

deSignis | HORS SERIE 03

Cocina, gusto, identidad

Coordinado por Francesco Mangiapane, Carina Perticone e Ilaria Ventura Bordenca



Cocina, gusto, identidad
Cuisine, taste, identity—
Coordinado por / Edited by:

Francesco Mangiapane, Carina Perticone e Ilaria Ventura Bordenca

COMITÉ PATROCINANTE: ARGENTINA: Tomás Maldonado† (Politécnico de Milán MIP), Eliseo Verón† (Universidad de San Andrés UDESA); BÉLGICA: Jean-Marie Klinckenberg (Universidad de Lieja ULIEJE); ESPAÑA: Román Gubern (Universidad Autónoma de Barcelona UAB); FINLANDIA: Eero Tarasti (Universidad de Helsinki HY/HU); ITALIA: Umberto Eco† (Universidad de Bolonia UNIBO), Paolo Fabbri† (CCIS-Universidad de Urbino UNIURB); PERÚ: Desiderio Blanco (Universidad de Lima ULIMA) †.

COMITÉ DE REDACCIÓN: ARGENTINA: Gastón Cingolani (Universidad Nacional de las Artes), María Teresa Dalmaso (Universidad Nacional de Córdoba UNC), Lucrecia Escudero Chauvel (Universidad Nacional de Rosario UNR), Claudio Guerri (Facultad de Arquitectura, Diseño y Urbanismo Universidad de Buenos Aires UBA), Guillermo Olivera (Universidad de Stirling, Reino Unido), Oscar Steimberg (Universidad Nacional de las Artes UNA); BRASIL: Clotilde Pérez (Universidad de San Pablo USP), Mónica Rector (Universidad North Carolina UNC), María Lucía Santaela (Pontificia Universidad Católica de Sao Paulo PUCSP); COLOMBIA: Armando Silva (Universidad del Externado UE); CHILE: Rafael del Villar (Universidad de Chile UC), Elizabeth Parra (Universidad de Concepción UDEC); ESPAÑA: Charo Lacalle (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Cristina Peñarín (Universidad Complutense de Madrid UCM), José María Paz Gago (Universidad de La Coruña ULC), Carlos Scolari (Universidad Pompeu Fabra UPF), Teresa Velázquez García-Talavera (Universidad Autónoma de Barcelona UAB); MÉXICO: Alfredo Tenoch Cid Jurado (Universidad Autónoma de México- Xochimilco), Lydia Elizalde (Universidad Autónoma del Estado de Morelos UAEM); PUERTO RICO: Eliseo Colón Zayas (Universidad de Puerto Rico UPR); REPÚBLICA ORIENTAL DEL URUGUAY: Fernando Andacht (Universidad de la República, UR); REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA: Rocco Mangieri (Universidad de Los Andes ULA)

COMITÉ CIENTÍFICO: Winfried Nöth (Universidad de Kassel UK, Alemania), Herman Parret (Universidad Católica de Lovaina KULeuven, Bélgica), Yong Xiang Wang (Chinese Semiotics Studies, China), Carmen Bobes (Universidad de Oviedo UNIOVI, España), José Romera Castillo (UNED, España), Manuel Ángel Vázquez Medel (Universidad de Sevilla US, España), Anne Henault (Université de Paris Sorbonne, Francia), Jacques Fontanille (Université de Limoges UNILIM, Francia), Erik Landowski (Centre National de la Recherche Scientifique CNRS, Francia), Patricia Violi (Universidad de Bolonia UNIBO, Italia), Oscar Quezada Macchiavello (Universidad de Lima UL, Perú), Paul Colby (Middlesex University MDX, Reino Unido), Bernard McGuirk (Universidad de Nottingham NTU, Reino Unido), Greg Philo (Universidad de Glasgow UG, Reino Unido), José Enrique Finol (Universidad del Zulia LUZ).

COMITÉ ASESOR: ALEMANIA: Stephanie Averbek-Lietz (Universidad de Bremen UB) ; AUSTRIA: Jörg Türschmann (Universidad de Viena UNIVIE); ARGENTINA: Betty Amman (Universidad Nacional de Córdoba UNC), Mario Carlon (Universidad de Buenos Aires UBA), Olga Cora (Universidad Nacional de Rosario UNR), José Luis Fernández (Universidad de Buenos Aires UBA), Susana Frutos (Universidad Nacional de Rosario UNR), María Ledesma (Universidad de Buenos Aires UBA), Isabel Molinas (Universidad Nacional del Litoral UNL), Gabriela Simón (Universidad Nacional de San Juan UNSJ), Marita Soto (UNA), Sandra Valdetaro (Universidad Nacional de Rosario UNR); BOLIVIA: Víctor Quelca (Universidad Autónoma Gabriel René Moreno UAGRM); BRASIL: Ana Claudia Alves de Oliveira (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP PUC SP), Luiz Carlos Assis lasbeck (Universidade Católica de Brasília UCB), Beth Brait (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP), Heloisa Duarte Valente (Universidad de São Paulo), Yvana Fachine (Pontificia Universidad Católica de São Paulo PUCSP), Irene Machado (Universidad de São Paulo SP), Eufrasio Prates (Universidad de Brasília UB), Darcilia Simoes (Universidad Estadual de Rio de Janeiro UERJ); BULGARIA: Christian Bankov (Universidad de Sofía US); COLOMBIA: María Cristina Asqueta (Uniminuto), Gladys Lucía Acosta Valencia (Universidad de Medellín UDEM), Andrea Echeverri (Universidad de los Andes UA), Douglas Nino (Universidad Jorge Tadeo Lozano UJTL), Claudia Maya (Universidad de Medellín UDEM), Eduardo Serrano (Universidad del Valle UNIVALLE), Álvaro Góngora (Universidad Javeriana UJ); CHILE: Rubén Ditrus (Universidad Central de Chile UCC), María José Contreras (Pontificia Universidad Católica de Chile PUC), Paulina Gómez Lorenzini (Pontificia Universidad Católica de Chile PUCU), Jaime Otazo (Universidad de La Frontera UFRO), Héctor Ponce de la Fuente (Universidad de La Frontera UFRO), Claudio Cortés (Universidad de Chile UC), Carlos del Valle (Universidad de La Frontera UFRO); ECUADOR: Jorge Andrés Díaz (CORDICOM), Alberto Pereira Valarezo (Universidad Central del Ecuador UCE); ESPAÑA: Eva Aladro (Universidad Complutense de Madrid UCM), Ricardo Carniel Buggs (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Pilar Couto (Universidad de A Coruña ULC), Héctor Fouce (Universidad Complutense de Madrid UCM), Rayco González (Universidad de Burgos UBU), Asunción López Varela (Universidad Complutense de Madrid UCM), Miguel Martín (GESC, Madrid), José María Nadal (Universidad del País Vasco UPV), José Manuel Pérez Tornero (Universidad Autónoma de Barcelona UAB), Félix Ríos (Universidad de La Laguna ULL), Raúl Rodríguez (Universidad de Alicante UA), Vanessa Sainz (Universidad Complutense de Madrid UCM), Marcello Serra (GESC, Madrid), Santos Zunzunegui (Universidad del País Vasco UPV); FRANCIA: Luca Aquarelli (Universidad de Lille), Juan Alonso (SciencesPo), Claude Chabrol (Universidad Sorbonne Nouvelle), Patrick Charaudeau (Universidad de Paris XIII), François Jost (Universidad Sorbonne Nouvelle), Guy Lochard (Universidad de Paris VIII), Marta Severo (Universidad de Nanterre); REINO UNIDO: Alexandra Campos (Universidad de Nottingham UN); ITALIA: Paolo Bertetti (Universidad de Siena UNISI), Patrizia Calefato (Universidad de Bari UNIBA), Massimo Leone (Universidad de Torino UNITO, Universidad de Shanghai SHU), Anna María Lorusso (Universidad de Bolonia UNIBO), Giovanni Manetti (Universidad de Siena UNISI), Gianfranco Marrone (Universidad de Palermo UNIPA), Roberto Pellerrey (Universidad de Génova UNIGE), María Pía Pozzato (Universidad de Bolonia UNIBO); MÉXICO: Jacob Bañuelos (Instituto Tecnológico de Monterrey Campus Ciudad de México ITM CCM), Alberto Betancourt (Universidad Nacional Autónoma de México UNAM), Carmen de la Peza (Universidad Autónoma Metropolitana UAM – X), Roberto Flores (Instituto Nacional de Antropología e Historia INAH), Tanius Karam (Universidad Autónoma de la Ciudad de México, UACM), Raymundo Mier (Universidad Autónoma Metropolitana UAM X), María Eugenia Olavarría (Universidad Autónoma Metropolitana UAM – A), Marta Rizo García (Universidad Autónoma de la Ciudad de México, Silvia Tabachnik (Universidad Autónoma de México UAM); PERÚ: José David García Conto (Universidad de Lima UNILIMA), Celia Rubina Vargas (Pontificia Universidad Católica de Perú PUCP); PUERTO RICO: Silvia Álvarez Curbelo (Universidad de Puerto Rico UPR); REPÚBLICA BOLIVARIANA DE VENEZUELA: Luis Javier Hernández (Universidad de Los Andes ULA), Alexander Mosquera (Universidad del Zulia. LUZ), Dobriša de Nery (Universidad del Zulia LUZ) RUSIA: Inna Merkulova (Universidad Estatal Académica de Humanidades, Moscú).

