

Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías

CLAUDE GRIGNON

Resumen:

Los padres fundadores de las ciencias sociales reconocieron la comensalidad como un problema importante, pero circunscripto principalmente a un contexto religioso, sacrificial y ritual. En este trabajo, se analiza la noción de comensalidad en sus diversas dimensiones. A partir de datos empíricos se estudia la variación cultural en las actitudes acerca de la alimentación, la comensalidad y aspectos semejantes en los países generalmente clasificados como “occidentales” y “modernos”. Se identifican fuertes diferencias que sugieren una posible relación entre, por un lado, el apego cultural a la comensalidad y, por otro lado, una menor presencia de obesidad y problemas de salud relativos a la nutrición.

Summary:

The founding fathers of the social sciences recognized commensality as a major issue but considered it mostly in a religious, sacrificial and ritualistic context. The notion of commensality is examined in its various dimensions and operations. Empirical data are used to examine cultural variability in attitudes about food, commensality and its correlates among countries usually categorized as ‘Western’ and ‘modern’. Clear-cut differences are identified, hinting at possible relationships between, on the one hand, cultural attachment to commensality and, on the other hand, a lower prevalence of obesity and associated health problems involving nutrition.

Comensalidad y morfología social: un ensayo de tipologías¹

CLAUDE GRIGNON²

Il marchese fece loro una gran festa, li consusse in un bell tinello, mise a travola gli sposi, con Agnese e con la mercantessa; e prima di ritirarsi a pranzare altrove con don Abbondio, volle star li un poco a far compagnia agl'invitati, e aiuto anzi a servirli. A nessuno verra, spero, in testa di dire che sarebbe stata cosa più semplice fare addirittura una tavola sola. Ve l'ho dato per un brav'uomo, ma non per un originale, come si direbbe ora; v'ho detto ch'era umile, non gia che fosse un portento d'umilta. N'aveva quanta ne bisognava per mettersi al di sotto di quella buona gente, ma non per istar loro in pari.

Alessandro Manzoni, *I promessi sposi*.³

Introducción

Al igual que sucede con la selección de las parejas sexuales, las normas que determinan la elección de comensales son, esencialmente y por principio, restrictivas y negativas. Partiendo de una definición implícita y preliminar, las preferencias conscientes por los alimentos están determinadas por lo que es comestible y lo que no lo es, y difieren según la época, la cultura y las censuras arraigadas a las creencias, que impiden el consumo de determinados productos. Los modales de mesa dependen, por su parte, de una pauta anterior: no comemos por fuera de los específicos lugares y tiempos autorizados para ello. En el mismo sentido, la elección de los invitados se realiza de acuerdo a una preselección que excluye por adelantado, como “imposibles” e “impensables” (*taboo*), a aquellas personas que portan (o no portan) tal o cual característica.

La comensalidad tiene, por cierto, aspectos y efectos “positivos”, en especial en lo que respecta a la integración social. Sin embargo, como intentaré dar cuenta en este artículo, estos aspectos, a pesar de ser los más visibles, revisten una importancia menor. Sin dudas el consumo de alimentos y bebidas en conjunto activa y estrecha la solidaridad interna del grupo, pero esto sucede porque la comensalidad permite, en un primer momento, trazar nuevamente los límites del grupo, restaurar sus jerarquías internas y, de ser necesario, reconfigurarlas⁴. De esta

1. “Commensality and Social Morphology: An Essay of Typology” en *Food, Drink and Identity*, P. Scholliers (org), Oxford: Berg. 2001. Traducción: Alejandro Dulitzky.

2. Institut National de la Recherche Agronomique (INRA).

3. El marqués les dio una calurosa bienvenida, condujo a la pareja nupcial al salón de los sirvientes donde se sentaron junto a Agnese y a la viuda del comerciante. Antes de retirarse a otro lugar para cenar junto a Don Abbondio, se quedó durante un tiempo, mezclado con los invitados, incluso colaborando con el servicio. Espero que no se le haya ocurrido que hubiese sido más sencillo formar una única mesa. Lo describí como un excelente hombre, pero no como un excéntrico, como se dice hoy en día. Dije que él era humilde, pero no que era el paradigma de la humildad. Tiene lo suficiente como para posicionarse a sí mismo entre estas buenas personas, pero no para actuar como un igual. Alessandro Manzoni, *Los novios*. [N. Del T.]

