

Lo crudo, lo cocido y lo podrido. De las estructuras mitológicas a las culinarias

Pedro Gómez García

Anthropologica. Revista de Etnopsicología y etnopsiquiatría. Barcelona, 2ª época, 1993, núm. 13-14: 91-111.

El universo es objeto de pensamiento por lo menos tanto como medio de satisfacer necesidades.

C. LÉVI-STRAUSS, *El pensamiento salvaje*: 13.

La tetralogía *Mitológicas* representa la gran experimentación del análisis estructural del mito, llevada a cabo con más de ochocientos mitos —aparte las variantes y otras alusiones— de los indios americanos, excluyendo deliberadamente las áreas de civilizaciones precolombinas (Mesoamérica, México y Perú). ¿Cuál es el trayecto recorrido y cuáles las metas alcanzadas? Simplemente no es posible dar resúmenes, ni siquiera esquemas, del desarrollo analítico de estos cuatro volúmenes. Habrá que contentarse con una descripción un tanto impresionista de ciertos puntos nodulares del desarrollo, como el punteado inconcluso de un perfil. Por lo demás, no conviene otra cosa a nuestro propósito.

Las *Mitológicas* no tratan tanto de narrar mitologías cuanto de exhumar las lógicas del mito, lo que ayuda a comprender cómo representan o conciben los indígenas el paso de la naturaleza a la cultura, un problema fundamental de la antropología.

El propio Lévi-Strauss señala que el punto de partida es azaroso y convencional: el mito bororo del desanidador de pájaros (el personaje que trae el fuego de cocina a la humanidad). Desde este mito de referencia se inicia el análisis y paulatinamente se van incorporando otros mitos, hilvanándolos en ciclos y cadenas cada vez más amplios, hasta construir los sistemas cuyas estructuras y leyes se indagaban. El análisis procede en espiral, puesto que el espacio mitológico es curvo, esférico: «la tierra de la mitología es redonda» (1967: 9). El objetivo final es probar «en el laboratorio» la existencia de una lógica de lo concreto, ya bosquejada en *El pensamiento salvaje*. En realidad, se demostrará polifacética: lógica de las cualidades sensibles, lógica de las formas, lógica de las proposiciones. Estas lógicas se distinguen teóricamente, pero fácticamente pertenecen a los mismos mitos; un sistema de vinculaciones se superpone a otro, sin abolirlo, al ampliar el campo de visión; no obstante, siempre es posible efectuar la operación inversa, «como el observador que cambia la lente de su microscopio para obtener mayor aumento, veríamos entonces resurgir la antigua red al tiempo que se restringiría el campo» (1967: 394).

Por lo demás, las dimensiones etnográficas, lógicas y semánticas, en que se mueve la argumentación, se muestran solidarias en cualquier etapa del desenvolvimiento.

La obra más señera y monumental del patriarca del estructuralismo antropológico, en su globalidad tetralógica, puede considerarse desde el ángulo del arte culinario. Es bien cierto que trata de los mitos, pero a través suya va elucidándose no sólo el alimento simbólico del espíritu, que ellos son, sino simultáneamente el uso de los alimentos del cuerpo, constituidos en uno de los códigos significativos de aquél; un código tan importante que llega a plasmarse en los mismos títulos dados a los tres primeros volúmenes: *Lo crudo y lo cocido*, *De la miel a las cenizas*, *El origen de las maneras de mesa*.

Repararé sumariamente el itinerario seguido por cada uno de estos volúmenes, antes de presentar con más detalle el análisis del orden culinario.

Lo crudo y lo cocido

Al analizar mitos indios de la América tropical, en *Mitológicas I*, en el aspecto semántico, se descubre una línea que vertebrata estos mitos en torno al tema de la *cocina*. Versan sobre la ausencia o la presencia de la cocina, simbolizadas respectivamente por *lo crudo* y *lo cocido*. Éstos se conciben como estados estáticos. Y, como ya hemos visto, vienen a delimitar el triángulo culinario «desde dentro». Pluralidad de mitos se organizan y concatenan desde esta perspectiva: mitos sobre el origen de la cocina, ya sea en su versión derecha —sobre el origen del fuego—, ya en su versión invertida —sobre el origen del agua—; mitos sobre el origen de la carne, y sobre el origen de los atuendos o los bienes culturales. No son más que los primeros ciclos y temas, con los que a continuación se enlazan otros y otros...

El punto de convergencia es que todos se fundan en rasgos de la sensibilidad, por lo que las codificaciones se atienen a los cinco códigos sensoriales: visual, auditivo, olfativo, gustativo, táctil. Los mitos proceden aplicando simultáneamente varios de estos códigos, normalmente para transmitir un mismo mensaje. Si alguno ocupa una posición privilegiada, en este contexto, es el que se refiere a la alimentación, es decir, el código gustativo. Las principales oposiciones manejadas son: crudo/cocido, seco/húmedo, fresco/podrido, entero/troceado, liso/grumoso, inerte/bullente, silencioso/ruidoso, diatónico/cromático, etc.

En el aspecto formal, estos mitos están contruidos sobre la base de una *lógica de las cualidades sensibles* (Lévi-Strauss 1964: 11; 238), que utiliza «oposiciones entre cualidades sensibles, promovidas así a una verdadera existencia lógica» (p. 166).

