

ANTROPOLOGÍAS HECHAS EN URUGUAY

PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

(EDITORES)



ASOCIACIÓN LATINOAMERICANA DE ANTROPOLOGÍA

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian

Antropologías hechas en Uruguay

Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores);

1ra. Edición en español. Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

850 pp.; tablas.; gráficos; mapas.

ISBN:

978-9915-9333-2-0

Hecho el depósito legal que marca el Decreto 460 de 1995

Catalogación en la fuente – Asociación Latinoamericana de Antropología

© Asociación Latinoamericana de Antropología, 2020

© Pablo Gatti y Gregorio Tabakian (Editores), 2020

1era Edición, 2020

Asociación Latinoamericana de Antropología

Diseño de la Serie: Editorial Universidad del Cauca

Fotografía de portada: "Romería de Farruco" Uruguay - 2011 - 2012

Autor: Ignacio Expósito.

Diagramación: José Gregorio Vásquez C.

Diseño de carátula: José Gregorio Vásquez C.

Editor general de la Colección: Eduardo Restrepo

Copy Left: los contenidos de este libro pueden ser reproducidos en todo o en parte, siempre y cuando se cite la fuente y se haga con fines académicos y no comerciales.

Edición 2020.

Contenido

Introducción

- El devenir de la antropología en Uruguay 13
PABLO GATTI Y GREGORIO TABAKIAN

Conocimiento

- Sentidos de lo experimental en la etnografía contemporánea: 35
un debate epistemológico
EDUARDO ÁLVAREZ PEDROSIAN

- Ciencia-no-hecha y trabajadores del arroz en Uruguay 53
SANTIAGO ALZUGARAY

Profesiones

- Los antropólogos como sujetos del mundo del trabajo en Uruguay 79
BIANCA VIENNI BAPTISTA, LUCÍA ABBADIE GAGO Y PABLO GATTI BALLESTERO

- Imperativos de la profesión: la identidad como demanda 99
de profesionales de la agronomía
MARÍA EMILIA FIRPO Y GERARDO RIBERO

Ciudades

- Por el derecho de los vecinos a vivir en su barrio: 117
cooperativa de vivienda en Ciudad Vieja de Montevideo
EMILIA ABIN

As metodologías socioespaciais e a descentralizaçã do conhecimento. MAO- MON: cidades em perspectiva JOSÉ BASINI	135
De lo inhóspito al glamour: narrativas sobre las transformaciones de Punta del Este, Uruguay, en la mirada de los antiguos residentes GABRIELA CAMPODÓNICO Y MARICIANA ZORZI	159
De tripa: aproximaciones etnográficas a un viaje lisérgico MARÍA NOEL CURBELO OTEGUI	179
Las drogas y sus lugares simbólicos: una etnografía barrial LETICIA FOLGAR Y C. RADO	193
Cabo Polonio, Balizas y su entorno: historia de un paisaje natural y humano a proteger. MABEL MORENO	211
Punto de vista antropológico sobre temas de la ciudad SONNIA ROMERO GORSKI	245

Género, cuerpo y sexualidad

Maternidades e intervención estatal en mujeres usuarias de pasta base: apuntes desde Uruguay LUISINA CASTELLI RODRÍGUEZ	263
Negociando lo social. Una aproximación etnográfica a los sentidos y las representaciones de la rehabilitación psicosocial en un centro de atención a personas con trastornos psiquiátricos FERNANDA GANDOLFI	281
Bocas que (no) gritan: cuerpo y violencia en la cárcel de mujeres SERRANA MESA	307
La visita carcelaria: género, pichis y ritos de paso en Uruguay NATALIA MONTEALEGRE ALEGRÍA	325
El conflicto mujer-embrión en debate parlamentario sobre el aborto SUSANA ROSTAGNOL	341

Marcas de identidad, atributos sociales deseables y fenotipos compartidos: un análisis a partir de la donación de gametos en Uruguay MARIANA VIERA CHERRO	351
--	-----