4. “En los torneos de arquería, los perdedores, sosteniendo su arco enderezado, reciben una copa en forma de cuerno de parte de los ganadores. Ellos beben para purgar su derrota. Asimismo, los ganadores purgan su victoria;

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

11
PÁGINA

forma, los estudios serios deben evitar confundir, como suele ser el caso, la comensalidad con la convivialidad, que surge como resultado de la primera, a pesar de que sus eufóricas manifestaciones son más sencillas y atractivas de describir.

A grandes rasgos, podemos definir a la comensalidad como una reunión que apunta a conseguir la realización colectiva de ciertas tareas concretas y obligaciones simbólicas asociadas a la satisfacción de una necesidad biológica individual. Probablemente debamos considerar por separado al caso particular en el cual el grupo invitado no surge de un grupo preexistente, sino que reviste, por sí mismo, su propio propósito y su propia expresión. Este es el caso de las comensalidades encontradas, extemporáneas, efímeras o al menos temporales (que, de cualquier manera, no son el mero producto del azar), como por ejemplo la mesa compartida durante un tour turístico, o la compañía de otros viajeros en una cena alrededor de la mesa común de un hotel (*table d'hôte*) o, con más o menos estabilidad pero dotado de una duración mayor, el caso de los grupos informales que se conforman entre los asistentes regulares de un café, bar o restaurant. Estos casos de comensalidad tienen en común el hecho de ocurrir al margen de la vida social habitual, entre sus paréntesis y sus grietas.

Omitiendo esta excepción, la comensalidad es la manifestación y el resultado de un grupo social preexistente. La diversidad de comensalidades es entonces una consecuencia de la gran diversidad de grupos sociales. En efecto, estos grupos pueden estar fundamentados en clasificaciones y distinciones sociales naturalizadas según el género, la edad o el grupo étnico (como muestra el caso de las comidas de concriptos, los banquetes conmemorativos de algún tipo de veterano, una comida de hombres solos), o en asociaciones de tipo voluntarias de naturaleza política o religiosa; pueden estar asentados en un origen común (ya sea por linaje o por compartir algún origen de tipo local), o en el estatus y la posición que ocupan en la jerarquía social. Mientras algunos de estos grupos son ocasionales y superficiales otros, por el contrario, están estrechamente conectados a los principios de la organización social.

Así, el estudio de la comensalidad implica estudiar las divisiones de la sociedad o, más precisamente, la forma en que la sociedad se organiza a sí misma a partir de las divisiones. La diversidad de tipos de comensalidad que podemos observar en una sociedad dada depende, indudablemente, de las características peculiares que presentan los grupos que la componen. Deberíamos entonces comenzar por introducir algún tipo de orden a esta diversidad, comenzando por las formas más generales de relaciones que existen entre las divisiones de la sociedad en cuestión.

Podríamos suponer que las formas de comensalidad varían de una sociedad a otra de acuerdo a los grados de jerarquización, a las distancias que separan a los grupos y, por sobre todo, a las posibilidades de cruzar los límites establecidos, según estén dominados por la segregación y la repulsión o, por el contrario, por un sentido de continuidad social (Bouglé 1927:27). Estudiar la comensalidad es, entonces, estudiar la morfología social, pero en un sentido específico y fácilmente asequible por el trabajo empírico. Desde esta óptica, las relaciones entre los grupos toman la forma práctica del intercambio de bebidas y alimento, y de todo aquello que se intercambia como producto de ese intercambio. Dado el contraste entre la universalidad de este fenómeno y la diversidad de sus formas, creo necesario comenzar por un ensayo de las tipologías existentes. Me propongo entonces ensayar un inventario de los distintos tipos de comensalidades. El objetivo del mismo es el de describir ciertos temas para la realización de otros estudios y el bosquejo de ciertas hipótesis. Cabe aclarar que este primer ensayo aclaratorio está orientado (y limitado) por mis propios interrogantes: queda a mis colegas de otras disciplinas, en especial historiadores y antropólogos, la tarea de ampliarlo y criticarlo.

Comensalidad doméstica, comensalidad institucional

Más al alcance del observador contemporáneo, las formas actuales de la comensalidad doméstica, relacionadas a la vida privada y familiar, no deben conducirnos a olvidar el tipo de comensalidad que se da en las instituciones, asociada a la disciplina colectiva, y característica de la vida en los hospitales, las residencias de ancianos, los cuarteles, las cárceles, los conventos y las pensiones.