Entre los sistemas de oposiciones pertinentes se aprecia siempre un claro isomorfismo. Generalmente, los mitos analizados en este primer volumen se definen en términos de espacio absoluto, en un eje vertical; arriba/abajo, cielo/tierra, sol/humanidad. La lógica de las cualidades sensibles trabaja con *relaciones entre términos* espaciales.

De la miel a las cenizas

El segundo volumen de *Mitológicas* continúa analizando mitos indios de América del Sur. Introduce cerca de doscientos mitos nuevos y completa algunos estudiados en el tomo anterior. En el aspecto semántico, la temática se refiere a las *inmediaciones de la cocina* (Lévi-Strauss 1967: 15), significadas por *la miel* y *el tabaco* (al que aluden «las cenizas» del título). Aquí se delimita el triángulo culinario «desde fuera». La miel es lo «menos que crudo», por lo que pertenece a lo infraculinario; mientras que el tabaco es «más que cocido», es decir, metaculinario. Además, la miel y el tabaco representan desequilibrios dinámicos: el primero señala el descenso o regresión de la cultura hacia la naturaleza, y el segundo, el ascenso hacia lo sobrenatural.

Los temas míticos se van interconexionando unos con otros; mitos sobre el origen del tabaco y sobre el origen de la fiesta de la miel se integran en el cuadro ya delineado, constituyendo un *metasistema* (cfr. Lévi-Strauss 1967: 26). Mitos que anteriormente aparecieron del derecho, ahora aparecen del revés desde el nuevo enfoque. Al avanzar en el recorrido, se llega a constatar la «curvatura del espacio mitológico» (1967: 390-391).

Los mitos van estableciendo correspondencias simultáneas entre varios códigos: astronómico (unión cielo-tierra), sociológico (unión sexual), alimentario (inmediaciones de la cocina), y acústico, que hace de mediador entre los demás. Algunas oposiciones pertinentes de frecuente aparición son éstas: vacío/lleño, continente/contenido, interno/externo, incluido/excluido, ruido continuo/discontinuo, ruido modulado/no modulado, conducta lingüística/no lingüística, etc. En cuanto al aspecto formal, se reconstruye una lógica aún más fundamental que la de las cualidades sensoriales: la *lógica de las formas*.

Los mitos de este segundo volumen se definen no en términos de espacio absoluto, sino en términos de tiempo relativo, sobre un eje horizontal: aquí/allí, próximo/lejano, endógamo/exógamo. Esta lógica de las formas opera también con *relaciones entre términos*, pero entre términos referentes a la temporalidad.

El origen de las maneras de mesa

Aunque la traducción del título del tercer volumen de *Mitológicas* no es muy afortunada, está claro que no se trata de la carpintería sino que se refiere a los «modales» en la mesa, a la urbanidad en el comer. Lévi-Strauss prosigue incorporando al análisis mitos suramericanos, pero llega un momento en que comienza a insertar ciertos mitos norteamericanos, a fin de completar un bucle o ciclo mítico suramericano. Pese a ser inversos, esos mitos de América del Norte encajan en la misma cadena y aportan idéntica significación. El aspecto semántico hace aquí referencia a *los contornos de la cocina* (Lévi-Strauss 1968: 408-409), en los que se sitúa, del lado natural, la digestión, y del lado cultural, las recetas gastronómicas y los

buenos modales en la mesa. La digestión es una elaboración natural de alimentos culturalmente tratados. Las recetas implican una elaboración cultural de sustancias naturales. Y los modales en la mesa semejan una elaboración de segundo grado que determina la manera de consumir. En el tercer tomo, las categorías capitales son las de *continuo* y *discontinuo*.

La temática de todo el volumen concierne a las representaciones míticas de la periodicidad: mitos del origen de los peces y la pesca se transforman en mitos sobre la alternancia regular del día y la noche, simbolizada por el viaje en piragua que realizan el Sol y la Luna. El avance de estos mitos se efectúa en varios frentes, totalizando varios códigos: astronómico, geográfico, anatómico, sociológico, ético (1968: 139; 161). Luego, se engazarán nuevos mitos y nuevos códigos. Tras haber comenzado por una «mitología de las fluxiones», como interpretación de las oscilaciones periódicas (día/noche, río arriba/río abajo, flujo/reflujo, congelación/deshielo, crecida/decrecida, digestión/excreción, etcétera), el libro va a desembocar en una *moral* imbricada en los mitos. Una moral, unos modales y reglas de comportamiento que respetan el orden del mundo en vez de atentar contra él, como hace nuestra moral civilizada.

La mitología de este volumen, en el aspecto formal, esboza una *lógica de las proposiciones*, la cual opera con elementos que no son ya términos sino relaciones u oposiciones entre términos. Es decir, trabaja con *relaciones entre relaciones* (cfr. Lévi-Strauss 1968: 7; 159). Por ejemplo: sol de verano/sol de invierno, sol desmesurado/sol medido, astro diurno/astro nocturno. De modo que relaciones ya dadas en el espacio explicitan, a su vez, relaciones con el tiempo. En otras palabras, «la conjunción, la disyunción y la mediación (...) permanecen sin duda definibles a título de relaciones, pero al tiempo se convierten en términos de una combinatoria de orden más elevado que la otra, y donde puede descubrirse inclusive el arranque de una verdadera lógica de las proposiciones, que desenvuelve la lógica de las formas que el segundo volumen sacó a la luz, y que ya por su cuenta iba más allá de la lógica de las cualidades sensibles a la que fue consagrado el primer volumen» (1968: 408).

