



Argumentos

ISSN: 0187-5795

argument@correo.xoc.uam.mx

Universidad Autónoma Metropolitana Unidad

Xochimilco

México

Lutz, Bruno

Reseña de "El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos" de David Le Breton

Argumentos, vol. 21, núm. 57, mayo-agosto, 2008, pp. 213-218

Universidad Autónoma Metropolitana Unidad Xochimilco

Distrito Federal, México

Disponible en: <http://www.redalyc.org/articulo.oa?id=59511124009>

- ▶ Cómo citar el artículo
- ▶ Número completo
- ▶ Más información del artículo
- ▶ Página de la revista en redalyc.org

redalyc.org

Sistema de Información Científica

Red de Revistas Científicas de América Latina, el Caribe, España y Portugal

Proyecto académico sin fines de lucro, desarrollado bajo la iniciativa de acceso abierto

LOS SENTIDOS DE LA EXISTENCIA ORDINARIA: de la percepción a la alimentación*

Bruno Lutz

El antropólogo francés David Le Breton nos ofrece en su obra *El sabor del mundo* el resultado de más de 15 años de reflexión en torno a los usos sociales de los sentidos. El autor plantea que la percepción del mundo que nos rodea a través de los cinco sentidos es a la vez el resultado de una educación culturalmente codificada y de una experiencia personal única: “frente a la infinidad de sensaciones posibles en cada momento, una sociedad define maneras particulares para establecer selecciones planteando entre ella y el mundo el tamizado de los significados de los valores, procurando de cada uno de ellos las orientaciones para existir en el mundo y comunicarse con el entorno” (2007:13). Los sentidos traducen el misterio insondable de la existencia en una realidad inteligible. El cuerpo es un instrumento maravilloso al servicio del lenguaje.

Las sensaciones son experiencias que uno tiene desde la vida intrauterina, y con el paso de los años, nuestros sentidos se van forjando y educando en la familia,

* Le Breton, David (2007), *El sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*, Nueva Visión, Buenos Aires, 367 p. ISBN: 978-950-602-555-7.

la escuela y en grupos sociales diversos. De esa forma, aprendemos a compartir con nuestros pares los mismos códigos y referencias. Una de las funciones de los ritos de paso es precisamente la de confirmar la adopción plena de los valores del grupo, por parte de un individuo. Al narrar algunas experiencias de antropólogos en su trabajo de campo, Le Breton subraya la discapacidad cultural que nos impide entender las interpretaciones de los aborígenes la cual llega después de mucho tiempo y esfuerzos. Señala que es igualmente difícil lograr compartir los códigos perceptivos manejados durante una ceremonia shamánica por el curandero, el enfermo y sus familiares, debido a que la lectura idónea de los signos mágicos se aprende desde la primera infancia.

El autor destaca la importancia de las palabras en las culturas orales de la Antigüedad, la repetición de las historias, mitos y leyendas frente a un grupo de auditores. Después de haber escrito sus *Historias*, a los contemporáneos de Herodoto les gustaba reunirse en plazas públicas para escuchar al gran historiador griego narrar las diferentes partes de su obra. Las palabras tienen poder: pueden

ser evocaciones, invocaciones implícitas, e invocaciones explícitas cuando forman parte de un ritual. Ciertas palabras tienen la capacidad de hacer presente lo invisible, de franquear la frontera entre el mundo de los hombres y el mundo de los espíritus. Al filo de los siglos, es en Occidente donde empieza a predominar la vista sobre el oído. El desarrollo de la imprenta desempeñó un gran papel en esa transformación. La lectura en voz alta para un público de auditores y estudiantes se convirtió paulatinamente en una lectura individual y en silencio. El proceso civilizatorio del uso de los sentidos pasó por tres etapas fundamentales: la voz, la visión que se transformaba en voz, y finalmente la visión. “Al convertirse a partir de entonces más bien en un sentido de la distancia, la vista cobra importancia en detrimento de los sentidos de la proximidad como el olor, el tacto o el oído”, apunta acuciosamente Le Breton. De manera lenta y desigual, vino operándose un distanciamiento con el otro mediante: la lectura individual como placer, la codificación de los buenos y malos modales, la secularización de las sociedades occidentales y el prestigio creciente que adquieren las experiencias científicas.

