

Saber/Sabor. El alimento como medio sensual de significación, cognición y comunicación

Ángel F. Méndez Montoya*

Pedro la escuchaba [a Tita] desde la sala experimentando una nueva sensación para él. El sonido de las ollas al chocar unas contra otras, el olor de las almendras dorándose en el comal, la melodiosa voz de Tita, que cantaba mientras cocinaba, habían despertado su instinto sexual. Y así como los amantes saben que se aproxima el momento de una relación íntima, ante la cercanía, el olor del ser amado, o las caricias recíprocas en un previo juego amoroso, así estos sonidos y olores, sobre todo el del ajonjolí dorado, le anunciaban a Pedro la proximidad de un verdadero placer culinario

(Esquivel, 2007: 73).

Tita, la heroína de la novela de Laura Esquivel, *Como agua para chocolate*, tiene un don único: conocimientos y sabiduría en cuestiones que tienen que ver con los alimentos. Los conocimientos de Tita son encarnados y de una profunda sensualidad; se transforman en un poderoso medio lingüístico de comunicación, particularmente con Pedro, el amor de su vida. En esta narrativa, los amantes crecen en el conocimiento del amor que se tienen a través de ver, oler, tocar y saborear los placeres culinarios que prepara Tita. En esta narrativa, los alimentos son el medio a través del cual se desarrolla una cognición erótica del amado. Este conocimiento está íntimamente relacionado con la cocina: "Tita supo en carne propia por qué el contacto con el fuego altera los elementos, por qué un pedazo de masa se convierte en tortilla, por qué un pecho sin haber pasado por el fuego del amor es un pecho inerte, una bola de masa sin ninguna utilidad" (*ibidem*: 74).

El don de Tita evoca la relación entre el saber y el sabor, o el saber como una forma de saborear. Es por eso que en este ensayo presento una reflexión sobre las diferentes maneras en que la novela de Esquivel evoca esta relación entre saber y sabor, que se encuentra íntimamente ligada con el cuerpo en general, y con los sentidos en particular.

La relación entre saber y sabor es una relación paradigmática de los actos de comer y beber (aunque no exclusiva de estos dos actos). Etimológicamente, las palabras *saber* y *sabor* provienen de la raíz latina *sapio* o *sapere*, que significa tanto degustar, saborear, como entender. *Sapientia*, posteriormente traducida como sabiduría, significa tener conocimientos o sabiduría del mundo, pero también significa degustar cosas en el mundo. De igual manera, la palabra *sapiens* significa ser sabio, y también se deriva de *sapere*, saborear y/o saber (*Cassell's Latin Dictionary*, 1952: 501).

*Dr. en Teología por la Universidad de Virginia. mendezaf@hotmail.com

El siguiente ensayo es una adaptación y edición de algunos fragmentos tomados de mi libro *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*, Oxford, Wiley-Blackwell, 2009.

Mientras que los actos de comer y beber involucran otros sentidos, como el olfato, el tacto, la vista e incluso la escucha, es el sentido del gusto el que predomina. Comer y beber, por ende, proporcionan un medio para la cognición que está conectado con el cuerpo y los constructos del mundo. De ahí que a través de mis reflexiones sobre la novela de Esquivel procuro demostrar que conocer algo es precisamente saborear lo que se sabe, y de igual manera, saborear es crecer en conocimientos y en sabiduría. “Saber” algo es también tomarle el sabor; la cognición de un objeto es intensamente erótica: una participación íntima y sensorial en el objeto conocido.

Los alimentos como medio sensual de comunicación

En la novela de Laura Esquivel se narra el por qué cocinar es para Tita la vocación de su vida. Habiendo nacido en ese sitio, Tita desarrolla “un inmenso amor por la cocina [...] la mayor parte de su vida la pasará en ella, prácticamente desde que nació” (Esquivel, 2007: 13). La cocina es el territorio donde reina Tita, y aunque no fue a la escuela ni aprendió a leer ni a escribir, tiene conocimientos avanzados en las artes culinarias: “se las sabía de todas todas respecto a la cocina” (*ibidem*: 14). Es tal su conocimiento y amor por las artes culinarias, que Tita desarrolla “un sexto sentido en todo lo que a comida se refiere” (*idem*). Tita ve la vida a través de la experiencia en la cocina, incluso “confundía el gozo del vivir con el de comer” (*idem*). A cada una de las comidas que tan meticulosamente prepara le añade, como parte de los ingredientes, sus sentimientos, emociones, esperanzas, temores, sueños, gozos y sufrimientos. Las comidas que prepara son infusión de sus propios sentimientos, y tienen un poderoso efecto sobre las emociones de los comensales.

A pesar de su arte, Tita no logra encontrar la felicidad. Pedro es el amor de su vida, el hombre que ella desea tomar como esposo. El obstáculo es su propia madre, llamada Elena, que ya enviudó y le impide casarse por ser la menor de sus hijas y por su exigencia que Tita continúe con la tradición mexicana de la familia; siendo la menor de tres hermanas, su deber de hija menor es permanecer soltera, con el fin de cuidar de la madre en su vejez y hasta su muerte. La historia se ubica en el contexto histórico de la Revolución Mexicana, que estalló a inicios del siglo xx. La novela muestra este periodo como un momento de vertiginosos cambios sociales, políticos, morales, y económicos. Por temor a que se debilite la tradición, tanto la vida en familia como, sobre

todo, la vida de las mujeres, se sujetan cada vez más a restricciones espaciales. De hecho, es tan compulsivo el temor de su madre a romper la tradición familiar, que hace los arreglos para que Pedro se case con Rosaura, la hermana mayor de Tita. Sorprendentemente, Pedro —quien corresponde afectivamente a Tita— acepta este acuerdo, pero sólo porque quiere estar cerca de Tita, su verdadero amor.