El hombre desnudo

Mitológicas IV amplía la indagación a los mitos de los indios de las llanuras de América del Norte, con la esperanza de verificar que, por muy disperso que se encuentre, un sistema mitológico es siempre una totalidad cerrada; "el cuarto volumen no es sólo la continuación de los otros, sino que debe recoger y anudar los cabos que han quedado sueltos a todo lo largo de la exposición» (Lévi-Strauss 1971: 20).

En América septentrional, existen mitos equivalentes a los de la América tropical —si bien transformados por el cambio infraestructural—. Son mitos idénticos, pero muestran una significación inversa; por ejemplo, «resulta que los mismos mitos que sirven a los indios del Brasil central para fundar el origen de la cocina, sirven a los de la cuenca del río Columbia para fundar el origen de los intercambios comerciales» (1971:

256). Allí se redescubre el que se eligió como mito de referencia, el mito del desanidador de pájaros, que goza de difusión panamericana y que desempeña, estructuralmente, el papel de bisagra en la articulación de otros ciclos. La significación, no obstante, es dispar. Emplea pluralidad de códigos: cósmico, meteorológico, zoológico, botánico, técnico, económico, sexual, social, etcétera; pero, sobre todos ellos, dominan las nociones de compartición, intercambio y transacción. Su combinación da lugar a una «tipología de las modalidades que la vida de relación es capaz de revestir (...). Cada mito a su manera hace la teoría de un estilo de existencia» (1971: 290), con lo que a los códigos los sustituye un lenguaje de las *modalidades de existencia*. Son éstas: a) «cada uno para sí» = ni se intercambia ni se comparte; b) «toma y daca» = se intercambia sin compartir; c) «a medias» = se comparte sin intercambiar; d) «cada uno para todos» = compartir e intercambiar se confunden. Estos modos de relación tendrían su réplica en el mundo de la comida y la bebida.

La inversión semántica operada lleva a postular una relación de congruencia —con respecto al primer volumen— entre lo desnudo y lo crudo. De ahí el título del libro.

En el plano formal o lógico, este último volumen de la tetralogía ofrece una sorprendente demostración de las tesis sustentadas. Desde los mitos del Sur se hacen previsibles de antemano las relaciones y papeles que se verifican en los del Norte, por medio de métodos hipotético-deductivos y basándose en la dialéctica generativa detectada bajo el campo mítico. Hasta el punto de que es posible predecir «propiedades aún desconocidas de lo real» (1971: 138). «En repetidas ocasiones se ha podido constatar que si existe en la América tropical un mito B que transforma un mito A, y un mito C que transforma también B, basta que exista, en esa región septentrional al oeste de las Rocosas, un mito A', homólogo de A, para que se pueda deducir primero y verificar después que este mito A' implica B' que lo transforma de la misma manera que, en el otro hemisferio, B transformaba A. El mismo fenómeno se repite con C y C', y a veces se puede proseguir adelante» (1971: 452). Para que la hipótesis se verifique es necesario que corresponda en alguna parte a un «objeto real». Ahora bien, este objeto real no se puede reducir a un «esquema inconsciente, generador aquí y allá de los mismos fenómenos» (eso no sería verificación), sino que determinados mitos han de conferir una existencia concreta a la hipótesis. Es justamente lo que ocurre en la región de América del Norte a la que condujo la marcha de la investigación: «tales mitos existen y permiten esa demostración». Entre los klamath-modoc, se conserva un conjunto mítico que puede calificarse de *microcosmos mitológico*, «donde se condensan todos los grandes temas abordados desde el comienzo de nuestra encuesta», constituyendo un «modelo reducido», muy adecuado para decantar su «fórmula quintaesenciada» (1971: 508-509). Las postulaciones obtenidas en los precedentes volúmenes por vía hipotético-deductiva se confirman ahora empíricamente.

De esta manera se clausura «un vasto sistema cuyos elementos invariantes pueden siempre representarse en forma de un combate entre el cielo y la tierra por la conquista del fuego» (1971: 540), uno de cuyos avatares es el fuego de cocina, que abre la puerta a la cultura. Dos constantes se mantienen, igualmente, una de orden sociológico y otra de orden cosmológico. Pertenecientes a este sistema continental, los mitos norteamericanos se muestran en relación simétrica e inversa respecto a los del Sur. Les basta realizar una serie de transformaciones para interconvertirse, tal como se comprueba de hecho en otros tantos grupos indígenas que encarnan el juego completo de las permutaciones: yuxtaposición de contrarios, retorcimiento, desdoblamiento vertical, desdoblamiento lateral, síntesis...

La mitología de ambas Américas llega, finalmente, a conjuntarse, convergen las perspectivas y se precipita el ritmo, todo dentro de un cuadro coherente, en cuyo interior los más mínimos detalles encuentran su significación y su función. La multiplicidad de mitos aparentemente dispersos se resuelve en la unidad profunda y estructurada de *un único mito*, en un paradigma mítico común a los dos hemisferios. Más adelante prosiguen los análisis mitológicos en otras obras, menos voluminosas (cf. Lévi-Strauss 1975, 1985, 1991), donde todavía pueden percibirse los ecos del registro culinario.