Políticas

¿Elitismo cultural, demagogia populista o tecnocracia aséptica? Sobre la legitimación en la determinación del patrimonio cultural local FERNANDO ACEVEDO CALAMET	373
El “Nunca Más” uruguayo: política ritual hacia el pasado reciente en el gobierno del Frente Amplio ÁLVARO DE GIORGI	391
El saber antropológico local y la geopolítica del conocimiento LYDIA DE SOUZA	429
Políticas de seguridad, jóvenes y vecinos: las trampas de la participación RICARDO FRAIMAN Y MARCELO ROSSAL	435
La globalización del fútbol durante la crisis de 1930: Uruguay y la primera Copa del Mundo STEFAN RINKE Y FLORENCIA FACCIO	449

Etnicidades

¿Culinaria afrouruguaya? Saberes y sabores: entre la invisibilización y la codificación. VALENTINA BRENA	465
De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital GUSTAVO LABORDE	489
Cambio, identidad y crítica: el candombe en el movimiento de la Música Popular Uruguaya OLGA PICÚN	497

Sociedad y ambiente

- La experimentación perceptual de la costa y el mar:
un estudio con surfistas, biólogos y pescadores artesanales. 521
LETICIA D' AMBROSIO
- La receta del patrimonio: tensiones entre patrimonialización
de la naturaleza y conocimiento ecológico en Uruguay 545
JUAN MARTIN DABEZIES
- Saberes y experiencias sobre la exposición a plaguicidas
entre mujeres que residen en contextos agrícolas en soriano, Uruguay 563
VICTORIA EVIA BERTULLO
- Trekking, rafting y kayak: deportistas/activistas, naturaleza
y práctica deportiva en contexto de conflicto socio ambiental 597
BETTY FRANCIA
- La semilla como símbolo de lucha y resistencia la red nacional
de semillas nativas y criollas 617
LETICIA POLIAK
- Estudio comparativo de plantas medicinales vinculadas
a tradiciones indígenas y europeas en Uruguay 629
GREGORIO TABAKIAN
- Los desafíos de la antropología para la comprensión
de los conflictos socio-ambientales en Sudamérica 659
JAVIER TAKS

Creencias

- El problema del cuerpo y de la relación cuerpo-mente:
etnografía de una escuela de budismo zen de montevideo, Uruguay 675
EDUARDO GÓMEZ HAEDO
- De la religión civil: identidad, representaciones y mito-praxis
en el Uruguay. Algunos aspectos teóricos 701
NICOLÁS L. GUIGOU
- El budismo Mahāyāna en diálogo con la deconstrucción 719
ELIANA LOTTI VIGNA

Religión y drogas: otra arista de la laicidad 743
 JUAN SCURO

Has vist la llum? Diàlogos contemporàneos con el mundo invisible 759
 en el Baix Empordà
 SIBILA VIGNA

Movilidad humana

Segundos hijos, casi ningún dekasegui, casi todos turistas: 779
 algunas dinámicas de movilidad entre los nikkeis del vale do São Francisco
 MARTIN FABREAU

Migraciones, subjetividades y contexto de investigación 797
 PILAR URIARTE

De Chiclayo a Montevideo: usos y prácticas de trabajadoras peruanas 811
 de/en la ciudad de Montevideo, Uruguay, 2000-2015
 MABEL ZEBALLOS VIDELA

Sobre los autores

837

De los recetarios al foodporn: exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital¹