Los tipos de comensalidad doméstica varían con frecuencia, alejándose en algunos casos de los estándares contemporáneos de la familia nuclear: separación versus comensalidad entre patronos y sirvientes, padres e hijos, esposo dominante y mujer subyugada, y las distintas formas que emergen de esta separación (diferentes mesas y cuartos, el derecho a sentarse en la mesa, los diferentes horarios para comer) y estas jerarquías (distintos escalafones en torno a la mesa, prioridades asociadas a indicar el inicio y la finalización de la comida).

En el caso de la familia occidental contemporánea, la intensidad de la comensalidad doméstica debe ser considerada como un indicador de la integración del grupo familiar, del grado en que la vida familiar resiste las presiones asociadas a la ocupación de los padres y la educación de los hijos. Desde este punto de vista, el estudio de la comensalidad refiere al estudio del cronograma del grupo familiar en relación a las imposiciones externas. ¿Hasta qué punto son las familias libres de coordinar los horarios de sus miembros y definir así un cronograma común? Esto puede ser estudiado, por ejemplo, a partir de la comparación entre el tamaño de los comensales en la mesa y el tamaño de la familia, por la cantidad de comidas tomadas fuera del hogar, en especial los almuerzos. Asimismo, es posible analizar cómo varía esta situación en relación al tamaño de la familia, la posición que la misma ocupa en la jerarquía social (según la ocupación, el ingreso, las cualificaciones), las actividades laborales de los padres, el tipo y nivel de escolarización de los hijos y la edad de los miembros adultos de la familia.

Uno de los aspectos esenciales de la comensalidad es, sin lugar a dudas, la multiplicidad de intercambios que crea la comida. La crianza de los niños es, probablemente, una de las funciones principales de la comensalidad familiar. El fin de la comensalidad (y de la cohabitabilidad) con los padres, que varía según el país y el estatus social, es un paso decisivo hacia la independencia para los jóvenes (Grignon 1998; Hoggart 1957).

La comensalidad institucional se caracteriza, por su parte, por la oclusión del grupo, que resulta más severa cuanto más hermético es el espacio de la institución al que pertenecen sus miembros (por ejemplo, uno puede ser invitado al salón comedor [el “pot”] del *Ecole Normale Supérieure* pero no al comedor de las carmelitas). Jerarquizada por definición, y determinada por las normas de la institución, este tipo de comensalidad refleja y refuerza las categorías, los grupos y las diferenciaciones que la institución arrastra en relación al género, la edad (la escuela), el rango (ejército) y los pares antagónicos (maestros y pupilos, guardias y prisiones). Aquí de nuevo, estas divisiones varían probablemente en tiempo y espacio (por ejemplo, profesores comiendo por separado o con sus alumnos. En este caso, ¿qué se entiende por “con”? ¿en la misma mesa?, ¿en el mismo cuarto?, ¿al mismo tiempo?). Por otro lado, ¿en qué medida y bajo qué condiciones las instituciones dan lugar a las formas autóctonas de comensalidad y exclusión?

La comensalidad extra-doméstica de personas “libres” (es decir, personas que viven solas o entre sus familias, que llevan una vida privada por fuera de una institución) se encuentra entre el tipo doméstico y el tipo institucional de comensalidad. Aún así, debemos distinguir entre aquella comensalidad que ocurre durante el trabajo y aquella que se da en el tiempo libre (una oposición que coincide en gran medida, al menos en Francia, con la diferencia que existe entre las comidas del mediodía y las comidas de la noche). En efecto, la comensalidad en el trabajo se encuentra semi-institucionalizada, como muestran los restaurantes corporativos, los restaurantes de las universidades y los comedores de las escuelas (hace no demasiado, en Francia, se solía referir a los mismos como *demi-pensionnaire* – “media pensión” –). La misma resulta de la confrontación que existe entre, por un lado, las limitaciones y las jerarquizaciones impuestas por la institución (por ejemplo, la duración y organización del trabajo, los cronogramas) y, por otro, las demandas populares y las regulaciones, y es además parte de lo que se pone en juego durante esta confrontación. Cuando la distancia entre el hogar y el

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

13
PÁGINA

lugar de trabajo hace que la vuelta a casa para el almuerzo resulte imposible (Deveau 1946; Perrot 1974), ¿en qué medida y bajo qué condiciones (en relación a qué compensaciones) es aceptada este tipo de comensalidad ante la ausencia de una mejor opción?, ¿de acuerdo a qué criterios (por ejemplo, la edad, la ocupación, el género, el origen geográfico y los antecedentes profesionales) aparecen los reagrupamientos, solidaridades y divisiones originarias?, ¿hasta qué punto y de qué manera se opone o se combina con las clasificaciones jerárquicas que la institución despliega?