Imposibilitada para comunicarse con su amado a través de los medios convencionales, la comida que prepara Tita se vuelve lo que Carole M. Counihan (1999) llama “un medio sensual de comunicación”. En sus reflexiones sobre la novela de Esquivel, Counihan argumenta que la gran contribución de esta historia es su visión de los alimentos como “poderosos, ya que están íntimamente conectados con nuestro ser físico, con nuestro ser sensual, con nuestras sensaciones más intensas de hambre, deseo, ambición, deleite, placer, satisfacción” (*ibidem*: 24).¹ También hay que agregarle frustración y congoja a la lista, ya que cuando la madre obliga a Tita a preparar el pastel para la boda de Pedro y su hermana Rosaura, inconscientemente le infunde melancolía y frustración al pastel de bodas. Tita pasa horas preparando el pastel en las vísperas de la boda. Está desecha y como llora sin parar, derrama sus copiosas lágrimas en la masa del pastel. Cuando los invitados empiezan a comer el pastel en la fiesta de bodas, “una inmensa nostalgia se adueñaba de todos los presentes”, y no pueden dejar de llorar por los ataques tan agudos de melancolía y frustración, “añorando cada uno el amor de su vida” (Esquivel, *op. cit.*: 44). Esto echa a perder la fiesta de bodas, ya que todos terminan llorando y vomitando por la poderosa e “intoxicante” congoja generada por las propias lágrimas de Tita.

La cocina de Tita no sólo tiene el poder de comunicar frustración, sino también amor e incluso erotismo. En una ocasión en que Pedro le regala unas rosas a Tita, su madre le ordena tirarlas a la basura. En un arranque de desobediencia Tita decide usar los pétalos para cocinar un aromático y extravagante platillo: “codornices en salsa de pétalos de rosa”.

¹ En los últimos pasos de la receta se indica: “Ya que se tienen los pétalos deshojados se muelen en el molcajete junto con el anís. Por separado, las castañas se ponen a dorar en el comal, se descascaran y se cuecen en agua. Después, se hacen puré. Los ajos se pican finamente y se doran en mantequilla; cuando están acitronados, se les agregan el puré de castañas, la pitahaya molida, la miel, los pétalos de rosa, y sal al gusto. Para que espese un poco la salsa, se le pueden añadir dos cucharaditas de fécula de maíz. Por último, se pasa por un tamiz y se le agregan sólo dos gotas de esencia de rosas, no más, pues se corre el peligro de que quede muy olorosa y pasada de sabor. En cuanto está sazonada se retira del fuego. Las codornices sólo se sumergen durante diez minutos en esta salsa para que se impregnen de sabor y se sacan” (*ibidem*: 57).



Empleados en banquete de KLM, celebrando en el restorán El Gallo, ca. 1960, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 508582.

La narrativa de la novela nos anuncia que se trata de una “receta prehispánica” que Tita “parecía haber oído” de una voz proveniente de Nacha, su adorada y, a estas alturas de la historia, difunta maestra de arte culinario, pues desde que nació Tita, ella se encargó de enseñarle todo lo que sabía de cocina (*ibidem*: 53). Las diestras manos de Tita se vuelven una extensión de los conocimientos y experiencia de Nacha. Tita sacrifica las codornices criadas en su propia granja y las prepara como si Nacha le estuviera dictando a su cuerpo con gran precisión cómo “desplumar las aves en seco, sacarles las vísceras y ponerlas a freír” (*ibidem*: 55). Tita sigue cada uno de los pasos con impecabilidad: les ata las patas a las aves “para que conserven una posición graciosa” que permite dorarlas en mantequilla, sal, y pimienta; aplica uno de “los innumerables secretos de la cocina que sólo se adquieren con la práctica”, que recomienda desplumar las aves en seco en vez de ponerlas en agua hirviendo, para que la carne tenga mejor sabor (*idem*); finalmente, deshoja los pétalos de las rosas. Es al realizar este último paso que Tita, en un torbellino de emoción y ansiedad, se pica los dedos con las espinas de las rosas y mezcla su propia sangre con el platillo, sin notar la advertencia en la receta, que “aparte de alterar el sabor del platillo, puede provocar reacciones químicas por demás peligrosas” (*ibidem*: 53). De hecho, haberle añadido sangre re-

sultó ser una combinación de lo más explosiva, haciendo que el platillo fuera una experiencia afrodisiaca potente (*ibidem*: 48). La narradora le dice al lector:

Tal parecía que en un extraño fenómeno de alquimia su ser se había disuelto en la salsa de las rosas, en el cuerpo de las codornices, en el vino, y en cada uno de los olores de la comida. De esta manera penetraba en el cuerpo de Pedro, voluptuosa, aromática, calurosa, completamente sensual [...] Pedro no opuso resistencia, la dejó entrar hasta el último rincón de su ser sin poder quitarse la vista el uno del otro (*ibidem*: 53).²

Los platillos que prepara Tita no sólo nutren el cuerpo de quienes los come, también comunican sentimientos muy poderosos, volviéndose un medio sensual de comunicación que reduce cualquier brecha que la separe de su Pedro amado.

