

Curso 24/08

Alimentación, cultura y sociedad

**Prof. Matías Bruera**

### **Objetivos del Curso**

El curso tiene por objetivo que el estudiante pueda conocer e integrar las problemáticas de la comida, la dieta y el regimen como categorías indispensables para pensar las conductas humanas. La alimentación caracteriza la forma en que se maneja la existencia, permite fijar un cúmulo de reglas para la conducta y es asimilable a la convivencia y la lucha social. Se abordará la comida como forma de expresar una visión del mundo que permita desarrollar una actitud analítica y crítica para con los contenidos. Persiguiendo esta finalidad, se expondrán, comenzando por la reflexión acerca del alimento como comunicación de formas y verbo, las perspectivas de la antropología —naturaleza / cultura—, de la filosofía —el regimen como arte de vivir—, la sociología —las clases sociales, sus cuerpos, costumbres y formas— la teología —comida, sacrificio y eucaristía—, la literatura —hambre, gusto y reflexión sobre las condiciones sociales e individuales—, y la gastronomía —legislación de los vientres y fisiología del gusto—. También se reflexionará sobre Latinoamérica y su identidad culinaria, poniendo especial énfasis en la Argentina como mito alimentario, su “desarrollo” gourmet y su hambruna. La reflexión concluirá con el alimento en la actualidad y la disputa entre la comida rápida y sofisticada a partir de pensar la industrialización de los alimentos en tiempos veloces.

## Programa del Curso

### 1. Teorías y perspectivas alimenticias

El verbo y la alimentación. Alimentar el cuerpo y la mente. Alimentación como necesidad natural y/o posibilidad cultural. La antropología y la alimentación: funcionalismo y estructuralismo. Marvin Harris o el materialismo cultural. Levi-Struss o la tríada de lo crudo, cocido y podrido. Mary Douglas: alimentos puros e impuros. El dilema naturaleza-cultura. Naturaleza humana y cocina.

-Canetti, Elias, *Masa y poder*, Madrid, Alianza, 1999.

-Fischler, Claude, “¿Adaptación o arbitrariedad?” en *El (o)mnívoro*, Barcelona, Anagrama, 1995, pp. 40-60.

-Levi-Staruss, *El origen de las maneras de mesa. Mitológicas 3*, México, SigloXXI, 1987.

-Levi-Staruss, “Cantanta de la zarigueya” en *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido I*, México, FCE, 1996, pp. 166-196.

-Harris, Marvin, “Porcofilia y porcofobia” en *Vacas, cerdos, guerras y brujas*, Buenos Aires, Alianza, 1992, pp. 37-58.

-Douglas, Mary, “La pureza del cuerpo” en *Revista de Occidente* Nro. 222, Madrid, pp. 37-50.

-Madanes, Leiser, “Hambre” en *Deus Mortalis* Nro. 2, *Cuadernos de Filosofía Política*, Buenos Aires, pp. 9-33.

-Gody, Jack, *Cocina, cuisine y clase. Estudio de sociología comparada*, Barcelona, Gedisa, 1995.

### 2. La mesa y sus formas

Verbo y comida. La mesa como sortilegio de las formas y el pensamiento. Comida comunal e individual. La última cena y el banquete: Cristo y Sócrates. Pascua, *pesah*, paso. El hambre purgado y la comida como tiempo recobrado: Dante y Proust. Diet-éticas: Nietzsche y Foucault, el régimen desde el punto de vista filosófico como el arte de sobre-vivir. La comida como mixtura cultural. La mesa y la fiesta.

-El evangelio de San Juan – La última cena.

-Platón, *Banquete*, Madrid, Gredos, 1992.

-Marí, Enrique, “El banquete de Platón. Su ley y elementos estructurantes. El vino. La palabra. El eros.”, en *Papeles de Filosofía*, Buenos Aires, Biblos, 1993, pp. 121-155.

-Walter, Philippe, “El paso de la pascua” en *Mitología Cristiana*, Bs. As., Paidós, pp.97-104.

-Steiner, George, “ Dos cenas” en *Pasión intacta*, Madrid, Siruela, 1997, pp. 465-505.

-Alighieri, Dante, “Purgatorio, Canto XXIII” y “Paraíso, Canto XXIV” en *La divina comedia*, Barcelona, Antalbe, 1980, pp. 399-404 / 647-653.