A pesar de haberse popularizado, la ceremoniosa comensalidad del ocio tiene, al menos en las ciudades, un origen dominante: primero aristocrático y luego de clase media. Aparece directamente relacionada a la segregación social o, incluso, a la repulsión social: su preocupación no es sólo la de mantener o ensanchar una estratégica red de conocidos, sino la de “mantener la propia posición” a través de compartir, dentro de un sistema de invitaciones mutuas (que autoriza y avala), la pertenencia a mismo mundo y nivel social (a una misma “sociedad”). Específicamente, la posición que ocupa una persona depende de la posición de los invitados y de las invitaciones que espera recibir, de la posición que ocupan aquellos que invita y aquellos que lo invitan. La poderosa sensación de jerarquía y primacía se expresa en un minucioso etiquetamiento, las estratégicas y honorables características del intercambio, en una visible puja. Abunda la evidencia en este sentido, especialmente en la literatura (desde Balzac hasta Proust pasando por Labiche; desde J. Austin hasta E.M. Forster). Desafortunadamente, al menos en Francia, no sucede lo mismo en el campo de la estadística. Conocemos la incidencia de las invitaciones y sus variantes de acuerdo a la posición social, pero no conocemos quién invita a quién (en términos de parentesco, vecindad, ocupación, y demás).

Es, probablemente, el caso de las personas “libres” y solitarias (como muestra el creciente número de adultos sin hijos) el que constituye a la comensalidad como la función social de integración más visible. Al no tener vida familiar o al menos vida en pareja, estas personas están condenadas, en ausencia de una comensalidad de tipo laboral (para aquellos que poseen una) a salir con amigos y a buscar compañía de otras personas solitarias en bares, restaurantes y clubes (en especial a la hora de la cena). Como una expresión de la amenaza que representa la exclusión social sobre estas personas, el miedo a la soledad los fuerza a llevar (de una forma estable y sistemática) una vida bohemia, que resulta más peligrosa y patológica a medida que se reduce el círculo de amigos. Sin embargo, esta situación se ve más atenuada en el caso de aquellas personas que reciben la invitación de algún pariente, o de la familia ampliada, durante el fin de semana o en alguna festividad, cuando estos invitados desempeñan un papel marginal y determinante.

Comensalidad cotidiana, comensalidad excepcional

La naturaleza, función y sentido de la comensalidad difieren de acuerdo a si está asociada a una comida habitual o excepcional. Mientras la comensalidad, en el primero de los casos, se encuentra asociada a las condiciones de la vida cotidiana, y reducida a la familia nuclear o al círculo cerrado y recurrente de colegas, en el segundo de los casos se extiende a la familia ampliada y al grupo de amigos y conocidos. La comensalidad excepcional se corresponde con los momentos más intensos del calendario anual o del círculo de la vida: los almuerzos del domingo (o las cenas de los sábados), navidad, año nuevo, pascuas, cumpleaños, mayoría de edad, casamientos, funerales. Se corresponde, asimismo, a la vida en el trabajo y a la carrera profesional: comidas o fiestas para celebrar ciertos logros (exámenes, ascensos) o despedidas, particularmente las jubilaciones, “tragos” ocasionales, en especial los almuerzos de los viernes o los aperitivos. De esta extensa, intensa y notable comensalidad, uno debe distinguir un tipo más “débil” de comensalidad excepcional, más restringida y casual, que en algunos casos expresa una pausa de los “momentos de stress” (vacaciones, fines de semana), en oposición a la tensión característica de los “momentos desestresados” de la vida cotidiana.