DIRECCIÓN: Lucrecia Escudero Chauvel (Universidad Nacional de Rosario UNR, Argentina)

SUBDIRECCIÓN: Teresa Velázquez García-Talavera (Universidad Autónoma de Barcelona, UAB, LAPREC, España)

DIRECTOR EJECUTIVO: Gastón Cingolani (Universidad de las Artes, UNA, Argentina); Pablo Porto López (Universidad de Buenos Aires, UBA; Asistente técnico <pabloportolopez@gmail.com>

COMITÉ DE EDICIÓN: María Teresa Dalmaso (Universidad Nacional de Córdoba UNC – CE, Argentina), directora; Eliseo Colón Zayas (Universidad de Puerto Rico UPR), codirector

SECCIÓN PERSPECTIVAS: Mariano Dagatti (CONICET – Universidad de San Andrés, Argentina), <onairmadagatti@gmail.com>

SECCIÓN LECTURAS: Miguel Martín (GESC Universidad Complutense de Madrid, UCM, España), <kmiguelmartink@gmail.com>

SECRETARÍA DE REDACCIÓN: Cristina Peña Marín (Universidad Complutense de Madrid, UCM, España), Guillermo Olivera

SECRETARÍA: Sebastián Gastaldi (Universidad Nacional de Córdoba UNC – CE, Argentina), <comiteeditorialdesignis@gmail.com>

SECRETARÍA FINANCIERA: Verónica Luz Báez (LAPREC-UAB, España), <veronicalunabaez@gmail.com>

TRADUCCIONES: Carolina Casali (CEA Universidad Nacional de Córdoba UNC, Argentina) <coordinadora, carocasali84@gmail.com>

DIRECTOR DE MEDIOS DIGITALES: Sebastián Moreno Barreneche (Universidad ORT, Uruguay), <Sebamoreno87@outlook.com>

ASISTENTE TÉCNICO: André Peruzzo (Universidad de Sao Paulo USP, Brasil), <info@designisfels.net

WEBMASTER: Iria Caballero Ullate <www.designisfels.net> sobre un concepto de Horacio Weinhouse

RELACIONES EDITORIALES: Sandra Valdetaro (Universidad Nacional de Rosario UNR, Argentina), <sandra.valdetaro@gmail.com>

RELACIONES INSTITUCIONALES: José María Paz Gago (Universidad A Coruña) Presidente Consejo científico de FELs, Director, <jose.maria.paz.gago@ucd.es>; Asistentes María del Carmen Galán (Universidad de Zacatecas, México), vicepresidenta FELs; Bruno Pompeu (USP, Brasil); Rafael Orlandini (USP, Brasil).

Prodotto realizzato con fondi dell'Ateneo di Palermo (Misura C) / Producto realizado con fondos de la Universida de Palermo, Italia (Misura C).



Università
degli Studi
di Palermo



DISEÑO GRÁFICO Y PRODUCCIÓN: Iria Caballero Ullate (Pan de Molde). Sobre un concepto de Horacio Wainhaus.

ISSN PAPEL: 1578-4223

ISSN DIGITAL: 2462 – 7259

Impreso en Argentina

UNR Ediciones, Urquiza 2050, Rosario 2000 (Argentina) <info-editora@unr.edu.ar>

Número HORS SERIE 03. (Noviembre 2024)

Dirección legal: 12 rue de Pontoise – Paris 75005 - Francia

deSignis es una publicación de la Federación Latinoamericana de Semiótica, asociación Ley 1901 de la República Francesa, con número de registro 1405367K (J.O RF 24/01/2001 n° 1335). Repositorio Centre ISSN BNF Quai François Mauriac 75706 Paris Cedex FR. Repositorio digital Universidad Autónoma de Barcelona <https://ddd.uab.cat/record/204665>

Depósito Legal Barcelona B.17342-2001.

Publicación indexada en Emerging Sources Citation Index (ESCI), en Dialnet, en Directory of Open Access Journals (DOAJ), en Latindex <www.latindex.com>, <http://dgb.unam.mx/clase.html> y en Redalyc-AmelICA. Integra la Red Latinoamericana de Revistas de Ciencias Sociales FLACSO. En proceso de evaluación en Scopus.



deSignis | HORS
SERIE 03

Cocina, gusto, identidad
Cuisine, taste, identity

Introducción / Introduction

I. Identidades y traducciones / Identities and Translations

- 11 **Frango e polenta em tradução: sentidos de italianidade da culinária veneta no Brasil / Chicken and Polenta in Translation: Meanings of Italianness in Veneto's Cuisine in Brazil**
Adriana Tulio Baggio
- 25 **Gastronomia e imigração: o gosto na tradução intercultural / Gastronomy and Immigration: Taste in Intercultural Translation**
Alexandre Marcelo Bueno
- 35 **La estética de las ruinas en la caponata entre autenticidad y estereotipo turístico / The Aesthetics of Ruins in the Caponata between Authenticity and Tourist Stereotype**
Francesco Mangiapane
- 45 **Lo criollo y la denominación /cocina criolla/ en la cultura impresa y la literatura de Buenos Aires / The "Criollo Culture" and the Designation /Cocina Criolla/ in Print Culture and Literature of the City of Buenos Aires**
Carina Perticone
- 59 **El gusto de la felicidad: elementos del análisis semiótico / The Taste of Happiness: Elements of Semiotic Analysis**
Imna Merkoulova
- 71 **El "hombre-tenedor". El invitado-modelo de Buckingham Palace / The Fork-Man. Buckingham Palace's Model Guest**
Carlo Andrea Tassinari
- 89 **Eaten or rotten. I'm all mouth: la imagen autorial de Sylvia Plath en la cuenta "What's Sylvia ate" / "Eaten or Rotten. I Am All Mouth": The Authorial Depiction of Sylvia Plath in the Account Whatsylviaate**
Julietta Flores Jurado

II. Prácticas y consumo / Practices and Consumption

- 103 **Cartografía de la arancina. Agency de una receta / Mapping the Arancina. Agency of a Recipe**
Gianluca Burgio, Maria Giulia Franco y Deborah Giunta
- 119 **Etnografías alimentarias en tiempos del Coronavirus / Food Ethnography in Times of Coronavirus**
Laura Bergel, Diego Díaz Córdova y Patricia Aguirre
- 129 **Identidad latinoamericana y practicas culinarias / Latin American Identity and Culinary Practices**
Juan Manuel Montoro y Sebastián Moreno Barreneche
- 145 **Comerse el museo: un estudio semiótico de los cafés y restaurantes de los museos de arte moderno. Los casos de MoMA, Malba, Tate Modern y del Centro Pompidou / Eating the Museum: A Semiotic Study of Cafés and Restaurants in Modern Art Museums. The Cases of MoMA, Malba, Tate Modern, and the Pompidou Center.**
Aluminé Rosso
- 161 **Cenar con los romanos: el papel de la comida y el vino en el turismo experiencia / Dining with the Romans: The Role of Food and Wine in Experiential Tourism**
Luigi Virgolin
- 173 **El gusto mediado por la inteligencia artificial / Taste Mediated by Artificial Intelligence**
Karina Abdala

III. Semiótica del gusto y culturas / Semiotics of Taste and Cultures

- 187 **Gusto y significación: dos lenguajes de la comida / Taste and Signification: Two Languages of Food**
Gianfranco Marrone
- 201 **Por una semiótica de los objetos de cocina / For a Semiotic of Kitchen Objects**
Dario Mangano
- 215 **Espacios del consumo alimentario / Food Consumption Spaces**
Alice Giannitrapani,
- 231 **El discurso de las dietas: regímenes de adelgazamiento en competencia / Dietetic Discourse: Communicative Strategies of Slimming Diets in Competition**
Ilaria Ventura Bordenca
- 243 **Postface: Mapa de ruta sobre la producción bibliográfica sobre cocina, gusto e identidad / Postface: Bibliographical Roadmap on Cuisine, Taste And Identity**
Francesco Mangiapane y Carina Perticone

