



Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada

Goody, J. (1995). *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Editorial Gedisa.

Juan David Gutiérrez*

* Estudiante, Departamento de Historia, Universidad de los Andes.
Correo electrónico: dosgutierrez@hotmail.com.

La pregunta principal que aborda Jack Goody en su libro *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*, es el por qué de la ausencia de una cocina socialmente diferenciada –de una *haute cuisine* o alta cocina, en otras palabras– en las diversas sociedades africanas, incluso en aquellas que poseen estructuras políticas complejas. A partir de este cuestionamiento, el autor construye un estudio comparativo entre dos pueblos del África Occidental localizados al norte de Ghana: los lodagaa, pueblo tribal, acéfalo y sin sistema de jefatura, por un lado, y los gonja, sociedad centralizada y jerárquica que constituía un reino independiente antes de la llegada de los colonizadores británicos, por el otro.

Goody comienza rastreando las diferentes interpretaciones que ha tenido el tema de la alimentación desde el punto de vista antropológico. De esta manera, analiza diversas aproximaciones y distingue, entre otros, el enfoque funcional británico y el estructuralismo francés, cuyo principal representante es Claude Lévi-Strauss. Termina su balance con algunas anotaciones sobre los recientes enfoques culturales que ha tenido el estudio de la cocina y propone una perspectiva histórica para su análisis.

En seguida el autor se centra exclusivamente en las dos sociedades africanas antes mencionadas, y analiza juiciosamente los aspectos de producción, distribución, preparación y consumo en cada una de ellas, sin olvidar, por supuesto, el carácter comparativo de su estudio. El hecho de que Goody escoja a los lodagaa y los gonja en particular no es gratuito.

Ambas sociedades han sido ampliamente estudiadas por el autor desde 1949, fecha en la cual realizó el primero de varios viajes a esta zona de Ghana. Una vez terminado este examen, el autor pasa a explorar la cultura culinaria en Asia y Europa, donde efectivamente existe una cocina diferenciada, y expone detalladamente los distintos hábitos alimenticios de algunas civilizaciones, como la del Egipto antiguo, la Roma imperial, la China y la India medieval y, por supuesto, la Europa feudal y moderna. Concluye sobre este punto que en estas sociedades existe un vínculo entre cocina y clase social.

Su análisis luego se enfoca en la Revolución Industrial y su relación con la producción de alimentos. Aparece en ese momento, según Goody, una cocina industrial que genera un impacto importante en la alimentación del Tercer Mundo, ya que mejora, entre otras cosas, la dieta de los trabajadores urbanos. En este sentido, la provisión alimenticia en dicha región del mundo depende, en gran parte, de los productos de la alimentación industrial. Aquí el autor construye una breve historia económica del desarrollo de la industrialización de la comida, enfatizando la mecanización y el transporte de alimentos enlatados, al igual que las distintas técnicas de refrigeración que surgieron en este período. Todo esto produce una homogeneización de la dieta en países como Inglaterra y Estados Unidos, y poco a poco, esta tendencia se percibe incluso en regiones como el norte de Ghana, en donde cada vez se ven más productos procesados, como sardinas enlatadas, leche condensada y pasta de tomate, entre otros.

Las conclusiones planteadas por el autor en términos del interrogante inicial apuntan hacia varias direcciones. Por una parte, el hecho de que en África no exista una tradición

culinaria que sobresalga como en Asia y en Europa responde a factores socioeconómicos: los modos de explotación agrícola, la ausencia de técnicas adecuadas de arado e irrigación, la distribución del poder y la autoridad en el campo de la producción alimenticia de los lodagaa y los gonja, a pesar de sus respectivas diferencias internas, impiden el surgimiento de una cocina diferenciada socialmente. Esto se expresa en que tanto la gente del común como los líderes y sectores más altos de la jerarquía social consumen los mismos alimentos y comparten las mismas formas de preparación. Por último, están los medios de comunicación. Una de las cosas que explica Goody es que las sociedades con tradición oral, al no tener escritura, no tienen cómo escribir recetas, por ejemplo, y esto influye, del mismo modo, en la ausencia de una alta cocina.

El libro de Goody es importante para todo científico social interesado en el tema de la cocina, manifestación cultural que diferencia a unos de otros, pero al mismo tiempo es una obra significativa para todo aquel que tenga curiosidad sobre los hábitos alimenticios de las diversas sociedades del mundo, analizados desde la economía política, la historia y la cultura. 