La comensalidad excepcional ha sido, probablemente, más estudiada que la comensalidad cotidiana, no sólo por el hecho de que su eficacia descriptiva es mayor (al menos en lo que refiere a su valor literario), sino también porque es, por definición, más memorable. En Francia como en todos lados, las prácticas menos frecuentes dejan más rastros en archivos, así como en la memoria popular y en el imaginario colectivo. Probablemente debamos evitar poner nueva-

mente el acento en las prácticas más selectivas a expensas de las más frecuentes. A los fines de compensar este desequilibrio, debemos introducir hechos de la comensalidad cotidiana en el estudio de la cronología social y el ritmo de las comidas (Aymard et al. 1993). La oposición entre la comensalidad cotidiana y la excepcional descansa, precisamente, en la alternancia de los ritmos sociales (entre los intensos y los menos intensos, siendo estos últimos los menos frecuentes y, en su mayoría, menos raros). Si la denominada vida cotidiana resulta monótona, no es sólo por su regularidad, sino por su repetición (más precisamente, porque se repite continuamente).

A su vez, la comensalidad cotidiana se distingue a sí misma de la comensalidad excepcional en la naturaleza de las restricciones que experimenta: restricciones externas a las que la vida privada debe adecuarse como, por ejemplo, los horarios laborales o escolares, restricciones domésticas que derivan del tipo y tamaño del hogar así como de la edad de cada uno de sus miembros, de la ubicación y el contexto de la casa, su distancia a la escuela, trabajo y comercios, de los parentescos, en resumen, todas las restricciones asociadas a las condiciones de vida (que son, del mismo modo, el marco de la vida, pues definen los límites, el espacio y la marca temporal de las actividades). La característica esencial de estas limitaciones es, probablemente, su estabilidad o, en otras palabras, su viscosidad, que refuerza la cotidianidad, rigidez y previsibilidad de las prácticas que determinan. Son el resultado de elecciones solemnes, decisiones, inversiones o antecedentes, que condicionan su durabilidad futura y, en consecuencia, son costosas y dificultosas de desechar o modificar. Partiendo de una minuciosa reconstrucción de los cronogramas, la comensalidad cotidiana es probablemente un buen tópico a partir del cual estudiar la sociabilidad y los intercambios diarios, el manejo de un vecindario, los parentescos y las relaciones laborales. Asimismo, sirve para examinar cómo las diferentes categorías sociales recortan sus condiciones de vida, así como para observar los tipos de arbitrajes a través de los cuales se intentan reconciliar las contradictorias restricciones con los valores. En resumen, es un buen tópico para analizar la ingeniería popular, que hasta ahora ha sido dejada de lado o, simplemente, dejada para los experimentos populistas de rehabilitación.

Comensalidad segregativa, comensalidad transgresiva

La comensalidad puede expresar y aprobar las diferencias que separan a los grupos humanos así como propiciar el acercamiento de estos grupos a partir de la negociación simbólica y temporal de esas diferencias, muchas veces a costa de confirmar y reforzar esas oposiciones al final. En el primero de los casos, al que llamaremos comensalidad segregativa, el juntarse para comer y beber es utilizado como una forma para convocar o restablecer el grupo a través del cerramiento. Es una forma de afirmar o reforzar un “nosotros”, a través del contraste y rechazo de un “otros”, como símbolo de la otredad (extraños, rivales, enemigos, superiores o inferiores). Desde esta óptica, incluir significa, en una primera instancia, excluir; es decir, invitar para evitar. Como otras técnicas de encuentro, la comensalidad segregativa es una técnica grupal y, a veces, una terapia grupal: una forma para hacerse visible y concreto para sí mismo y, además, para numerar a sus miembros, registrar los reclutamientos y las deserciones, los que llegan y los que se van. La comensalidad segregativa es, asimismo, como el caso de la comensalidad excepcional, una forma de examinarse a sí mismo, de trazar las divisiones del grupo, sus jerarquías, en ocasiones sus antagonismos, de activar y reactivar su funcionamiento, su vida interna (por ejemplo, las relaciones de solidaridad, competencia, y también conflicto entre sus miembros). El consumo de alimentos y drogas autorizadas (como el alcohol y el tabaco en las culturas occidentales) refuerza la exaltación comunicacional, permitiendo una disminución de las censuras y reservas, papel desempeñado en cualquier lugar por la música y la danza (generalmente asociados a la comensalidad excepcional). La atención que atrae este tipo de convivialidad interna del grupo (los análisis académicos no suelen fallar en probar esto) no debe hacernos olvidar que el grupo se muestra a sí mismo de forma tan liberal únicamente por el hecho de que no se encuentra bajo la visión de terceros. El placer memorable que obtienen los participantes del encuentro se debe al sentimiento que despierta la ausencia de un “otros” (que, por cierto, no tienen idea de “lo que se están perdiendo”)

