

# **El gusto y la configuración de cuerpos personales y de conocimiento .**

Marisela Hernández Hernández.

Cita:

Marisela Hernández Hernández (2007). *El gusto y la configuración de cuerpos personales y de conocimiento. XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología. Asociación Latinoamericana de Sociología, Guadalajara.*

Dirección estable: <https://www.aacademica.org/000-066/1866>

# **EL GUSTO Y LA CONFIGURACION DE CUERPOS PERSONALES Y DE CONOCIMIENTO**

**Marisela Hernández-H.**

**Universidad Simón Bolívar**

**Caracas, Venezuela**

**mhernand@usb.ve**

**XXVI Congreso de la Asociación Latinoamericana de Sociología**

**Guadalajara, México. 13 al 18 de agosto 2007**

**Mesa 28: Sociología de las emociones y el cuerpo**

## **INTRODUCCIÓN**

El gusto, a semejanza del tacto y a diferencia de la visión y la audición, requiere que el sujeto toque el objeto para poder percibirlo, acción que pondría en riesgo la posibilidad de control sobre ese objeto y sobre el sujeto mismo. Tal condición de acercamiento y tal peligro de descontrol han sido asociados con la imposibilidad de actividad reflexiva: desde el gusto no se piensa, como sí podría hacerse con la vista, eso sí, una vista educada por la razón, prácticamente desvinculada del cuerpo.

Esta desvalorización ha sido protagonizada por la ciencia positivista, matrimonio feliz entre el racionalismo cartesiano y el empirismo inglés, con fuertes huellas de Platón. Para esta postura, el conocimiento, si bien proviene en buena parte de los sentidos, se trata de sentidos controlados por ideas o en todo caso, estériles como fuentes de significados. Los

sentidos contaminados de afectos son fuente de errores, con lo cual la estética también queda fuera. Con este desprecio se junta la sospecha moral dictaminada por la iglesia cristiana: es casi pecaminoso deleitar el paladar (y en general cualquier sentido); y las normas de urbanidad son prolijas en maneras de someter lo que tiene lugar alrededor del gusto y su aliado principal, el olfato. Las nociones de error y pecado se confabularon contra los sentidos, particularmente contra el olfato, el gusto y el tacto, por ser considerados primitivos, incapaces de guardar distancia, es decir, nada objetivos.

Queremos acá contradecir estos argumentos y recelos con algunas sensaciones y reflexiones que nos deleitan y convencen, pues hacen concordar el gustar con el pensar, el saber con el sabor y el paladar con dos virtudes: la hospitalidad y la templanza. Con ello quisiéramos contribuir a la configuración de cuerpos tanto personales como de conocimiento, más próximos a lo humano: a los aromas, alientos, dudas y alegrías que están presentes aunque no reconocidos tanto en el pensamiento de las disciplinas como en el vivir cotidiano.

## EL GUSTO TOCA EN COMPAÑÍA

Decíamos que el sentido del gusto necesita tocar y oler para degustar. Es a partir de la llegada de la comida y la bebida a la boca, del ponerse en contacto con la lengua y el paladar, al tiempo que se aspiran sus aromas, cuando podemos decir-sentir que estamos saboreando, que sabemos qué es lo que comemos o tomamos.

Por cierto, se ha señalado que en la boca tienen lugar tres “órdenes de sensaciones (...) directa, completa y reflejada”. De la primera se encarga la parte anterior de la lengua en un

trabajo inmediato que aporta los primeros indicios. La segunda recibe los resultados de la primera y desde la parte posterior de la lengua informa sobre sabores y fragancias (entra en acción el olfato). La tercera es un “juicio del alma”, sensación, razón y lenguaje juntos, que necesita de un corto intervalo de tiempo para emitir veredictos tanto generales (está rico u horrible) como específicos (tiene demasiada sal, la canela hace la diferencia) (Brillat-Savarin, 1825/1999:38-39. Paréntesis nuestros).