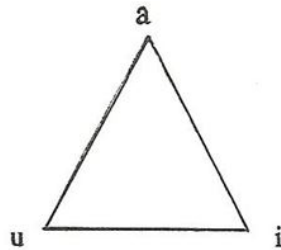
El triángulo culinario

No se trata ya de que algunos mitos hagan referencia al origen del fuego o de la cocina o de sus artilugios, sino de que el mismo método aplicado a la mitología puede dar cuenta del arte culinario. La cocina de la deducción, en *Mitológicas*, va de la mano con la deducción de la cocina. El análisis del sistema culinario había sido avanzado por Lévi-Strauss en un artículo titulado *El triángulo culinario* (1965), esbozo previo cuya redacción retocada quedó luego incorporada al tercer volumen, bajo el epígrafe de «Breve tratado de etnología culinaria» (1968: 416-432). De hecho viene a ser una condensación mejor articulada de numerosos análisis puntuales esparcidos a lo largo de la obra desde diversas perspectivas.

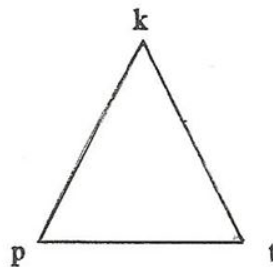
Considera que entre los posibles objetos del análisis estructural se encuentra la cocina, en cuanto subsistema concreto de la totalidad social, en el que se descubrirán ciertas propiedades formales comunes, que tal vez presenten entre sí homologías o relaciones dialécticas, a cuyo través se comprenderán determinadas diferencias entre sociedades y su evolución a lo largo del tiempo. Los elementos constitutivos del sistema culinario podrían denominarse *gustemas*, «que están organizados de acuerdo con ciertas estructuras de oposición y de correlación» (Lévi-Strauss 1958: 79). En consecuencia, una serie de oposiciones pertinentes sirve para distinguir, por ejemplo, la cocina nacional francesa e inglesa: la distinción otorgada a los alimentos de origen *endógeno/exógeno*; a los platos de carácter *central/periférico* en la comida; y al contraste entre los preparados de sabor *marcado/no marcado*. La cocina inglesa da importancia positiva a las dos primeras oposiciones y no a la tercera; mientras que la cocina

francesa resta significación a las dos primeras y la confiere a gustemas fuertemente marcados en todos sus platos. Para dar cuenta de otros casos, habría que introducir otras oposiciones características de sus estructuras respectivas: así, entre *agrio/dulce* para la cocina china, o entre *asado/hervido* para la cocina rural del interior de Brasil, etc. A los modos de preparación se añaden además normas de compatibilidad e incompatibilidad, sincrónica o diacrónica, entre tipos de alimentos o bebidas.

En *El triángulo culinario*, plantea Lévi-Strauss la posibilidad de transferir al estudio de la cocina los mismos principios metodológicos que sirven para establecer, en el dominio fonológico, el «triángulo vocálico»:

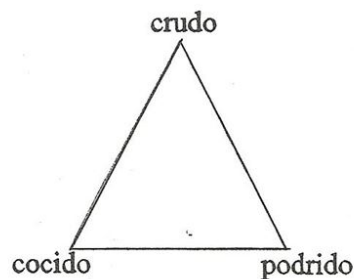


y el «triángulo consonántico»:



según los analiza Roman Jakobson.

Pues tanto la lengua como el cocinado son actividades humanas inherentes a toda sociedad. La transferencia consiste en formular la *hipótesis* de que, tras los diversos modos de cocinar, hay un sistema dentro del cual se postula un «campo semántico triangular» cuyos vértices serían: lo crudo, lo cocido, lo podrido. Así:



Estas tres categorías del triángulo culinario resultan, en principio, puramente formales, vacías. Representan los tres estados básicos en que puede consumirse un alimento, pero todavía no dicen nada de la cocina concreta de ninguna sociedad. Eso habrá que resolverlo mediante una labor etnográfica, puesto que el contenido concreto implicado bajo cada una de tales categorías varía de una sociedad a otra. Pero ya en este primer esquema formal encontramos oposiciones y relaciones. Está en juego una doble oposición: entre elaborado y no elaborado; entre cultura y naturaleza. El alimento crudo es «no elaborado», mientras que el cocinado y el podrido son «elaborados». Y por su parte, el alimento cocinado se debe a una transformación «cultural» de lo crudo, mientras que el alimento podrido se debe a una transformación «natural».

Una vez sentada la hipótesis que delimita el campo semántico exteriormente, es necesaria una delimitación interna de los contenidos variables que cada sociedad entiende por «crudo», «cocido» y «podrido», lo que a su vez puede servir para expresar oposiciones de naturaleza cosmológica o sociológica. En *Lo crudo y lo cocido*, se fija el «triángulo culinario» como marco general. En *De la miel a las cenizas*, se considera el triángulo no ya desde dentro sino en relación con los alrededores, donde se encuentran oposiciones análogas: lo «más que crudo» (la miel) y lo «más que cocido» (el tabaco). Dejando por fin el punto de vista formal, en *El origen de las maneras de mesa* se abordan distintas modalidades prácticas de lo cocido (en el sentido de *lo cocinado*), como son lo asado, lo hervido y lo ahumado, que acabarán inscribiéndose en el triángulo hipotético en forma de sistema bien estructurado:



La clave de lo cocinado reside en el fuego actuando sobre los alimentos; aunque el contacto entre uno y otros puede estar mediatizado, o no, por artefactos, elementos, distancias y un tiempo más o menos dilatado, aplicando procedimientos que van de lo más simple a lo más complejo; sin olvidar las implicaciones polifacéticas con los demás aspectos de la vida social. El análisis de cada una de las modalidades de lo cocinado lo prueba Lévi-Strauss con una enumeración de testimonios etnográficos indígenas, aduciendo también con cierta frecuencia datos de culturas antiguas, medievales o modernas que vienen a corroborar su planteamiento. Así pues, dentro del triángulo culinario formal e hipotético se inscribe un triángulo de recetas simples cuyo contenido queda atestiguado documentalmente.