Introducción / Introduction

Ilaria Ventura Bordenca - Universidad de Palermo (Italia) ORCID 0000-0002-4889-0220

Ilaria Ventura Bordenca es investigadora en Semiótica en la Universidad de Palermo, donde enseña “Semiótica” y “Diseño profesional de una campaña publicitaria”. Es subdirectora de E|C, la revista de la Asociación Italiana de Estudios Semióticos (AISS). ilaria.venturabordenca@unipa.it

La idea de escribir un número dedicado a la cocina y el gusto nace de una conversación que tuvo lugar hace un par de años en Erice, Italia, entre Sebastián Moreno y el equipo de semiótica de la Universidad de Palermo, compuesto por Gianfranco Marrone, Dario Mangano, Alice Giannitrapani, Francesco Mangiapane y yo misma. El marco de esa conversación fue la primera edición de la Escuela de Verano de Metodología Semiótica “Paolo Fabbri”, donde nos propusimos el objetivo de unir, por primera vez, los estudios de semiótica de la alimentación desarrollados en Italia y Europa con los realizados por investigadores en América del Sur.

Guiados por la intención de ampliar la difusión en América del Sur de las investigaciones del grupo de trabajo basado en Palermo, Italia, sobre el tema y, al mismo tiempo, por la de encontrar puntos de contacto, proximidades epistemológicas y enfoques de investigación sobre el tema del gusto y la cocina con investigadores del otro lado del Atlántico, decidimos, junto con Carina Perticone, de la Universidad Nacional de las Artes, centrar este número monográfico particularmente en las cuestiones que conectan cocina, gusto e identidad. Es decir, nos pareció que, entre todas las posibles pertinencias de la cocina como lenguaje, la de la creación y emergencia de identidades colectivas, nacionales y comunitarias a través de las elecciones en la mesa y en la cocina emergía como especialmente significativa entre las diversas contribuciones que los autores que respondieron a *call for papers* hicieron en sus artículos. A todos los autores, muchas gracias.

La colaboración entre los tres editores y con el equipo editorial de la revista fue crucial para sacar adelante un número que pensamos podría ser un primer paso para proyectos futuros sobre estos temas que entrelazan a la perfección la semiótica de la cultura y la semiótica de la alimentación.

— (2005a). Azbuka sudby (Fate alphabet). En *Vospitanije dushi (Soul Education)* (pp. 231-235). Iskusstvo-Spb. (Trabajo original publicado en 1979)

— (2005b). Popytki predskazyvat interesny v toj mere, v kakoj oni ne opravdyvajutsa (Attempts to predict are interesting to the extent that they are not justified). En *Vospitanije dushi (Soul Education)* (pp. 269-275). Iskusstvo-Spb. (Trabajo original publicado en 1987)

MARRONE, G. (2016a). Gastronomie et nostalgie. En T. Migliore (Ed.), *Rimediazioni. Immagini interattive* (pp. 295-312). Aracne.

— (2016b). *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina*, del cibo, della tavola. Mimesis.

MERKOULOVA, I. (2022). Looking at the stars in the twenty-first century: Lotman's semiotics, progress and utopia. *Social Semiotics*, 32(5), 655-670. <https://www.tandfonline.com/doi/full/10.1080/10350330.2022.2157173>

PUSHKIN, A. (1986). *Sotchinenja (Works)*. V 3 t., vol. II. *Mozart y Salieri* (pp. 442-450). Khudojestvennaja literatura. (Trabajo original publicado en 1830)

SHKLOVSKY, V. (1990). *Cambourgsky schet (Hamburg Account)*. Sovetskiy pisatel. (Trabajo original publicado en 1928)

UNESCO. Patrimonio Cultural Inmaterial. <https://ich.unesco.org/es/inicio>

El "hombre-tenedor". El invitado-modelo de Buckingham Palace* / The Fork-Man. Buckingham Palace's Model Guest

Carlo Andrea Tassinari ORCID 0000-0002-3409-5234

RESUMEN

“Cada comida es una lección aprendida” [*Every meal is a lesson learned*]. El dicho victoriano advierte sobre el riesgo de castigo al que se enfrenta constantemente todo comensal. Estas sanciones suelen estar relacionadas con la forma de acercarse, seleccionar y usar los cubiertos en la mesa. En efecto, la construcción del invitado ideal —de su manera de estar con los demás y de comportarse en relación con la comida— pasa por ser, a menudo y sobre todo, un “usuario modelo” del servicio de mesa. Analizaremos este aspecto a partir de las imágenes y discursos de la cuenta de Twitter de los Windsor, las páginas web oficiales de la familia real y los manuales de modales que patrocinan. Cada uno de estos medios manifiesta un aspecto de la subjetividad del invitado ideal como usuario modelo de la cubtería: territorial, racional y templado, se trata de un modelo político de individualidad.

Palabras clave: convivialidad, semiótica del objeto, modales en la mesa, servicio de mesa, usuario modelo.

ABSTRACT

“Every meal is a lesson learned”. The Victorian saying warns of the risk of punishment that every guest constantly faces. These sanctions are often related to the way one approaches, selects and handles the cutlery on the table. Indeed, the construction of the ideal guest, of his way of being with others and of behaving in relation to food, often and above all passes by the fact of being a “model-user” of the table service. We will analyze this aspect from the images and speeches broadcasted on the Windsor's Twitter account, the official websites of the royal family and the manuals of good manners they sponsor. Each of these media manifests an aspect of the subjectivity of the ideal guest as a model user of cutlery: territorial, rational and temperate, he is a true political model of individuality.

Keywords: conviviality, semiotics of objects, table manners, table service, user-model

Carlo Andrea Tassinari es investigador postdoctoral en la Universidad de Nîmes. Es doctor en Ciencias del Lenguaje por la Universidad de Toulouse 2-Jean Jaurès (Fran-

cia), y doctor en Patrimonio Cultural por la Universidad de Palermo, Italia. Ha impartido clases de semiótica, comunicación y filología italiana en las universidades de Toulouse, Palermo y Bolonia. Es miembro del comité científico de la revista *Global Humanities* y coeditó el volumen *Dendrolatrie. Miti e pratiche dell'immaginario arborale* (2021) y el n° 34 de *E/C Metodo e testualità. Costruzioni analitiche e modi di fare* (2022). E-mail de contacto carlo.tassinari@unimes.fr; carloandrea.tassinari@unipa.it

FECHA DE PRESENTACIÓN: 20/06/2023 FECHA DE APROBACIÓN: 18/07/2023

1. Introducción: El hombre-con-tenedor

Nuestra contribución pretende mostrar el papel de los objetos, y en particular de los servicios de mesa, en la construcción de la identidad del “invitado modelo” de la mesa de los Windsor. La hipótesis que nos proponemos explorar es que los servicios de mesa juegan un papel fundamental en la integración del comensal en el “ritual de la comida” (Picard, 2014), siendo todo comensal ideal, al mismo tiempo, un “usuario-modelo” (Deni, 2005, p. 81; Zinna, 2009, p. 77) de la red de objetos perfectamente ordenados que abarrotan la mesa.

A partir de esta perspectiva, propondremos reconocer en este entorno “interobjetual” (Landowski y Marrone, 2001) un “poder fáctico” (Deni 2002a, p. 24, 2002b, 2005). En este sentido, los objetos de la mesa serán considerados como “sujetos semióticos” por derecho propio. Veremos que su “acción” se ejerce tanto sobre nuestra condición de invitado como sobre nuestra experiencia gustativa, asegurando su articulación en el espacio de la “convivencialidad” (Boutaud, 2005, especialmente caps. I y II): un espacio en el que el análisis semiótico reintroduce las “masas faltantes” (Latour, 1992) de los objetos de la mesa en la constitución de un colectivo de consumidores de valores alimenticios.

Abordaremos esta idea para mostrar que los objetos contribuyen a construir un tipo singular de “usuario-modelo” que llamaremos “hombre-tenedor”: una forma de subjetividad híbrida, ni hombre ni cubierto, que se constituye en el encadenamiento –señalado por guiones– de un cuerpo, de una mirada, de una relación con la comida y los cubiertos que unen este cuerpo-que-come al espacio de la mesa.

