

FERNANDO PARODI GASTAÑETA(*)

Introducción a la semiología gastronómica

RESUMEN

La alimentación, que inicialmente sólo era una relación entre el hombre y la naturaleza, se convierte dentro de la sociedad en una forma de la cultura, en una relación entre seres humanos, en una forma de comunicación intracultural, que fortalece los vínculos de identidad entre sus miembros.

Es a partir de este momento, que el alimento se convierte en signo y sintagma de un lenguaje específico.

La gastrosemiótica o comunicación gastronómica implica un lenguaje total y directo que supera el simple y cotidiano mensaje audiovisual de los medios, porque implica además la incorporación de signos olfativos, táctiles y gustativos, y la construcción de sintagmas nutriciales cada vez más complejos, a la vez que el ámbito contextual se modifica y enriquece tanto en el proceso de encodificación del potaje-mensaje por el cocinero-emisor (productos elegidos, tratamiento ritual, instrumentos usados, lugar, vajilla, etc.) como en el proceso de decodificación del comensal-receptor (lugar, muebles, manteles, vajilla, cubiertos, ritual de ingestión, etc). El tema está en discusión.

(*) Estudio Educación en la UNE, La Cantuta. Estudió Cine y TV en la U. De Lima y ha estudiado las maestrías de Educación en la Cantuta y de Comunicación en San Marcos y a partir del 2000 el doctorado de Antropología en San Marcos. Ha sido profesor de Historia y Geografía en los C.N. H. Unánue y D.A. Carrión. Actualmente es profesor de cine y audiovisuales en la UNMSM, la UPSMP y el Instituto de Periodismo "J.Bausate y M". Está dedicado a investigar las formas de comunicación visual como: la fotosemiótica, la toposemiótica, la cromosemiótica, la kinosemiótica, pero en los últimos tiempos se ha interesado por otras formas perceptuales de comunicación como la gastrosemiótica.

PALABRAS CLAVE

Comunicación, signo, símbolo, semiótica, transferencia.

La significación de las comidas es algo que me empezó a intrigar después de leer el excelente libro de Adán Felipe Mejía y Herrera, «El corregidor» **De cocina peruana**, donde explicaba cada uno de los platos con sibarítico conocimiento, bebido en la leche y la sazón materna.

Pero siendo las comidas un todo constituido por diversas percepciones, requerimos de una visión holística para entender sus significados. El prefacio a «**L idioma gentile**» de Edmundo de Amicis, donde el autor se regodea con la familia de palabras que engendra el verbo **crocare** me puso sobre la pista de la significación del sonido que produce la comida, los comensales o los cocineros y que unido al aroma, sabor, color, ubicación, forma, tamaño, textura y temperatura completaría la visión significativa y global que propugnamos.

LA ALIMENTACIÓN HUMANA

La alimentación es la más importante de las actividades que el hombre debe realizar para sobrevivir. Sin embargo el desarrollo cultural ha determinado que este concepto se enriquezca y pase de la simple ingestión de proteínas, minerales y vitaminas necesarias para la subsistencia en su estado natural a una complicada mezcla de elementos y acciones culinarias así como a la creación de entidades y rituales especiales.

Para procurarse alimentos el hombre se dedicó desde épocas remotas a la caza, la pesca y la recolección y en épocas más cercanas a la agricultura, la ganadería y la zootecnia.

Estas actividades determinaron el tipo de alimentación y de tratamiento de los alimentos para su conservación, preparación y consumo.

Al comienzo los alimentos se consumían crudos: el descubrimiento del fuego permitió cocerlos, asarlos y ahumarlos⁽¹⁾. Sin embargo, antes del descubrimiento del fuego el hombre ya consumía los alimentos naturalmente quemados en un incendio

(1) Recuerdo que en "El malestar en la Cultura". Freud trataba de explicar la relación entre el hombre y el fuego. Personalmente pienso que esa experiencia, preservada por nuestra memoria genética, determina el placer que nos proporciona consumir alimentos ahumados.

forestal o disecados por el sol (diversas carnes o cecinas y frutos o bayas pasas).

De una alimentación monótona a base de vegetales o carnes se pasó a la mezcla de ambos elementos, constituyéndose complicadísimos platos que siguen sus propios rituales de elaboración. Los productos agrícolas se mezclaron con los ganaderos y los pesqueros adquiridos por el comercio o el robo.

La institucionalización de la alimentación siguió un desarrollo particular que se compone de los siguientes elementos: el alimento, el lugar de preparación, los utensilios de elaboración, el lugar de ingestión, los muebles y utensilios de comida, el horario de ingestión.

