

Reseñas de publicaciones

Cocina, Cuisine y Clase: estudio de sociología comparada.

Jack Goody. México: Gedisa. 1995.
ISBN 87-7432-549-8

Maximiliano Korstanje

mkorst@palermo.edu

Departamento de Ciencias Económicas, Universidad de Palermo (Argentina)

Aun cuando publicado por primera vez en lengua española en 1995, la obra de referencia se presenta como una de las más compactas e ilustrativas en temas relacionados con el estudio de la gastronomía, la producción económica y la estructuración de clases sociales que se ha escrito hasta el momento. Lamentablemente, pocos investigadores dedicados al estudio científico de la gastronomía y el turismo, tienen conocimiento de esta obra, hecho que por su importancia nos ha llevado a su revisión académica.

El capítulo introductorio se presenta compacto, versado en torno a una discusión metodológica acerca de la división y alcances de la antropología (y la sociología) en los estudios del alimento en las diferentes sociedades, a la vez que Goody subraya –una y otra vez– la necesidad de una antropología o sociología comparada cuyo foco de estudio sea la alimentación, el consumo y la estructuración de clases. Una rápida revisión crítica de los enfoques estructuralistas y funcionalistas a cargo de Lévi-Strauss y Audrey Richards en relación al rol del alimento en los grupos tribales, lleva a Goody a presentar un novedoso modelo de análisis que distingue cinco fases en la producción, elaboración y consumo del alimento.

En su capítulo segundo, básicamente, Goody crítica a los funcionalistas una exagerada tendencia en sustituir a la alimentación como proceso social por un código cuya función se encuentra arraigada a la cohesión social. Su contrapartida, el estructuralismo es necesariamente criticado por lo contrario; Lévi-Strauss considera que la alimentación puede ser estudiada en tres partes, a) lo crudo, lo cual se refiere a la naturaleza en su estado inicial a) lo cocido, cuya simbolización es la cultura, un pasaje de lo natural a lo cultural y c) lo podrido, una clara expresión del retorno a la acción natural sobre lo cultural. La oposición semántica entre vocales y consonantes de la lengua es comparada analógicamente a la relación crudo-cocido y podrido. Si bien el antropólogo francés hace más complejo su modelo, Goody considera dos limitaciones principales: en primer lugar, el modelo simplifica la realidad en el “mundo de las prácticas sociales”; segundo, la terminología culinaria va –en la práctica– en forma diferente a la oposición que presenta Lévi Strauss.

En efecto, el proceso de alimentación según Goody puede analizarse y descomponerse en 5 fases: producción, distribución, preparación, consumo y eliminación. El

antropólogo inglés considera que en la fase de producción se organiza primariamente el trabajo en combinación a los medios tecnológicos en el cultivo y su extracción de recursos en el terreno. En la fase de distribución, se introduce un componente político en donde los actores interacciones acorde a sus rangos y jerarquías (es el lugar asignado al mercado). La preparación del alimento (tercera parte) incluye la aplicación de recetas tradicionales y fórmulas culinarias relacionadas a la cuisine. Este espacio es generalmente asignado a las mujeres y denota cierta pasividad acorde al sistema de división patrimonial. La cuarta fase corresponde el servido de la mesa y el consumo del alimento (cocido o crudo) propiamente dicho donde se mezclan identidad y diferenciación entre comensales e invitados; en otras palabras es la lógica del banquete. Finalmente, la etapa de eliminación obedece a la limpieza en ocasiones acto reservado a aquellos con el menor estatus en la estratificación social (Goody, 1995: 55-57).

En el tercer capítulo, el autor sintetiza 30 años de observación etnográfica en Ghana (África) con el objetivo de validar su modelo teórico en cuanto a la alimentación. En este sentido, realiza una erudita comparación entre dos tribus del Norte de Ghana, los lodagaa y los gonja. Ambos grupos se presentan en cuanto a sus características constitutivas como antagónicas; mientras los lodagaa son un pueblo tribal, formado por clanes (parroquias) segmentarios sin una autoridad definida en el tiempo, cuya transferencia de bienes se hace matrilinealmente y dedicados enteramente a la agricultura en donde la esclavitud es desconocida, los gonja representan el ángulo inverso. En efecto, los gonja poseen una autoridad patriarcal definida, se dedican a la caza y la pesca a la vez que su sociedad se estratifica en tres componentes: guerreros, plebeyos y esclavos. La aguda mirada de Goody apunta a demostrar las siguientes hipótesis:

1) La fase de distribución del alimento se ve afectada por la localización de los productos, el nivel de productividad, la división del trabajo, el excedente derivado de la producción y las formas de apropiación, los impuestos y el sistema de transporte entre otros.

2) La dependencia Gonja con respecto a la caza deriva indefectiblemente de la escasez de ganado, su baja población y los altos impuestos ofrecidos al jefe de la tribu.