La mesa de los Windsor se presta particularmente propicia para resaltar los rasgos distintivos de este tipo antropológico. En tal sentido, el primer apartado del trabajo

pretende mostrarlo: en el discurso mediático que coproduce, la familia real inglesa se presenta como el “último bastión” de un repertorio de códigos de distinción que fascina y repele la sensibilidad moderna. El invitado ideal de los Windsor –el hombre-tenedor– es más que un invitado: es un modelo político de individualidad. Proyectado en la arena diplomática de las comidas oficiales de la familia real inglesa, el hombre-tenedor es constantemente puesto a prueba por los cubiertos que lo constituyen. No es extraño, por tanto, que las isotopías que lo hacen reconocible sean virtudes familiares al discurso político. Como veremos respectivamente en el tercer, cuarto y quinto apartado, estas resaltan la “territorialidad”, la “racionalidad” y la “templanza”.¹

2. El encanto conservador de lo intempestivo

Interesarse por los modales en la mesa en la era de la “sociedad líquida”, donde la única referencia sería el individuo integrado por el acto de consumo, puede parecer anacrónico (cf. Bauman, 2013). Sin embargo, la evolución de los sistemas de valores occidentales está profundamente enredada con la inactualidad. La familia Windsor es quizás la encarnación más llamativa del gusto por lo intempestivo. Al menos, bajo la mirada mediática.

Como prueba, basta con observar el discurso de la prensa *people*, donde la familia real inglesa se beneficia invariablemente de dos tipos de tematización: por un lado, la manifestación de una etiqueta impecable que marca la alteridad en relación con el común de los mortales; por otro lado, dejarla de lado a través de viandas que se comen sin ceremonia, un lindo pecado de una aristocracia más humana. Uno podría suponer que ciertas figuras de la familia real tienden a especializarse en uno de los dos roles: la reina y el príncipe consorte, por un lado, y su descendencia por el otro (fig. 1). Sin embargo, este mecanismo consolador solo se refuerza con la inversión de los papeles: ¡oh, qué placer sorprender a la mismísima Isabel II alimentándose con sus dedos...!²

Este desdoblamiento se debe sin duda a la duplicidad del cuerpo del rey (Kantorowicz, 1989), un término complejo que incluye los dos roles de lo divino y lo humano. Una complejidad que, además, se manifiesta en la disposición de la mesa real en las cortes europeas de la era moderna: en caso de que quisiera comer en privado, la comida pública del rey podía realizarse sin él –siempre que, por supuesto, un lugar de honor haya sido debidamente preparado y reservado para el simulacro de la divinidad real (Bertelli, 2001, p. 195, trad. del autor). Un simulacro impecable en ausencia de su referente, oponiéndose a un soberano oculto, libre de apartarse de las reglas que rigen los modales de la mesa.



FIGURA 1. Carlos Windsor, durante su principado, bebiendo ruidosamente de una ostra bajo la mirada divertida de su esposa.

Si la situación de la comida hace más evidente la duplicidad de la figura real, con su tensión entre inmanencia y trascendencia, esta evoca también un orden social pasado que debía garantizar. Los simulacros de esta concepción de sociedad se convierten –entonces– en el fetiche de los conservadores modernos quienes, al partir de la idea de que el sentido de la historia va siempre hacia delante, hacia *la libertad en igualdad de estatus*, inventan retrospectivamente una tradición a la cual mirar con nostalgia (Latour, 2017). Entre estos conservadores modernos, vale la pena mencionar a Alastair Bruce, reservista del Ejército Real Británico, comentarista –primero de la BBC y luego de Sky News– especializado en eventos reales, religiosos y nacionales, consultor histórico de la serie de ITV *Downton Abbey* y hoy gobernador del Castillo de Edimburgo (cfr. Wikipedia en inglés, “Alastair Bruce Croniach”):

El *estatus* y el *deber* daban sentido y posición, pero nadie –poco importaba su rango– era libre de la estricta observancia de las normas. [...] Sin embargo en el mundo post-deferencia, post-moderno y post-aferrarse-demasiado-a-cualquier cosa, que ha evolucionado con el tiempo, donde la igualdad a veces otorga menos felicidad y realización de la esperada, siempre estamos fascinados y buscamos la ilusoria excelencia de vivir; un estilo emblemático de la época. (Bruce, 1980, pp. I-II, trad. del autor)

En Bruce, la oposición entre la etiqueta y sus derogaciones toma la apariencia del conflicto de civilizaciones: por un lado, la sociedad estamental, rígida y jerárquica, pero ordenada y llena de sentido; por otro lado, la sociedad liberal, flexible e igualitaria, pero caótica y sin valor. El aspecto ideológico de esta interpretación no reside únicamente en la axiología que inviste la oposición modernidad/tradición, sino también en

la definición de “tradición” como “respeto estricto a las normas”.³ Este aspecto de la “tradición” no tiene –según sociólogos e historiadores de la “civilización”– nada de “tradicional”. Es, a lo sumo, una actitud muy particular, que se manifiesta cíclicamente con cada traspaso de hegemonía, consistente en redefinir los límites de lo conveniente según las necesidades de demarcación social del presente (Elias, 1973; Greimas, 1976; Bourdieu, 1979; Hobsbawm y Rangers, 2006). La cuestión sigue siendo de actualidad. He aquí un ejemplo del mismo libro, cuyo nostálgico prefacio de Bruce citamos con anterioridad:

Queen Mary es probablemente la responsable de crear el nuevo modo estándar de comer pescado con dos tenedores. Según la historia, vio cuchillos de pescado en una mesa *working class* [de clase trabajadora]. Desde el momento en que la gente normal pareció consumir pescado usando tenedores y cuchillos de pescado, estos ya no fueron utilizados en el palacio. La aristocracia se apoderó de la idea; los caballeros empezaron a usar un solo tenedor para el pescado, dos si era particularmente difícil de deshuesar. En la preparación de la mesa se colocaba solo el tenedor, pero se disponía de un segundo tenedor para la carne –que seguía–, y si este se había utilizado para el pescado, era reemplazado. (Ager y St. Aubyn, 1980, p. 258, trad. del autor)

De este modo, observamos que, para la familia real, el servicio de mesa es uno de los lugares simbólicos donde se establecen usos identitarios (establecidos más por “constricción cultural” que por las propias morfologías de los objetos; cf. Deni, 2002, p. 33). No es de extrañar, por tanto, que buena parte de la presencia mediática de la familia real consista en definir su identidad de grupo mediante discursos y prácticas de buenos modales. Así, al politizar el uso de los cubiertos, la familia real pone sobre la mesa real simulacros interdefinidos de anfitriones e invitados que los comensales empíricos deben endosar para pasar la prueba de la inclusión social.

Ahora bien, para conformar el corpus de este trabajo, hemos seleccionado algunos fragmentos provenientes de diversos materiales: manuales estadounidenses de modales en la mesa que toman como referencia estilística a la familia real (Hartely, 2014; *The habits of Good Society*, 1864); el perfil oficial de Twitter de la Familia Real (@RoyalFamily); manuales de buenos modales (Ager y St. Aubyn 1980; Clayton, 2016) y colecciones de vajillas patrocinadas directamente por los Windsor.

3. Territorialización del yo

Sentarse a la mesa es como aceptar una *proposición de contrato* de parte del dueño de casa. Recibimos esta propuesta tanto de los elegantes gestos del mayordomo o del camarero, como de los objetos que nos rodean. Por un lado, es un *contrato de identidad* (Zinna, 2020, p. 7): los objetos que delimitan nuestro espacio de acción nos identifican como comensales. Por otro lado, es un contrato *fiduciario* (Greimas y Courtés, 1979: “Contrato”): la atribución de una identidad presupone un universo de valores compartidos que somete a todos a la obligación de hacerlos circular, bajo pena de hacer el ridículo

(Marsciani, 1991, p. 42). La disposición de la mesa ya contiene indicaciones que permiten establecer este doble contrato. Para entender dicha lógica, veamos la foto de la mesa real, extraída de la cuenta de Twitter @RoyalFamily en la víspera de un banquete en honor a Donald Trump (fig. 2).



FIGURA 2. Palacio de Buckingham (2019). Preparación de un banquete de Estado en honor al presidente de los Estados Unidos, Donald Trump, difundida por la cuenta de Twitter @Royalfamily.