LA COMUNICACIÓN GASTRONÓMICA

Es un acto cultural. En el caso del hombre primitivo no existía puesto que él ingería directamente los alimentos recolectados, cazados o pescados por él mismo. Solamente cuando unas personas denominadas cocineros elaboran la comida de acuerdo a un ritual precodificado al que puedan introducir variaciones dentro de parámetros previstos y este potaje-mensaje es consumido por otros denominados comensales, que manejan el mismo código cultural podemos decir que también es **un acto comunicacional**, semejante en su forma a una obra dramática, cuya representación es infinita y siempre repite los mismos hechos y personajes aunque los intérpretes sean diferentes..

El proceso comunicativo gastronómico consta de **un emisor** o cocinero que plasma (**codifica**) una receta en un plato de comida (**el mensaje**), mezclando ciertos ingredientes de una forma determinada, a una temperatura especial, etc (**códigos**) y que el comensal (**receptor**) consume (**decodifica**) con todos sus sentidos..

LOS ELEMENTOS DE LA SEMIÓTICA GASTRONÓMICA

La gastrosemiótica está constituida por signos fundamentales, algunos de los cuales sufren el fenómeno de la transferencia icónica, es decir, transfieren el significado de un significante a otro. Por ejemplo: lo picante (sabor) equivale a fuego (experiencia táctil); lo agrio (sabor) equivale a lo salado (sabor), etc,

Los signos fundamentales de la gastrosemiótica pueden comprenderse en las siguientes categorías: olfativos, gustativos, táctiles, visuales, auditivos

A. Los signos olfativos

Son signos telestésicos, es decir, que pueden captarse a larga distancia. En efecto hay aromas como el pan recién horneado, el pollo a la brasa y nuestros anticuchos,

choncholías y pancitas que despiertan el apetito a muchas cuabras de distancia²¹.

Los aromas particulares se consiguen mediante el empleo de especies como la pimienta, el comino, el clavo de olor, el anís, la canela, la nuez moscada, etc. o de yerbas aromáticas como la yerba luisa, el huacatay, el orégano, la menta, la ruda, el paico, la albahaca, etc. Podemos clasificarlos en aromas agradables o desagradables; fuertes o discretos.

Un signo empleado en varias culturas diferentes en un sentido positivo es lo podrido, cuyo olor normalmente es rechazado. Por ejemplo: **el tocos**, dulce de papa podrida elaborado en Ancash; la carne oliscona y ablandada por los inicios de la putrefacción, que emplean los chefs franceses; quesos malolientes y agusanados como el gruyere o el gorgonzola;

B. Los signos gustativos

Corresponden a los diversos sabores propios o agregados a los alimentos. Son sabores propios, los sabores naturales de las carnes o vegetales y sabores agregados los de los condimentos, sales o salsas. De acuerdo a la norma cultural, hay sabores soportables para algunos e insoportables para otros como **el picante**. Aunque en mayor o menor medida el picante está presente en todas las culturas: en Europa existe la mostaza, el ajo y el jren; en Asia la pimienta, en América el ají o chile y el rocoto. En la cultura andina el ají es símbolo de valor, es el atributo de los guerreros. El ajo es un elemento clave en la brujería para hacer o combatir el mal.

Lo ácido, lo encontramos en el limón, el yogurt, etc es positivo en pequeñas cantidades y negativo en exceso. **Lo dulce**, propio de todos los azúcares, la miel, algunas frutas, etc. siempre tiene significado positivo aunque en exceso puede provocar náusea (una persona melosa, una voz melosa). Es tan agradable que el adjetivo se emplea como atributo de mansedumbre, paz o amor (mirada dulce, labios dulces, dulces caricias) **Lo amargo** es un sabor de significado negativo, se vincula a la tristeza y el desengaño (la amargura), sin embargo, a semejanza de lo picante y lo ácido en pequeña cantidad es un eficaz incentivador del apetito (por ejemplo, una copita de amaretto). De la combinación de estos sabores surgen deliciosas salsas y platos exóticos. La cocina china, la francesa y la peruana tiene gran predisposición a este tipo de combinaciones: dulce-salado; agridulce; amargo-salado; picante-salado; dulce-picante, picante-agrio, etc

(2) Recordemos nuestra propia experiencia, cuando llegamos a casa y adivinamos que delicioso plato nos espera sólo por el olor que exhala.

