

RASTREANDO

Superposiciones gastronómicas e identificaciones alimentarias

PERSPECTIVAS EN NUTRICIÓN HUMANA
ISSN 0124-4108 Vol. 9 No. 1 Enero-Junio de 2007
Universidad de Antioquia. Medellín. Colombia págs. 91-94

Alberto Castrillón Aldana

Historiador, PhD. en Historia

Director del Grupo Investigación Colciencias "Historia y Filosofía de las ciencias y las técnicas"

Profesor Asociado. Escuela de Historia

Universidad Nacional de Colombia, sede Medellín

LA SITUACIÓN CONTEMPORÁNEA

Desde hace un siglo el proceso de industrialización y las revoluciones verdes han facilitado a las poblaciones urbanas el abastecimiento de alimentos. Las adquisiciones técnicas también han transformado los sistemas de distribución, de empaque, de refrigeración y de conservación. Hoy en día tenemos acceso a la más poliforma variedad de vinos, vegetales, pescados, carnes, pastas, arroces y frutas. Tal novedad y tal diversidad han ampliado el espectro de elección del omnívoro, ese ser contemporáneo, apto y dispuesto a disfrutar o a negarse a gozar de tan inmensa plataforma de especímenes. Las opciones aumentan día a día y también los filtros y las formas de resistencia ante tanta abundancia. Resistencias económicas, religiosas, tradicionalistas, temerosas, die-

téticas, profilácticas, biomédicas, fanáticas del cuerpo esbelto afectan las elecciones alimentarias. Además, existen también las fobias gustativas. El universo del gusto también existe filtrado por prácticas abiertas y cerradas. El planeta alimentario es ubicuo, multiforme y complicado. Muchos intereses económicos también lo condicionan. El carácter de mercancía de los alimentos los sumerge en el mar inhóspito del consumo donde también se multiplican los filtros y las formas de elección. Comer es digerir este universo de filtros y de prácticas de resistencia y de acción. Las estéticas corporales, los mensajes publicitarios, las pedagogías gastronómicas, los discursos biomédicos sobre nutrición y dietética, las apropiaciones regionales, los fundamentalismos religiosos, los ecologismos suscitan actualmente aprehensión y atracción con respecto a los alimentos. Del goce insen-

sato al miedo sentido hemos pasado a tener una relación extraña con ellos. Su lado negativo hace presencia. Los placeres que suscitan también. Los alimentos producen significaciones heteróclitas y provocan una confusión gastronómica la cual caracteriza nuestra situación contemporánea.

EROTISMO GASTRONÓMICO

Pero, por esto mismo, es decir, por ser portadores de mensajes equívocos se han vuelto protagonistas primordiales de la escena social. Ese confluir de significantes y de mensajes llama la atención. La nueva y difícil relación con ellos los hace seductores. El erotismo gastronómico está configurado por los múltiples velos que hemos evocado. Tras una manzana ya no sólo están Eva y el pecado sino también los plaguicidas, el consumo de fibra, de frutas rojas, la frescura del campo y otros discursos que suscitan inquietud e interés. Es por esto que las prácticas de consumo contemporáneas, así sean de carácter dietético, no disminuyen la función simbólica y social del alimento. Al contrario, la revitalizan. El vegetarianismo, la anorexia, la bulimia, hacen visible que la fuerza de los imaginarios colectivos con respecto al alimento no está debilitada sino que ha cobrado otro sentido. Los consumos masivos hacen participar al alimento de una manera decisiva en la estructuración del tiempo y del comportamiento individual y colectivo. Nuevas construcciones simbólicas y sociales se relacionan con nuevos comportamientos alimentarios, con nuevas representaciones y con nuevas sociabilidades. El alimento es un indicador social y estructura lo vivido como experiencia individual y colectiva.

Actualmente, el alimento no es solamente abundante es tentador, grasoso, natural, delicioso, dietético, nocivo, nutritivo, terapéutico. Estamos confrontados a la existencia de un nuevo imaginario tanto del alimento como de la mesa. Los prácticas de consumo del alimento están vinculadas entonces

a otros discursos como los de la industria, los de los supermercados, los de la región, los de la bio-medicina, los del cuerpo esbelto y estos elementos introducen unas representaciones entendidas como resignificación permanente de lo que se dice y de lo que se hace, según las cuales, la comida todavía participa de manera decisiva en los procesos de identificación de una sociedad con respecto a otra y de diferenciación social al interior de los grupos.

La tendencia actual en relación a la cocina industrial, al refrigerador, al microondas, a la proliferación de diferentes restaurantes, a los diferentes ritmos de vida es a la trasgresión de la socialización en beneficio de la construcción de aventuras individuales en relación con lo alimentario. El comensal social, poco a poco, va siendo relegado por el mecatero aislado. Sin embargo, la oferta de restaurantes colectivos aumenta. Es decir, en relación con el alimento co-existen permanencias y recomposiciones de las subjetividades. El paso de la heterogeneidad a la homogeneidad a través de la industrialización del alimento, no anula la búsqueda de identificación o de distinción sino que la potencia pero de una forma novedosa. No se trata de una identidad inmóvil sino de una identificación fuerte pero asociada a otras identificaciones también fuertes, aunque antagónicas. La diferenciación en las formas de identificación no anula su eficacia social. Es decir, las formas de identificación polivalente con la alimentación orientan el consumo gastronómico en la actualidad. Por esto puedo consumir mis referentes gastronómicos propios sin perder el anhelo por lo exótico, por lo extranjero.