GUSTAVO LABORDE

La analogía entre el acto de comer y el de tener relaciones sexuales parece ser una tendencia universal en el pensamiento humano (Lévi-Strauss 1964). En diversas lenguas la permutación metafórica entre el mundo de la sexualidad y el de la comida participa del piropo callejero, la retórica de alcoba o el juego de palabras con doble sentido. El paralelismo se extiende a otros ámbitos. El erotismo es a la sexualidad lo que la gastronomía al hambre: el triunfo de la cultura sobre el instinto (Peri Rossi 1991: 39). Cuando Roland Barthes analiza el texto fundador de la gastronomía moderna, *La fisiología del gusto* de Brillat-Savarin, señala el mismo desdoble: hay, por un lado, apetito natural, que se da en el orden de la necesidad; y por otro lado hay apetito de lujo, que se da en el orden del deseo. La especie necesita procrear para subsistir, el individuo necesita comer para sobrevivir, pero la satisfacción de estas dos necesidades no son suficientes para el hombre: debe organizar para sí mismo el lujo del deseo, amoroso o gastronómico. También Menell (1985) propone un paralelismo entre la pornografía y la gastronomía: ambos son extensos discursos sobre los placeres de la carne, y tanto en la gastronomía como en la pornografía se da un gozo indirecto, mediado, vicario. Esta íntima relación ha sido explotada largamente por la publicidad, en las que las alusiones eróticas son funcionales a la promoción de productos golosos, que se pueden colar a la hora del té. Basta pensar en la publicidad de helados Magnum.

En las líneas que siguen se ensayará brevemente una comparación entre la pornografía y la gastronomía, dos tipos de producciones discursivas en los que se pueden rediscutir nuevas formas de la distinción social, la creación de estilos de vida, así como la suplantación de prácticas por representaciones en una racionalidad en la que se impone el simulacro y la gratificación imaginaria.

1 Original tomado de: Laborde, Gustavo. 2018. De los recetarios al foodporn: Exhibicionismo, fetichismo, placer vicario y otras aventuras gastronómicas en la era digital. Observatorio de la alimentación. Barcelona.

I

El desarrollo de las tecnologías de la escritura primero y de la imprenta después fue ensanchando la distancia entre la praxis y la representación gráfica. En un ensayo titulado precisamente *From Apicius to Gastroporn*, Dennis hace notar que desde las tablillas de arcilla cocida en la que los egipcios garabatearon las primeras recetas hasta llegar a los libros y blogs de cocina actuales, se verifica una sostenida tendencia en la que la imagen fue ganando protagonismo hasta casi desplazar a las instrucciones escritas. *El cocinero moderno*, editado en 1733 por de Vincent La Chapelle, prefigura esta tendencia al poner el énfasis en el espectáculo del lujo y la extravagancia de los “banquetes de ensueño” en lugar de las cualidades sensoriales de la comida en sí misma (Dennis 2008: 13). Los tres volúmenes del libro de La Chapelle son la lejana génesis de una serie de libros de cocina profusamente ilustrados que podrían igualmente ser considerados libros de arte (Hyman 2004: 398). Carême, probablemente el más grande cocinero de la historia, también fue un gran dibujante: él mismo ilustró los dos imponentes volúmenes de *Le pâtissier royal parisien* para indicar cómo debían lucir sus sofisticadas esculturas de azúcar (Dennis 2008: 13). En Italia, explica Montanari, el contenido iconográfico incluido en los recetarios trazó la frontera que en su tiempo distinguió la alta de la baja cocina (2006: 283).

Para el siglo XIX las innovaciones sociales y tecnológicas expandieron tanto el mercado de todo tipo de libros, que para la década de 1830 en Inglaterra se vendían recetarios destinados a segmentos más humildes del mercado por un chelín, y se promocionaban anunciando que incluían ilustraciones gratuitas. Los libros de cocina abrieron a las capas más bajas de la sociedad una ventana a los secretos culinarios que privaban en la clase alta. Estos artefactos culturales permitieron a la clase media en ascenso exhibir la distinción considerada necesaria a su estatus social. Buena parte de estos recetarios tenían menos un sentido práctico que proyectivo: muchas de las recetas de fantasía estaban fuera del alcance de los usuarios, de modo que no estaban incluidas para ser cocinadas sino para que el lector se babeara imaginando los lujos que aguardan en la cima del ascenso social (Denisse 2008: 15). Por esta época, durante un autoimpuesto exilio en Bélgica, Baudelaire halló un modo de sublimar la carencia y en una frase acertó la epifanía de un tiempo que instauraba: “Si no hay restaurantes, consuela leer libros de cocina”. El intento por acortar la distancia entre la ficción y la praxis, entre la apariencia y la realidad, la pretensión de borrar la diferencia entre el artefacto y el objeto caracteriza a la modernidad y sus subjetividad descentrada (Habermas 1981).

