

La sopa de tomates y la vida: una introducción al estudio de los placeres de la comida

Denise Amon

Trad.: Irene Cusien

La sopa de tomates

Estábamos en la cocina de un *bistro*, en el sur de Brasil. Invierno, 1997. Yo realizaba una práctica en la cocina, acompañando a una de las dueñas, una señora ya de cierta edad, que era responsable de las decisiones respecto de las comidas y de la administración de las ollas. Con formación en bioquímica, ella había sido ama de casa durante un buen tiempo, luego que dejó de trabajar en un laboratorio. Le gustaba cocinar, pero no tenía el hábito en la casa, excepto en ocasiones especiales. A cierta altura de la vida, decidió abrir una casa de venta de sandwiches por pedido telefónico, que luego se transformó en el *bistro*. Trabaja y dirige con ella una de las hijas. Desde que abrió, el local ha sido frecuentado habitualmente por la misma clientela. Esta está constituida por hombres y mujeres adultos, de clase media-alta y alta, que aprecian la buena mesa y consideran que allí se sirve una de las mejores comidas de la ciudad. Yo había sido llamada para realizar una investigación de mercado junto a esos clientes. La investigación me mostraba que el público interno (las dos propietarias, la gerente y el equipo de atención) y el público externo (los clientes) estaban en sintonía en cuanto a las percepciones respecto del *bistro*. Lo percibían como un lugar diferente de todos los otros que servían refecciones en la ciudad, entre otras razones por tratarse de un lugar en el que la clientela se nutría de placeres muy específicos, además de los sabores de la comida. Movida por el deseo de profundizar la comprensión de cómo se constituía esa diferencia y en qué consistían, finalmente, tales placeres, me mudé a la cocina del *bistro*, con delantal y cuaderno de notas. Fue en esta ocasión que un día ella me enseñó a hacer la sopa de tomates.

La sopa de tomates puede ser hecha de la siguiente manera. Primero se hace el fondo de cocción, que consiste en dejar cocinar una serie de legumbres en agua, por un período de tiempo largo. No es necesario mezclar. El fondo se hace por sí solo, en la medida que sean seleccionadas las legumbres adecuadas y que se respete la secuencia y el momento en que éstas deben ser colocadas en la cacerola. Luego de cocidos, se dejan sedimentar por un tiempo. Se cuele. Este es el fondo. En él, se cocinan los tomates. Se deja enfriar. Se cuele. Se reserva el caldo y se licúan los tomates, luego se cuelean. Se hace una salsa bechamel con el caldo. Se agregan los tomates colados y se lleva al fuego para calentar. Se agrega crema, se corrige la textura con leche, el color con una pasta de tomate y el sabor con especias. Un poco exhausta, comenté con mi profesora, y mentora de esta cocina, que yo estaba impresionada: *Cuántas etapas para hacer una sopa de tomates, cada etapa una complejidad en sí misma!* Ella sonrió con la dulzura de siempre y me dijo: *Como todo en la vida...*

Esa situación, la investigación con los clientes y tantas otras me mostraron que la cocina y la mesa en el *bistro* son lugares privilegiados para el estudio de las formas en que las personas se representan el mundo, la subjetividad y las relaciones sociales.

Se ha escrito mucho sobre la comida, en el ámbito académico y científico. Haremos inicialmente una revisión de esa literatura, tratando de aportar una visión panorámica de su diversidad. En un segundo momento, comenzaremos a dar forma a un abordaje específico de la comida, en el campo de las investigaciones psicosociales. La especificidad consiste en estudiarla en su cotidianidad y concebirla como una manifestación de los lenguajes del erotismo. A lo largo de la exposición, analizaremos la singularidad del *bistro*. Al final volveremos a la sopa de tomates para algunas

consideraciones referentes a los placeres de la comida y para indicar caminos hacia una posible sistematización del estudio.⁽¹⁾

Estado del arte de la comida

La producción académica y científica respecto de la comida puede ser categorizada en dos tipos, a los efectos de tener una fotografía aérea del área: (a) los trabajos más abarcativos, de tipo prioritariamente teórico y conceptual, con algunos análisis empíricos, a los que se puede agregar aquellos que discuten los paradigmas, o que traen una síntesis de las principales teorías y una revisión de la literatura fundamental y (b) las investigaciones más específicas, de tipo prioritariamente empírico, que presentan resultados de investigaciones, y en algunos casos, teorizaciones.

Un análisis de los primeros muestra que las producciones sobre la comida y el comer pueden, a grosso modo, ser situadas en tres marcos teóricos distintos: funcionalista, estructuralista y desarrollista. Aunque sea un tanto reduccionista y con riesgo de algunas distorsiones, este esquema puede ayudar a situarlas. Las orientaciones teóricas traducen prioridades en la forma de aprehensión de la comida. Detallaremos los abordajes estructuralista y desarrollista, dado que abarcan la mayor parte de las producciones que fundamentan los trabajos actuales.