Le Breton escribe que “la vista es el más económico de los sentidos”, pero una mirada puede sellar un destino como fue el caso del shamán yaqui don Juan Matus cuando miró al estudiante de antropología Carlos Castaneda cuando lo encontró por primera vez. La mirada es

un sentido que puede desarrollarse ya que aprender a ver es aprender a discernir, jerarquizar y catalogar. Es la selección la que permite la interpretación. La mirada se educa gracias al aprendizaje de códigos culturales, tal como lo mostraron las experiencias realizadas en el *Jardin d'acclimatation* de París en 1881, con nativos de la Tierra de Fuego, quienes mostraron ser diestros para aprender a discernir sutiles matices de colores. “El centro de gravedad de la denominación de los colores no reside en los propios colores, sino en los datos de la cultura”, resalta Le Breton a partir de numerosos ejemplos extraídos de muy diversas culturas y épocas. En la luz pero también en la oscuridad, se pueden percibir entornos: los sentidos humanos pueden afinarse hasta extremos insospechados. La ceguera de videntes como Tiresias por ejemplo, le permite desarrollar una percepción extremadamente sensible del mundo hasta convertirse en consejero de reyes o profeta. Videncia y taumaturgia están íntimamente asociadas, la primera anunciando el destino de los hombres, la segunda permitiendo repararlo. Al respecto, en esta estimulante obra *El sabor del mundo*, quizá hubiera sido adecuado indagar más el ámbito de las percepciones extrasensoriales de los adivinos y clarividentes para mostrar cómo cierto tipo de experiencias extáticas no forman parte del registro del hombre común, pero al mismo tiempo comparten sorprendentemente códigos universales de referencia.

Al abordar el tema de la construcción social del universo sonoro, David Le Breton señala poéticamente: “El oído es un sentido de la interioridad, lleva el mundo al corazón de uno, cuando la vista lo lleva hacia fuera del mismo”. El ruido decodificado se convierte en un sonido inteligible e interpretable. Al escaparse por las coladeras de París, Jean Valjean se esfuerza por aprender a discernir los más mínimos sonidos evitando así caer en manos de la policía. En las ciudades modernas los ruidos surgen, se superponen, se mezclan, se disipan en un movimiento continuo. En lo personal, al instalarme en la Ciudad de México, descubrí una gama sonora mucho más extendida que la que se manifiesta en París, descubrí el manejo artístico del silbato por los agentes de tránsito, las llamadas de los compradores de objetos diversos que recorren las calles, los anuncios sonoros de los vendedores ambulantes de tamales y atole, el silbato sobreagudo del afilador de cuchillos, etcétera. Le Breton menciona que los obreros sometidos a ruidos intensos se acostumbran a éstos y rechazan con frecuencia el uso de protecciones auditivas sin darse cuenta que disminuye su capacidad auditiva. El cuerpo se acostumbra tanto al ruido como al silencio: “quienes temen al silencio permanecen al acecho de un sonido que humanice el lugar”. El ruido provocado deliberadamente puede constituir una medida de protesta como el cacerolazo en la Argentina contemporánea y en el Brasil

de la dictadura militar. Pero el sonido es también el marcaje del tiempo (campanas) y/o de un evento importante (campanas y sirenas). Estos signos sonoros, religiosos o cívicos, dirigidos hacia una comunidad de oyentes, contribuyen a reforzar una sociabilidad proxémica e ideológica.

En lo que concierne al tacto, la piel aparece como un órgano privilegiado que marca la frontera entre el universo interior y el espacio exterior. Le Breton escribe: “El tacto cincela la presencia en el mundo mediante el permanente recuerdo de la frontera cutánea”. La mano, mediante una educación táctil basada en experiencias corregidas y asimiladas, es capaz de palpar objetos a nuestro alcance, es capaz también de acariciar así como mostrar afecto y amor. El autor resalta que dentro de un mismo grupo, las aptitudes varían según la edad, el sexo, el origen étnico y el estado de salud también. Las relaciones humanas que transmiten amor permiten el desarrollo emocional de las niñas y niños y en particular de los huérfanos, lo cual les ayuda en tener un mejor desarrollo psicomotor y salud mental. Se habla de relaciones calurosas o frías para referirse a diferentes modalidades de la interrelación social. El uso social del tacto varía de una cultura a otra, siendo los anglosajones quienes más rechazan el contacto físico con personas desconocidas.

“El olor comparte con el gusto una individualización de la experiencia”

afirma Le Breton quien resalta el poder mnemónico de los olores, su capacidad incomparable para recordar ambientes y situaciones pasadas. Fragancias y perfumes nos pueden hacer viajar en nuestra historia personal. Paradójicamente los olores que percibimos son generalmente fugaces, pero la huella que dejan en nosotros es profunda. Ahora bien, se requiere cierto tipo de sensibilidad para actividades determinadas como la caza por ejemplo, en la cual los mejores cazadores suelen oler pistas y sentir la presencia del animal sin verlo. Ishi, el último indio Yahí de California del Norte, enseñó al antropólogo que lo acompañaba, que tenía que ayunar tres días antes de pretender cazar un venado porque de otro modo su olor lo delataría. El manejo del olor, de un saber tradicional pasó a ser una técnica científica. En el transcurso del siglo XIX, florecieron tratados y ensayos médicos sobre los olores en la nosología y como terapia.