C. Los signos táctiles

Son de dos tipos: los que corresponden a la textura de los alimentos y los que corresponden a la temperatura. Ambos son percibibles directamente por la piel de nuestras manos, boca, labios y lengua, e indirectamente por el contacto y la resistencia a la presión de los utensilios de comida, tales como cuchillos, cucharas o tenedores.

La temperatura puede ser normal, fría o cálida, siendo agradable y positiva cuando corresponde al efecto esperado: una sopa deberá ser tibia o caliente, aunque en Europa existe la denominada sopa fría o gazpacho, válida dentro de su propio contexto cultural; una ensalada debe ser fría; la gelatina debe estar helada o fría; el champús y el chocolate deben servirse muy calientes. Es normal que por iconicidad se asocie el vapor que exhala la sopa, el café o el chocolate caliente (sensaciones visuales) con la sensación táctil de calor. Es más, la señal que se emplea es el humo para sustituir al vapor porque se dice: sopa humeante en vez de sopa con vapor. Igualmente, la sopa grasosa al enfriarse se endurece con apariencia de hielo y se suele decir: La sopa está helada, cuando sólo está a la temperatura ambiente..

La textura puede ser dura, suave, blanda, lisa, etc. Cuando tocamos directamente el alimento podemos percibir el grado de resistencia a la presión de nuestros dedos o nuestra boca, lengua y dientes. Esta consistencia también la percibimos con la cuchara o el cuchillo. El código cultural debe cumplirse: la gelatina puede ser blanda pero no aguada; el caramelo debe ser duro, el chocolate blando, el cake suave y esponjoso; el cebiche y el tallarín “al dente”, etc.

D. Los signos visuales

También son telestésicos. Corresponden a la forma, color, movimiento, dimensión, ubicación espacial de los alimentos.

La forma puede ser real o simbólica. La forma real puede ser verdadera (un huevo frito,) o imitada (mazamorra con un melocotón al centro). Es simbólica cuando representa una forma geométrica o mandálica (círculo, cuadrado, óvalo, rectángulo, triángulo, cubo, cono, pirámide, pentágono, estrella, etc). El círculo significa unidad, inclusión-exclusión, movimiento lineal y expansivo, protección, tiempo y femenino.. El cuadrado: estabilidad, masculino, orden, organización.. Sus ángulos externamente son aristas agresivos, internamente son rincones tenebrosos. El triángulo simboliza la vida y el devenir; con la punta arriba es masculino; con la punta abajo es femenino. Representa a la montaña o apu, indica lugar.

Por influencia de la cocina asiática se ha desarrollado la decoración de los platos, confeccionando flores, frutas, animales y objetos diversos a base del moldeado o

escultura de hielo, diversas masas, hortalizas (nabo, pepinillo, zanahoria) o frutas (melón, sandía, plátano, manzana).

El color puede cumplir una función estética o real y tiene su propio código cultural. Por ejemplo: la alegría infantil corresponde al amarillo; pero en Arabia es el verde; en el Ande es el morado; y en Rusia es el rojo desde antes de la Revolución. En Occidente el blanco es bondad, limpieza, pureza; el negro es maldad, suciedad (facineroso=faz negra), muerte y anarquía; el rojo es actividad, revolución, peligro; el amarillo es traición, enfermedad, mientras que el dorado es alegría, riqueza; el verde claro es vida; el verde oscuro es herejía, maldad, ajusticiamiento (verdugo); el azul es paz pero también tristeza; el violeta es humildad, pero el morado es violencia y penitencia (hábito del Señor de los Milagros).⁽³⁾

Es harto conocido que la comida japonesa aunque sana y nutritiva no tiene un sabor muy agradable para el paladar occidental, motivo por el cual pone mucho énfasis en la forma y el colorido: la comida entra por los ojos. Teñir los alimentos tiene un significado no solamente estético sino también ritual: el arroz normalmente es blanco, sin embargo, los españoles lo tiñen de amarillo con azafrán en su famosísima **paella a la valenciana**; nosotros empleamos el palillo con el mismo fin, pero el significado no sólo es de alegría sino también de riqueza áurea. Igualmente, teñirlo de verde rememora la naturaleza, la vida y la esperanza; teñirlo de rojo, la actividad y la sangre. Se podría decir lo mismo de los tallarines y de cualquier otro plato donde se cambie el color natural.