La orientación teórica estructuralista parte de la analogía con el sistema lingüístico y ubica los interrogantes respecto de las reglas y convenciones que rigen los modos en que son categorizados y asociados los ítems de la comida. La comida es entendida como la manifestación de una estructura subyacente, que puede ser aprehendida y puede llevar a comprender aspectos de la sociedad. Aquí están situados, entre otros, los trabajos del antropólogo Lévy-Strauss (1966/1968) sobre el triángulo culinario de lo crudo, lo cocido y lo podrido, y del semiólogo Barthes (1961/1993), que concibe las comidas como signos en un sistema de comunicación. Aunque no es estructuralista, pero con una preocupación estructural, la antropóloga Douglas (1972) refuta teórica y metodológicamente los macro-modelos estructuralistas y privilegia el micro-análisis social de la comida, como base para la construcción de una generalización.

El abordaje centrado en el desarrollo no constituye un cuerpo teórico propiamente dicho, sino una categoría en la cual figuran trabajos que comparten una preocupación con el carácter histórico. El presupuesto es que para comprender las formas culturales contemporáneas, o los patrones de relaciones sociales como la comida, es necesario considerarlos en relación al pasado. En esta perspectiva, encontramos al sociólogo Mennell (1985/1996), que compara el comer y el gusto en Inglaterra y en Francia, desde la Edad Media hasta el presente, al científico político e historiador Mintz (1996), que analiza el carácter simbólico de la comida y su relación con el poder, y otros.

En sociología encontramos las discusiones más interesantes respecto de cuál debería ser el foco en el estudio de la comida, ya que en antropología es un tema sedimentado, y en psicología está poco discutido en el ámbito de la normalidad. En la sociología también encontramos mayor atención a los aspectos psicosociales, aunque la psicología también los considera.

Los estudios más recientes sobre la comida son multidisciplinarios, abarcando preocupaciones históricas, sociológicas, psicológicas, psicoanalíticas, antropológicas y del folklore. Relacionan diversos temas y se centran en una o más de las diferentes

¹ Este trabajo es parte de una tesis de doctorado en curso, en la PUCRS, Brasil. Agradezco las contribuciones del Dr. David Maldavsky, con quien estoy discutiendo los temas tratados aquí.

etapas involucradas en el sistema: producción, distribución, preparación, consumo y en menor escala, eliminación de la comida. Las investigaciones de campo emplean métodos cualitativos o cuantitativos, con análisis de entrevistas en profundidad, grupos focales, observación participante, historia de vida, técnicas de análisis multivariado, etc. Las fuentes de los datos también son bastante diversificadas: declaración oral de individuos o familias, diario escrito, comerciales de televisión, cartas de la sección de cartas de alguna revista, mobiliario regional y modos de habitar, libros de recetas de cocina, juegos, etc. Examinaremos algunos tipos de preocupaciones que guían los trabajos actuales, a título de ilustración del estado del arte de la comida.

Entre los focos de atención de los investigadores están: la relación entre comida y género, algunos de estos estudios están atravesados por análisis de impronta ideológica; la relación entre comida y sexualidad, como fundamento de la identidad; la relación entre comida y clase social; la relación de la comida con el espacio y la identidad, vinculando regiones específicas –urbanas o rurales-, la localización de grupos sociales y las tradiciones locales, en algunos casos, con un análisis ideológico; la relación de la comida con la tradición, el cambio y la sociedad, desde una perspectiva histórica y de desarrollo socio-económico; la relación entre impactos sociales y la modificación en los hábitos alimenticios (aquí se encuentran los análisis de los *fast-foods*); el impacto del consumo de comida en las relaciones interpersonales. Otro tipo de preocupación relativa a la comida concierne a la prioridad dada a sus aspectos simbólicos, a las creencias y los significados, y destacamos un estudio que analiza más ampliamente la representación social del comer en Francia, relacionándolo a los comportamientos alimenticios (Lahlou, 1995, 1998). Algunos interrogantes se centran en el acto de cocinar, relacionándolo con la identidad femenina, los significados psicosociales y la ideología. Los estudios sobre el gusto están dirigidos hacia el tema de la percepción del gusto condicionada por factores sensoriales o culturales. El psicoanálisis ha dirigido una mirada bastante específica a la comida. Destacamos un trabajo que examina la idea de las relaciones alimenticias a través de los conceptos de diálogo alimenticio y la formación de una matriz alimenticia (Thormann, 1997) y un trabajo que analiza la comida bajo la perspectiva de los lenguajes del erotismo (Maldavsky, 1989b).