En las primeras décadas del siglo XX los recetarios adquirieron otro estilo retórico con instrucciones de procedimiento que, a influjo de la estandarización científica, se volvió más preciso. Durante el período de entre guerras se generaliza la

desaparición del servicio doméstico: cocinar se volvió una novedosa actividad, elegante y glamorosa para comunicar un sofisticado estilo de vida. Según Mennell, no será sino hasta después de la Segunda Guerra Mundial cuando los escritores culinarios ingleses comiencen a describir lascivamente del placer de la cocina (1996: 204). En la historiografía anglosajona, la publicación en 1950 de *Book of Mediterranean Food* marca un hito en el camino que conduce al actual fenómeno del *gastroporn*. Este recetario ofrecía a sus lectores un verdadero repertorio de fantasía, en unos años en los que el racionamiento y la escasez hacían imposible la realización de los platos allí descritos. La propia autora, Elizabeth David, atribuyó su éxito a los efectos que tuvo el libro más en la imaginación de sus lectores que en sus paladares. Unos años antes, en España, el hambre había impulsado en la misma dirección a Ignacio Domenech. En 1941, en respuesta a las carestías de esa época, el cocinero publicó un libro de extenso título: *Cocina de recursos: deseo mi comida. Obra de Actualidad, ambientada únicamente en las clases de comidas que pueden prepararse en tiempos de guerra y en los de escasez de comestibles*. El recetario propone imaginativas recetas que apelan a la sustitución de ingredientes para cocinar en una época en la que se carecía de todo y si bien no contiene elegantes platos de alta cocina, sí dedica unas páginas iniciales a revivir los placeres de los “grandes mercados repletos de mil vituallas frescas de toda clase de comestibles” y fantasea con delicados festines. Hay, como vemos, una función escapista en la literatura gastronómica, tal como había advertido el gran poeta de la modernidad.

El perfeccionamiento de las tecnologías vinculadas a la edición gráfica, la fotografía y la impresión en color tendrán efecto sobre la literatura culinaria. En 1968, la editorial Time-Life lanza *The Picture Cookbook*, donde ya se advierte la ostentación gráfica que dominará este género editorial hasta hoy. Nace así este tipo de recetarios que privilegian el peso y la calidad fotográfica por sobre la del texto, porque están pensados no para ser usados y engrasados en la cocina, sino como objeto decorativo para la mesa ratona de la sala y para ser hojeados en la comodidad del sofá (Denisse 2008: 17).

El fenómeno conocido como *foodporn* o *gastroporn* está ligado al lugar privilegiado que ocupa la imagen en la transmisión del discurso culinario. El término “*gastroporn*” fue acuñado en 1977 por Alexander Cockburn para describir la entonces floreciente y ahora muy familiar tendencia a que la gastronomía esté representada por recetarios de gran espectacularidad visual pero poco prácticos para el cocinero casero medio. No ha resultado casual que este concepto que asocia gastronomía y pornografía se haya definido en la década del setenta: fue en estos años cuando la pornografía penetró en los espacios recreativos del gran público en Estados Unidos y luego en el resto del mundo occidental. Esto se refleja en el éxito de películas ahora clásicas como *Detrás de la puerta verde* (*Behind the Green Door*), dirigida por los hermanos Mitchell y *Garganta Profunda* (*Deep Throat*), de Gerard

Damiano, ambas estrenadas en 1972. La estética pornográfica había llegado a la pantalla grande para transformar la relación entre este género y la cultura de masas (Cruz 2013: 330-331).