3) Entre los Gonja la casta guerrera considera el trabajo deshonoroso mientras que entre los Lodagaa, la experiencia de los más viejos se basa en el trabajo y el cultivo de la tierra.

4) En épocas de hambruna se seleccionan ciertas piezas tabú que no son ingeribles en condiciones normales. Por tanto, los tabúes deben comprenderse como reservorios en contextos extraordinarios.

5) La limosna dentro del sistema productivo Gonja sustituye —en ciertos contextos— a los sacrificios sangrientos y la antropofagia de los desviados.

6) Los tributos alimenticios del súbdito para con el soberano varían de acuerdo a la complejidad de las decisiones que involucran al “príncipe” en los asuntos políticos.

7) Existe una relación marcada entre la forma de elaborar el alimento (cocinar) y la división de géneros. El asado de animales grandes corresponde a la esfera masculina como forma simbólica de lo que representa la caza para este género mientras lo hervido se circunscribe al plano femenino. En consecuencia, los hombres matan con sus manos al animal representando el sacrificio y el derramamiento de sangre que aún él está dispuesto a hacer por proteger a su familia, mientras la mujer simboliza la relación con la propia vida que da sustento a esa unidad de consumo.

En efecto, recuerda el autor en enero de 1979 asistir a una ceremonia de iniciación en Birufu, Ghana con el fin de documentar como la división de géneros influye en la preparación de los alimentos. En sus propias palabras “el perro está asociado con la actividad exclusivamente masculina de la caza, exclusividad por las prohibiciones del contacto sexual con mujeres antes de cazar, por temor a desarrollar cualidades no viriles frente al peligro. Es en el contexto de la caza y de la guerra donde la oposición con el trabajo doméstico de mujeres está mas marcada...el mayor contraste reside en que el hombre mata y la mujer da a luz, cría y cocina” (Goody, 1995: 97).

Por otro lado, en su tratamiento sobre la cerveza (bebida) en ambas tribus, Goody observa por regla general su ingesta está

definida o restringida según las estructuras religiosas pero ambas son exhibidas en el proceso de hospitalidad. La bebida al igual que la tierra son elementos esenciales en el proceso de hacer conocido lo totalmente desconocido; un foráneo que es rechazado no tiene más que comer de la tierra la cual pisa para ser rápidamente recibido. Psicosociológicamente, la posición del hombre hacia la incertidumbre —expresada en el terreno o la persona— despierta ciertos temores e inseguridades, tema por cual se ponen en marcha diferentes mecanismos rituales para reducir dicho conflicto interno y ansiedad. Como resultado de ello, surge la hospitalidad en donde el completo desconocido es reconducido a una nueva faceta: el extranjero y entonces en calidad de tal el anfitrión ofrece cierta clase de alimentos y bebidas. Estos alimentos posiblemente como los considerados tabúes, son reservados del consumo diario para eventos especiales. La posición del extranjero, en cuanto a inferioridad de condiciones con respecto al residente de la tribu se encuentra —en la mayoría de los casos— protegida por los dioses o algún poder extraterrenal.

En el capítulo cuarto, Goody establece un análisis comparativo (método que los distingue de otros antropólogos) entre la cocina europea y asiática. De esta manera, el autor considera que los signos distintivos de una *cousine* diferenciada tienen su origen en una sociedad estratificada en lo cultural y lo político; y estructurada en particular en sus formas de producción. Pero ¿Cuáles son los requisitos que requiere una *cousine*? En primer lugar, la accesibilidad a ciertos ingredientes, algunos locales otros importados los cuales permiten la ampliación de las recetas; segundo, la *cousine* necesita de “consumidores críticos”, no una clientela privilegiada sino un grupo más amplio que pueda hacer conocida la comida a lugares remotos; por último, el placer como forma distintiva de consumo (conspicuo). En este contexto, Goody analiza la evolución de la comida china y la compara con la europea para arribar a una elaboración “diferenciada”.

Por ese motivo, en los capítulos quinto y sexto, el antropólogo inglés trabaja la idea que el orden industrial capitalista ha influido en la *Cousine* a nivel mundial. Básicamente, los productos industriales y la