Hasta aquí intentamos situar el mundo de la comida en las preocupaciones intelectuales de cuño psicosocial. Como se puede observar en la revisión seleccionada, existen algunos ejes teóricos y una pluralidad de caminos. Ahora trataremos de dar forma a un ámbito de investigación de la comida en el campo psicosocial que se diferencia de estos, delimitando un nivel de análisis y situándolo en relación con los equivalentes en la tradición de las investigaciones en historia y antropología.

El Microanálisis de la Comida

El nivel de análisis que estamos buscando no se hace sin una delimitación del terreno específico de la investigación. En el sistema de la comida, el foco de nuestro interés es la preparación. Por lo tanto, estamos situados en la cocina. Pero la cocina es un campo vastísimo y es necesario hacer todavía otras delimitaciones.

El *bistro* donde fue hecha la sopa de tomates ocupa un espacio muy particular en el universo de las cocinas. Está dirigido por miembros de la misma familia. El equipo de atención está formado por personas de nivel cultural elevado, con quienes los clientes mantienen una relación sin las distinciones jerárquicas convencionales de los establecimientos comerciales destinados a este tipo de público. La presencia siempre de la misma clientela hace que los lazos con el equipo se profundicen, al

punto que los parroquianos son conocidos por su nombre, y sus preferencias alimenticias son recordadas por los camareros y cocineras. Como el menú es relativamente restringido y lo que es diferente se encuentra en el menú del día, que cambia con cada refección y siempre es una sorpresa, el equipo se toma la libertad de telefonar a uno u otro cliente, para avisar cuando tienen alguna comida que les gusta. De la misma manera, algunos clientes se sienten íntimos para telefonar al *bistro* durante la mañana, para saber lo que habrá para comer en el almuerzo, como se hace con la casa de la madre. Los clientes establecen allí algo cotidiano. Terminan conociéndose, cambiando algunas palabras, luego estableciendo conversaciones más largas, hasta llegar a sentarse en la misma mesa para comer. Las convivencias comenzadas en el *bistro* difícilmente se extienden hacia el ambiente externo, pero allí se repiten.

La cocina tiene un funcionamiento muy parecido al de las cocinas de las casas de familia. Se trata de hacer las comidas pensando en los clientes. Cuando a alguno de ellos no le gusta el plato del día –puesto que finalmente no es posible satisfacer a todos al mismo tiempo, con un único plato–, el cliente tiene la libertad de solicitar cambios de cualquier tipo, o inclusive elegir lo que desea comer. Si tienen los ingredientes, la cocina lo prepara.

La base para la construcción de los menús está constituida por libros publicados de recetas de cocina de los grandes *chefs*, o revistas especializadas, generalmente importadas. Las recetas originales son transformadas en función de la complejidad; en función de la necesidad de reducir el tiempo de preparación; en vista de la disponibilidad de los ingredientes existentes en la cocina, o de los proveedores; en función del clima, que hace añadir o retirar determinado tipo de ingredientes, o alterar el menú por completo; en función del gusto del equipo y de los clientes; en función de la mano de las cocineras. En general, las recetas son transmitidas por escrito, con una retórica simple y pobre en relación con el original, y la transmisión es complementada oralmente y con un ejemplo. En cambio, la secuencia con que las cocineras captan las recetas es inversa. Ellas priorizan la información escuchada, que es de carácter bastante fragmentado, la completan con conocimientos provenientes de la propia experiencia y con la observación de ejemplos dados por quien transmite. El texto escrito es relegado a la condición de un apoyo a la información oral. La pasantía en la cocina mostró que en la práctica éste no es leído.

Si situamos el mundo de las cocinas en un *continuum* que va desde las cocinas domésticas hasta las cocinas de los restaurantes, o sea, del dominio privado al dominio público, nuestro *locus* es intermedio, más próximo al privado, sin embargo aún así siendo público. Es exactamente en este espacio intermedio, lejos de los estereotipos, que encontramos una riqueza poco común como campo de investigación. Esta especificidad nos lleva a proponer una dimensión de análisis distinta, constituida por la investigación particularizada de lo cotidiano de una cocina, que es especializada, pero que es como si fuese la nuestra.

Esta dimensión de análisis toma como modelo aquella propuesta por Ginzburg (1976/1998) para la historia. El partió del análisis de lo cotidiano de un molinero perseguido por la Inquisición. El molinero no era considerado “un campesino ‘típico’ (en el sentido de ‘medio’, ‘estadísticamente más frecuente’) de su tiempo” (p. 27). La investigación llevó a Ginzburg a comprender que su singularidad estaba en los límites de su cultura y de su clase, que a pesar de sus diferencias no dejaba de articular un lenguaje que tenía disponible históricamente y que había algunos indicadores que lo incluían en una cultura campesina común. Fue de esta manera que el estudio de lo cotidiano de un individuo, aparentemente diferente de lo común, llevó al autor a construir una hipótesis general sobre la cultura campesina de la Europa pre-industrial. El considera que solamente los análisis particularizados pueden llevar eventualmente

a una generalización, y que el análisis de un caso puede demostrar su representatividad, ya sea por poder entender qué es lo que se debería considerar como la media de su tiempo, ya sea por posibilitar entrever una cultura todavía no manifiesta.