II

El sexo y la alimentación están regidos por el principio de incorporación (Fischler 1995). La cama y la mesa son los ámbitos específicos donde se favorece el intercambio de fluidos corporales entre las personas. No por casualidad el proceso civilizatorio impuso en ambos espacios y de manera simultánea un repertorio de modales decorosos y una estricta privatización de los cuerpos y la circulación de sus humores, e instauró el espacio privado y puso en su órbita el pudor (cfr. Elías 1989). La sexualización de la comida, según cierta perspectiva de análisis, se funda en la exhibición de la incorporación. Los chefs de los cada vez más numerosos programas de cocina en televisión, al probar sus platillos elaborados con técnicas e ingredientes inaccesibles para la mayoría de los televidentes, se prodigan en mugidos y aullidos extáticos. Hay en esto una gestualidad compartida con las actrices de películas pornográficas: ellas también gimen y suspiran ante los portentosos genitales de sus compañeros sexuales. Pero para el espectador son tan inaccesibles los conspicuos manjares de los chefs, como las lujuriosas artes amatorias de las estrellas del porno. Cabe interrogarse por qué es tan emocionante para el espectador presenciar un espectáculo que ciertamente lo excluye en dos actividades como el sexo y la comida, cuyo verdadero placer pasa literalmente por la experiencia en carne propia. El principio de incorporación, dislocado, ya no se materializa en la carne sino en la mente. La incorporación se cumple desde un punto de vista voyeurista. La fantasía pornográfica, como la gastronómica, tiene tan poco que ver con los verdaderos placeres de la alimentación, como pornografía con los verdaderos placeres del sexo. En su análisis sobre las nuevas formas de lo doméstico, Andrews (2003: 189) sostiene que los programas de cocina en televisión se sexualizaron cuando los chefs fueron un paso más allá de la pedagogía culinaria y comenzaron a comer frente a cámaras. Según argumenta, la sexualización que propone la cocina en televisión es un síntoma de la ansiedad que generan los nuevos límites entre el espacio público y el privado. Asistimos a una reelaboración de lo doméstico en la que el televisor preside y aglutina el espacio y el grupo familiar. Este fenómeno participa de cambios culturales y económicos más amplios, que tienen lugar en la sociedad y la cultura posmodernas.

En nuestros días las pruebas están a la vista: la comida conquista espacios cada vez más grandes en los medios de comunicación. Los programas de cocina en televisión y los millones de imágenes que circulan en las redes sociales como Facebook, Instagram o Pinterest conforman un fenómeno que ha de ser estudiado en términos, como diría Barthes, de economía simbólica. Para una edición aniversario,

la revista *Gastronomica* (2010) reunió a un grupo integrado por académicos, chefs y productores televisivos para examinar el concepto de *foodporn*, intentar definirlo y ponderar sus alcances. Desde cierto punto de vista el *foodporn* es un término que, por incomprensible, no designa nada en particular y por lo tanto no existe. La pornografía, argumentan otros, no idealiza ni diviniza al sexo, por el contrario: lo disminuye. La estrategia de este género consiste en no dejar espacio a la imaginación, permitiendo de esta manera que el espectador pueda insertarse fácilmente en la escena y obtener autosatisfacción. En esta línea de pensamiento se argumenta que por el contrario la pornografía alimentaria estetiza la comida y exhibe procesos culinarios perfectos y que, por lo tanto, la verdadera pornografía alimentaria sería lo inverso: introducir cámaras en los mataderos o documentar la adición de agrotóxicos en las granjas para mostrar así el producto degradado. El equivalente a las eyaculaciones que tan explícitamente muestran las películas pornográficas sería, se agrega, introducir una cámara en el sanitario y registrar el punto culmine de la comida: la defecación. Otro aporte apunta a que otorgar o no un estatuto de existencia al *foodporn* implica una toma de posición respecto al concepto de cultura. Si el *foodporn* refiere a aquello que representa lo que hacen otros pero no uno, si alude a ese tipo de recetas irrealizables que se muestran en revistas y televisión, si no tiene valor pedagógico, si esconde los platos sucios en la cocina y juega con la comida en un mundo lleno de hambrientos, entonces su existencia reúne escasos méritos argumentativos como para sostenerse, ya que no constituye verdaderamente una práctica cultural.