Baste con una alineación de los rasgos diferenciales que permitirá fácilmente recomponer las oposiciones binarias en torno a cada eje semántico. Las oposiciones

matrices son: 1ª) Lo asado / lo hervido. 2ª) Lo asado / lo ahumado. 3ª) Lo hervido / lo ahumado.

El significado concreto de cada una de esas modalidades de cocinado lo determina el conjunto de las relaciones de equivalencia y los contrastes definidores del contenido semántico de cada categoría. En palabras de nuestro autor: «Ahumado y hervido se oponen en cuanto a la naturaleza del elemento interpuesto entre el fuego y el alimento, ora el aire, ora el agua. Ahumado y asado se oponen por el lugar más o menos grande concedido al elemento aire; asado y hervido, por la presencia o ausencia de agua» (Lévi-Strauss 1968: 427).

*1ª. Relaciones entre lo **asado** y lo **hervido**:*

Todo lo cocinado supone el empleo de fuego. Lo asado difiere de lo hervido en que éste último requiere un recipiente y agua, como mediación cultural. La técnica del asado es más rústica, apareció antes, se halla más cerca de la naturaleza, es más afín con lo crudo, resulta menos elaborado, a diferencia de lo hervido, más elaborado y similar a lo podrido. Otros contrastes (que en otras culturas pueden darse invertidos) asocian, en diferentes ejes, lo asado con lo cocinado fuera, lo convexo, la exococina (para invitados), la distensión de vínculos sociales, el medio natural, el cocinero masculino, la violencia, la desmesura, la inspiración fulgurante; y correlativamente asocian lo hervido con lo cocinado dentro, lo cóncavo, la endococina (para los de casa), el estrechamiento de vínculos sociales, el poblado, la cocinera femenina, la serenidad, la medida, el saber pacientemente logrado. Estas relaciones articuladas en torno a diversos ejes pueden compendiarse así:

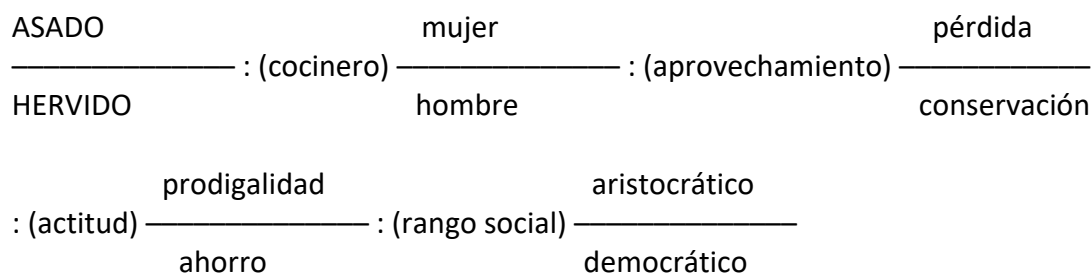


3º. Relaciones entre lo **hervido** y lo **ahumado**:

De manera semejante se estructuran las correlaciones y oposiciones entre lo hervido y lo ahumado, cuyos rasgos ya he señalado:



Esta aproximación analítica no es obstáculo para que, más allá de los sistemas donde se verifican estas estructuras, se encuentren otros, sin duda emparentados con ellos, en los que algunas de las relaciones aparecen invertidas. Por ejemplo, en caso de que el sexo de quien asa las carnes no sea masculino sino femenino, mientras que sean los hombres quienes hacen hervir los alimentos. Se trata de lo que Lévi-Strauss llama *sistemas aberrantes*. En ellos, la inversión de las relaciones no significa más que una leve transformación de la misma serie, pues lo que ocurre es que las oposiciones reaparecen en otros ejes y sobre otros planos:



muerte
 : (referencia cósmica) —————
 vida

Por lo demás, ésta es la ley de toda transformación estructural: «Aun cuando la estructura cambia o se enriquece para superar un desequilibrio, nunca es sino al precio de un nuevo desequilibrio que se revela en otro plano» (Lévi-Strauss 1968: 427). Toda estructura es constitutivamente disimétrica, lo que le permite engendrar otras nuevas en el intento por salvar esa disimetría ineluctable.