² La historia también narra cómo Gertrudis (la otra hermana de Tita) se excita con la comida. La invaden sensaciones intolerables que la llevan a darse un regaderazo para calmar el ardor erótico. Como no se le quita el ardor, Gertrudis sale corriendo desnuda por los campos y la levanta un revolucionario a caballo, que llega a ella guiado por el olor de pétalos de rosa que exuda su cuerpo.



Comensales en el restaurante "Cine Club", ca. 1945, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 279772.

Roland Barthes atinadamente señala que "la comida no es sólo una colección de productos que se puede usar para estudios estadísticos y nutricionales, es también, y al mismo tiempo, un sistema de comunicación, un cuerpo de imágenes, un protocolo de usos, situaciones y comportamientos" (Barthes, 2004: 21). Siguiendo la línea de pensamiento de Barthes, los alimentos, como un lenguaje de comunicación creado entre Tita y Pedro, van más allá de un simple uso instrumental utilitario y se transforman en un medio, un puente mágico que reduce la brecha impuesta en la relación entre ellos. A través de los alimentos y de la cocina, Esquivel ofrece un rico cuerpo de imágenes que expresan deseo, erotismo, sensualidad, y la trasgresión de límites.

El deseo no consumado de Tita y de Pedro de realizar su amor en el plano físico encuentra una oportunidad para materializarse. Al degustar y consumir las codornices en salsa de pétalos de rosa, Tita no sólo reduce la brecha física existente entre ella y Pedro, sino que evocativamente "entra" en el cuerpo de Pedro, hasta penetrar "las esquinas más recónditas de su ser". Observamos el choque de las estructuras ya establecidas que rigen la comunicación entre ellos, ya que el protocolo de comunicación que se espera entre ellos

como cuñados es saboteado por una nueva posibilidad de "contacto" e intercambio entre ellos (tan sensual como subversiva). Paradójicamente, se trasciende la intimidad evadida, llevándose la totalidad del otro al "interior" del propio cuerpo, corazón, y alma. Es como si los alimentos proporcionarían un *locus* para una intimidad más profunda en medio de una represión del contacto corporal impuesta desde el exterior.

Así es como los alimentos se transforman en un lenguaje de intimidad entre los dos; un lenguaje no sólo de los sentidos, sino también del alma y el corazón. Este texto evoca el comer como un acto a través del cual uno mismo pierde su centro y avanza hacia el otro sólo para volver a uno mismo, ya transfigurado por ese encuentro extático. El comer se transforma en un medio para que uno mismo habite en el interior del otro. Sin embargo, en este acto de éxtasis, el "yo" conserva algún tipo de testimonio propio, ya que el "yo" se deleita en este intercambio sensual. La paradoja aquí es que el deleitarse en uno mismo requiere que uno vaya más allá de uno mismo para experimentar una pérdida de identidad. Es el éxodo de uno mismo el que lleva al conocimiento del otro, así como a un conocimiento transfigurado, de un nuevo "yo".

Es así como la novela evoca la conexión entre *saber* y *sabor*. La experiencia de degustar alimentos proporciona un conocimiento más profundo del amor entre Pedro y Tita. Sabor es saber, y saber es saborear. Pedro no sólo conceptualiza el amor de Tita a nivel racional, sino que también lo *siente* y lo *degusta* conforme va penetrando su cuerpo. Aquí, el conocimiento o la cognición se convierte en un evento holístico, involucrando cuerpo, mente, alma, corazón y espíritu.³ Es una experiencia de conocimiento tanto corporal como intelectual y afectiva; conocimiento no como distancia, sino como intimidad. Y los alimentos son el medio. Tanto Pedro como Tita experimentan el amor del otro en la materialidad concreta de los alimentos, en su apariencia, textura, olor y sabor. Cada uno de los ingredientes y elementos en las codornices en salsa de pétalos de rosa es un signo que apunta más allá de sí mismo, ya que estos signos apuntan hacia la realidad del amor del otro. Y este ir más allá de sí mismo de la significación, lleva a una toma de conciencia de la divinidad, de la trascendencia: "Pedro [...] sin poderse contener, al saborear el primer bocado del platillo, exclamó, cerrando los ojos con verdadera lujuria: '¡Éste es un placer de los dioses!'" (Esquivel, *op. cit.*: 56). Al comer este exquisito platillo la cognición se vuelve un juego erótico de interpretar los signos del amor y del deseo a través de ingerirlos; los signos se transforman en alimento. El llegar a conocer es un proceso erótico/agapéico de llegar a *amar* a través de signos comestibles.⁴

La cognición corporal y la construcción de significado

Hay un conocimiento que se adquiere en el acto de preparar y comer alimentos. La novela de Esquivel explora este conocimiento corporal y su relación íntima con los alimentos, el amor y el deseo en un estilo narrativo evocador. En esta segunda y última sección reflexiono brevemente sobre la im-

³ Voy a usar las palabras "conocimiento" y "cognición" como términos intercambiables, aunque su significado, de hecho, sea distinto. La cognición es el proceso de adquirir conocimientos y entendimiento (este proceso integra experiencias tanto racionales como sensoriales). El conocimiento es el contenido de ese entendimiento, y es también el acto de llegar a ese entendimiento.