La cultura no es solo acerca de representaciones y artefactos; la cultura –se arguye– se debe practicar y hay que practicar mucho para tener cultura. Desde esta óptica, se afirma que la propia discusión acerca del *foodporn* debería ser un correctivo para los que defienden la preeminencia de las representaciones y los artefactos por sobre las prácticas culturales. Una visión que privilegia el punto de vista de los usuarios y el contexto de emergencia, recuerda que el *foodporn* es un fenómeno surgido en los años ochenta, que se va a expandir aceleradamente durante las siguientes décadas acompañando la fragmentación y explosión de los nuevos medios masivos de comunicación. Los canales de distribución y venta rápidamente cooptaron esta rentable mercancía asociada a un deseo tan esencial y físico como la comida. Se trata, por tanto, de un artefacto cultural y una etiqueta reconocible en el escaparate mediático (McBride 2010). Inscribir al *foodporn* en el orden de las mercancías y explicar su nacimiento en el contexto del capitalismo tardío tiene consecuencias complejas y profundas que conducen a la discusión acerca del origen del valor de las mercancías (cfr. Appadurai 1991, Jackson 1999). Este punto lleva al siguiente: la relación entre los productos culturales, su consumo y la creación de estilos de vida.

III

Los recetarios adscritos al género *foodporn* son funcionales también a la lógica turística al convertirse en espacios narrativos que permiten a los lectores viajar y consumir vicariamente nuevas geografías. Aunque las recetas no se realicen ni se degusten las comidas exóticas, es posible contemplar los coloridos paisajes de lugares remotos de planeta para obtener una gratificación imaginaria. Diversos autores han notado en esto un desplazamiento de la experiencia cada vez mayor, al punto de convertir una práctica cotidiana como la comida en un placer vicario. Las denominadas “comidas espectrales” vendrían a ser simulaciones del placer. En este planteo el gastro-pornografía, al igual que la pornografía sexual, primero crean un simulacro de un deseo y a continuación un simulacro de satisfacción (Brownlie, Hewer y Horne 2005).

En este contexto de gastrolatría la suplantación conquista la propia praxis. Los comensales, aun teniendo el plato bajo sus narices, prefieren convertirlo en un objeto de adoración fetichista, privilegiando la representación a la misma experiencia. La ubicuidad de los dispositivos digitales en buena parte de las sociedades actuales impone una inercia que arrastra a que mucha gente antes que paladear la comida, prefiera fotografiarla para compartirla a la nube de la realidad virtual. Existe una creciente sujeción al imperativo comunicacional: la inusitada accesibilidad y la extrema inmediatez de los medios digitales generan un desasosiego cuya única, pero siempre insuficiente y transitoria satisfacción, está en comunicar y volver comunicar. Estos extremos han llegado a alarmar a los propios cocineros y medios periodísticos. “Comen la comida fría”, se lamentaba un chef en un artículo de prensa que retrataba este fenómeno. “Hacen un mini alboroto antes de probar si quiera bocado”, apuntaba otro (Sabrosía 2014).

El precio que pagan los comensales que documentan un plato para el futuro es no disfrutarlo en el presente. Ciertamente es que ninguna sociedad solo come y cocina: sobre todo habla de comer y cocinar. En este sentido, el gastroporn es funcional a la distinción social y a la creación de estilos de vida. El gourmet es ante todo una persona que impone al acto de comer una carga simbólica que rebasa por mucho la función alimentaria. No hay que perder de vista que nadie es gourmet porque come bien, sino sobre todo porque sabe presumirlo (Mazatán Páramo 2006: 150). Las redes sociales de la era digital son plataformas altamente eficaces para esta función. Ningún bloguero, usuario de Facebook, Instagram o Twitter pasa por alto las prestaciones que estos medios ponen al servicio del alarde, la exhibición y la distinción. Las pantallas de los móviles, televisores, ordenadores y otros dispositivos se han convertido en el plasma proyectivo en el que comensales y cocineros pueden exhibir en la comunidad digital su estilo de vida. El aclamado ciclo del canal digital Netflix *Chef's Table* (dirigido por David Gelb, 2015) constituye un buen ejemplo de esto. La serie documental, centrada en