Las fuertes e idealizadas formas típicas de comensalidad segregativa suelen encontrarse en las sociedades jerarquizadas y arcaicas, aquellas en las cuales la jerarquización es el principio mis-

Año XVI
Nº 22
(2012)
ISSN 0329-2142
Recibido 31-08-12
Aceptado 3-11-12

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

15

PÁGINA

mo de la estructura y vida social, y donde esta jerarquización está acompañada de la heterogeneidad social y la repulsión, volviendo impensable la distancia que existe entre los universos sociales infranqueables y la idea misma de atravesarlos.

El ejemplo más logrado de esto es, probablemente, el tipo de comensalidad asociada al antiguo régimen Indio: la necesidad de cada casta de preservar su pureza a través de preservar sus alimentos de la mancha que otros puedan infligir a los mismos, los llevaba en algunos casos a ocultarse mientras comían⁵. Sería interesante examinar por qué estos hechos de vergüenza alimentaria son tan escasos en las sociedades cortesanas occidentales, donde los hábitos alimentarios del rey y de las órdenes superiores son, por lo general, conspicuos (Aurell et al. 1990). Posiblemente la razón descansa en el hecho de que el pudor asociado a la alimentación se relaciona con las más exclusivas y cerradas formas de comensalidad y, por sobre todo, a los más altos grados de heterogeneidad social, que requieren y preservan un mínimo de respeto por la autonomía de otros grupos (incluyendo la autonomía de la casta más baja). Donde la repulsión deja lugar al desprecio social, excusando a los sectores dominantes de contenerse ante la presencia de los pobres o dominados, la vergüenza asociada a la gula o, de forma más general, a los hábitos alimentarios desaparece, al tiempo en que estos hábitos cobran una gran visibilidad. Además, debemos distinguir entre el derroche ostensible, cuyo exceso resulta, indudablemente, un insulta para los más pobres, de la ostentación acompañada por una redistribución de un rey ilustrado o *evergeta*⁶.

Podríamos suponer que la comensalidad segregativa se torna más singular y ligera a medida que pasa de las sociedades basadas en las castas a las sociedades de clases, las cuales son, al menos en su núcleo ideológico, sociedades igualitarias (Dumont 1967). Pero, como muestra un estudio exploratorio sobre los restaurantes reservados a los líderes de las corporaciones, la administración pública y los ministerios franceses⁷, la comensalidad segregativa está lejos de haber desaparecido de la sociedad francesa contemporánea. Más allá del *Palais de l'Élysée*, el *Hôtel Matignon*, el *Quai d'Orsay* (herederos directos del espíritu aristocrático y la vida cortesana) se extiende hasta cubrir el *sous-préfectures* e, incluso, los institutos nacionales de investigación. Directamente asociado a la posición jerárquica o, más precisamente, al rango, el acceso fuertemente selectivo a estos clubes/restaurantes es una marca a través de la cual la elite superior de la administración central y de las casas matrices de las corporaciones se distingue a sí misma de los ejecutivos corrientes y de los civiles corrientes. En asociación a otros privilegios (como, por ejemplo, el derecho a seleccionar una sub-élite de invitados y clientes ocasionales a través de un proceso honorífico similar a la entrega de condecoraciones) y a través de un sistema de antecedentes codificado por un minucioso etiquetamiento (al menos en su forma oficial y más ceremoniosa), este proceso de selección formal contribuye, en el mismo sentido que lo hace el sistema de evaluación en los *Grandes Ecoles*, a infligir la continuidad de la jerarquización, a transformar las diferencias de grado en diferencias de calidad y naturaleza. Sería interesante comparar el caso francés con otros casos de sociedades occidentales, ya sea más aristocráticas (en sus principios), como el Reino Unido, o más democráticas, como los Estados Unidos. Estas formas fuertes y tradicionales de comensalidad son, al mismo tiempo, distinguidas y parcialmente veladas (si es que no son secretas). Frecuentemente se encuentran asociadas a alguna forma más discreta de segregación, más respetuosa en apariencia del igualitarismo: por ejemplo, cuando los más altos ejecutivos utilizan el restaurant común, pero se mantienen reunidos en la misma mesa, o arriban más tarde al lugar que sus subordinados. A