agricultura se transforman en elementos críticos en la provisión alimentaria del tercer mundo. En parte, ello se debe a los avances tecnológicos introducidos por el colonialismo y en parte por la aparición del Estado-Nación el cual ha generado la aparición de una elite dedicada a las actividades administrativas, profesionales y políticas. Su criterio distintivo no es el componente nobiliario sino la educación y el conocimiento. Sus posiciones privilegiadas se sustentaban en la base de un criterio meritocrático orientado al logro y no al pasado. Pronto estos grupos comenzaran a ver en la agricultura una actividad rentable apropiándose de grandes territorios y extensiones; no sólo administrando su valor sino especulando con el arrendamiento. Es así que entonces, el valor de la tierra adquiere una valor económico en la medida en que los países periféricos exportan sus materias primas a las industrias centrales en Europa y América del Norte e importan productos elaborados cuyo fin no es otro que el de reforzar un sentido nuevo de identidad a una clase determinada: la burguesía. La hegemonía se construía dentro y fuera de los estados nación del tercer mundo, y justo allí la *cousine* cumplía un papel importantísimo en el reforzamiento de la autoridad de las elites locales. En otra instancia, esta etapa significaba una mayor individualización en los regímenes de posesión territorial, en ocasiones acentuando algunos problemas previos como la fragmentación, o las desigualdades propias de los clanes y en otros generando nuevas formas y sentidos como el papel de las clases en la nueva economía universal de consumo.

Finalmente, el capítulo séptimo está enteramente dedicado al rol de la cocina en la economía doméstica. En pocas palabras, Goody comprende que inicialmente la *Cousine* euroasiática posee características diferentes a la cocina doméstica, en cual caso él elabora sistemáticamente: a) existe una relación entre *cousine* y orden de clase cuyas prácticas fundan los estilos de vida, b) los conflictos sociales derivan de la producción y el consumo masificado y estratificado, c) en la división del trabajo, los hombres han desplazado a la mujer en la esfera pública y las han relegado a la cocina privada doméstica, d) existe un fuerte vínculo entre *cousine*, sexo y salud; a saber que

ciertos alimentos son considerados propicios a la salud y en consecuencia al sexo. Por tanto, no es extraño que esta relación se encuentre en analogía a la metáfora entre producción, cuya máxima figura es el trabajo o la potencia masculina y la reproducción orientada a la fecundidad femenina.

Asimismo, el autor explica, además, que gracias a la imprenta, en Europa los libros de cocina no sólo se fueron multiplicando sino además se transformaron en un mecanismo de asenso social por el cual ciertos grupos accedían a nuevos estilos de vida que les había estado vedado. Fue precisamente en África, que la escritura generó una forma de exclusión territorial manifiesta. Los tribunales de justicia basaban sus decisiones en la palabra escrita y los alfabetos se vieron pronto relegados del sistema productivo y del apego a la tierra. Así, escribe Goody "la restrictiva cultura escrita prefería la firma al hombre mismo, la letra de la ley a la palabra. De ese modo, la escritura fue un instrumento de preservación y a menudo, como sucede en la actualidad en el norte de Ghana, de creación de desigualdades en los derechos del pueblo a los medios de producción, que condujeron en el pasado a una diferenciación social de tipo radical" (ibid: 250). En resumen, influido en gran parte por el neo-marxismo hobsbauwmiano, para Goody el pasaje de la cocina a la Cuisine especializada en las culturas periféricas o no industrializadas obedece a un proceso más amplio de dominación, producción y diferenciación clasista que a una necesidad básica y humana de subsistencia. Por lo tanto, la modificación de las costumbres locales ha dado origen a nuevas formas de vida, pero a la vez de conflictos y tensiones. La cuisine, como históricamente es descrita por el autor en Grecia y Roma, dota su función distintiva por medio de la incorporación de elemento foráneos y los re-elabora simbólicamente con el fin de legitimar el adoctrinamiento interno.

Hasta aquí hemos intentado resumir y explicar este excelente trabajo en pocas palabras. Jack Goody un erudito profesor de Cambridge quien ha influido en el pensamiento de la antropología comparada del siglo XX, nos presenta este trabajo como una explicación ilustrativa sobre la relación

entre el orden estructural y subjetivo con base en el alimento y la producción; un libro dotado además de un excelente orden analítico, muy bien escrito, de una exactitud y precisión envidiables que sólo 30 años de etnografía pueden lograr. Un verdadero manual para todos aquellos -que desde varias perspectivas o disciplinas- deseen estudiar científicamente la gastronomía y su influencia en el turismo moderno. Precisamente un intento de diálogo entre el funcionalismo de la Escuela Social Británica (propio del colonialismo del siglo XIX) y el Estructuralismo Francés (característico de la descolonización) a mediados del XX. Un diálogo entre signo, función y práctica; una obra no sólo muy bien documentada y fundamentada sino también una de las mejores escritas en la materia

Bibliografía

- Goody, Jack. (1995). *Cocina, Cuisine y Clase*. Barcelona, Editorial Gedisa.
- Lévi-Strauss, Claude. (1964). *Le Cru et le Cuit*. Paris, Versión inglesa Weightman, J, *The Raw and the Cooked*, Londres, J. Cape, 1970.
- Richards, Audrey. (1937). *The Food and Nutrition of African Natives*. Memorandum, 13, Instituto Internacional de Lenguas y Culturas Africanas

Recibido: 4 de Febrero de 2009

Aceptado: 13 de marzo de 2009

Sometido a evaluación por pares anónimos