- Proust, Marcel, “Por el camino de Swann” en *En busca del tiempo perdido*, Buenos Aires, Rueda, 1944, pp. 48-52
- Foucault, Michel, “Dietética” en *Historia de la sexualidad, 2. El uso de los placeres*, México, 1990, pp. 92-117.
- Nietzsche, Friedrich, *Ecce homo*, Madrid, Alianza, 1991, pp. 34-54.
- Onfray, Michel, *El vientre de los filósofos*, Buenos Aires, Perfil, 1999.
- Lewis, Bernard, *Donde comen con los dedos* en *Revista de Occidente*, Madrid, Julio-Agosto 2003, Nos. 266-267, pp.27-44.
- Barthes, R., *El placer del texto y lección inaugural de la cátedra de semiología literaria del Collège de France*, México, Siglo XXI editores, 1991.

**Películas:** *La fiesta de Babette*, Gabriel Axel, 1987.

### 3. El gusto, la distinción y las clases sociales

El proceso civilizatorio y la compostura en la mesa. Cuerpos devorados y sazonados. La “elección alimentaria” y el cuerpo de las clases sociales. Nutrición, volúmenes, formas y dimensiones. El cuerpo como irrecusable objetivación del gusto de clase. Deseo alimentario e ideal estético. Convivencia y diferencia a partir de la elección alimentaria. Homo domesticus y el arte del ayuno: Kafka. El hambre y la abundancia.

- Elias, Norbert, “La compostura en la mesa” en *El proceso de la civilización*, México, FCE, 1994, pp. 129-184.
- Serres, Michel, *Los cinco sentidos. Ciencia, poesía y filosofía del cuerpo*, México, Taurus, 2002.
- Flandrin, Jean-Louis, “La distinción a través del gusto” en *Historia de la vida privada, Tomo 5*, Madrid, Alfaguara, 1987, pp. 267-309.
- Pounds, Norman J.G., *La vida cotidiana. Historia de la vida material*, Barcelona, Crítica, 1999.
- Swift, Jonathan, *Meditaciones sobre un palo de escoba - La cuestión irlandesa*, Madrid, Legasa, 1981.
- Bourdieu, Pierre, “El habitus y el espacio de los estilos de vida” en *La distinción*, Madrid, Taurus, 2000, pp.169-205.
- Korsmeyer, Carolyn, *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*, Barcelona, Paidós, 2002.
- Kafka, Franz, “El artista del hambre” en *El buitre*, Buenos Aires, Librería La ciudad / F.M. Ricci, 1979, pp. 17-32.
- Montanari, Massimo, *El hambre y la abundancia*, Barcelona, Crítica, 1993.
- Bruera, Matías, *Meditaciones sobre el gusto. Vino, alimentación y cultura*, Bs. As., Paidós, 2005.

**Películas:** *Ladrones de medio pelo*, Woody Allen, 2000.

### 4. Mundo gourmet y gastronomía

Legislar los vientres: gastronomía. El gusto y su fisiología irónica. Los excitantes y el control social. El vino embriagante y simbólico de Baudelaire. Marx, las barricadas y el impuesto al vino en Francia. Benjamin y la comida en la época de la reproductibilidad técnica.

- Kant, Immanuel, “Conflicto de la Facultad de Filosofía con la Facultad de Medicina” en *El conflicto de las Facultades*, Buenos Aires, Losada, 1963, pp.121-145.
- Hume, David, “Del criterio del gusto” en *De la tragedia y otros ensayos sobre el gusto*, Buenos Aires, Biblos, 2003, pp. 47-70.

- Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto*, Barcelona, Zeus, 1970. (Selección)
- Balzac, Honorato de, *Tratado de los excitantes modernos*, Barcelona, Zeus, 1970. (Selección)
- Baudelaire, Charles, “Embrigaos” en *El spleen de París*, México, Fontamara, 1989,
- Baudelaire, Charles, “El vino” en *Las flores del mal*, Buenos Aires, Losada, 1989, pp. 163-170.
- Baudelaire, Charles, *Paraísos artificiales*, Buenos Aires, Losada, 1992. (Selección)
- Baudelaire, Charles, “El pintor de la vida moderna”, en *El Dandismo*, Barcelona, Anagrama, 1974. (Selección)
- Benjamin, Walter, *Poesía y capitalismo, Iluminaciones II*, Madrid, Taurus, 1988. (Selección)
- Benjamin, Walter, *Cuadros de un pensamiento*, Buenos Aires, Imago Mundi, 1992. (Selección)
- Barthes, R., “Lectura de Brillat-Savarin” en *El susurro del lenguaje*, Barcelona, Paidós, 1987, pp. 299-319.
- Vázquez Montalbán, Manuel, *Contra los gourmets*, Barcelona, Muchnik Editores S.A., 1990.