Si bien la degustación no ocurre sin el paladar, la lengua y la nariz, ellos no son suficientes; se necesitan los demás sentidos y el sentir, es decir la vista, el oído, más piel y corazón, para dar sentido (la redundancia vale) a lo que se está ingiriendo. La lengua y el paladar tocan los alimentos: sus trocitos, texturas y temperaturas. El atún es áspero y en general la comida fría no se siente propiamente comida: nuestra expresión *bala fría* remite a algo que se engulle rápido y sin exigencia de calidad. Los dedos tocan el tejido del pan, el peso y el frío de los cubiertos y la lisura del plato, ayudados por la vista, que puede tocar a distancia. La comida suave tanto en condimentos como en superficie, llámese pudín, natilla, *soufflé* o *mousse*, sea dulce o salada, adquiere significados blandos: se asocia a bondad, niñez, feminidad, facilidad y fluidez; también hay carnes *tiernas*. En contraste, un trozo de carne férrea se gana significados duros, masculinos y entonces *se pelea con él* mientras se corta y se mastica. Y quizás no estemos comiendo plenamente mientras no reparamos en el roce y el choque de ollas, platos y cubiertos y en las voces de los compañeros (quienes comparten el pan).

Y para seguir insistiendo en la confluencia de los sentidos, el sentir y el sentido, diremos que en la boca, asiento del gusto, discurren múltiples actividades y significados: con ella se

saborean los alimentos y las experiencias; de ella sale la palabra y también el aliento y el beso.

El tomate o el romero pueden convertirse en un “acontecimiento” (que podría ser desgraciado, por cierto) durante una comida, cuando llegan a impregnarla totalmente; otro “acontecimiento” puede ser el pastel- de cumpleaños, gracias al cumpleaños y al pastel, ambos a la vez (La noción de acontecimiento la hemos tomado de Bachelard, 1986).

También ocurren acontecimientos ingratos, indignos, llenos de tristeza y desesperanza como los que se vinculan al hambre cuando es causada por pobreza material, por imposibilidad de adquirir alimentos. Otras infelicidades están vinculadas con dietas por enfermedad o por bulimias y anorexias.

No pueden dejarse fuera la imaginación y la memoria, actividades de un sujeto que se mantiene pegado a la vida de la sensación, como aquel personaje para quien “El almuerzo (con el caldo servido en boles de metal reluciente, como en los ya remotos veraneos de la niñez) fue otro goce tranquilo y agradecido” (Borges, 1998: 527. Paréntesis en original). La memoria llega a la cocina y a la mesa con todos aquellos que vuelven a pasar por el corazón (según la etimología de “recordar”): abuelos, padres, hijos, amigos, platos, acontecimientos menores y mayores, olores (alguien nos dice que su abuela olía a yerbabuena).

Y el lenguaje, aquí está también: de lo significativo se conversa, las formas que interesan se describen, se narran. Las narraciones son una rica manera de dar cuenta de nuestras interpretaciones de lo cotidiano-importante, de lo que nos afecta, de lo que tiene sentido

(Bruner, 1990; Ricoeur, 2000). Sobre la comida se habla constantemente: la gente se cuenta qué comió, comerá o quisiera comer; lo que no le gusta o no puede comer; intercambia trucos y recetas. Se dice que la vida tiene sabor o trae sinsabores, que algo es la sal de la vida o que es insípido. Hablar de la comida es hablar de nosotros mismos, de lo que nos atrae o repele, de lo que nos sobra o nos falta, de nuestras fantasías y soledades, de nuestros compañeros y recuerdos.

*Gusto*, es una palabra cuyo uso se extiende a partir del siglo XVI; la palabra placer es más antigua (Marina y López, 2000). Posiblemente esa difusión de la noción-el sentir-la palabra *gusto* ocurre a partir del Renacimiento porque necesitaba de un sujeto que la pronunciara. Sabemos de la importancia del Renacimiento para hacer explícita culturalmente la idea de Sujeto, de Yo, que enuncia en primera persona y se vuelve objeto de su propio pensamiento, en lo que se ha llamado reflexión o conciencia de Sí. Uno utiliza reflexivamente el verbo gustar: (a mí) me gusta. El gusto como sentido corporal ha sido llamado -en tono de protesta- “gusto con minúsculas” (Korsmeyer, 2002). Más adelante haremos referencia al “gusto con mayúsculas”.

## LA ESTÉTICA O LOS SENTIDOS EN ACCIÓN

La etimología de la palabra estética remite precisamente a lo que es captado por los sentidos y el sentir; a las formas y sus significados. Nos aproximamos al mundo de la comida y el comer como observadores-partícipes de esta esfera literalmente vital (quien no come, se muere) que adquiere formas admirables y efímeras, de múltiple significación, condensadas en la figura de la Trinidad: cocinero (a), comida, comensal. Esas formas, ya sea un plato de comida o un trajín en la cocina “añaden dignidad a la utilidad y poesía a la

acción” (Mead, 1926: 384); entonces un plato de comida, una olla que guisa, un suspiro que paladea, una comida amarga en muchos sentidos, todos hierven de distinción y poesía, por tanto dicen mucho a quien se detenga a escucharlos, a mirarlos, a probarlos. Estamos hablando de sentidos estéticos.