En antropología, Douglas (1972) partió de un ejemplo micro, la investigación de las refecciones en su familia, para establecer relaciones entre categorías de comidas y categorías sociales. Analizó las categorías y los significados de la comida en las relaciones sociales de “pequeña escala” (p. 62). A su entender, las relaciones cotidianas se generan y sustentan en los procesos de codificación de la comida. Ella considera que es en ese nivel que se pueden validar modelos más abarcativos.

A la dimensión que tomamos en nuestro abordaje la llamaremos microanálisis de la comida.

La Comida y los Lenguajes del Erotismo

Nuestra mirada específica recae sobre la comida a partir de un marco epistemológico, teórico y metodológico donde dialogan el psicoanálisis, la lingüística y la semiótica. Este referencial más abarcativo implica un conjunto de actividades analíticas denominado algoritmo David Liberman (ADL), que está siendo conceptualizado, sistematizado y refinado por David Maldavsky a lo largo de los últimos 35 años, a partir de estudios que se iniciaron de la colaboración entre los dos (Maldavsky, 1977, 1986, 1987, 1989a, 1989b, 1992, 1999a, 1999b, 1999c, 2000a, 2000b, 2000c, 2000d, Maldavsky et al., 2000).

El punto de partida es que el lenguaje expresa diferentes formas de erogeneidad (pulsión específica) y defensas normales (funcionales) y patológicas. El algoritmo David Liberman establece relaciones sistemáticas entre estos tres ámbitos. Las erogeneidades constituyen un repertorio limitado: oral primaria, sádico oral secundaria, sádico anal primaria, sádico anal secundaria, fálico uretral, fálico genital e intrasomática. En su enlace con las defensas patológicas, ellas determinan ciertas estructuras clínicas. Cada erogeneidad se enlaza de manera específica con ciertos afectos, con determinadas lógicas intrapsíquicas del pensar, con distintos programas gesticulares, con criterios específicos de concebir y formalizar la materia sensible, con diferentes modos de expresión verbal.

Pueden manifestarse en el lenguaje como redes de palabras (verbos, sustantivos, adjetivos y adverbios). Por ejemplo, verbos como contabilizar, intoxicar, engordar, respirar, dormir, apostar, parasitar y otros, y una lógica donde las operaciones numéricas adquieren mayor importancia, con alusión a números que indican cantidades (y no fechas) son típicos del lenguaje del erotismo intrasomático.

Las erogeneidades también se pueden expresar en el lenguaje a través de secuencias narrativas. La estructura de la secuencia completa sería: estado inicial, surgimiento del deseo, tentativa de consumarlo, consecuencias y estado final. Por ejemplo, en los relatos inherentes al erotismo fálico genital, el estado inicial se manifiesta como equilibrio propiciado por la armonía estética; el despertar del deseo se presenta como deseo de completud estética, en virtud de una alteración; la tentativa de consumarlo se presenta como la recepción de un don o regalo; las consecuencias se muestran como desorganización estética o recepción de un don; el estado final aparece como desarmonía estética acompañada de horror o placer, o como armonía compartida.

Otros dos modos de testimonio de una erogeneidad en el lenguaje son las frases y los componentes fonológicos. Estos últimos se encuentran aún en fase de investigación. La investigación a nivel de las frases está más adelantada, y ellas están sistematizadas en estructuras-frase típicas para cada lenguaje del erotismo. Por

ejemplo, el lenguaje del erotismo sádico oral secundario se evidencia en estructuras-frase relacionadas con quejas, lamentos, imploraciones, reprimendas.⁽²⁾

Es importantísimo destacar que una manifestación puede ser expresión de más de un lenguaje del erotismo.

Aunque estas referencias se han constituido a partir de la clínica psicoanalítica, se han desarrollado diversos estudios en otros ámbitos, fundamentados en la hipótesis de que existe una afinidad expresiva entre discursos de pacientes y manifestaciones de otro tipo, como por ejemplo las artes culinarias y la música (Maldavsky, 1989b), las artes plásticas (Maldavsky, 1987, 1999b), las imágenes visuales y sonoras como la pintura, el cine y la música (Maldavsky, 2000b), los escritos literarios de J. L. Borges (Maldavsky, 1977, 1986) y de Primo Levi (Maldavsky, 1999a). La diferencia es que en las manifestaciones clínicas inciden mecanismos de defensa patológicos, mientras que las manifestaciones culturales de tipo artístico son de naturaleza predominantemente sublimatoria y sobre ellas no actúan mecanismos de defensa patológicos. Las defensas se manifiestan en el lenguaje a través de la retórica, en distintos ámbitos: fonémico, sintáctico, semántico, pragmático, lógico y orgánico. Las manifestaciones patológicas se caracterizan por la presencia de perturbaciones retóricas (transgresiones no regladas), en oposición a las manifestaciones culturales, que se caracterizan por la incidencia de los juegos retóricos.

