

EL OFICIO DE LA HISTORIA



LA INVENCION DE LO COTIDIANO 2. HABITAR, COCINAR

MICHEL DE CERTEAU
LUCE GIARD • PIERRE MAYOL

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA
INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE

**Michel de Certeau
Luce Giard
Pierre Mayol**

**LA INVENCION
DE LO COTIDIANO**

2

Habitar, cocinar

**Nueva edición revisada y aumentada
presentada por Luce Giard**

Traducción de Alejandro Pescador

**UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA. DEPARTAMENTO DE HISTORIA
INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS SUPERIORES DE OCCIDENTE**

Título en francés

L'invention du quotidien 2. Habiter, cuisiner

Gallimard, 1994 (Folio/essai, 238)

ISBN 2-07-032827-9

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

BIBLIOTECA FRANCISCO XAVIER CLAVIGERO

Certeau, Michel de, 1925-1986

La invención de lo cotidiano 2 : habitar, cocinar

1. Historia social. I. Giard, Luce. II. Mayol, Pierre.
III. Pescador, Alejandro. IV. t.

HN 8 C4718.1999

PORTADA: Ana Elena Pérez, a partir de *Window scene 1. Supper in the house next door*, de Oskar Schlemmer.

CUIDADO DE LA EDICIÓN: María Aguja, Ma. de la Luz
Guadarrama y Rubén Lozano Herrera

1a. edición, 1999

D.R. © Universidad Iberoamericana
Prol. Paseo de la Reforma 880
Col. Lomas de Santa Fe
Deleg. Álvaro Obregón
01210 México, D.F.

ISBN 968-859-377-X

Impreso y hecho en México
Printed and made in Mexico

La invención de lo cotidiano

2

Habitar, cocinar

EL OFICIO DE LA HISTORIA

UNIVERSIDAD IBEROAMERICANA

Enrique González Torres
Rector

Enrique Beascoechea Aranda
Vicerrector Académico

José Ramón Ulloa Herrero
Director de la División de Estudios
Disciplinares

Araceli Téllez Trejo
Directora de Difusión Cultural

Valentina Torres Septién
Directora del Departamento de Historia

INSTITUTO TECNOLÓGICO Y DE ESTUDIOS
SUPERIORES DE OCCIDENTE

David Fernández Dávalos
Rector

Carlos Corona Caraveo
Director de Relaciones Externas

Hilda Hernández Carmona
Jefa de Oficina de Difusión de la
Producción Académica

Índice

Entrada, por Michel de Certeau	XI
Momentos y lugares (Luce Giard)	XIII
 Anales de lo cotidiano	 1
 Primera parte. Habitar, por Pierre Mayol	 3
 Capítulo I. El barrio	 5
Problemáticas	6
¿Qué es un barrio?	9
 Capítulo II. La conveniencia	 13
La obligación y el reconocimiento	13
La conveniencia	15
Conveniencia y sexualidad	21
 Capítulo III. El barrio de la Croix-Rousse	 33
Elementos históricos	33
La Croix-Rousse hoy	36
La familia R. en su barrio	37
La población del primer distrito	40
La tradición obrera de la familia	43
Las relaciones familiares en el terreno	47
Nota complementaria: desempleo de jóvenes de 15 a 24 años	52

Nota complementaria: el interrogatorio de la Croix-Rousse	58
El doble apartamento de la familia R.	66
Capítulo IV. Los comercios de la calle	73
La calle Rivet	73
Robert, el tendero	74
La Germaine	78
Robert, el confidente	79
Capítulo V. El pan y el vino	87
El pan	88
El vino	90
Obsequio y contraobsequio	97
El vino y el tiempo	100
Capítulo VI. El fin de la semana	103
Sábado-domingo	103
Los almacenes departamentales, los grandes autoservicios	105
El mercado	109
Capítulo VII. "Y, para las compras, entonces, ¿está Robert?"	117
Madame Marie	117
Madame Marguerite	121
Cuadernos de Madame Marguerite	127
Al alimón, por Michel de Certeau y Luce Giard	133
Capítulo VIII. Los aparecidos de la ciudad	135
Lo fantástico del "ahí estaba"	135
Una población de objetos "legendarios"	137
Una política de autores: los habitantes	140
Una visión mítica de la ciudad	144
Capítulo IX. Espacios privados	147
La vivienda se deja ver	147
Lugar del cuerpo, lugar de vida	149
El jardín cerrado poblado de sueños	150