el trabajo de seis chefs de renombre mundial, es un discurso que va mucho más allá de la cocina: allí se puede ver cómo el argentino Francis Mallman cocina, a orilla de un lago de la Patagonia, una trucha enlodada en greda del lecho lacustre, o al sueco Magnus Nilsson utilizando líquenes y bayas silvestres que sirve en su restaurante para 17 personas situado en un remoto pueblo apenas tres grados al sur del Círculo Polar Ártico. La tradicional función pedagógica de los programas de cocina está ciertamente cancelada.

En suma, y en términos de Appadurai (2001), la modernidad desbordada pone a disposición recursos accesibles en todo tipo de sociedades que permiten retomar el discurso doméstico para experimentar con la construcción de la identidad y la imagen personal. Tal como recuerda Debord (1995), la sociedad del espectáculo mediante estos artificios subvierte el orden y fabrica una sustitución del mundo sensible por un conjunto de imágenes que se perciben como superiores. Es la realidad la que debe parecerse ahora a la imagen, y no al revés. McCannell (2003) suministra una idea en cierto sentido análoga: los estilos de vida de vida son refinados por los productos culturales. En este esquema explicativo, las producciones culturales son, asimismo, rituales, en el sentido de que se basan en fórmulas o modelos y de que transportan al individuo más allá de sí mismo y de las restricciones de la experiencia diaria: las visiones del mundo y los estilos de vida surgen de y se disuelven en las producciones culturales (2003: 17-18).

Conclusión

El fenómeno denominado *foodporn* o *gastroporn* hunde sus raíces en las profundidades de la larga tradición del discurso gastronómico. La apertura de un amplio horizonte de innovación ha permitido a la gastronomía nuevas apropiaciones y recreaciones para que, una vez más, pueda reinventarse a sí misma. La constatación de este fenómeno no necesariamente tiene que ser funcional a un diagnóstico pesimista. La cultura, ese dispositivo que oscurece los propósitos profundos, ha llevado adelante todo este proceso sin hacerle perder a la cocina los atributos que la colocan en el centro de la vida social: la gastronomía sigue siendo fundadora de identidades, sigue siendo un código compartido –material y ahora virtualmente– y sigue siendo un sistema de comunicación.

Referencias citadas

- Andrews, Maggie. 2003. "Nigella Bites the Naked Chef: The sexual and sensual in television cookery programmes". En: *The recipe reader: narratives, contexts, traditions*. London: Ashgate Publishing Limited.
- Appadurai, Arjun. 2001. *La modernidad desbordada*. México: Fondo de Cultura Económica.
- Barthes, Roland. 1980. *Mitológicas*. México: Siglo XXI.
- Brownlie, Douglas, Paul Hewer y Suzanne Horne. 2005. Culinary tourism: An exploratory reading of contemporary representations of cooking. *Consumption Markets & Culture*. 8 (1): 7-26.
- Debord, Guy. 1995. *The Society of the Spectacle*. New York: Zone Books.
- Dennis, Abigail. 2007. From Apicius to Gastroporn: Form, Function, and Ideology in the History of Cookery Book. *Australasian Journal of Victorian Studies* 12 (1):19-34.
- Habermas, Jürgen. 1981. *La modernidad inconclusa*. Madrid: Taurus.
- Mennel, Stephen. 1985. *All manners of food. Eating and taste in England and France from the Middle Ages to the present*. London: Basil Blackwell.
- MacCannell, Dean. 2003. *El turista. Una nueva teoría de la clase ociosa*. Barcelona: Melusina.
- Magee, Richard M. 2007. Food Puritanism and Food Pornography: The Gourmet Semiotics of Martha and Nigella. *Americana. The Journal of American Popular Culture* 6 (2): 38-46.
- Peri Rossi, Cristina. 1991. "Erotismo y sexualidad". En *Fantasías eróticas*. pp. 39-41. Madrid: ediciones Temas de Hoy.