⁴ En mi libro (Méndez Montoya, 2009) defiendo la simultaneidad de lo erótico y de lo agapéico, mostrando cómo cada uno se constituye recíprocamente sin nulificar o derrotar al otro. Esta perspectiva de la relación entre lo erótico y lo agapéico se inspira fundamentalmente en William Desmond (1995). Sin embargo, mientras en la versión de Desmond lo agapéico es una última etapa más allá de lo erótico, en mi versión lo agapéico no excluye lo erótico, sino que lo reintegra. Es principalmente por esta razón que estoy usando aquí el término erótico/agapéico.

portancia del conocimiento corporal en relación con los alimentos y las prácticas alimentarias. La atención a los sentidos en general, y al sentido del gusto en particular, es uno de los aspectos de esta discusión. También permite entender cómo es que el acto de Pedro de comer la comida que Tita le cocina es, de hecho, un poderoso encuentro erótico entre los dos.

La filósofa Lisa M. Heldke muestra un mayor aprecio por el conocimiento corporal que se adquiere cuando se cocinan alimentos:

El conocimiento involucrado en la elaboración de un pastel está "contenido" no sólo "en la cabeza", también en las manos, las muñecas, los ojos y la nariz. La frase "conocimiento corporal" no es una metáfora. Es un reconocimiento del hecho de que *yo conozco* literalmente con el cuerpo, de que yo, "en tanto" mis manos, sé cuando la masa del pan ya ha sido amasada suficientemente y de que yo, "en tanto" nariz, sé cuando ya está lista la tarta (Heldke, 1992: 218).

Heldke critica la separación cartesiana entre cuerpo y mente, a través de la cual la experiencia corporal se considera como un dato somático meramente externo, el cual necesita la conducción de la función cognitiva de la mente interna que produce "objetos de conocimiento" (*ibidem*). También explica que la cognición efectuada al preparar y comer alimentos es conocimiento encarnado, pues el cuerpo y los sentidos, lejos de ser algo externo a la cognición, son parte integral de ella, el medio a través del cual se adquieren conocimientos antes del control de la razón, y muchas veces más allá del control de la misma. Esto no presupone que la cognición corporal sea irracional; Heldke más bien va más allá de la separación dualista entre cuerpo y mente (una posición que, por lo general, hace caso omiso del cuerpo a favor de la función intelectual "superior" usada por la razón), y argumenta a favor de un tipo de conocimiento que no descarta al cuerpo.

Además de integrar el cuerpo como un medio de cognición, Heldke también plantea que la elaboración de los alimentos contiene un conocimiento emocional y erótico que puede servir como una alternativa a la noción tradicional del conocimiento como "objetividad neutra". Heldke sugiere que en la preparación de los alimentos "la objetividad neutra, que es la norma en la investigación científica, no es lo ideal en la cocina; la buena cocina es buena en parte debido al apego emocional que se tiene con aquellos para quienes



Empleados de la línea aérea KLM, celebran en el restorán El Gallo, ca. 1960, México, D.F. Fondo Casasola, Sinafo-FN-INAH, inv. 508586.

se cocina, con los instrumentos que se usan y con los alimentos que se cocinan (*ibidem*: 222).

La cocina no es solamente una práctica cognitiva que ofrece información sobre la experiencia subjetiva de cocinar y comer, sino que, como argumenta Heldke, también se conecta con objetos y personas en el mundo y lleva la atención hacia la construcción de significados tanto sociales como comunitarios. Heldke también señala que la tradición filosófica no le ha puesto mucha atención a los sentidos, en particular a los sentidos relacionados con el acto de comer (el olfato, el tacto y el gusto), en gran medida por una actitud que considera que el cuerpo es una forma "inferior" de conocimiento.

Carolyn Korsmeyer, en su libro *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, explora el posicionamiento de la percepción corporal en una jerarquización del conocimiento. Desarrolla un argumento que explora la importancia cognitiva y simbólica de los sentidos, en particular el sentido del gusto, que es el sentido más directamente involucrado en los actos de comer y beber (Korsmeyer, 2002). Esta autora coincide con la lectura que hace Heldke de la tradición filosófica occidental (iniciada por Platón y Aristóteles) que considera a los sentidos del tacto, del olfato y del gusto como formas

inferiores de conocimiento, mientras ubica el sentido de la vista y de la escucha en la cúspide de esta jerarquía. Korsmeyer es consciente de que filósofos griegos como Platón y Aristóteles apreciaban los sentidos, pues pensaban que arrojaban luz sobre el "deseo natural" de los humanos de conocer. Sin embargo, señala que también se sospechaba de los sentidos al considerar que distorsionaban el conocimiento de la "verdad de las cosas" (*ibidem*: 18-19). Y los sentidos del olfato, del tacto y del gusto se consideraban los sentidos con una mayor propensión a producir distorsiones que los sentidos "superiores" de la vista y el oído.