El primer elemento que salta a la vista es la plétora de objetos abarrotados en la mesa. Algunos de ellos, como los arreglos florales y los candelabros de plata maciza bañada en oro, no tienen función alimenticia. Solo monumentalizan la presencia del anfitrión, la instancia que garantiza la distribución de valores. Estos objetos son delegados del “Destinador” del banquete (Greimas y Courtés, 1979: *ad vocem*) y por tanto portan instrucciones de comportamiento. Más allá de su masa obstructiva, que invita a cada comensal a buscar al interlocutor a su lado y no al frente, marcan un espacio “público” –excluido de la interacción con la comida, que se opone al espacio “privado” donde se autoriza al comensal al consumo. Todo lo que es consumido debe pasar por esta mediación espacial. Esto es lo que indica *A Butler’s Guide to Tablemanner*, “Official Royal Gift” en la tienda online del *museo Royal Collection*: “Si tiene una bandeja de servir en tus manos, nunca tomes un trozo de vegetales crudos para ingerirlos directamente; este debería llegar primero a su plato” (Clayton, 2016, p. 381/997, trad. del autor).

Es como si el objetivo estratégico de las normas alimentarias fuera reducir la promiscuidad de los cuerpos al introducir intermediarios no humanos capaces de interrumpir y controlar la cadena de contactos a través de la individualización de

los servicios de mesa¹. El plato individual se convierte en el “marcador central de un territorio que funciona por proyección de la esfera personal, en el cual los cubiertos constituyen los límites aproximativos, las marcas fronterizas” (Beyaert-Geslin, 2009, pp. 102-103). Estas fronteras, fijadas por el Destinador, no pueden ser modificadas por el invitado-Destinario, quien de ninguna manera debe intervenir en el plato, centro instaurador de su área de competencia (“Durante la comida, no mueva ni toque su plato una vez que se ha colocado frente a usted”, Clayton, 2016, p. 354/997, trad. del autor). Además, los objetos que no tienen una función de demarcación explícita deben evitar, asimismo, invitar a los comensales a violar el espacio consentido: “Se debe tener a mano sal y pimienta, y mostaza si es necesario. Nadie debe ponerse de pie o estirarse en la mesa” (Ager y St. Aubyn, 1980, p. 254, trad. del autor).

Asimismo, este principio de separación no solo se aplica al contacto entre los cuerpos de los comensales, sino también entre estos y el alimento a consumir. Por ejemplo, Marchese justifica el éxito la difusión del tenedor en el siglo XIX como un “aspecto de la privatización iniciada por el Renacimiento. Quizá el aspecto más obvio y significativo por ser inicialmente más superfluo” (Marchese, 1989, p. 166, trad. del autor). De hecho, el tenedor no hace nada que la mano no pueda lograr; sin embargo, este permite ser reemplazado y/o limpiado fácilmente, reduciendo la posibilidad de que la mano combine varias funciones sintácticas. La misma lógica parece aplicarse al cuchillo de servicio común que, a pesar de todo, se sigue utilizando. Esto no deja de producir conflictos de competencia que el buen mayordomo está llamado a prevenir:

Hay personas muy torpes: mientras conversan, olvidan la cuchara de las verduras en la fuente de servir. No tenemos ningún interés de quitarla; es mucho mejor dejarla ahí y tomar otra. Es sorprendente la cantidad de personas que quitan la cuchara de plato de los frijoles y la devuelven al de los guisantes, dejando un con dos cucharas y el otro sin ninguna. No puedes sacar una cuchara de los frijoles y volver a ponerla en los guisantes frente a tu amable invitado; ambas se dejan en los frijoles y se pone una cuchara limpia en los guisantes. (Ager y St. Aubyn, 1980, p. 241)

A partir de este extracto, observamos que la noción de “limpieza” está estrictamente asociada con la de respeto de los límites. El buen invitado es, ante todo, aquel quien respeta sus límites. La satisfacción de esta condición es lo que lo hace digno de confianza. El establecimiento de estos territorios de consumo exclusivo parece revelar una idea de estar juntos que concibe el espacio colectivo y que –a su vez– ha supuesto la institución de una zona de autonomía. Como si la relativa pérdida de control que implica entrar en un comedor, donde nos sirven en público comida preparada por desconocidos, se compensara con el establecimiento de una zona de exclusividad regulada sobre una distancia íntima (Hall, 1966).

El historiador encontrará a la siguiente comparación, quizás, insustancial, pero la organización del espacio de la mesa así concebida no puede dejar de recordar, al menos por homología estructural, el principio consagrado en el acta de nacimiento del derecho internacional europeo, la Paz de Westfalia. Siguiendo la idea de *cuius regio, eius*

religio, los Estados buscan establecer, mediante tratados, nuevas relaciones de confianza basadas en la idea de que cada uno es dueño de la “consumación espiritual” de los sujetos dentro de su territorio, y solo dentro de él. Del mismo modo, el principio de confianza en el que se basa el actante colectivo de la comida moderna se basa en la segmentación de un espacio común en territorios privados, en relación con los cuales se define negativamente un espacio público. ¿La lógica de socialización de los valores alimentarios en los modernos banquetes de Estado podría tener relación con la lógica de la división política en la Europa moderna?

4. Reconocimiento y racionalidad *gourmande*

Si el territorio delimitado por el servicio de mesa garantiza el acceso exclusivo a la comida, el comensal –siempre expuesto a la mirada de los demás– no es, sin embargo, libre en su relación con la comida. Todavía debe calificarse a sí mismo por la manera de utilizar los cubiertos, porque cada uno de ellos corresponde a una manera particular de unir el sujeto al objeto de su deseo. De hecho, la elección de los cubiertos adecuados depende de la correlación entre la serie de alimentos y la serie de utensilios desplegados alrededor del plato; por lo tanto, esta atestigua el reconocimiento, por parte del invitado, del valor alimentario ofrecido por el anfitrión.

Sin embargo, el reconocimiento de este valor depende de la posición ocupada por cada alimento en un sistema codificado de percepciones gustativas, que los protocolos de servicio de mesa organizan en sucesiones relativamente fijas. En términos generales, a partir del Renacimiento, el sistema gustativo de las clases dominantes europeas tendió a organizarse en torno a la articulación disyuntiva entre salado (término dominante) y dulce (término dominado), anteriormente confuso en el agridulce medieval. Al mismo tiempo, esta articulación se manifiesta en el ritual de organización sucesiva que el “servicio a la rusa” (los platos, generalmente tres, asocian el plato individual listo para el consumo con los cubiertos apropiados; cf. Robouchon 2007: 799) eleva con un alto grado de estructuración. Esto se manifiesta en primer lugar en la disposición de los cubiertos sobre la mesa: al definir el espacio de acción del comensal, inscriben al sujeto en la “programación temporal” (Greimas y Courtés, 1979: “Temporalidad”) de la comida:

al inicio de la comida, comience con los cubiertos ubicados en el exterior derecho y exterior izquierdo del servicio, y proceda hacia el interior con cada plato sucesivo. Si el primer plato es sopa [u ostras], la cuchara [o tenedor pequeño a la derecha] no tendrá un cubierto correspondiente [a la izquierda]. (Clayton 2016, p. 365/997, trad. del autor)

Diremos que el despliegue de los cubiertos sobre la mesa es una unidad expresiva correlacionada, por un lado, con una unidad semántica situada en la dimensión de la temporalidad ritual (fig. 3), y, por otro lado, con una unidad semántica ubicada en la dimensión gustativa.

Para comprender mejor esta correlación, nos apoyaremos en la distinción propuesta por Gianfranco Marrone, quien clasifica los valores de los alimentos en dos categorías: “gustosos” y “sabrosos” (Marrone, 2018, pp. 135-139). La clase “gustosos” incluye valores cognitivos que organizan la percepción del catador según las figuras de alimentos que “reconoce” (el sabor a “pescado”, “pollo”, “tomates”, “azafrán”, “de Château l’Hospitalet desde 2017”, etc.). Por otro lado, la clase “sabrosos” incluye valores estéticos que, más allá del reconocimiento de figuras, registran rasgos perceptuales que vinculan u oponen alimentos (salados/dulces, grasos/ácidos, líquidos/sólidos, calientes/fríos) según reglas de concordancia o contraste. En este sentido, podría decirse que la exigencia de reconocimiento de los valores alimentarios, que la cubertería dirige al comensal, se encuadra en dos tipos de habilidades: una cognitiva, otra estética y corporal.

El caso del cuchillo “de pescado” es un caso ejemplar donde la relación entre los cubiertos y el alimento de destino se inscribe dentro de la competencia cognitiva de sabrosos. El cuchillo pescado, con su morfología muy particular, es uno de los cubiertos raros (como el cuchillo ostra) que tiene un solo uso: el pescado. En este caso, la morfología del objeto expresa inequívocamente su correlación simbólica con la figura alimenticia del pescado. No puede confundirse: solo se usa este extraño cuchillo –que se parece mucho a una palita de jardinería– cuando hay pescado, ¡eso es todo! Cuando falta la univocidad de esta asociación, se requiere una competencia más avanzada sobre los sabores, sobre su asociación con clases de cubiertos y sobre la temporalidad requerida por la comida.