5. "Para los hindúes ortodoxos, toda casta que no sea la propia, resulta en algún punto impura. Este sentimiento de repulsión latente se manifiesta claramente en ciertas circunstancias. Por ejemplo, a pesar de que algunos no temen ser tocados por una persona de otra casta, se resisten, de cualquier manera, a comer con ellos. Uno de los mayores temores es la contaminación de los alimentos. La comida puede ser compartida únicamente entre aquellas personas de la misma casta: no puede ser tocada por un extraño. A veces, un extraño puede echarla a perder con sólo una mirada. Si un paria se atreve a mirar el interior de una cocina, todos los utensilios deben ser destruidos (cf. Sonnerat). Jacquemont relata que, una vez, durante la cena, interrumpió la comida de su sirviente: 'cuando él me vio llegando, los Saïs gritaron de forma lastimosa: ¡Señor, señor, tenga cuidado, soy hindú, señor, hindú!' Él señala que en su escolta sepy hay tantos cocineros, ollas y estufas como hombres. 'No sé si todos pertenecen a castas diferentes: no hay dos que coman juntos'" (Bouglé 1927: 26-7)

6. Sobre el evergetismo (del griego *εὐεργετέω*: "hacer el bien"), véase Veyne (1976).

7. Bajo mi dirección, en Kaplan (1992).

estas manifestaciones de etnocentrismo dominante, no asociado en sí mismo a la estructura de castas pero sí a un espíritu de casta, los sectores dominados oponen un contra-etnocentrismo reactivo. Como una variante predominante a esta comensalidad rígida, segregativa y jerarquizada, la comensalidad popular está parcialmente asentada en una oposición entre un “ellos” y un “nosotros”, es decir, en el rechazo reactivo, en el retorno al predominio de la exclusión social y el desprecio. Desde este punto de vista, es una expresión de la solidaridad popular, pero refleja, al mismo tiempo, las divisiones internas, la estratificación horizontal de las clases y culturas dominantes, su diversidad y atomización (en especial los antagonismos y rivalidades asociados al género, edad, oficio y origen geográfico) (Cornaert 1966).

A diferencia de los tipos más rígidos de comensalidad, la comensalidad transgresiva juega con las oposiciones entre los grupos sociales y las fronteras que los separan. La ambivalencia parece ser su principal característica. Es por el hecho de reconocer estos límites que puede transgredirlos temporal y simbólicamente, propiciando una oportunidad para establecer una relación de intercambio, en el paréntesis neutral y ritual que representa una comida. Y es a partir de esta transgresión que contribuye al reconocimiento y mantenimiento de los mismos. Invitar a un extraño es una confrontación, un desafío recíproco, una oportunidad para evaluarse bajo la base de criterios compartidos, a través de una excesiva oferta de bebida y comida, y para medir el valor físico, moral y psicológico del otro. Además, este tipo de comensalidad es una oportunidad para acordar con el otro los términos de un posible conflicto y agobiarlo con honores excesivos, situación que, bajo la lógica de una evidente provocación a través de una oferta generosa, representa asimismo una potencial fuente de conflicto⁸.

Al interior de las sociedades jerarquizadas, podemos encontrar algunos ejemplos extremos de comensalidad transgresiva, como la “*invitation au château*” (invitación a la mansión), o el líder político almorzando con los trabajadores en el comedor de la fábrica. En este caso, también, la confrontación entre superiores e inferiores, presenta una comensalidad transgresiva ambivalente y excepcional. La asimetría de la relación aparece en el origen de la invitación, que siempre pertenece al dominador (sin importar si el subordinado es invitado o anfitrión, en cuyo caso la invitación del superior es siempre una auto-invitación a la cual el honrado anfitrión no puede negarse). Con la excepcional presencia de un invitado dominador (o anfitrión), la comida no suele ser una experiencia agradable. Para que esa comida cumpla con su poder honorífico y su función, el comensal dominante debe presentarse a sí mismo de una forma auténtica, debe ser indudablemente reconocido, en otras palabras, hacerse presente por un tiempo frente a los otros invitados. Por otro lado, del mismo modo, alguien dominante no puede compartir una comida con la gente común sin mostrar que posee los mismos gustos y necesidades, que está sujeto a los mismos requerimientos, que no desprecia aquello que es comúnmente aceptado y valorado. Al igual que otros rituales populares (por ejemplo el “*bain de foule*”, o el estrechamiento compulsivo de manos en las campañas electorales), la comensalidad de transgresión pertenece a la familia de los rituales carnalescos que, a través de una compensación e inversión simbólica, permite que el simple orden de las cosas sea aceptado nuevamente y reanudado.