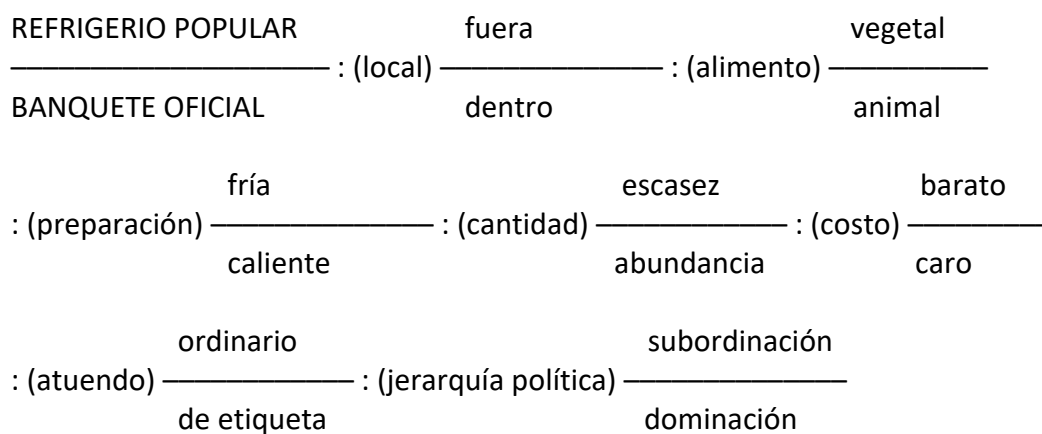
Lévi-Strauss añade algunas observaciones imprescindibles para lo que pudiera ser una extensión del análisis de la cocina a escala universal, sabiendo que sólo es constante el armazón formal y no el contenido. En primer lugar, sería una ingenuidad pretender que todos los sistemas de preparados se reducen al modelo expuesto. No es más que un caso particular: «el esquema no ilustra sino una transformación entre otras, en un conjunto infinitamente complejo y del cuál sin duda nunca se podrá encontrar más que fragmentos» (1968: 428). En segundo lugar, el análisis lo más completo posible del mismo sistema exigiría considerar aún cantidad de dimensiones suplementarias. En tercer lugar, habría que generalizar el análisis, ampliándolo a otros sistemas culinarios, lo que supondría la introducción de nuevos tipos de *recetas* y juntamente la transformación del modelo. Caben nuevas categorías como el secado, la conserva, la parrilla, la cocción al vapor (sin agua), o la fritura. Ésta última proporciona un tercer elemento, junto al agua y el aire, el del aceite (muy raro en la América indígena). Con lo frito, «el triángulo de las recetas lo sustituiremos por un tetraedro» (1968: 431). Entonces, entre lo hervido y lo frito surge lo cocido en estofado; entre lo ahumado y lo frito, lo asado al horno; entre lo asado y lo frito, a la plancha.



Podría complejificarse aún más el modelo con la distinción entre alimento *animal* y *vegetal*, entre *carne* y *pescado*; o agregando las combinaciones pertinentes de los diversos *condimentos* con cada tipo de alimento. Por último, habría que integrar también lo referente al orden y los modos de presentación de la comida y los gestos que acompañan su consumición, como reglas de *urbanidad*. Todos esos contrastes establecen conexiones con otros que se traducen entre sí. Porque la función de la cocina nunca es meramente alimenticia. Por encima de la nutrición, y a su través, se connotan y codifican diferencias sociológicas, económicas, políticas, estéticas, morales, religiosas. De manera que «puede esperarse descubrir, en cada caso particular, de qué

forma la cocina de una sociedad es un lenguaje al que traduce inconscientemente su estructura, a menos que, sin saberlo ni más ni menos, no se resigne a desvelar sus contradicciones» (1968: 432). Pero ya descubra la realidad o la transforme encubriéndola, la cocina siempre es significativa, pues ocupa un lugar esencial en la filosofía indígena —si es que no en toda sociedad humana—. Desde el punto de vista semántico, es la cocina, así como sus inmediaciones y sus contornos, el tema central: representación del tránsito de la naturaleza a la cultura, cuya lógica interna ayuda a desentrañar.

Las comidas especiales festivas de nuestra propia sociedad, en sí mismas o en contraste con la comida cotidiana, pueden ofrecernos un inmenso campo de análisis. Por dar sólo un brevísimo apunte, recuerdo cómo me llamó la atención, hace varios años, en la festividad de San Cecilio (el día 1 de febrero), copatrón de Granada, la discriminatoria comida pública ofrecida por el ayuntamiento de la ciudad. A la muchedumbre de gente que había acudido a la basílica del Sacromonte, donde tiene su sepultura el santo, se les repartieron, en una explanada del monte próxima al templo, habas verdes recién cortadas y pequeñas tortas de harina (llamadas saladillas), tiradas a voleo, y tan contadas que ni siquiera hubo para todos. Poco después, la corporación municipal y sus invitados de honor celebraron el banquete oficial, en un restaurante de lujo, donde les sirvieron suculentas viandas... Tal desdoblamiento de la comida pública, festiva y financiada por el municipio se presta al análisis de una serie de oposiciones, expresivas de toda una mentalidad:



Verdaderamente el código culinario sirve para expresar múltiples significados; no se trata sólo de nutrir el cuerpo ni de un conjunto de técnicas para la preparación de alimentos. Las mismas técnicas están ya sobrecargadas de sentido social, y la nutrición celular resulta indisociable de la satisfacción espiritual y emocional. Como nivel de emergencia de la cultura y vía de humanización, la cocina introduce un orden en el universo: imponiendo sistemas de elaboración a los alimentos naturales, codificando texturas, sabores y olores, y cifrando con ellos mensajes socioculturales de toda índole. El olfato obedece a una estereoquímica de los olores para cuya captación está preconfigurado. El gusto parte de cuatro sensaciones primarias (dulce, salado, agrio, amargo) radicadas en zonas precisas de la lengua. Más aún: «La química moderna

reduce la variedad de los sabores y de los perfumes a cinco elementos diversamente combinados: carbono, hidrógeno, oxígeno, azufre y nitrógeno. Trazando tablas de presencia y ausencia, estimando dosificaciones y umbrales, llega a darnos cuenta y razón de diferencias y semejanzas entre cualidades que antaño habría expulsado fuera de su dominio» (1962b: 28-29). El empirismo y el racionalismo andaban igualmente errados en su rechazo de las cualidades «secundarias». Aquí tampoco existe escisión entre lo sensible y lo inteligible. El pensamiento simbólico, que se ejerce a través de códigos sensoriales, es el que está operando en el sistema culinario, desde el principio, guiado por una «lógica de la sensación». Durante milenios ha acertado tanto a combinar los alimentos como a tejer la organización social, respectivamente más acá y más allá de la digestión.