Esas formas del sabor y del saber pueden transformar un momento o día cualquiera en un momento o día especial, lleno de deleites y/o sinsabores, de los cuales dan cuenta desde la poesía hasta las expresiones plásticas o el pensamiento filosófico, y en conexión con ellos la vida cotidiana donde las personas comunes pasan buena parte de su vida cocinando y comiendo, si tienen suerte, lo que quieren y con menos suerte, lo que pueden.

#### SENTIDOS ETICOS: HOSPITALIDAD Y TEMPLANZA O EL GUSTO VALORADO

El gusto no sólo porta sentidos estéticos y reflexivos; también éticos – y subrayábamos que estos sentidos van juntos tanto en el sabor como en el saber-: un comportamiento de *buen gusto* es aquel que satisface tanto a quien lo emite como a quien se dirige: éste último es tomado en cuenta y hasta se intenta complacerle. Se trata de un comportamiento *decoroso*: a sus formas o modales se presta igual atención que al bien del Otro.

La hospitalidad, concebida por algunos como virtud moral (Telfer, 1996), se refiere a un genuino (no interesado) buen trato dispensado a aquel que está bajo nuestro techo y a merced de nuestra comida, lo cual nos hace “responsables de su felicidad” (Brillat-Savarin, 1999: 12). Y alrededor de la comida se ha señalado otra virtud: la moderación o templanza (Telfer, 1996: 36) la cual se ejerce mientras se tiene el plato al frente y se le come con

disfrute, en una especie de “mezcla entre el abandono y el control” (Fisher, 1989: 52) dictados por el corazón y el estómago más que por la razón o la culpa (Telfer, 1996: 36).

## FILOSOFIA SIN GUSTO

A pesar de las riquezas apenas esbozadas en líneas anteriores, el sentido del gusto (y del disgusto) ha sido maltratado por buena parte de la filosofía y en general por las esferas del pensamiento conceptual. Es curioso que la teoría estética se sirva tan a menudo de metáforas provenientes del sentido corporal del gusto para referirse a la apreciación y discriminación estéticas o el llamado “Gusto con mayúscula” (Korsmeyer, 2000), mientras sigue apegada a las formulaciones que desde Platón se han venido haciendo en torno a la inferioridad o animalidad de los sentidos del gusto, el olfato y el tacto, a partir de su necesidad de acercarse y hasta de incorporar el objeto para poder percibirlo, con los consiguientes riesgos de desenfreno y por tanto de sospecha moral. Los sentidos considerados superiores por su actuación a distancia y su posibilidad de conducir a actividades reflexivas, objetivas y moralmente correctas, son la vista y el oído (en ese orden).

Sin embargo, aquí argumentamos a favor de la simultaneidad entre GUSTAR Y PENSAR. Y a favor de sus posibilidades de discriminación sensorial, valoración estética, y participación en el sentido de la vida, puede afirmarse que “la experiencia del gusto es vívida, rápida y sofisticada” (Korsmeyer, 2002: 120). Su rapidez no le resta aptitudes de apreciación ni de pensamiento y palabra. Quizás por vincularse a pensamiento y palabra apegados a la vida, a su movimiento constante y su carácter efímero, el gusto (el del paladar) no tiene cabida en el repertorio un tanto pacato de la racionalidad y el lenguaje de

ciertas formas de conocimiento científico y filosófico; a las cuales les cuesta decir sin tapujos que comemos “para nutrirnos bien, para ser dichosos, para tener fe y confianza en la vida” (Semprum, en Lovera, 1998: 356).

La comida no sólo es responsable de nuestra supervivencia sino de nuestros estados de ánimo. Si no comemos suficiente o tenemos que comer lo que no nos gusta, nos volvemos irritables, agresivos e incluso tristes. Una inspección de bolsillos, comedores, ollas y platos de la mayoría de nuestros semejantes puede llevarnos a entender por qué muchos de nosotros andamos de pésimo humor.