La dimensión de las formas: Las grandes son positivas (el sanguchón campesino, la pizza gigante) y las pequeñas son negativas, salvo casos específicos (los canapés y bocaditos que implican delicadeza)

La ubicación espacial⁽⁴⁾: de los elementos en el plato: en la supralidad tiene carácter positivo, en la infralidad carácter negativo; en la centralidad significa normalidad, en la levalidad, inicio; en la dextralidad, fin; en la anteralidad, intimidad o enfrentamiento; en la posteralidad, ocultamiento, temor.

El movimiento en la comida. Lo normal es la inmovilidad de los ingredientes, pero la fermentación o la ebullición son movimientos reales, así como los desplazamientos aéreos de las palomitas de maíz. Algunos moluscos y gusanos se comen vivos en la costa y en la selva.

(3) Ver mi artículo "La cromosemiótica" en el número 3º de la revista Comunicación.

(4) Ver mi artículo "La toposemiótica o comunicación espacial" en el 2º número de la revista Comunicación.

E. Los signos auditivos

Pueden ser tanto estésicos como telestésicos. Se producen antes, durante o después de la ingestión. El chirrido de las frituras, el borboteo de la sopa o el chocolate; la crocantez de las galletas, el pan, el pellejo frito de algunos animales (cerdos, cuyes o pollos), las papas fritas, el tacacho y los chifles; los ruidos personales de sorber, masticar, relamerse y eructar, amén de otros muy específicos. (estómago vacío y flatulencias).

OTROS SIGNOS VINCULADOS A LA ALIMENTACIÓN

Los términos genéricos como restaurante tienden a hacerse más específicos cuando éste se especializa en determinado tipo de cocina. Por ejemplo, se denomina PICANTERÍA a la que se dedica a elaborar picantes a base de diversas carnes y vegetales condimentados con ají; se denomina CEBICHERÍA a la que elabora este potaje a base de pescado o mariscos y otros platos usando los mismos ingredientes; se denomina CHIFA al que se dedica a elaborar comida china., y siguen: anticuchería, chicharronería, dulcería, heladería, chichería, etc. amén de otras que expenden pollo frito, hamburguesas o donas y ostentan nombres en idioma extranjero

Los signos tradicionales que identifican estas actividades en el Perú son:

UNA BANDERA roja para indicar CHICHERÍA, aunque debido a la guerra interna y el anticomunismo, los establecimientos que exhibían dicho signo eran reprimidos policialmente, razón por la cual se conservó el signifiante bandera pero se cambió del color rojo al azul. El signifiante rojo era más apropiado porque correspondía a la fermentación, el azul indica lo contrario.⁽⁵⁾

UNA CANASTA significa existencia de pan o PANADERÍA.⁽⁶⁾

UN MANOJO DE ROCOTOS O AJIES significa venta de picantes o PICANTERÍA⁽⁷⁾, aunque en Arequipa en los años sesenta constaté, cerca al puente

(5) En el pueblo de Chincheros, cerca al Cuzco, es donde pude observar este hecho insólito, que atentaba contra la tradición andina. En la costa norte (Tumbes, Piura y Lambayeque), la chicha se anuncia con una bandera blanca.

(6) En Huancayo la canasta se colocaba en el dintel de la puerta, pero en Monsefú, se pone sobre una silla al lado de la puerta abierta.

(7) Aunque esta costumbre ágrafa está desapareciendo, siendo sustituida por carteles en castellano, hace dos años he podido observar en Monsefú, que el ají, suele estar acompañado por pancas de maíz, cebolla china y un pequeño mantel colgados en el dintel de la puerta a manera de menú, para indicar picantes, seco y otros platos de acuerdo a un código cultural muy específico.

Bolognesi, un signo diferente: una silla en la calle al lado de la puerta significaba aviso de preparación de picantes e invitación a pasar y sentarse a degustarlos.⁽⁸⁾

Más común es en la actualidad el uso de carteles alusivos a la especialidad que pueden ser motivo de otro estudio más minucioso y documentado.⁽⁹⁾

DECODIFICACIÓN DE ALGUNOS MENSAJES GASTRONÓMICOS

El rocoto relleno

Es lo que vulgarmente se denomina una albóndiga, constituida por un rocoto rojo horneado, relleno de carne, almendras y pasas, cubierto por una capa de queso fundido, servido en un plato con una hoja de lechuga, trozos de tomate y una porción rectangular de blanco pastel de papa.