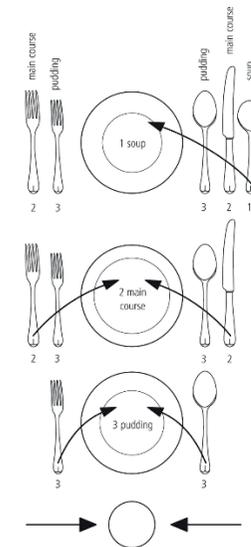


FIGURA 3. La progresión temporal de los cubiertos, ilustrada por Clayton (2016).

Tomemos por ejemplo el caso de las cucharas. En el típico servicio inglés (Ager y St. Aubyn, 1980; Clayton, 2016) con tres platos (fig. 3), la unidad expresiva “cuchara” aparece dos veces en el transcurso de la comida: para la sopa y para el pudín. ¿Cómo dar cuenta de las diferencias sintácticas y semánticas de esta repetición?

Si la comida comienza con una sopa, el lugar de los cubiertos exteriores de la derecha –orientados verticalmente– lo ocupará una cuchara grande; a diferencia de la cuchara pequeña de postre que, para ahorrar espacio, se coloca en la parte superior del plato, orientado en horizontal, paralelo al tenedor pequeño de queso o fruta, el cual será llevado a la mesa al final de la comida. Imagina que las dos cucharas están sobre la mesa. Más allá de su posición (una, reservada para lo dulce, en el eje vertical superior del plato; la otra, reservada para lo salado y ubicada en el eje horizontal a la derecha), esto manifestaría la correlación semisimbólica entre la categoría expresiva del

tamaño de los cubiertos (grandes /pequeño) y la categoría semántica de apetecibilidad (dulce/salado), entrando en "sabroso". El uso de la cuchara pequeña para la sopa expone la incapacidad de reconocer el orden del servicio, ciertamente, pero también la naturaleza del valor gustativo ofrecido por el anfitrión, y por lo tanto implica una posible sanción social ("Comemos la sopa con cuchara –¡con qué más! –, pero tiene que ser la del tamaño correcto" (The habits of Good Society, 1869, p. 298). Al seguir la misma lógica, no utilizaremos la cuchara grande, reservada para líquidos, para un plato principal sólido. Esto requiere el uso del tenedor incluso si el plato se compone de porciones pequeñas, como guisantes ("Mantenga los dientes del tenedor hacia abajo y cargue la comida en el tenedor presionándolo contra el cuchillo; con práctica, incluso los guisantes difíciles pueden ser transportados en masa de esta manera", Clayton, 2016, p. 397/997, trad. del autor).

5. El cubierto templado

Ya sea que el cubierto presuponga el reconocimiento cognitivo de figuras alimentarias o de sus cualidades sensoriales, la relación de conjunción entre el sujeto-consumidor y el objeto-alimento tiene como finalidad primordial confirmar el valor de los platos ofrecidos por el anfitrión. En tal sentido, esto destaca la dimensión socializadora del ritual. Por eso, el rol temático del "gourmet" es tan gratificante para el dueño de casa: su habilidad para captar y verbalizar las cualidades de los objetos alimentarios refuerza el vínculo cognitivo entre los invitados y el Destinador de la comida.

Pero los modales en la mesa oponen la construcción positiva de esta figura cognitiva y eufórica con una figura negativa, pasional y disfórica, que sirve de contraste. Es la figura del "glotón" que, en lugar de confirmar la sintaxis de la apreciación del gourmet, tiende a abolir la separación entre sujeto y objeto sobre la cual se funda. El buen invitado aprecia los valores de los alimentos proyectando entre ellos y su cuerpo una distancia analítica que le permite juzgar, en el límite, como lo haría un científico o un crítico de arte, según la ideología gnoseológica dominante. Al hacerlo, el invitado exhibe públicamente no solo su saber-hacer, sino también su saber-ser, es decir, la capacidad de controlar sus necesidades y deseos. Posee cognitivamente el objeto, sin que el objeto, por así decirlo, tome posesión de él, excluyendo la presencia de los otros de la relación fusional que la pasión voraz establece entre el cuerpo y el objeto del deseo. Como dice Eric Landowski, "comer es solo una actividad declarada –exponible en términos de modales en la mesa [...]– a condición de que se presente como un acto a la vez *socializado* [...] y *socializador*, es decir productor de sujetos" (Landowski, 2004, p. 224)⁵.

En nuestro corpus, los elementos distintivos de una sintaxis de consumo "socializada" y "socializante" son las figuras del silencio y la pulcritud. "Come tranquilamente; la esencia de los modales en la mesa es la discreción", dice Clayton (2016, p. 429/997); porque la discreción es precisamente lo que evita la obstrucción de los circuitos de la sociabilidad, como lo muestra claramente la palabra inglesa "*unobtrusiveness*"⁶.

Pero, ¿cómo se traduce esta idea de discreción y pulcritud, es decir, de separación y dominio de los sujetos sobre los objetos, en los programas sensorio-motores del modelo-usuario del servicio de mesa?

En primer lugar, por una forma particular de tomar los cubiertos. Las figuras 4 y 5 ilustran dos modos apropiados: entrada con un cubierto, generalmente para la cuchara (sopa o budín); y plato con doble cubierto, generalmente para cuchillo y tenedor⁷.

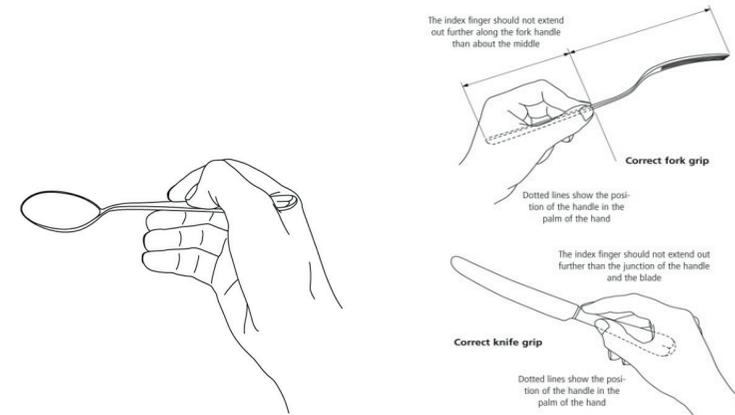


FIGURA 4. Toma de la cuchara de sopa.

FIGURA 5. Toma doble de tenedor y cuchillo.

En ambos casos, se produce una rígida separación de la "interfaz-sujeto" (el mango), límite infranqueable para los dedos, de la "interfaz-objeto" (dientes, cuchilla o concavidad), destinado exclusivamente al alimento (Zinna, 2005, p. 172).

Centrémonos en la interfaz-sujeto en la toma de dos cubiertos. El punto de intervención implica siempre la sujeción muscular activa de tres dedos, el pulgar, el índice y el dedo medio: el pulgar y el índice realizan la presión necesaria para el agarre, mientras que el índice tiene una función auxiliar. Llama la atención que la funcionalización anatómica de la mano-que-come no sufrió modificaciones significativas tras la introducción de los cubiertos: antes de la difusión del tenedor, el movimiento de tomar alimentos con las "manos limpias" era casi idéntico, y lo sigue siendo para algunos alimentos, como papas fritas o vegetales crudos⁸. En todos los casos, la distribución de los puntos de intervención en la interfaz minimiza el contacto entre la mano operadora de conjunción y lo que se introduce en la boca (mediante una herramienta o no). La configuración de tal interfaz-sujeto se opone a la toma de mano completa, que hace coincidir el punto de apoyo con el punto de toma: está prohibido apretar el mango con la palma de la mano, al igual que se considera muy descortés, en los sistemas alimentarios que no proporcionan tenedores, cerrar el puño alrededor de la comida.

La disociación entre puntos de toma y puntos de apoyo proviene así de una economización de contactos entre el sujeto y el objeto que permite tomar el objeto alimento sin confundir las posiciones: este contacto reducido se transfiere a la interfaz-sujeto del cubierto y su correcta realización transforma la toma del objeto en el lugar de manifestación de una relación socializadora del alimento, dedicada a la templanza⁹.

Una programación sensorio-motora simétrica parece aplicarse a la interfaz-objeto: la hoja de los cuchillos, los dientes de los tenedores, la cavidad de las cucharas. Ager y St. Aubyn (1980) y Clayton (2016) siguen aquí una tradición establecida ya desde Erasmo de Rotterdam al recomendar, por un lado, no utilizar nunca el cuchillo para comer, y, por otro lado, reducir la superficie de contacto entre los cubiertos y la boca a lo estrictamente necesario para tomar el bocado. En este sentido, conviene hacer dos puntualizaciones.