En contraste con cierta filosofía (y en consonancia con Zambrano, 2001) la poesía se ha mantenido cercana al mundo sensorial; mundo de concreciones, imágenes y de un lenguaje adherido a lo vital, llámese angustia o alegría. Sin embargo, nos atreveríamos a sospechar que la jerarquía platónica (reforzada por figuras igualmente influyentes como Santo Tomás, Kant o Hegel; según Korsmeyer, 2002) se mantiene aquí aunque de soslayo: intuimos que la poesía “visual” es más frecuente que la “olfativa o la gustativa”. Es sólo una intuición. En poetas tan sensuales como Pessoa o Ponge, la vista parece resultar privilegiada. Dice el primero “creo en el mundo como en una margarita, porque lo veo” (1998:179); y el segundo “vegetación (...) especie de tapicería en tres dimensiones” (1996: 131).

Queremos entonces enfatizar que los espacios donde se cocina y se come, están impregnados no sólo de sensaciones y sentimientos, sino de reflexiones (Korsmeyer, 2002); riqueza que nos obliga a demandarles que “nos instruyan acerca de la temporalidad y relacionalidad de la vida” y que nos muestren de qué manera “nos descubrimos a nosotros

mismos mientras comemos” (estos requerimientos le fueron hechos a la comida y el comer por Dogen, un filósofo japonés del S. XIV; c.p. Curtin y Heldke, 1992: 127).

Afirmamos entonces que los sabores y las ideas se encuentran en los lugares donde se piensa *mientras* se degusta. No necesitamos distanciarnos del calor de la estufa para reflexionar; podemos cuestionar nuestra visión del mundo y de nosotros mismos al tiempo que respiramos el humo y nos calienta el fuego. Podemos crear menús que constituyen modelos de estricta racionalidad y alta sensibilidad a la escasez de recursos y a los gustos de todos en casa. Armonías y (des)encuentros entre aromas, sabores, personas y situaciones pueden ser profundamente comprendidos y muy bien manejados (como hace Babette en su Festín) y preguntas complejas del tipo: ¿Qué estoy saboreando con este café? ¿Sólo café? son posibles (Montejo, 2005: 41).

#### CUERPOS PERSONALES Y DE CONOCIMIENTO ¿Gustosos o desabridos?

Cerramos con un intento de diferenciación (¡dicotómico! y con rasgos de caricatura) entre lo que llamaremos conocimiento desabrido y conocimiento gustoso. El primero se refiere a aquel creado, reforzado y difundido por la filosofía, la ciencia y el sentido común que podríamos llamar Positivista. El segundo tiene que ver con aproximaciones interpretativistas -para algunos, posmodernas- a la vida en general y al conocimiento en particular.

#### **Cuerpos anestesiados y conocimientos desabridos**

El conocimiento buscado y encontrado por el Positivismo, no se arriesga a tocar, a probar, a modificarse (aunque proclama lo contrario); insiste en lo universal; se resiste a ser

efímero y contextual; se siente insípido y aunque dice no ejercer el gusto, gusta de las dicotomías: las ideas van en la cabeza, que no parece formar parte del cuerpo; y las sensaciones van en el cuerpo, pero un cuerpo controlado por la cabeza para que no se desboque, no se entregue a la sensualidad, para que no diga que una teoría le gusta o le resulta chocante. El cuerpo tampoco puede pensar. Es un cuerpo descabezado y una cabeza suelta, como la del Varón Munchausen, sin asidero en la experiencia.

El cuerpo y su sensualidad se tornó incómodo para los científicos y sospechoso para los religiosos; los primeros lo disecaron y diseccionaron tanto física como simbólicamente y los segundos lo denominaron “carne”. El cuerpo, sus emociones y pasiones, su constante y necesario movimiento, generan “errores” en el conocimiento y riesgos para la moral, esa insistencia en juzgar la acción del prójimo e imponerle castigos. Todos acudieron entonces a separar el pensar, el sentir y el hacer.

El cuerpo y el conocimiento pasan a ser concebidos, enfermados, curados, experimentados, observados, en partes. La gente inteligente debe ocuparse solo de su mente, no de su cuerpo; no atiende al mundo, a su colorido, a sus fragancias y olores. El conocimiento segregado por ese cuerpo y que a su vez configura ese cuerpo, luce insulso, aburrido, paralizado, anestesiado, es decir, ajeno a la estética (estética viene de sentir, lo contrario es no sentir, es decir, estar anestesiado).

El arte y la ciencia han de estar separados. Los científicos deben tener su vida escindida: por un lado científicos, por otro, ciudadanos, astrólogos, amantes o cualquier otra cosa. El conocimiento des-corporizado llega a ser también des-almado, desvinculado del Otro, de

las acciones cotidianas, es decir de la ética. Se decreta puro conocimiento y conocimiento puro, inmaculado, más allá del bien y del mal.