El modelo se está beneficiando de las incursiones fuera de la clínica psicoanalítica, y se está refinando por medio de la búsqueda de espacios y formas de análisis que consideren la naturaleza específica de las manifestaciones artísticas y de sus medios de expresión.

Tomaremos la comida como expresión de lenguajes del erotismo y examinaremos algunos ejemplos a título de ilustración.

Los restaurantes donde la gente se sirve y luego se pesa la comida para calcular el precio, están regidos por una lógica de oferta de cantidad. Alimentos diferentes están dispuestos simultáneamente en abundancia. Esta estructura tiende a apagar la opinión de las personas con respecto al restaurante, porque éstas se vuelven indistinguibles, un cero a la izquierda. Una de las características de estos restaurantes es colocar a disposición, por el mismo precio el kilo, alimentos que en el mercado encontramos a precios muy diferentes. Frecuentemente escuchamos a los clientes haciendo especulaciones técnicas sobre las elecciones que maximizan la cantidad y minimizan el precio. Una de las consideraciones es la densidad de los alimentos. *Ah, yo no voy a comer papas si puedo comer carne por el mismo precio!* Es una frase típica en este tipo de restaurante. Para estos clientes, el valor de la comida está dado por el número en la balanza y por el habla de un cuerpo que exige llenarse. Esta lógica pone en evidencia el lenguaje del erotismo intrasomático.

Observando la forma como se estructura el *bistro*, para contrastar con los restaurantes por kilo, vemos un lenguaje totalmente diferente. Existe una preocupación estética y un modo de realización de esa meta, ambos típicos del lenguaje del erotismo fálico genital. El lugar es adornado diariamente con flores, cada mesa con un florero y un arreglo diferente, unos acompañados de bibelots, otros no. Los distintos integrantes del equipo de atención participan activamente en el embellecimiento del *bistro*. La comida es arreglada con cuidado en los platos, que son de lozas variadas, de tamaños diferentes, decorados con motivos diferentes. Existe una buena dosis de improvisación y espontaneidad en esta decoración. Los platos

² Para una profundización de las distintas redes de palabras, frases o secuencias narrativas, sus nexos con cada erogeneidad y las relaciones que se pueden establecer entre los tres niveles de análisis de una misma manifestación, cf. Op.cit.

reciben adornos adicionales de manos diferentes hasta último momento, ya en el trayecto de la cocina a la mesa, y revelan una imagen visual percibida por los clientes como estéticamente bella. Estas manifestaciones evidenciadas en la estructura del *bistro* y en la lógica de la producción estética del plato evidencian muy claramente el lenguaje del erotismo fálico genital. Podemos recuperar la metáfora de una piedra cayendo en el agua y dando origen a círculos concéntricos, que se mueven expansivamente, al cual se agregan movimientos de retorno al centro, prototípica de ese lenguaje del erotismo (Maldavsky, 1999b, 1999c, 2000c). En esta figura, el núcleo estaría dado por la propuesta estética de la directora de la cocina, que tiende a expandirse hacia el *bistro* en la producción de los platos, incluyendo la estética de la presentación y del proceso de cocción, a partir del compromiso de los otros, componiendo una producción colectiva, hasta llegar a los clientes, de donde retornan los elogios hasta el núcleo, el aprecio por el lugar y la comida, la gratitud por lo que reciben y el retornar al local.

Hechas estas consideraciones exploratorias respecto de algunas manifestaciones de la comida, concibiéndolas como expresiones de lenguajes del erotismo, volveremos a la sopa de tomates.

Placeres de la Sopa de Tomates

El proyecto de un microanálisis de la comida nos coloca frente a la sopa de tomates como una manifestación culinaria cuya singularidad merece atención.

La profesora de cocina tomaba la sopa como metáfora de la vida y enseñaba que el sabor (de ambas) se construía de manera gradual. Además, mostraba que es necesario proceder al desvanecimiento de las especificidades de los ingredientes (colar el caldo separándolo de las legumbres, licuar los tomates, unirlos) y obtener una textura unificada, cuya lisura podía ser aumentada (con leche). Indicaba que lo ideal de la sopa de tomates es la unión completa de los ingredientes, por un efecto de retención y fusión de las esencias, a través de un proceso donde los estados de los ingredientes de la comida sean siempre transitorios sobre el fuego. La sopa de tomates se diferencia de otros platos, como el sushi o gran parte de las ensaladas, por ejemplo, cuya especificidad consiste en el mantenimiento de la identidad de cada ingrediente, por un proceso de yuxtaposición en la preparación, sedimentando la duración de cada ítem. Tal vez la metáfora fuese una alusión no sólo a la constitución gradual del sabor de la sopa y de la vida, sino al carácter pasajero de ambas. El lenguaje del erotismo sádico oral secundario manifiesta este tipo de temporalidad, la temporalidad de los estados, marcado por lo efímero, en contraposición a la ilusión de una duración absoluta. La relación entre esta erogeneidad, las artes culinarias, la música y la transitoriedad es precisamente la que encontramos en el proceso de esta receta metaforizada como vida. Además, los encantos de la transitoriedad se expanden a aspectos del *bistro*, tales como el menú, cuyo plato principal cambia todos los días y es siempre inesperado. Con esto marca la especificidad del local.