En primer lugar, parece que los manuales se esfuerzan por distinguir con el mayor rigor posible dos clases de acción: a) la partición del platillo en trozos susceptibles de convertirse en "bocados" y b) la recogida de este y su introducción en la boca. Porque la oposición entre estos programas de acción proyecta indicaciones precisas de comportamiento sobre los cubiertos que la sostiene: se tiende a evitar todo contacto corporal con la interface-objeto que sirve para dividir, reservándolo exclusivamente para aquel que sirve para recolectar. Esta interfaz solo se identifica con una clase precisa de cubiertos en el caso del cuchillo.

El caso de los pudines, ni líquidos ni sólidos, es particularmente interesante en este sentido. Este estado ambiguo requiere una distribución compleja de las funciones de partición y recolección entre dos cubiertos que normalmente se usan de otra manera: el tenedor (si se proporcionan tenedores para pudín) y la cuchara. El tenedor, tomado como en el agarre estándar con la mano izquierda, no se usa para montar y recoger el bocado, sino para darle forma, rastreando las partes del budín que podrían perderse en el plato (como el cuchillo para los guisantes). En la medida en que el tenedor tiene una función de partición exclusiva, nunca entra en contacto con la boca (como un cuchillo).

La cuchara, por su parte, es tomada como un cuchillo en la mano derecha, y se usa tanto para cortar el budín separándolo en partes, como para recoger el bocado; pero las dos empuñaduras, la de separar y la de recoger, son muy diferentes: para recoger, pasamos de la empuñadura de cuchillo a la de cuchara (fig. 6). Al actuar de manera diferente sobre la interfaz-sujeto, la interfaz-objeto también se modifica: ahora ya no es el "filo" de la cuchara el que entra en contacto con la comida, sino la concavidad (fig. 7). A su vez, es solo con esta parte que uno está autorizado a entrar en contacto: no podrá, por ejemplo, lamer el borde de la cuchara donde se habrían adherido restos de budín. Entonces, cualquiera que sea el objeto aquí, lo que importa para la diferencia en el comportamiento es cómo se proyecta sobre él una interfaz de uso culturalmente determinada que separa rígidamente la construcción del bocado de su recolección.

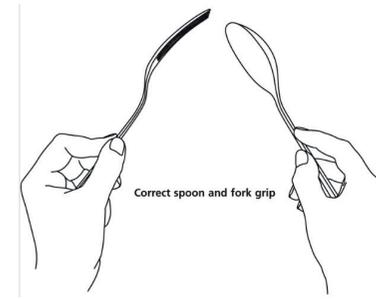


FIGURA 6. Partición del pudín.

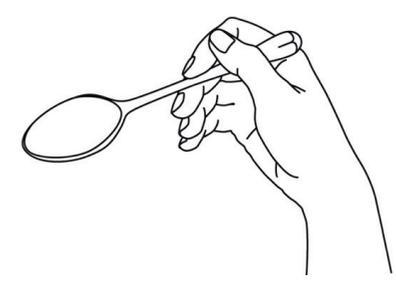


FIGURA 7. Recolección del pudín.

Por tanto, todo parece conducir a singularizar en la medida de lo posible el momento de la introducción en la boca, última transformación del alimento a través del largo proceso de culturización del alimento (Lévi-Strauss, 1968; Barthes, 1970; Greimas, 1983): las materias primas, ahora transformadas en elementos comestibles por el hacer culinario que conduce a la creación del plato, aún necesitan de los últimos gestos del comensal (partición y recolección) que lo vuelven, de hecho, realmente consumible.

Ahora bien, este último segmento del proceso de culturización, la introducción el bocado en la boca, representa el clímax del contacto entre sujeto y objeto y, de hecho, también está rígidamente disciplinado. La trayectoria elude la frontalidad entre comida y rostro gracias a la inclinación sobre el lado de cubierto; la regulación del contacto, en cambio, está asegurada por la recomendación de reducir la penetración de la interfaz-objeto en la boca del comensal a lo estrictamente necesario: el tenedor entra en la boca solo por la parte que contiene el bocado; la cucharada nunca entra en la boca, nos limitamos a beber de ella (fig. 8); en el caso de un sólido para ser consumido con cuchara, se recomiendan las mismas reglas de orientación y penetración del objeto en la cavidad bucal (fig. 9).

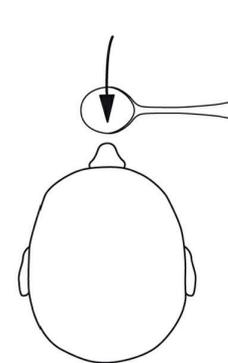


FIGURA 8. Movimiento de la cuchara.

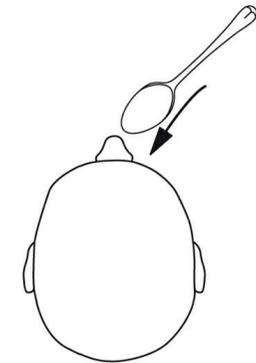


FIGURA 9. Movimiento de la cuchara en el pudín.

En conjunto, emerge claramente una sintaxis figurativa que pretende establecer y reforzar la separación sintáctica entre sujeto y objeto de consumo, al singularizar el cuerpo del primero en relación con el segundo, que debe mantenerse a distancia y bajo control. El enésimo dispositivo de subjetivación del invitado en la base de la división “westfaliana” del espacio de convivencia, diríamos, inseparable de un ritual de reconocimiento “racional” de los valores ofrecidos y de una ética de la “templanza” que debe manifestarse en el menor gesto del cuerpo que come.

6. Conclusión

El dicho victoriano “*Every meal is a lesson learned*” (cf. Groom, 2013, p. 140) revela ahora su profundidad. Los cubiertos nos ponen a prueba, nos desafían. No sorprende que su compleja exhibición pueda causar cierta ansiedad por el rendimiento (cf. Wilson, 2013, p. 251). Las relaciones interobjetuales que los cubiertos establecen entre sí sobre una mesa formal es, por un lado, el soporte expresivo de nuestra supuesta relación con el alimento y con la temporalidad de la comida; por otro lado, construye una escena que pone a prueba —bajo la mirada de los otros— la relación con nosotros mismos y con los demás, a través de nuestra relación con la comida. En particular, hemos visto que los objetos de la mesa no son solo relevos indispensables para la circulación de los valores alimentarios, sino actores que pesan en la construcción de un colectivo generado por el ritual de la comida. Este colectivo, cuya mesa real es solo un lugar ejemplar de manifestación, no se limita a proponer patrones de distinción, sino que refleja ideales coherentes con una filosofía política basada en el principio de individualización privada y estable de los territorios del yo, en el imperativo de circulación de objetos de valor social y en la racionalización —en sentido amplio— de los recursos, así como en las virtudes políticas que califican al invitado como maestro en posesión de sus pasiones alimenticias, reestableciendo el equilibrio entre la figura asocial del glotón y aquella, socializada, del *gourmand*.

Notas

* Este artículo es una versión ligeramente modificada del texto publicado en francés en 2021, con el título «L'homme-à-fourchette». La construcción du convive-modèle à la table de Buckingham Palace », en *Actes Sémiotiques*, 124, URL: <https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/6852>, <https://doi.org/10.25965/as.6852>. Traducción al español para deSignis a cargo de Carolina Casali (UNC, UPC, UBP), carolina_casali@yahoo.com.ar

1. Sobre el discurso político, reenvío al lector a los estudios seminales de Eric Landowski (1976, 1982). Existe una vasta literatura sobre la relación entre las nociones mencionadas y el discurso político. Sobre la territorialidad, reenvío al dossier “Approches sémiotiques à la notion de territoire”, publicado en *Actes Sémiotiques*, n. 117 (Mitropoulou y Landowski, 2014) y, en particular, a la contribución de Fontanille (2014). Sobre la racionalidad y la templanza, reenvío a la venerable tradición del pensamiento político clásico reconstruida entre otros por Labarrière (2011).

2. Este artículo fue escrito mientras todavía vivía la reina Isabel II. Su muerte requeriría una reconsideración de las relaciones entre roles temáticos y actores en la prensa *people* a partir de un corpus más actual. Argumentamos, sin embargo, que el principio se mantiene: si bien los actores que habitualmente asumen estos roles pueden variar, los roles subyacentes son muy estables. Precisamente, el juego entre la variabilidad de los primeros y la estabilidad de los segundos genera las tensiones discursivas que conllevan este tipo de discurso de prensa.

