad industrial ya ha dejado de ser reclamo para

su venta (potitos infantiles, caldos, yogures, leches...). Los dos ejemplos siguientes muestran esa connivencia de la administración del Estado con la corporación médica en socavar unos hábitos alimentarios en la misma dirección en que lo hacen también los intereses comerciales<sup>9</sup>. “No actúe por sí sola ni haga caso de las vecinas. El médico, mejor que



nadie, sabe lo que le conviene a su hijo” (Ministerio de Agricultura, 1973).

“Por ello es indispensable que usted, ama de casa, adquiera unos hábitos básicos sobre alimentación y nutrición no confiando a la costumbre, la apetencia o el instinto al preparar la alimentación de su familia” (Ministerio de Agricultura, 1971)<sup>10</sup>.

9. Recordemos así mismo la sospecha sugerida por C. Grignon (1993) de que tópicos como éstos de desestructuración y autonomía alimentarias acaso no sea sino un bulo lanzado por los intereses comerciales como refuerzo de las campañas de inserción y promoción de sus nuevos productos.

10. Recogido por C. Díaz Méndez y C. Gómez Benito, 2006. Los autores, a partir de las recomendaciones que sobre alimentación han ido lanzando los

No son pocos los tópicos reiterados por los teóricos de la 'modernidad alimentaria'<sup>11</sup> que son puestos en cuestión por este tipo de mensajes. La supuesta 'autonomía individual' del comensal moderno parece compaginarse mal con el imperativo de desconfiar de uno mismo ("no actúe por sí sola", "no confíe en los apetitos ni en el instinto"), del entorno más próximo ("no haga caso de las vecinas") y de la cultura propia ("desconfíe de la costumbre") para pasar a confiar sólo en -y depender de- la exclusiva autoridad del experto, ese médico que sabe mejor que la propia madre lo que conviene a su hijo. Este fuego cruzado planeado con el propósito explícito de erosionar toda confianza del individuo en sí mismo, en sus apetencias e instintos,

en su saber y en el de su entorno, en sus hábitos y costumbres... muestra también cómo la no menos tópica 'desaparición de las constricciones sociales' tiene bastante menos de desaparición espontánea que de destrucción programada, al tiempo que presenta como constricciones ciertas disposiciones que se venían considerando fuentes de autonomía (lo que uno sabe, el saber del cuerpo, lo que saben los del grupo de pertenencia) y postula como ausencia de restricción el sometimiento a la restricción médica y a los nuevos "hábitos básicos" dictados por las autoridades sanitarias. Pero el intento de incidir sobre los comportamientos alimentarios no es cosa sólo de aquel momento, en que la Administración se proponía modernizar el país y sacarle de su 'secular atraso', sino que la misma actitud se mantiene en la actualidad, cuando se supone que

España es ya un país plenamente moderno. Así lo expresa una responsable de la Subdirección General de Alimentación de la Comunidad de Madrid

---

diferentes organismos estatales desde los años 60, van mostrando cómo dichas recomendaciones no sólo se hacen desde una perspectiva nutricional, sino que poseen finalidades muy diversas, desde crear una demanda hacia los nuevos productos que se van poniendo en el mercado ("*Si la diferencia de precio no es considerable adquiere platos preparados que faciliten su trabajo en la cocina y le dejan más tiempo libre para otras actividades*") recomendaba el Ministerio de Economía y Turismo, Servicio Técnico de Alimentación en 1977), hasta ajustar esa demanda a las necesidades de una política económica más amplia.

11. Los estudios reunidos bajo el título de 'modernidad alimentaria' intentan describir la condición del comensal actual como efecto de los procesos de urbanización e industrialización, la globalización creciente, la incorporación masiva de la mujer al mercado laboral, la regulación y disminución del tiempo dedicado al trabajo y el aumento del dedicado al ocio, la escolarización masiva de la población infantil o el proceso general de individualización de la sociedad. Los cambios que estos procesos provocan habrían alterado profundamente tanto la propia alimentación, ahora ya industrial, homogeneizada, estandarizada y no exenta de riesgos, como la relación de los individuos con la comida, dando lugar a esas manifestaciones de individualismo, deseos de autonomía personal y desestructuración que, para estos estudios, caracterizarán la modernidad alimentaria. Véase por ejemplo C. Fischler, 1980 y 1995, J.P. Poulain, 2002, J. Contreras, 2002 o P. Herrera, 2005



experiencias, emociones, saberes y prácticas, una multitud de circunstancias y contextos, siempre particulares y siempre ineludibles que hacen del saber culinario un saber polimorfo y complejo en continua reelaboración.

### Referencias bibliográficas

Contreras, J., (2002) "La modernidad alimentaria: entre la desestructuración y la proliferación de códigos", en Contreras, La vida cotidiana a través de los siglos. Barcelona, pp. 349-363.

Corominas, J., (1973) Breve diccionario etimológico de la lengua castellana, Madrid, Gredos.

Díaz Méndez, C. y Gómez Benito, C., (2008) "Evolución de las recomendaciones institucionales sobre salud y alimentación", en Díaz Méndez y Gómez Benito (coord.): Problemáticas actuales en torno a la alimentación y la salud: un análisis social del consumo alimentario en las sociedades modernas, Barcelona, Fundación La Caixa, pp. 25-54.

Giddens, A. (2000) Un mundo desbocado. Los efectos de la globalización en nuestras vidas, Madrid, Taurus

Gracia, M., (1996) Paradojas de la alimentación contemporánea, Barcelona, Ed. Icaria

Grignon, C., (1993) "La règle, la mode et le travail : la genèse sociale du modèle des repas français contemporain" en Aymard, M., C. Grignon y F. Sabban, Le temps de manger. Alimentation, emploi du temps et rythmes

sociaux, París, Ed. MSH-INRA, pp. : 275-324

Havelock, E., (1998) "La ecuación oral-escrito: una fórmula para la mentalidad moderna", en D.R. Olson y N. Torrance (comps.), Cultura escrita y oralidad, Barcelona, Gedisa, pp. 25-46

- 2002: Prefacio a Platón, Madrid, A. Machado Libros

Herrera, P., (2005) "¿Y qué pongo hoy para comer? Pautas de socialización alimentaria y aprendizajes culinarios" en Díaz, C.: ¿Cómo comemos? Cambio en los comportamientos alimentarios de los españoles, Madrid, Fundamentos, pp. 107-128

- (2008) "Aprender a cocinar: entre el bricolaje culinario, la sopa de letras y el guiso audiovisual", en Díaz Méndez y Gómez Benito (coord.): Problemáticas actuales en torno a la alimentación y la salud: un análisis social del consumo alimentario en las sociedades modernas, Barcelona, Fundación La Caixa, pp. 192-215.

Lévi-Strauss, C., (1958) Anthropologie structurale, París, Plon.



- Maldonado, B., (1996) "La escuela indígena. Camino hacia la ignorancia", en Unidad Indígena, 113
- Murcott, A., (1983) "Cooking and the cooked: a note of domestic preparation of meals" en Murcott, A. (ed.), The sociology of Food and Eating, Gower, Aldershot.
- Poulain, J.P., (2002) Sociologie de l'alimentation, Ed. PUF, París
- Rigotti, F., (2001) Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria; Barcelona, Herder
- Tannahill, R., (1989) Food in History, N. York, Crown Paperbacks.
- Varela, J. y Álvarez-Uría, F., (1991) Arqueología de la escuela, Madrid, La Piqueta