A esto todavía podemos agregar algo. En una ocasión, en la época de la práctica en el *bistro*, tuve la suerte de escuchar a la directora de la cocina en una conferencia, en una institución psicoanalítica. La conferencia se realizó un viernes a la noche. La temperatura era baja. Ella se había propuesto servir sopa de tomates al público. Se dirigió al local con una cacerola llena, *croutons* en forma de estrella, cazuelas blancas para servir, cucharas, servilletas. Al son de una ópera, ella servía la sopa al público. La situación de servir una comida en un evento científico es bastante atípica. Ella deja traslucir un deseo de crear un impacto en la platea, por un encantamiento producido por la sorpresa y la creatividad del gesto. La cocina está dramatizada en la sala de reuniones científicas. Como una frase de promesa, que despierta la expectativa en el

otro, el aroma de la sopa de tomates se esparce por el ambiente, produciendo saliva en la platea. La hechicera cumple lo prometido haciendo la donación de un presente que, como ella misma dice en su conferencia, está allí para crear un nexo amoroso. Dadas estas condiciones (la saliva es la relación empática con quien da de comer), la platea puede comenzar a incorporar el bien donado. Nuevamente evocamos la figura de los círculos concéntricos, en que a partir de un núcleo algo se expande. Ella misma, ubicada en el centro, hace irradiar una magia que consiste, específicamente, en poner en juego una temporalidad transitoria, marcada por las transformaciones en los estados de ánimo de la platea, retornando para ella bajo la forma del amor de todos. El detalle de los *croutons* celestiales también es importante: presta el brillo de las estrellas a la sopa y cumple la promesa de entregar el cielo, como metáfora del paraíso. Aquí se observa una riquísima combinatoria de los lenguajes del erotismo fálico genital y sádico oral secundario.

La forma como tomamos la sopa de tomates fue inicialmente analizar la receta y, en un segundo momento, anclar el análisis sobre el discurso de la sopa ya lista. Consideradas en relación al contexto más amplio del *bistro*, ambos nos llevaron a un conjunto de hipótesis semejantes, en lo que concierne a los lenguajes del erotismo que ella manifiesta: una combinatoria del erotismo fálico genital y sádico oral secundario. Mientras tanto, ninguna de las formas toma en consideración el conjunto de las dimensiones específicas de las artes culinarias. La primera prioriza la receta, y además, una única dimensión, que es la mezcla de los ingredientes, dejando fuera la temperatura, el sabor, etc. La segunda se centra en la representación de la comida y no toma en consideración el proceso. La limitación deriva de la falta de instrumentos que posibiliten la sistematización del análisis.

Aún cuando son escasos, algunos estudios fueron realizados referidos a recetas (Neuhaus, 1999, Tobias, 1998, Higman, 1998, Lauriou, 1997). Todos parten de un *corpus* constituido a partir de libros de recetas de cocina publicados, y por lo tanto están distantes de la cotidianeidad. Más próximo al nivel en que nos encontramos existe una serie de análisis de libros de recetas de cocina de pequeñas comunidades (Bower, 1997), donde son abordadas las creencias y los modos de vida de las mujeres, sus idealizaciones, sus valores, sus fábulas e historias. Pero del mismo modo que los otros, estos abordajes no contemplan la preparación de la comida. Para esto es necesario considerar el proceso, en el cual la receta es uno de los elementos. Por lo tanto, proponemos que la forma de dar cuenta del objeto de investigación sería no solamente mirar la receta, sino la trayectoria que lleva de la receta a la comida. Con esto construimos una pregunta: cómo se transforma una receta en comida?

En este momento no existe un instrumental a partir del marco de los lenguajes del erotismo interrelacionado con lo específico de lo culinario. Esto implicaría considerar el trayecto de la receta a la comida como una secuencia narrativa, en donde estarían presentes actantes (todos aquellos que participan del proceso, realizando o experimentando el acto), que incluye, en el caso de las artes culinarias: ingredientes, instrumentos, personas, modos de cocción. Además de los actantes, serían consideradas acciones culinarias, afectos, concepciones espacio-temporales y programas gesticulares. Para esto es necesario conocer el repertorio específico de las artes culinarias y sus nexos con las diferentes erogeneidades.