Korsmeyer señala que una de las razones que explican esta jerarquización epistemológica es el entendimiento tradicional de que la vista y el oído, en tanto sentidos, guardan "distancia" con respecto al objeto percibido.⁵ Esta perspectiva mantiene que esa distancia permite una construcción más objetivadora y científica de los objetos percibidos, ya que llevan la atención externamente hacia los objetos percibidos, más que *internamente* hacia la experiencia sensorial

⁵ Esta perspectiva del distanciamiento, no obstante, no está presente en la interpretación de Platón sobre la relación entre el conocimiento y los sentidos. Agradezco a Catherine Pickstock por haberme hecho este señalamiento.

o corporal. La tradición filosófica considera que el olfato, el tacto y el gusto son sentidos más “íntimos”, incluso más “corporales” (que la vista y el oído) en su relación con el objeto sentido, de ahí que sea más probable que proporcionen una perspectiva subjetiva que una perspectiva objetiva. Según Korsmeyer, este punto de vista tradicional considera el sentido del gusto como “un sentido *subjetivo* que dirige la atención al estado corporal de uno más que al mundo circundante; que sólo proporciona información sobre el que percibe: las preferencias por el que percibe no se pueden debatir de manera contundente” (*ibidem*: 68). Korsmeyer argumenta que la razón más fuerte por la que se sospecha que el sentido del gusto es el sentido “inferior a todos” es que se considera que está más íntimamente conectado con la tendencia de la humanidad a orientarse hacia los vicios y, por lo tanto, tiene gran necesidad de escrutinio y control, ya que “puede dar placeres que nos tientan a entregarnos a los apetitos de comer, beber y tener sexo” (*ibidem*: 3). La equiparación del gusto con los placeres sexuales alcanza su punto culminante en los intentos de Immanuel Kant de elevar la estética a nivel de categoría universal, y así excluir la sexualidad de su esquema. En esta equiparación kantiana: “sólo la vista y la escucha califican como sentidos estéticos”, y el tacto y el gusto son consideradas categorías inferiores (*ibidem*: 57). Incluso hoy en día, este legado de lo que se ha llamado “visuismo occidental” es resultado del papel primordial que juega la “mirada” en esa cultura (particularmente en relación con las imágenes visuales en las sociedades de consumo modernas), y que en general descuida o ignora a los “otros” sentidos (véase Ewen (1988), Bouldy (1985) y Classen (1993).

Además de la lectura deconstructiva que realiza Korsmeyer de una tradición filosófica que se muestra intensamente sospechosa del sentido del gusto, también presenta una perspectiva distinta, para la cual el gusto es un elemento cognitivo importante para el conocimiento, tanto del mundo como del cuerpo, y también para una mayor comprensión de las complejidades de la construcción del significado.

Para sustentar su argumentación, Korsmeyer se basa primeramente en la investigación científica, la cual considera que tanto el olfato como el gusto son “sentidos químicos”. La importancia de estas investigaciones radica en que permiten comprender los complejos mecanismos y operaciones involucrados en la relación entre los órganos de los sentidos (como el sentido del gusto) y las sustancias, que echa a andar una serie de reacciones químicas que estimulan a los neurotransmisores a enviarle “mensajes al cerebro

y a producir sensaciones” (Korsmeyer, *op. cit.*: 71). Si esta condición es prelingüística, parecería ser una realidad fija que se puede aplicar universalmente a todos los seres humanos. A veces parece como si Korsmeyer quisiera defender tal fijeza fisiológica con el fin de anclar la experiencia gustativa en lo que ella explica como los “factores fisiológicos que suministran y restringen la capacidad del gusto”. Añade que “estos factores son, por así decir, parte de la estructura misma del individuo y no están sujetos a modificaciones. Consisten en ciertas disposiciones universales básicas al gusto así como diferencias individuales inmutables” (*ibidem*: 95). Korsmeyer, por tanto, trata de trascender una tradición filosófica que ve el sentido del gusto como una experiencia “interna” o meramente “subjetiva”, y en su lugar argumenta a favor de una versión más objetiva y universal.

Un problema potencial con esta postura es que puede intensificar la subjetividad en vez de revertirla, ya que apunta a la mecánica o estructura física de todos los individuos, y así nos habla más de la constitución misma del cuerpo que del objeto percibido. Sin embargo, Korsmeyer insiste en que también hay una experiencia “externa” cuando degustamos un objeto. Una cocinera que prueba un guisado que está cocinando o un catador que prueba un vino, los dos prueban las propiedades del producto, más que tan sólo examinar el estado de su lengua o de su sentido del gusto (*ibidem*: 97). La constitución física del sentido del gusto, por ende, nos expone a una realidad dual: tanto la realidad del cuerpo como la de las propiedades de los objetos percibidos. Tanto el sentido del olfato como el del gusto, plantea Korsmeyer, nos hablan de la constitución química de los objetos, aunque los elementos constitutivos sean “digeridos” o filtrados a través de los órganos del cuerpo y, por tanto, nunca se transmitan plenamente en forma no mediada. Es importante tomar conciencia de la función vital que tienen los órganos de los sentidos del cuerpo en el contexto de un mayor entendimiento de los objetos que se perciben con los sentidos.