Las manifestaciones de comensalidad que nos son familiares pueden resultar placenteras y amigables, pero las funciones de la comensalidad continúan siendo primordiales y, de alguna manera, primitivas. Como un caso peculiar de promiscuidad predatoria, asentada en el consumo colectivo de bienes exclusivamente reservados para los miembros de un grupo, la comen-

8. Sobre la ambivalencia de la comensalidad como un obsequio de comida y bebida, véase M. Granet: “Las juergas feudales, originarias de las comuniones feudales, comienzan con el ofrecimiento de una copa, como además de desafío. Antes de luchar, ofrecemos al enemigo una copa. ¡Déjalo que se fortifique! ¡Le haremos frente de todos modos! Tras la victoria, ellos ofrecen al perdedor una copa, porque la derrota lo descubre como un criminal que debe ser obligado a purgar una virtud diabólica. Además, al erradicar el pasado, lo rehabilita y evita su retorno bajo la forma de venganza al proponer una comunión [...] Un invasor aparece: el primer gesto que intentamos es ofrecerle provisiones, pero no para intentar pacificarlo sino, por el contrario, ‘para tratarlo como a una víctima a ser engordada’. La milicia de Tch’ou (536 a.c.) invadió el territorio de los Wou. El príncipe de los Wou envió a su propio hermano a ofrecer una ofrenda de comida. A esta provocación, otra provocación le sigue como respuesta. Tch’ou inmediatamente se prepara a sacrificar al mensajero: su sangre servirá para aceitar el tambor de la batalla. La ofrenda de comida y bebida tiene el valor de representar un desafío, que involucra a la suerte y amarra los destinos’ (Granet 1988 [1929]: 257)

salidad es una de las técnicas a través de la cuales la identidad (la sensación de cuadrar en una categoría social y mental) puede ser definida y conservada. Más o menos demandantes y explícitas, las etiquetas habituales que codifican las relaciones apropiadas entre las comidas, las circunstancias y los comensales no dejan en claro únicamente las diferencias entre parientes, vecinos, compañeros, amigos, enemigos, sino también combina transacciones sociales y demarcaciones entre individuos y grupos (“yo” y “nosotros”, “nosotros” y “ellos”), a través de una oposición antropológica entre lo que es comestible y lo que no, entre el hombre y el animal.

Bibliografía

- Aurell, Martin, Olivier Dumoulin y Françoise Thelamon, F. (eds.) 1990. *La sociabilité à table, commensalité et convivialité à travers les âges. Actes du Colloque de Rouen*. Rouen: Publication de l'Université de Rouen n. 178.
- Aymard, Mauricie, Claude Grignon y Françoise Sabban. (eds.) 1993. *Le temps de manger: alimentation, emploi du temps et rythmes sociaux*. París: Ed. de la MSH & INRA.
- Bouglé, Célestin. 1927. *Essais sur le régime des castes*. París: Alcan.
- Cornaert, Émile. 1966. *Les compagnonnages en France du Moyen-Age à nos jours*. París: Les Éditions Ouvrières.
- Dumont, Luis. 1967. *Homo hierarchichus, essai sur le système des castes*. París: Editions Gallimard.
- Duveau, Georges. 1946. *La vie ouvrière en France sous le second empire*. París: Editions Gallimard.
- Granet, Marcel. 1988 [1929]. *La civilisation chinoise*. París: Editions Albin Michel.
- Grignon, Santé de Claude. 1998. *La vie matérielle des étudiants, logement, alimentation santé*. París: La documentation Française/Les cahiers de l'OVE 4.
- Hoggart Richard. 1957. *The Uses of Literacy, Aspects of working-class life, with special references to publications and entertainments*. Londres: Chatto and Windus.
- Perrot, Michelle. 1974. *Les ouvriers en grève, France 1871-1890*. París: Mouton.
- Veyne, Paul. 1976. *Le pain et le cirque: sociologie historique d'un pluralisme politique*. París: Le Seuil.

**Comensalidad
y morfología
social: un
ensayo de
tipologías**

Claude
Grignon

Tema central

apuntes
DE INVESTIGACIÓN

22

18
PÁGINA