Su significado sintagmático es fácil de decodificar. El rocoto es el volcán Misti por su color rojo que corresponde al fuego y la lava candente; además el sabor picante por transferencia icónica equivale a fuego o ardor. El delicioso relleno corresponde a los abonos fosfatados que salen del volcán cuando erupciona. Su cima está coronada por una capa de queso derretido que semeja la nieve eterna que lo cubre. La hoja de lechuga representa la feracidad de la campiña arequipeña y el trozo de tomate la belleza de sus flores. Finalmente la porción de pastel de papa de forma rectangular representa a la ciudad de Arequipa, construida de blanco sillar.

La papa a la huancaína

Normalmente era una papa en mitades, sin embargo se la presenta hasta en rodajas, cubierta por una salsa hecha a base de aceite, ají, queso, puesta en un plato y adornada con una hoja de lechuga y una rodaja de tomate; su cumbre está coronada por una aceituna, un pedazo de queso fresco y un disco de huevo duro.

La significación es la siguiente: La media papa es un cerro o apu, su cumbre está cubierta de nieve(salsa) que se derrama por la campiña (lechuga y tomate) formando

(8) En esa misma época (años 60), ya existían las renombradas picanterías "Sol de Mayo", dedicada a la atención de turistas, con potajes poco picantes y en pequeños platos, y "La mundial", cerca al Hospital Goyoneche, plagada de moscas, con platos muy grandes y muy picantes, visitada por una muchedumbre variopinta, compuesta por profesionales, artesanos y hombres de pueblo.

(9) Nombres que parecen un menú limitado: "Chicharrón, cebiche y caldo de gallina", por ejemplo. Ver en la Av. Universitaria, pasando la pre de La Católica.

ríos y riachuelos. Las riquezas minerales que encierran sus entrañas están representadas por la aceituna (carbón y petróleo), el queso (plata) y la yema del huevo (oro) colocadas en la supralidad. El disco de huevo además connota el astro rey, divinidad rectora del Tahuantinsuyo.

El champús caliente

Es una bebida espesa que se consume en invierno. Se hace hirviendo en agua, frutas ligeramente ácidas como el membrillo, la piña, la manzana, luego se le agrega fruta seca, especialmente orejones, huesillos, guindas y guindones: se le incorpora harina de maíz para espesarlo y finalmente azúcar al gusto y gajos de guanábana.

La decodificación es la siguiente: El líquido espeso y agri-dulce es el mar peruano. Por transferencia icónica (agri=salado). La abundancia de peces y moluscos está representada por las frutas secas y las frutas frescas.

La canela en polvo representa al negro

En efecto. Si observamos el arroz con leche, veremos que sus tres principales ingredientes son blancos (arroz, leche y azúcar), mientras que la canela se espolvorea suavemente sobre la superficie, produciendo un hermoso contraste. En realidad, es una venganza poética, lo negro sobre lo blanco, porque las mejores dulceras fueron negras y en esta forma afirmaban su presencia frente a la opresión de los blancos. Este aserto se comprueba mejor en otro caso: la mazamorra morada también dulce hecho por negros y vinculado a su devoción por el Señor de los Milagros, presenta la canela espolvoreada aunque no se produce ningún contraste agradable a la vista, pero sí testimonia su presencia por el suave olor que exhala.

El tamal, la humita y los juanes o fanes

Aunque hechos de diferentes materiales (maíz molido o arroz envueltos en panca de maíz, hoja de plátano o de otra planta) encierran en su interior agradables sorpresas comestibles (lonja de chanco, aceituna, huevo, maní, manjar blanco, pasas, presas de gallina, paiche o cerdo de monte, etc). Le dicen al comensal que las apariencias engañan y que detrás de humildes presencias se esconden grandes tesoros.

BIBLIOGRAFÍA

- CREWE, Quentin. *El gourmet del mediterráneo*; La vanguardia; Barcelona, 1989.
- DE AMICIS, Edmundo. *L'idioma gentile*; Fratelli treves editori, Milano, 1927.

- HOCQUENGHEM, Anne Marie. *Iconografía mochica*; PUC, Lima, 1987.
- LEACH, Edmund. *La lógica de la conexión de los símbolos*; Siglo XXI; Madrid, 1985.
- LIEBSCHER, Verena. *La iconografía de los queros*; Herrera editores Lima, 1986.
- MEJIA Y HERRERA, Adán Felipe. *De cocina peruana*; Villanueva; Lima, 1969.
- PARODI G, Fernando. "La toposemiótica"; Revista Comunicación No 2, UNMSM, 2002
- PARODI G, Fernando. «La cromosemiótica» Revista Comunicación No 3, UNMSM; 2002
- SCHWAB, Federico. *Teoría e investigación del folklore*; UNMSM; Lima, 1993.