Frente a este impasse, la investigación deriva provisoriamente del interrogante principal y actualmente se centra en cuestiones auxiliares. Entre ellas, la investigación de los elementos estructurales de una secuencia narrativa culinaria. Acciones, afectos, concepciones espacio-temporales, programas gesticulares y manifestaciones verbales dicen respecto de una clase de actantes, más específicamente, a los cocineros, auxiliares, *chef* de cocina. ¿Cómo pueden ser incluidos, en las secuencias narrativas y correlativos lenguajes del erotismo, los actantes propios del proceso culinario?

¿Cómo considerar, en este proceso narrativo del pasaje de la receta al plato, a las representaciones sociales relativas a los ingredientes, o a las formas de cocción, a las mitologías construidas respecto de la comida y del comer?

Las artes culinarias, de una manera general, manifiestan una temporalidad marcada por la transitoriedad, por la lógica de los estados, relacionada al sabor, propia del lenguaje del erotismo sádico oral secundario (Maldavsky, 1989b). Corresponden a este lenguaje también las percepciones proximales, como la percepción del aroma, del gusto, de la textura, de la temperatura. El propio carácter visual de la comida –se dice que la comida se come antes con los ojos– es atravesado por el predominio de la percepción proximal, en la medida que se toca con la mirada. En el ámbito de la transformación de la receta en comida, ¿cómo considerar, diferencialmente, estas configuraciones perceptivas y como considerar esta temporalidad, específicamente en relación entre actuantes en recetas como por ejemplo, de ensaladas, caracterizadas por la yuxtaposición de los elementos, donde prevalece el carácter duradero y no transitorio?

Otra clase de cuestiones auxiliares se refiere a la retórica. Como la comida es un código débil, semejante a otras manifestaciones próximas a lo cotidiano, sin límites rigurosos, el límite entre juegos y perturbaciones retóricas es muy tenue. La norma de preparación no depende tanto de la cultura, de una aceptación consensual, como del hecho de que una persona la tome como tal. El desafío a las normas puede ser deseable, y en muchos casos es parámetro de creatividad de quien cocina. El grado cero, sobre el que inciden las operaciones retóricas, estaría dado, entonces, por aquello que quien cocina y los demás actores toman como norma. El análisis del proceso de producción de la comida en el *bistro*, donde la receta constituyó siempre el punto de partida, lleva a considerar la hipótesis de considerar a ésta el grado cero sobre el cual se operan transformaciones. Entonces, la cuestión pasa a ser referente a los criterios de transformación. Consideramos la hipótesis de que estarían dados por las representaciones sociales de los ingredientes y de los procesos de cocción. Juntamente con esto, también es preciso considerar las áreas donde se pueden dar los juegos retóricos, o las perturbaciones. De éstas, algunas ya pueden ser enumeradas: táctil (textura y temperatura), gustativa, olfativa, visual (color), medidas, procesos de cocción, ingredientes. Conocemos poco sobre los tipos de operaciones que inciden sobre ellas y principalmente sobre su relación con cada erogeneidad.

Estuvimos considerando la comida como expresión de erogeneidades. Tomando como base las afinidades entre las manifestaciones clínicas y las manifestaciones culturales, podemos sustentar la hipótesis de concebirla también como movilizadora de los lenguajes del erotismo. En este caso, el concepto de diálogos alimenticios (Thormann, 1997) nos ayuda a pensar que un paso adelante en la búsqueda de comprensión de los placeres a los que los clientes del *bistro* se referían no estaría exclusivamente en el estudio de lo que sucede propiamente en el cocinar, sino en el estudio de las complementariedades alimenticias que se pueden establecer en el diálogo entre la cocina y la mesa.

Sintetizando, dentro del estado del arte de la comida, uno de los caminos de investigación consiste en dar valor a las manifestaciones cotidianas, aparentemente triviales, dentro de las cuales el proceso de preparación de la comida constituye un campo fértil para el estudio de la subjetividad y las relaciones sociales. El encuadre teórico-metodológico de los lenguajes del erotismo posibilita avanzar en este camino, en la medida que son establecidos los nexos diferenciales entre las erogeneidades y las manifestaciones propias de las artes culinarias.

Referências Bibliográficas

Allen, G. (1999). *The Resource Guide for Food Writers*. New York and London: Routledge.