### **Cuerpos vivos y conocimientos gustosos**

El conocimiento atendido y practicado por perspectivas interpretativistas, ocurre en contacto con lo conocido; es por tanto particular, situacional. No se basa en estímulos objetivamente registrados ni en abstracciones, más sí en reflexiones sentidas o sentires reflexionados al tiempo que in-corporados, es decir, el cuerpo participa activamente en la configuración de ese conocer que es más bien saber. Dijimos que “saber” comparte etimología con “sabor”, ambas palabras vienen del latín *sapere*, que quiere decir *conocimiento breve y luminoso* (Palacios, 1987). Aquí lo luminoso se refiere, no a la luz de Apolo, serena y racional, sino al flash del sentido que ilumina momentáneamente el rostro, las entrañas y la vida, para gozar y sufrir. Lo breve y lo luminoso también caracterizan al sabor, pues la comida llega, despierta el cuerpo y el ánimo –o lo destrozan con una mala comida, que por cierto, es irreversible- y pasa, aunque se le recuerde e imagine. Mientras cocinamos y comemos estamos en contacto con concreciones, materialidades, alimentos para el cuerpo y el espíritu, pues hemos dicho que la comida tiene que ver con el buen o mal humor, con la esperanza o desesperanza (apetitos ganados o perdidos, hambres que no pueden satisfacerse). La comida moldea cuerpos y gustos; maneras de pensar y vivir: grasosos, azucarados, tensos, indiferentes; esculpe ansiedades y rechazos, velocidades y cantidades; deleites y sinsabores.

Comer con conciencia se transforma en saborear, en sentir, en sentido. Conocer con los sentidos se transforma en saber. En ambos casos estamos refiriéndonos a la conciencia de

un cuerpo que es una sola cosa, que no ha separado su cabeza de su tronco y extremidades, su sentir de su pensar, su piel de sus ideas, el Sí mismo del Otro.

Y para terminar, enfatizamos la unidad cuerpo-conciencia, ya que si al cuerpo se le retira la conciencia, se vuelve cuerpo para sí, que se limita a registrar estímulos y a actuar mecánicamente. No siente, ni reflexiona, pues es el sentir implica un recogimiento sobre Sí mismo y una pregunta por el significado, con lo cual se conecta con el pensar. Ese **cuerpo-sin-conocimiento** se droga con cirugías, maquillajes, comilonas, vómitos, ropas, zapatos, alhajas, ninguno de los cuales llega a satisfacerle y ni siquiera logra detenerse en esa insatisfacción.

## REFERENCIAS

- Bachelard, G. (1986) *Poética del espacio*. México, Fondo de Cultura Económica.
- Borges, J. L. (1998) El Sur. En *Obras Completas*. Madrid, Emece.
- Brillat-Savarin, A. (1825/1999) *Fisiología del gusto*. Barcelona, Iberia
- Bruner, J. (1990) *Actos de significado*. Madrid, Alianza.
- Curtin, D. and Heldke, L (1992) *Cooking, Eating, Thinking*. Indiana University Press.
- Korsmeyer, C. (2002) *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía*. Barcelona, Paidós.
- Lovera, J.R. (1998) *Historia de la alimentación en Venezuela*. Caracas, Centro de Estudios Gastronómicos.
- Marina, J.A. y López Penas, M. (2000) *Diccionario de los sentimientos*. Barcelona, Anagrama.
- Mead, G.H. (1926) La naturaleza de la experiencia estética. En *Athenea digital 2001*. UAB. Traducción del texto publicado en el *International Journal of Ethics* 36: 382-392.
- Montejo, E. (2005) *Alfabeto del mundo*. Fondo de Cultura Económica.
- Palacios, M.F. (1987) *Saber y sabor de la lengua*. Caracas, Monteavila.
- Pessoa, F. (1998) *Antología Poética: El poeta es un fingidor*. Colección Austral. Madrid, Espasa.
- Ponge, F. (1996) *De parte de las cosas*. Caracas. Monteavila.
- Ricoeur: (2000) En Valdés M. (Coord) *Con Paul Ricoeur: indagaciones hermenéuticas*. Caracas, Monteavila.

Telfer, E. (1996) *Food for Thought*. New Jersey, Routledge.

Zambrano, M. (2001) *Filosofía y poesía*. México, Fondo de Cultura Económica.