**Películas:** -*La gran comilona*, Marco Ferreri, 1973.  
 -*El sentido de la vida*, Monty Python, 1983.

## **5. La Argentina, el mito de las vacas gordas, las mieses generosas y la soja solidaria**

El “descubrimiento” de América: Nueva despensa, nueva cocina. Latinoamérica y la alimentación. Italo Calvino y los sentidos ante el éxtasis flamígero. Sarmiento, la incipiente *ménagerie* porteña o culterana de Buenos Aires y su refinamiento alimentario. De la cocina ecléctica de Gorriti al libro de Petrona. Eva Perón y el mito del niño asado. La Argentina: del mito alimentario de la diversidad a la uniformidad transgénica. Mundo gourmet y hambreado. Sofisticación y homogeneización

- Fournier, Dominique, “La cocina de América y el intercambio colombino”, en Montanari, Massimo (comp.), *El mundo de la cocina*, Buenos Aires, Paidós, 2003.
- Domingo, Xavier, “Nueva despensa, nueva cocina” en *De la olla al mole*, Madrid, ICI, 1984.
- Clemenceau, Georges, *Notas de viaje por la América del Sur*, s/r.
- Calvino, Italo, *Bajo el sol del jaguar*, Barcelona, Tusquets, 1986, (selección).
- Sarmiento, Selección de textos de Obras Completas (Selección)
- Payró, Selección de textos, (Selección)
- Gorriti, Juana Manuela, *Cocina Ecléctica*, Buenos Aires, Librería Sarmiento, 1977.
- Langer, Marie, “El niño asado y otros mitos sobre Eva Perón” en *Fantasías eternas*, Buenos Aires, Hormé 1966, pp. 79-103.
- Carretero, Andrés, *Vida cotidiana en Buenos Aires – Tomo 3*, Bs. As., Planeta, pp. 83-89.
- Grupo de Reflexión Rural, *Estado en construcción/ Estado de gracia*, Tierra Verde, Buenos Aires, 2003.
- Bruera, Matías, *La Argentina fermentada. Vino, alimentación y cultura*, Bs. As., Paidós, 2006.
- Nottingham, Stephen, *Come tus genes. Cómo los alimentos transgénicos están en nuestra dieta*, Barcelona, Paidós, 2004.

## **6. Lo sanguíneo: vino y carne**

El vino y los matarifes: la sangre como expiación desde la Biblia a la actualidad. La leche y el agua. Pan y vino. Jugos bermellos.

- Barthes, Roland, “El bistec y las papas fritas” en *Mitologías*, Siglo XXI, México, 1991
- Alain, “Himno a la leche” en *Sobre la felicidad*, Madrid, Alianza, 1966, pp. 177-179.
- Barthes, Roland, “El vino y la leche” en *Mitologías*, México, Siglo XXI, 1991, p.
- Tournier, M., *El rey de los Alisos*, Madrid, Alfaguara, 1990 (Selección)
- Bachelard, Gaston, *El agua y los sueños*, México, FCE, 1997, p. 191.
- Jünger, Ernst, *Acercamientos. Drogas y ebriedad*, Barcelona, Tusquets, 2000. (Selección)
- De Certeau, Michel, “El pan y el vino” en *La invención de lo cotidiano, 2. Habitar, cocinar*, México, Universidad Iberoamericana, 1999, pp. 87-102.

## 7. Slow-food y fast-food

La comida en las revistas: idealización y coberturas o salsas . Comida lenta y rápida. Del fogón al microondas. La comida en la línea de montaje: manufactura e industrialización de los alimentos. La comida en “estado natural”. La transformación de los alimentos y la guerra. Nazismo: higiene y dieta natural.

- Barthes, Roland, *Mitologías*, Siglo XXI, México, 1991.
- Baudrillard, Jean, “Figuras de la transpolítica. El obeso”, en *Las estrategias fatales*, Barcelona, Anagrama, 1984, pp.25-35.
- Fernández-Armesto, Felipe, *Historia de la comida*, Barcelona, Tusquets, 2004.
- Lardellier, Pascal, *La carne enmascarada de los fast-foods* en *Revista de Occidente*, Madrid, Abril 2004, N.º 275, pp. 120-121.
- Ozu, Yasujiro, *Antología de los diarios*, Generalitat Valenciana, 2000, p.97. (Selección)
- Moreno Feliú, Paz, “Higiene, jardinería y tomate natural” en *Archipiélago* Nro. 15, Barcelona, pp. 61-65.
- Proctor, Robert N., “The Nazi Diet” en *The Nazi war on cancer*, New Jersey, Princeton University Press, 1999.

### Películas:

- Super Size Me (Súper Tamaño)*, Morgan Spurlock, 2004.
- Big Night*, Stanley Tucci & Campbell Scott, 1996.
- Fast-food Nation*, R. Linklater, 2006.