Es siempre el otro, enemigo y extranjero, que huele mal. *Odor* y *odium* comparten la misma raíz latina. El antropólogo afirma que “el olor es antropológicamente un marcador moral”. En pueblos de la Amazonia, la mujer menstruando es apartada del grupo porque su mal olor tiene un efecto contaminante. Las ideas de limpieza y purificación van a la par, no solamente en comunidades indígenas, sino también en nuestras sociedades industriales modernas. A partir de los descubri-

mientos de Pasteur y el desarrollo de la industria química, se desinfecta y esteriliza como medidas precautorias sanitarias y sociales. Los braceros mexicanos que fueron a trabajar a las granjas agrícolas estadounidenses entre 1941 y 1963, eran sistemáticamente rociados con DTT. “La desodorización y la limpieza de los ambientes populares son un intento simbólico de encuadramiento, una moralización mediante la higiene” (2007:256). Se empezó a desodorizar masivamente para civilizar, estigmatizando los malos olores y haciendo la apología de los “buenos” olores. Esta dicotomía fácil y socialmente eficaz reproduce analógicamente la dicotomía sensorial a nivel espiritual entre el “olor a santidad” de los mártires y la hediondez que marca la presencia del demonio (“olor a azufre” y “olor a muerte”).

Le Breton termina su viaje antropológico por los sentidos con el alimento que no duda en calificar de “objeto sensorial total” debido a las numerosas sensaciones gustativas y táctiles que provoca. Después de presentar numerosos ejemplos de Asia y África, el profesor de antropología escribe: “El gusto por la alimentación, la percepción del alimento en boca, es una conjunción sensorial que mezcla el aroma de los alimentos con su tactilidad, su temperatura, su consistencia, su apariencia, su olor, etcétera”. El buen gusto es el desarrollo de la facultad socialmente premiada de asociar diversos elementos

sensoriales y materiales con el fin de cumplir con una ética de la estética –para retomar una expresión de Bourdieu. La gastronomía y la alta cocina son productos de la diversidad de gustos pero sobre todo de la estratificación social, como es el caso en la India donde la jerarquización de las castas es gustativa. Por su parte, Bulnes, intelectual ilustrado de la época porfirista, desarrolló una teoría de la distinción social basada en la dieta de cada clase.

En su aprendizaje, el niño asimila los sabores de su grupo social de pertenencia primero a través de los alimentos que le prepara su madre y de las incitaciones gestuales de ella para que los aprecie y saboree, y luego mediante la imitación de los mayores. Los sabores, precisa atinadamente Le Breton “se subdividen según las diferencias de clase, de región, de edad, incluso de sexo, de acuerdo con las formas de socialización de los comensales”. Existe una relación afectiva con los alimentos como lo muestran los inmigrantes que buscan en su lugar de residencia, alimentos con los sabores de su región de origen. Por otro lado, debe señalarse que hay alimentos que son preparados para los dioses (las ofrendas rituales como las *tormas* en el budismo vajrayana tibetano, por ejemplo), alimentos que son reservados para la élite como era el pulque en la época prehispánica, y platillos para el común de los mortales. Empero, los alimentos, en su preparación y sobre todo en su ingestión, son capaces

de producir un verdadero éxtasis, como los que sentía el compositor sibarita Rossini. “El gusto es siempre una puesta en sentido a través de un juego de comparaciones orientado a apreciar o no un alimento o un objeto”, remarca Le Breton. Existe también el caso donde los alimentos obsequiados pueden estar envenenados o bien vincular un daño, por lo que opera una infinidad de reglas tácitas y tabúes alrededor de los alimentos. A estas prácticas mágico-culturales, se agregan las creencias en cuanto a las virtudes humorales y profilácticas de los alimentos.

De manera general, una forma muy común de denigrar al otro es burlándose de su dieta ordinaria y denominándolo peyorativamente por lo que come. “Al actuar sobre el cuerpo físico, la sociedad revela un discurso acerca de su funcionamiento global, le da nombre a sus temores y a sus fortalezas” (2007:342). El autor comparte la afirmación de Lévi-Strauss de que, para ser aceptado, el alimento tiene primero que haber sido pensado. El intercambio de alimentos a partir del trueque o de la reciprocidad de invitaciones a comer, asegura la paz y la concordia entre los individuos y las familias. El consumo de ciertos guisados es tradicionalmente asociado, en el calendario festivo, al ciclo de producción de verduras y frutas, a una temporada de pesca o caza. No es un azar si comemos lo que comemos y en la forma en qué lo hacemos. “Consumimos no tanto una

comida, sino los valores que le están asociados”, remarca atinadamente Le Breton.

Finalmente, es posible reconocer que en *El sabor del mundo*, el reconocido académico de la universidad de Estrasburgo hace un recorrido inteligente por el uso de los sentidos, en diferentes periodos de la historia y en las más diversas

culturas. El gran número de datos presentados y de autores citados es la muestra de una gran erudición. Pero la virtud más destacable de la obra de David Le Breton es ciertamente la de invitarnos a relativizar nuestras certidumbres culturalmente establecidas en cuanto al uso de los sentidos, y aceptar la posibilidad de sentir el mundo de manera diferente.