El conocimiento que se adquiere a través de oler, tocar, degustar y digerir alimentos no es sólo un conocimiento del mundo químico y de la mecánica de los órganos corporales del sentido; también nos proporciona conocimientos sobre la construcción del significado. Korsmeyer, por tanto, no defiende un entendimiento “mecánico” del sentido del gusto, también tiene conciencia de las múltiples complejidades, como los hábitos alimenticios y los factores culturales, que desempeñan un papel crucial en las diversas formas de cognición relacionadas con los alimentos y los sentidos. Korsmeyer explica que “el gusto por alimentos específicos en

gran medida lo inculca la cultura; se aprende a través de la experiencia, y se escoge según la predilección individual” (*ibidem*: 89). La noción de lo que es o no es comestible, por ejemplo, no es una mera reacción biológica y/o fisiológica que se pueda aplicar universalmente, sino que está enraizada en interpretaciones culturales específicas y en regulaciones sociales e incluso religiosas. Esto también se aplica al desarrollo de nociones como “buen gusto y mal gusto”, y “alta cocina y cocina popular” (Goody, 1982). Por tanto, es importante incorporar las investigaciones académicas en el campo de lo étnico, lo cultural, lo social, y lo antropológico —entre otras disciplinas— para entender mejor las complejidades de la construcción de significado y la relación entre el cuerpo, los sentidos, y la cognición.⁶

Con el fin de sustentar su visión de los alimentos y la construcción del significado, Korsmeyer integra el discurso de lo que Nelson Goodman llama “tipologías simbólicas”.⁷ Mientras Goodman desarrolla una hermenéutica del arte y de la estética en general, el objetivo principal de Korsmeyer es aplicar estas categorías a los alimentos, para mostrar las funciones cognitivas y simbólicas asociadas con el acto de comer. Es decir, el proyecto de Korsmeyer es explicar cómo es que los alimentos pueden apuntar a algo que está más allá de los alimentos mismos, mientras de manera paralela muestran una red compleja de construcción de significados. No puedo aquí hacerle justicia a la amplitud de los ejemplos que da Korsmeyer, por ello ofrezco un breve resumen que resalta algunas de las formas en las que tipologiza los alimentos.

1 Los alimentos y la *representación*: los alimentos apuntan a algo que está más allá de sí mismos y simbolizan o representan otra cosa. Las calaveras de azúcar en la fiesta mexicana del Día de Muertos representan más que un objeto de consumo, ya que cada calavera tiene el nombre del difunto inscrito sobre la frente como recuerdo del difunto (por lo general, un miembro de la familia o un ser querido).

2 Los alimentos también *ejemplifican* las cualidades o propiedades contenidas en el objeto, así como algunas estructuras de la construcción cultural del significado. Para algunos grupos o culturas, por ejemplo, la avena es

⁶ Vale mencionar que la política también juega un papel importante en la construcción de significado. Para una reflexión sobre las regulaciones políticas de los sentidos, véase Classen (1993) especialmente “The Odor of the Other: Olfactory Codes and Cultural Categories”.

⁷ Korsmeyer basa sus argumentos en Goodman (1968, 1978).

un ejemplo de un alimento que se come en el desayuno. El enfoque estructuralista (siguiendo básicamente la obra antropológica de Lévi-Strauss) defiende fuertemente la ejemplificación.⁸ Con una perspectiva menos universalista que Lévi-Strauss, la antropóloga cultural Mary Douglas ve los alimentos como un “sistema de comunicación”. El valor de la investigación de Mary Douglas radica en que crea una mayor conciencia de las prácticas alimentarias como ejemplos o ilustraciones de las codificaciones y relaciones sociales, como los conceptos de clase y barreras sociales. Es en ese sentido que las prácticas alimentarias cargan significado.⁹

3 Los alimentos también pueden ser *expresivos*. Con esto Korsmeyer alude al aspecto metafórico de los alimentos. En el cuento de Blanca Nieves, por ejemplo, se puede hacer una lectura de la manzana como algo “siniestro”, por el veneno que contiene y por el papel que desempeña en la historia. En palabras de Korsmeyer, “hay numerosos casos en los cuales ciertas propiedades expresivas del contexto específico de la historia se incrustan en los alimentos, pero también hay casos más ordinarios en los cuales los alimentos llegan a expresar ciertas propiedades debido a las circunstancias tradicionales o rutinarias de su preparación” (Korsmaeyer, *op. cit.*: 132). Con respecto a este último “caso ordinario” de la expresividad de los alimentos, Korsmeyer da el ejemplo del caldo de pollo (como se prepara popularmente en los Estados Unidos),

⁸ Nuestra autora tiene en mente básicamente el trabajo de Lévi-Strauss sobre lo “crudo” y lo “cocido”, que lee los opuestos binarios como si fueran “isomórficos con otros binarios (como naturaleza-cultura y masculino-femenino), que juntos iluminan los mitos y las prácticas sociales de sociedades ampliamente divergentes”. Sin embargo, no tarda en hacer notar que esta perspectiva ha sido criticada por antropólogos, incluyendo Mary Douglas, “por imponer una estructura de análisis demasiado rígida a los fenómenos en cuestión”. Esta es tan sólo una ilustración de cómo los alimentos ejemplifican algo que no está tan alejado de la construcción cultural del significado (Korsmeyer, *ibidem*: 129).