3. Esto quizá corresponda a un momento histórico preciso: aquel en el que la aristocracia europea, bajo la presión de la burguesía en ascenso, elabora normas de comportamiento particularmente rígidas que le permiten reforzar sus marcas identitarias. Sin embargo, no hace justicia a la historia de los modales de mesa europeos que, del siglo XIII al XVII, fue sin dudas más liberal y menos codificado que durante la época victoriana.

4. La ruptura con la mesa premoderna es evidente. Dominado por las grandes piezas de caza que se sirven incluso antes de que los comensales tomen asiento, su aparato de objetos es relativamente menos complejo y, sobre todo, común: tablas compartidas por dos o tres personas en lugar de platos individuales, un único tipo cuchillo de mesa, sin tenedor. Cf. D. Romagnoli (1998, pp. 328-338).

5. Landowski (2004) recuerda que la oposición “glotón” vs “gourmand” no es ignorada por la semiótica del gusto, que lo ha discutido varias veces desde Brillat-Savarin (1975): cf. Barthes, 1984; Marrone, 1998, 2016; Grignaffini, 1998.

6. Para un desarrollo sobre la semiotización de los sonidos en la mesa, cf. Battistini (2021).

7. Al estilo continental; al estilo americano o “zigzag”, se radicaliza el precepto de usar el cuchillo lo menos posible y se adopta la costumbre de dejarlo después del corte, pasando el tenedor en la mano derecha y dejando la otra libre.

8. Erasmo de Rotterdam, en su *Civitate morum puerilium*, recomienda: «[...] Dejara en tu plato todo lo que no podrás tomar con tres dedos [...]» citado por Marchese (1989, p. 121).

9. Este tema es particularmente sensible en el caso del cuchillo, que no debe ser —en absoluto— “apretado” como “un bate” (E. De Rotterdam, op. cit.). En efecto, ligado al cuchillo, el riesgo de intemperancia está asociado a la fantasía de violencia. (cf. § 2).

Referencias bibliográficas

- AGER, S. Y ST. AUBYN, F. (1980). *The butler's Guide to running The Home and Other Graces*. Random House.
- BARTHES, R. (1970). *L'empire des signes*. Seuil.
- (1984). Lecture de Brillat-Savarin. En *Le bruissement de la langue*. Seuil.
- BATTISTINI, E. (2021). Aspects sonores des bonnes manières de table. *Actes Sémiotiques*, 124. <https://doi.org/10.25965/as.6863>
- BAUMAN, Z. (2013). *La Vie liquide*. Fayard.
- BERTELLI, S. (2001). *The king's two body. Sacred rituals of Power in Medieval and Early Modern Europe*. Pennsylvania University Press.
- BEYAERT-GESLIN, A. (2009). Formes de table, formes de vie. Réflexions sémiotiques pour vivre ensemble. *Médiation et Information. Objets et communication*, 30-31, 99-110.
- BOURDIEU, P. (1979). *La distinction. Critique sociale du jugement*. Minuit.
- BOUTAUD, J.-F. (2005). *Le sens gourmand. De la commensalité, du goût, des aliments*. Paul Rocher Éditeur.
- BRILLAT-SAVARIN, A. (1975). *Physiologie du goût*. Éditions des arts et des sciences.
- CLAYTON, N. (2016). *The Butler's guide to tablemanner*. Batsford. <https://www.royalcollections-hop.co.uk/a-butler-s-guide-to-table-manners.html>

- DENI, M.** (2002a). *Gli oggetti in azione*. FrancoAngeli.
- (2002b). Introducción. *Versus. Quaderni di studi semiotici*, 91-92, 5-18.
- (2005). Les objets factitifs. En J. Fontanille y A. Zinna (Eds.), *Les objets au quotidien* (pp. 79-96). Pulim.
- DOUGLAS, M.** (1966). *Purity and Danger. An Analysis of Concepts of Pollution and Taboo*. Routledge and Kegan Paul.
- ELIAS, N.** (1973). *La civilisation des mœurs*. Calmann-Lévy.
- FELLOWES, J., STEPHENSON S. Y PEPLER, T.** (2010-2015). (Productores Ejecutivos). *Downton Abbey* [Serie de Televisión]. Carnival Films, Masterpiece.
- FONTANILLE, J.** (2014). Territoire : du lieu à la forme de vie. *Actes sémiotiques*, 117. <https://www.unilim.fr/actes-semiotiques/4958>
- GREIMAS, A. J. Y COURTÉS J.** (1979). *Sémiotique. Dictionnaire raisonné de la théorie du langage*. Hachette.
- GREIMAS, A. J.** (1976). *Sémiotique et sciences sociales*. Seuil.
- (1983). *Du sens II*. Seuil.
- HALL, E. T.** (1971). *La dimension cachée*. Seuil.
- HARTLEY, F.** (2014). *The Ladies' Book of Etiquette and Manual of Politeness*. Hesperus Press Limited. (Obra publicada originalmente en 1860).
- HOBSBAWM, E. Y RANGER, E.** (2006). *L'invention de la tradition*. Éditions Amsterdam.
- GRIGNAFFINI, G.** (1998). Pour une sémiotique du goût : de l'esthésie au jugement. En E. Landowski (Ed.), *Sémiotique gourmande. Du goût, entre esthésie et sociabilité* (pp. 29-40). Pulim, Coll.
- GROOM, S.** (2013). *At the King's table. Royal Dining Through the Ages*. Merrel.
- KANTOROWICZ, E.** (1989). *Les deux corps du roi. Essai sur la théologie politique au Moyen Âge*. Gallimard.
- LANDOWSKI, E.** (1976). La mise en scène des sujets de pouvoir. *Langages*, 43, 78-79.
- (1982). Le discours politique. En J.-C. Coquet (Ed.), *Sémiotique : l'école de Paris* (pp. 151-172). Hachette.
- (2004). *Passions sans nom : Essais de socio-sémiotique III*. PUF.
- (2005). *Les interactions risquées*. Pulim, Coll.
- LANDOWSKI, E. Y MARRONE, G.** (2001). *Protée. La société des objets. Problèmes d'interobjectivité*, 29(1).
- LATOUR, B.** (1992). Where are the Missing Masses? The Sociology of a Few Mundane Artifacts. En W. E. Bijker y J. Law (Ed.), *Shaping Technology, Building Society: Studies in Sociotechnical Change* (pp. 225-258). MIT Press.
- (2017). *Où atterrir ? Comment s'orienter en politique*. La Découverte.
- LÉVI-STRAUSS, C.** (1968). *L'origine des manières de table. Mythologiques III*. Plon.
- MARCHESE, P.** (1989). *L'invenzione della forchetta*. Soveria Mannelli: Rubbettino.
- MARRONE, G.** (1998). Réception et construction de l'objet du goût chez Brillat-Savarin. *Nouveaux Actes Sémiotiques*, 55-56, 9-28.
- (2016). La narrazione del gusto in Brillat-Savarin. En *Semiotica del gusto. Linguaggi della cucina, del cibo e della tavola* (pp. 141-161). Mimesis.
- (2018). *Sémiotique et critique de la culture. Espace, nourriture, nature, objets*. Pulim.
- (2019). Sacrificio in regime mediatico. En D. Bertrand y G. Marrone (Eds.), *Umanimalità* (pp. 51-82). Meltemi.
- MARSCIANI, F.** (1991). Uno sguardo semiotico sulla vergogna. En I. Pezzini (Ed.), *Semiotica delle passioni* (pp. 35-50). Esculapio.
- PICARD, D.** (2014). *Politesse, savoir-vivre et relations sociales*. Puf.
- Robuchon, J. (Ed.). (2007). *Le grand Larousse gastronomique*. Larousse.
- ROMAGNOLI, D.** (1998). Mind your manners: the etiquette at the table. En J.-L. Flandrin y M. Montanari (Eds.), *Food. A Culinary History from Antiquity to the Present*. Columbia University Press.
- The habits of Good Society*. (1869). Carleton Publishers.
- WILSON, B.** (2013). *Consider the Fork. A History of How We Cook and Eat*. Basic Books.

- ZINNA, A.** (2005). L'objet et ses interfaces. *Nouveaux Actes Sémiotiques*, 104-106, 161-192.
- (2009). À quel point en sommes-nous avec la sémiotique de l'objet?. En B. Darras et S. Blekhamsa (Eds.), *Médiation et Information. Objets et communication*, 30-31, 69-86.
- (2020). Dal bel gesto alla lezione. La dimensione rappresentativa dell'interazione. *E/C*, 2. http://www.ec-aiss.it/index_d.php?recordID=1007