LA TRANSFORMACIÓN DE LAS PRÁCTICAS ALIMENTARIAS Y DE LAS RELACIONES SOCIALES

Queremos mostrar, a través de la transformación de las prácticas alimentarias modernas, la configuración de múltiples modernidades en las que

somos y hemos sido sujetos de forma diferente y nos hemos relacionado con los campos sociales de manera heteróclita. Del almuerzo en familia a la coca recalentada en microondas; de la preparación lenta de arepas, frijoles, sancocho, mazamorra, lentejas y mondongo, a su consumo precocido o enlatado; de los recipientes de loza a los desechables de icopor y polietileno; de los jugos en leche y agua a las gaseosas en todos los tamaños; del vaso de vidrio con agua a la botella plástica con gas o sin gas; de los chitos y las papitas a la proliferación casi infinita de snacks; de los arequipes y postres de natas hechos en casa al tiramisú y el cheesecake en vasito plástico; de la incorporación del alimento en el tiempo de la vida familiar, de la vida social y afectiva a su consideración como recarga de energía.

Muchos objetos y muchas situaciones están cambiando con respecto a algo que al ingerirlo forma parte de mí y me hace moderno de muchas maneras ubicándome también en diversas modernidades. Si somos modernos en términos alimentarios es porque nos apropiamos del don de la ubicuidad subjetiva. Comemos en casa, en la calle, en el restaurante, en el bus, en la universidad, alimentos tan diferentes y en situaciones tan distintas que devenimos distintos sujetos. Son muchos los que comen. Esa gramática esquizoide hace visible el desorden alimentario contemporáneo o, más bien, la cacofonía discursiva o, más bien, mi inevitable desintegración como identidad alimentaria en beneficio del desdoblamiento permanente. Dime lo que comes por el teléfono móvil a cada instante y te iré contando lo trastornado que estás porque ya simplemente dejaste de ser. En términos alimentarios ya no somos más y el punto más visible de esta nueva realidad gastronómica es la voluntad de desaparición de los anoréxicos y de las anoréxicas. Pero también lo es el descomunal tamaño de los enormes obesos que quieren devorarse toda esa diversidad alimentaria a cada instante viéndose abocados a desaparecer como sujetos sociales.

IDENTIFICACIÓN SIN IDENTIDAD

El devenir contemporáneo de la alimentación pertenece a esta forma flexible de devenir sujeto no anclado en una subjetividad identitaria sino multiplicado por las prácticas y por las representaciones sociales del alimento. Hoy en día, el alimento comienza a dejar de ser símbolo de Lo Mismo para aparecer como representante perfecto de la inestabilidad propia de estas sociedades del entretenimiento y de los consumos masivos y veloces, donde lo que importa no es la intensidad y el placer provocado por el gusto sino la efímera alegría de lo light. La ubicuidad subjetiva y la sustitución permanente de los consumos alimentarios son un pilar fundamental de la conquista contemporánea de la felicidad. La flecha veloz de la publicidad y del consumo atraviesa las prácticas alimentarias provocando recorridos gastronómicos extremos que pueden incluir reacciones fóbicas ante determinados platos y pasión desmesurada por otros. Las superposiciones y las alternancias en las elecciones gustativas hacen más compleja la paradoja del omnívoro quien amplía su registro de elección gastronómica sin desvalorizar los filtros. Es decir, el omnívoro sigue siendo selectivo pero ubicuo. Se superponen ante él una plétora tal de opciones que su margen de elección se ha extendido y su criterio se confunde. Algunas veces lo light pero otra los pecaditos dulces o grasosos. No existe entonces una identidad gastronómica rígida. Por más ultra regionalistas que seamos nuestras prácticas de consumo alimentario nos llevan hacia un universo gastronómico extendido y ajeno. Lo nuestro es de muchos ya que lo autóctono es exportado. No existe identidad fija pero sí identificación social con cierto rango de comidas. Los filtros culturales tiene todo su valor social pero ahora están inmersos en un mundo de significaciones más complejo, más desterritorializado. Mi territorio gastronómico me sirve como identificación desterritorializada y precaria desde la cual anuncio mi pasión por otros platos que al permitirme salir de Lo Mismo fracturan mi identidad haciendo funcionar mis diversas formas de identificación.

Referencias

Fischler C. El (H)omnívoro: el gusto, la cocina, el cuerpo. Barcelona: Anagrama; 1995.

Korsmeyer C. El sentido del gusto: comida, estética y filosofía. Buenos Aires: Paidós; 2003.

Rigotti F. filosofía en la cocina: pequeña crítica de la razón culinaria. Barcelona: Herder; 2001.