⁹ Según Mary Douglas: “Cada comida carga parte del significado de las otras comidas; cada comida es un acontecimiento social estructurado que estructura a otros a su propia imagen. El límite superior de su significado lo establece el rango incorporado en el miembro más importante de su serie. El reconocimiento que permite que se clasifique y califique cada miembro con los demás, depende de la estructura que comparten en común. La energía cognitiva que exige que una comida parezca una comida y no una bebida, realiza —en el medio culinario— el mismo ejercicio que realiza en el lenguaje. Primero, distingue el orden, le coloca límites y lo separa del desorden. Segundo, usa la economía en los medios de expresión a través de permitir tan solo un número limitado de estructuras. Tercero, le impone una escala de rangos a la repetición de estructuras. Cuarto, las analogías formales repetidas multiplican los significados que cargan cualquiera de ellos por el poder de los más que tienen un mayor peso” (citado en Korsmeyer, *ibidem*: 130-131).

un caldo cuyas propiedades implícitas en algunas culturas se asocian con adjetivos como “calmante” y “reconfortante” y que se usa como remedio casero para curar enfermedades menores como un resfriado.

4 Los alimentos y el papel que desempeñan en ceremonias y rituales proporciona otra ilustración importante de las prácticas alimentarias como construcción de significado. Aquí nuevamente los alimentos se convierten en símbolos que apuntan a algo que está más allá de ellos, y sirven a un propósito más amplio que tan sólo nutrir. Por ejemplo, la Eucaristía, para muchos católicos, es un elemento de la práctica sacramental ritual-litúrgica regida por la creencia que —con el propósito de compartir divinidad con la humanidad— Dios se transforma en alimento (pan que representa el cuerpo de Cristo y vino que representa su sangre). Otro ejemplo es la ceremonia del té, descrita por el maestro Takuan, del budismo zen, como la encarnación de toda una filosofía y de toda una tradición en la cultura japonesa.¹⁰ Las prácticas alimentarias en ceremonias y rituales tienen algo de “epifánico”, ya que buscan expresar lo inexpresable: el misterio, y alcanzar una experiencia de trascendencia, activada de alguna manera en la ceremonia que se realiza en torno a los alimentos.

A esta lista se le podrían agregar muchas más tipologías. Lo importante a subrayar es que los alimentos y las prácticas alimentarias pueden ser sistemas lingüísticos de comunicación que arrojan luz sobre la experiencia corpórea del conocimiento, la construcción de significado, los sistemas de valoración, etcétera.

Las recetas son otro ejemplo importante de la construcción de significado, ya que se transmiten de un individuo a otro, de una familia a otra y de una tradición cultural a otra a través del tiempo y el espacio. A veces estas tradiciones se transmiten en forma escrita por medio de notas, o incluso de libros.¹¹ *Como agua para chocolate* es un ejemplo de una novela construida en torno a recetas y remedios caseros transmitidos de una generación a otra. En otros tiempos estas tradiciones culinarias no se transmitían por escrito, sino verbalmente, e iban acompañadas de historias. Este es

¹⁰ Para los ejemplos de la Eucaristía Korsmeyer se basa en Louis Marin (1989), mientras su ejemplo de la ceremonia del té, proviene de D.T. Suzuki (1970).

¹¹ Se trata de todo un género fascinante, que ilustra cómo se construyen los alimentos, los estilos literarios, las perspectivas sobre los alimentos, las cosmovisiones relacionadas con el acto de comer y las reglas sociales, etcétera; véase Goody (1982).

el caso del mole barroco, que fue una tradición que primero se transmitió oralmente al interior de las comunidades religiosas y después fue parte de las tradiciones culinarias del pueblo, generalmente acompañadas de historias de la lírica popular sobre cómo se inventó. En estos conocimientos heredados, el tiempo y el espacio son elementos muy importantes, como se ve en el caso del mole. Durante la época del barroco en el México colonial, monjas y monjes incorporaron ingredientes y la sabiduría culinaria de los tiempos prehispánicos (en las altas culturas mesoamericanas), para posteriormente recrearse, sincretizándose en un tiempo diferente y un espacio también diferente, pero sin dejar atrás sus orígenes. Tales transformaciones muestran la dinámica de culturas locales que tienen la capacidad de apropiarse y hacer suyas las recetas heredadas.

Además, hay recetas que involucran muy pocas instrucciones e incluso instrucciones no-verbales. Muchas recetas se aprenden “preparándolas”. Se tienen que “realizar” las acciones corporales una y otra vez para lograr una destreza refinada, así como para obtener el producto final que se desea.¹² Nuevamente, esta forma de aprender a través de la práctica se relaciona con el cuerpo. Por cuerpo no sólo nos estamos refiriendo a una serie de movimientos mecánicos del cuerpo, sino (entre otras cosas) también a un sentido desarrollado del olfato, una conciencia de la textura que se aprende a través de tocar y manipular los productos alimenticios, y un sentido del gusto que se adquiere a través de degustar alimentos y platillos. Las prácticas alimentarias, como el acto de cocinar, demuestran el papel que desempeña la realización (que es intrínsecamente corpórea) en la construcción de los conocimientos, lo cual implica, como atinadamente señala Graham Ward, que el conocimiento es “inseparable de la experiencia y de la socialización”. Ward explica que el conocimiento es siempre “interactivo”, en tanto echa a andar toda una red de relaciones sociales “transcorpóreas”:

El conocimiento se vuelve una escenificación que demuestra que uno sabe el cómo de las cosas, pero también es sólo relacional. Es decir, *esa* escenificación se