Bueno para comer y bueno para pensar

El célebre antropólogo norteamericano Marvin Harris, en un libro que lleva el beligerante título *Bueno para comer*, propugna esta tesis materialista cultural, concerniente a los alimentos:

"Sostengo que el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva" (Harris 1985: 13).

Llamo beligerante al título porque es una antífrasis de la máxima lévi-straussiana «bueno para pensar», referida a las especies vivas escogidas por muchas sociedades como epónimas de sus clanes totémicos, y cuya validez extiende también a las preferencias dietéticas. En efecto, Lévi-Strauss escribía en *El totemismo en la actualidad*:

"Los animales del totemismo dejan de ser, sólomente o sobre todo, criaturas temidas, admiradas o codiciadas: su realidad sensible deja traslucir nociones y relaciones concebidas por el pensamiento reflexivo a partir de los datos de la observación. Por último, se comprende que las especies naturales no sean elegidas por «buenas para comer» sino por «buenas para pensar»" (1962a: 131).

Para Marvin Harris, los alimentos preferidos lo son ante todo por ser buenos para comer, y éstos serían los que presentan una relación de costos y beneficios más favorable desde un punto de vista práctico. Por lo cual, según él, los hábitos alimentarios no hay que verlos como «dominados por símbolos arbitrarios», sino que debemos indagar las causas y consecuencias prácticas, su «aspecto nutritivo» y su «aspecto lucrativo»: «Sólo entonces seremos verdaderamente capaces de conocer su aspecto cogitativo» (Harris 1985: 273).

Como en tantas ocasiones, la impugnación harrisiana distorsiona la visión del antagonista, en provecho de las excelencias de la propia estrategia (dándonos a veces la impresión de que no haberse enterado de lo que el otro quería decir). Prescindamos ahora del desplazamiento de acento desde los animales como totémicos a su consideración como alimentos —pues podría salvarse la conexión por el hecho de que las especies totémicas estén sujetas a prescripciones o proscripciones alimentarias—. Sostener que los alimentos son «buenos para comer» resulta pura tautología. De lo contrario, la salud de la población se resentiría gravemente y no serían tenidos por tales alimentos. Lo que quiere subrayarse, más bien, es que la selección alimentaria particular de cada sistema culinario está adaptada a las condiciones sociales y medioambientales

"Las diversas cocinas representan sobre todo soluciones prácticas al problema de suministrar los nutrientes esenciales a poblaciones en condiciones naturales y culturales determinadas. Las variaciones aparentemente arbitrarias de los componentes de las tradiciones culinarias tienen causas alimentarias, ecológicas o económicas" (Harris 1989: 157)

En esta referencia fáctica al contexto etnográfico podemos coincidir en buena medida. No será Lévi-Strauss quien discrepe del «indiscutible primado de las infraestructuras» (1962*b*: 193). Pero hay que entender cómo cada nivel de la cultura, incluidos los superestructurales, posee su propia especificidad y relativa autonomía, de manera que hay «dos clases de determinismo» actuando a la vez en la vida social:

"A cada construcción ideológica subyacen otras en el tiempo, remitiendo cada una de ellas a la anterior, si no hasta el infinito, al menos hasta aquel estadio ficticio, cientos de miles de años atrás, en que una humanidad incipiente inventó y llegó a expresar la primera ideología. Pero es igualmente cierto que, en cada estadio de ese proceso complejo, cada construcción ideológica aparece como curvada y, por así decirlo, atraída y entretejida en las condiciones tecnoeconómicas" (Lévi-Strauss 1972: 13).

La cuestión estriba en no aferrarse unilateralmente al «determinismo infraestructural», sino tratar de averiguar el modo como se configuran las soluciones adaptativas, lo que supone siempre un amplio conocimiento de las condiciones reales y de las propiedades —no sólo nutritivas— de los alimentos. La función práctica de satisfacción de necesidades va precedida por un gusto por el conocimiento, por un interés intelectual. Las especies animales o vegetales «se las declara útiles o interesantes porque primero se las conoce», y la elaboración ulterior de que son objeto agrega todavía un plus de conocimientos. En lo que al orden culinario atañe, no podemos dudar que depende de los alimentos disponibles, pero sin olvidar que está constituido como tal por los modos de aderezo y cocción, junto a las normas sociales que regulan comidas y bebidas en cada circunstancia particular, cuya sistematicidad

estructural se impone a los alimentos, pero de ninguna manera se extrae de ellos, por mucho que se trabaje con el material de sus cualidades sensibles.