- Barthes, R. (1993). Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine. In E. Marty (Ed.), *Roland Barthes: Oeuvres complètes – Tome I: 1942-1965* (pp. 924-933). Paris: Éditions du Seuil. (1. ed. Original 1961)
- Beardsworth, A. & Keil, T. (1997). *Sociology on the Menu: An Invitation to the Study of Food and Society*. London: Routledge.
- Bower, A. L. (Ed.). (1997). *Recipes for Reading – Community Cookbooks, Stories, Histories*. Massachusetts: The University of Massachusetts Press.
- Douglas, M. (1972). Deciphering a Meal. *Daedalus – Myth, Symbol and Culture*, 101, 1, winter, 61-81.
- Ferguson, P. P. & Zukin, S. (1995). What's Cooking? *Theory and Society*, 24, 2, Apr, 193-199.
- Ginzburg, C. (1998). *O queijo e os vermes: O cotidiano e as idéias de um moleiro perseguido pela Inquisição*. São Paulo: Companhia das Letras. (1. ed. original 1976)
- Higman, B. W. (1998). Cookbooks and Caribbean Cultural Identity: An English-Language Hors D'Oeuvre. *New West Indian Guide/Nieuwe West-Indische Gids*, 72, 1-2, 77-95.
- Laurieux, B. (1997). *Les livres de cuisine médiévaux*. Belgium: Brepols Turhnout.
- Lahlou, S. (1995). *Penser manger: Les représentations sociales de l'alimentation*. Tese de doutorado. Ecole des Hautes Etudes en Sciences Sociales, Paris.
- Lahlou, S. (1998). *Penser manger: Alimentation et représentations sociales*. Paris: Presses Universitaires de France (PUF).
- Lévi-Strauss, C. (1968). O triângulo culinário. *L'arc Documentos - Lévi-Strauss*, 2, 24-35. São Paulo: Documentos. (1. ed. original 1966)
- Maldavsky, D. (1977). *Teoría de las representaciones: sistemas y matrices, transformaciones y estilo*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Maldavsky, D. (1986). *Estructuras narcisistas. Constitución y transformaciones*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Maldavsky, D. (1987). Metapsicología de la historia de conversión: puntualizaciones y propuestas. *Revista de Psicoanálisis*, XLIV (4), 583 - 617.
- Maldavsky, D. (1989a). Lenguajes del erotismo. *Actualidad Psicológica*, XIV (158), 16 -19.
- Maldavsky, D. (1989b). Sobre la transitoriedad, las artes culinarias y la música. *Actualidad Psicológica*, XIV (160), 5 - 9.
- Maldavsky, D. (1992). *Teoría y clínica de los procesos tóxicos. Adicciones, afecciones psicosomáticas, epilepsias*. Buenos Aires: Amorrortu.
- Maldavsky, D. (1999a). *La violencia de Estado y sus efectos sobre los procesos subjetivos - Um estudio sobre los lenguajes del erotismo en los textos de Primo Levi*. Inédito.
- Maldavsky, D. (1999b). *Lenguajes del erotismo - Investigaciones teórico-clínicas en neurosis y psicosis*. Buenos Aires: Nueva Visión.
- Maldavsky, D. (1999c). Un estudio sistemático sobre el relato como testimonio de la erogeneidad y las defensas – Aportes al estudio diferencial de las estructuras clínicas. *Actualidad Psicológica*, XXIV (268), 2 – 9.
- Maldavsky, D. (2000a). *La lexicometria y la investigación en psicoanálisis: categorías semánticas y estrategias de análisis*. Inédito.
- Maldavsky, D. (2000b, Maio). *Las artes y los lenguajes de las pulsiones*. Trabalho apresentado na Facultad de Bellas Artes, Universidad de La Plata.
- Maldavsky, D. (2000c). Sobre la narración como expresión de la erogeneidad y la defensa en estructuras históricas. *Actualidad Psicológica*, 273.

Maldavsky, D. (2000d). *Una metodología para la investigación en psicoanálisis*. Inédito.

Maldavsky, D., Bodni, O., Cusien, I., Lambersky de Widder, F., Roitman, C., Tamburi, E., Tarrab de Sucari, E., Tate de Stanley, C. & Manson de Truscello, M. (2000, Setembro). *Correlaciones sistemáticas entre erogeneidades y redes de palabras*. Trabalho apresentado no II Congresso Latinoamericano de Pesquisa em Psicanálise, Gramado, Brasil.

Mennell, S. (1996). *All Manners of Food: Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present* (2nd ed.). Urbana and Chicago: University of Illinois Press. (1. ed. original 1985)

Mintz, S. W. (1996). *Tasting Food, Tasting Freedom: Excursions into Eating, Culture and the Past*. Boston: Beacon Press.

Neuhaus, J. (1999). The Way to a Man's Heart: Gender Roles, Domestic Ideology, and Cookbooks in the 1950s. *Journal of Social History*, 32, 3, spring, 529-555.

Thormann, L. L. (1997). Continência e diálogos alimentares. *Revista do CEP de PA*, 6, 159 - 167.

Tobias, S. M. (1998). Early American Cookbooks as Cultural Artifacts. *Papers on Language and Literature*, 34, 1, winter, 3-18.

Wood, R. C. (1995). *The Sociology of the Meal*. Edinburgh: Edinburgh University Press Ltd.