¹² Con respecto a las formas alternativas de conocimiento que son más “prácticas” e incluyen pocos elementos verbales o de alfabetismo (o ninguno), véase Mignolo (2003), cuya investigación resulta útil para una crítica de la noción “eurocéntrica” del conocimiento (una forma de colonización), que no sólo valora la capacidad de verbalizar, la capacidad de leer y escribir, por encima de prácticas no-verbales, sino también usa sus propias categorías epistemológicas y lingüísticas como estrategias de control, de gobierno y de colonización, que a menudo erradican “otras” prácticas con violencia.

realiza dentro del contexto de otras escenificaciones. El conocer, entonces, está implicado en la economía o en los movimientos de respuesta, de intercambio y de declaración. Está continuamente atrapado en comunicar y en la comunicación de otros. Incluso cuando duerme, el cuerpo con alma comunica a través de cómo está acostado, da vueltas, gime, ronca o sencillamente permanece quieto. Comunica con respecto al otro, en respuesta al otro, como declaración al otro. No soy un centro monádico de mi conocer y de mi conocimiento; estoy inmerso en un intercambio transcorpóreo de conocimiento en el cual sentir es siempre simultáneamente sensibilidad [...] Estoy atrapado en un conocer interactivo que surge de micro actos de interpretación concernientes a aquello con lo que el cuerpo está en contacto y que se vuelven necesarios, inevitables, ya que estoy colocado dentro de intrincadas redes de comunicación (Ward, 2005: 95).

A través de prácticas alimentarias el cuerpo representa y desarrolla información de manera interactiva, y también nos da acceso a redes de conocimiento, a experiencias estéticas, y a una sabiduría que complementa la razón, mientras también “acelera la conciencia del ser físico mismo”, en el cual el sentido del gusto, subraya Korsmeyer, “nos lleva a las regiones más íntimas de estos fenómenos” (Korsmeyer, *op. cit.*: 10).

Conclusión

En este trabajo primero exploramos la relación entre *saber* y *sabor* tal cual se expresa en el mundo de la literatura, en la novela de Laura Esquivel. En esta evocativa historia de amor el saber se realiza a través del sabor y de la ingesta de alimentos, de forma tal que el llegar a conocer es llegar a amar en y a través de la práctica sensual de comer y beber (un acontecimiento cognitivo producto de esta práctica). La cognición que se logra al degustar y paladear alimentos y bebidas es extremadamente compleja. Estas complejidades fueron después investigadas desde algunas posiciones filosóficas, presentando diferentes aspectos de la intrincada relación entre el sujeto y el objeto de la cognición, y defendí la noción no-dualista del conocimiento encarnado, que se vuelve paradigmática en la experiencia sensualmente íntima del sentido del gusto. No obstante, también argumenté que no sólo el cuerpo y los sentidos, sino también las estructuras culturales-lingüísticas median el gusto y la cognición. Argumenté que la cognición ilumina tanto al mundo como al individuo

que degusta. Más aún, la experiencia de degustar a través de los actos de comer y beber, no sólo configura al individuo, sino que también es un constructo del mundo. El mundo y el uno mismo se reconfiguran entre sí en el conocimiento performativo que es la experiencia de degustar.

Bibliografía

- Barthes, Roland, “Toward a Psychosociology of Contemporary Food Consumption”, en *Food and Culture: A Reader*, Londres, Routledge, 2004.
- Bouldy, Rachel, *Just Looking: Consumer Culture in Dreiser, Gissing, and Zola*, Nueva York, Methuen, 1985.
- Cassell's Latin Dictionary, *Latin-English, English-Latin* (26 ed.), Londres, John Wiley and Sons, 1952.
- Classen, Constance, *Worlds of Sense: Exploring the Senses in History and Across Cultures*, Nueva York, Routledge, 1993.
- Counihan, Carole M., *The Anthropology of Food and Body: Gender, Meaning, and Power*, Londres, Routledge, 1999.
- Desmond, William, *Being and the Between*, Nueva York, State University of New York Press, 1995.
- Douglas, Mary, “Deciphering a Meal”, en *Daedalus*, invierno de 1972, pp. 69-70.
- Esquivel, Laura, *Como agua para chocolate: Novela de entregas mensuales con recetas, amores y remedios caseros*, México, Planeta, 2007.
- Ewen, S., *All Consuming Images: The Politics of Style in Contemporary Culture*, Nueva York, Basic Books, 1988.
- Goodman, Nelson, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill, 1968.
- _____, *Ways of Worldmaking*, Indianapolis, Hackett, 1978.
- Goody, Jack, *Cooking, Cuisine and Class*, Cambridge, Cambridge University Press, 1982.
- Heldke, Lisa M., “Foodmaking as a Thoughtful Practice”, en Deane W. Curtin y Lisa M. Heldke (eds.), *Cooking, Eating, Thinking: Transformative Philosophies of Food*, Bloomington, Indiana University Press, 1992.
- Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002.
- Marin, Louis, *Food for Thought*, Baltimore, John Hopkins University Press, 1989.
- Méndez Montoya, Ángel F., *The Theology of Food: Eating and the Eucharist*, Londres, John Wiley and Sons, 2009.
- Mignolo, Walter D., *The Darker Side of the Renaissance: Literacy, Territoriality, and Colonization*, Ann Arbor, University of Michigan Press, 2003.
- Suzuki, D.T., *Zen and Japanese Culture*, Princeton, Princeton University Press, 1970.
- Ward, Graham, *Christ and Culture*, Oxford, Blackwell, 2005.