La interpretación de Harris propende a cometer el mismo exceso empirista del que Lévi-Strauss acusaba a Malinowski, quien «pretendió que el interés por las plantas y los animales totémicos no se lo inspiraban a los primitivos más que las quejas de su estómago» (1962a: 14). Para obviar este enfoque miope habría que completar la afirmación harrisiana de que las antiguas costumbres culinarias «seleccionadas culturalmente, contienen un núcleo de sabiduría colectiva ecológicamente acertada, económicamente eficaz y alimentariamente segura» (Harris 1989: 159), añadiendo que esa sabiduría cumple tales funciones gracias a que está simbólicamente estructurada. Es el pensamiento simbólico o mítico el que está operando en la codificación de cada tradición culinaria, como un nivel particular de los muchos que integran la cultura. La cocina, supeditada al conocimiento de los alimentos y al dominio del fuego, que separan definitivamente al hombre de la naturaleza animal, surge en el momento en que se introduce el código culinario, de índole privativamente cultural.

De las potencialidades prácticas existentes con vistas a la alimentación, descontadas las que resultarían infraestructuralmente inviables, el sistema culinario selecciona tan sólo algunas y las constituye en «gustemas» organizados, donde el valor empírico va unido al valor estético y la coherencia intelectual del simbolismo. El hecho de que, simultáneamente, el arte culinario satisfaga las necesidades nutritivas del organismo humano no debe sorprendernos, si tenemos en cuenta la tesis sostenida desde *El pensamiento salvaje* hasta *Historia de Lince*, la cual defiende la existencia de una verdadera vía de conocimiento basada en la observación de las cualidades sensibles y su lógica concreta, que no raramente alcanza resultados equiparables a los de la ciencia moderna. La clave está en que las técnicas culinarias ponen de manifiesto «una homología formal e íntima entre la infraestructura y la ideología» (Lévi-Strauss 1971: 563), como queda demostrado al final de *Mitológicas*.

Al fin y al cabo, todos concordaremos en que el recinto de la cocina nunca es un laboratorio de química orgánica, y en que los grandes cocineros, lo mismo que los buenos catadores de vino, no disponen de otro analizador que su personal olfato y paladar. Y a pesar de ello no puede ser suplido su arte. Ese refinado saber que atesoran radica totalmente en la mencionada lógica de las cualidades sensibles, cuya eficacia práctica en el campo gastronómico, hoy por hoy, no podrá disputar, a fuer de precisión científica, ningún analista químico.

Bibliografía

BOLENS, LUCIE

1990 *La cocina andaluza, un arte de vivir. Siglos XI-XIII*. Madrid, Arguval, 1992.

CRUZ CRUZ, JUAN

1991 *Alimentación y cultura. Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona.

DELGADO, CARLOS

1985 *Diccionario de gastronomía*. Madrid, Alianza, 1991 (2ª).

GRANDE COVIÁN, FRANCISCO

1981 *Alimentación y nutrición*. Barcelona, Salvat.

HARRIS, MARVIN

1974 *Vacas, cerdos, guerras y brujas. Los enigmas de la cultura*. Madrid, Alianza, 1980.

1985 *Bueno para comer*. Madrid, Alianza, 1989.

1989 *Nuestra especie*. Madrid, Alianza, 1991.

LÉVI-STRAUSS, CLAUDE

1949 *Las estructuras elementales del parentesco*. Buenos Aires, Paidós, 1969.

1955 *Tristes trópicos*. Buenos Aires, EUDEBA, 1968.

1958 *Antropología estructural [I]*. Buenos Aires, EUDEBA, 1968.

1962a *El totemismo en la actualidad*. México, FCE, 1965.

1962b *El pensamiento salvaje*. México, FCE, 1968.

1964 *Mitológicas I: Lo crudo y lo cocido*. México, FCE, 1968.

1965 «Le triangle culinaire», *L'Arc*, nº 26.

1967 *Mitológicas II: De la miel a las cenizas*. México, FCE, 1972.

1968 *Mitológicas III: El origen de las maneras de mesa*. México, Siglo XXI, 1970.

1971 *Mitológicas IV: El hombre desnudo*. México, Siglo XXI, 1976.

1972 *Estructuralismo y ecología*. Barcelona, Anagrama, 1974.

1973 *Antropología estructural [II]. Mito, sociedad, humanidades*. México, Siglo XXI, 1979.

1975 *La vía de las máscaras*. México, Siglo XXI, 1981.

1983 *La mirada distante*. Barcelona, Argos Vergara, 1984.

1984 *Palabra dada*. Madrid, Espasa Calpe, 1984.

1985 *La alfarera celosa*. Barcelona, Paidós, 1986.

1988 *De cerca y de lejos*. Madrid, Alianza, 1990.

1991 *Historia de Lince*. Barcelona, Anagrama, 1992.

MALINOWSKI, BRONISLAW

1925 *Magia, ciencia, religión*. Barcelona, Ariel, 1976.

MARCH, LOURDES

1988 *La cocina mediterránea*. Madrid, Alianza.

MARTÍNEZ LLOPIS, MANUEL M.

1989 *Historia de la gastronomía española*. Madrid, Alianza.

RITCHIE, CARSON I. A.

1986 *Comida y civilización. De cómo los gustos alimenticios han modificado la historia*. Madrid, Alianza, 1987.

TOUSSAINT-SAMAT, MAGUELONNE

1987 *Historia natural y moral de los alimentos, 1-9*. Madrid, Alianza, 1991.