Segunda parte. Hacer de comer, por Luce Giard	151
Capítulo X. Artes de alimentarse	153
Entrada	154
Lo anónimo innumerable	157
Voces de mujeres	162
Otras fuentes	166
Alimentos terrestres	168
Capítulo XI. El plato del día	175
Historias	175
Culturas	185
Memorias	189
Cuerpos	195
Capítulo XII. Secuencias de acciones	205
El campo del olvido	207
Nuevos conocimientos	214
El pasado-presente	218
Capítulo XIII. Las reglas del arte	221
Un diccionario de cuatro entradas	221
La lengua de las recetas	225
La imposición del nombre	227
Capítulo XIV. "En el fondo, la cocina me inquieta..."	231
Envío, por Michel de Certeau y Luce Giard	257
Una ciencia práctica de lo singular	259
La oralidad	260
La operatividad	262
Lo ordinario	264
Índice Onomástico	267

Momentos y lugares

Se trata de una experiencia extraña, agri dulce, releer y revisar su propio texto catorce años después. Aparecidos en febrero de 1980 en su primera edición, los dos tomos de *La invención de lo cotidiano* habían visto su conclusión el verano precedente. Era el final de un contrato de investigación, financiado por la DGRST de 1974 a 1977, y cuyo instigador había sido Augustin Girard, entonces responsable del Servicio de Estudios e Investigación del Ministerio de Cultura.¹ Mi relectura se tiñe de melancolía. Michel de Certeau, el alma de esta empresa, ya no está más con nosotros desde enero de 1986 y desde entonces dos rostros del “primer círculo” de asociados han entrado en las sombras.² Sin embargo, a través de estas páginas, viene a mi memoria un gran movimiento de vida, una efervescencia de ideas y proyectos, risas y voces, ingenuidades y arrebatos. Había entre nosotros discusiones encarnizadas donde nadie quería ceder la ventaja, puntos de vista que se entrecruzaban y más a menudo entrechocaban sin miramientos, todo un impulso improbable e insólito que Michel de Certeau suscitaba misteriosamente en torno suyo y animaba con una

¹ Luce Giard, “Histoire d’une recherche”, en Michel de Certeau, *L’Invention du quotidien*, 1. *Arts de faire*, nueva ed., París, Gallimard, Folio ensayos, 1990. [Hay tr. al español: *La invención de lo cotidiano*, 1. *Artes de hacer*, nueva edición, establecida y presentada por Luce Giard, tr. de Alejandro Pescador, México, UIA/ITESO/CEMCA, 1996 (El Oficio de la Historia), pp. XIII-XXXV. N. del E.]. Sobre la acción de Augustin Girard, véase *Trente ans d’études au service de la vie culturelle* (8 de marzo de 1993, mesa redonda organizada con motivo del inicio de la jubilación de Augustin Girard), París, Ministerio de Cultura, 1993.

² He dado este título de “primer círculo” a los jóvenes investigadores reunidos alrededor de De Certeau en junio de 1974: L. Giard, *op. cit.*, pp. XXV-XXVI. Marie Beaumont murió en Bruselas en agosto de 1974; Marie-Pierre Dupuy, en París en julio de 1992.

extraña generosidad.³ Más tarde, lo vi en la época de la estadía en California (1978-1984) producir la misma alquimia con tanto éxito y sutileza, pese a la diferencia de lugar, lengua, cultura y contexto social.

Allí donde el consumismo sólo veía consumo pasivo de productos terminados, volúmenes de compras en aumento o segmentos del mercado que se desplazan de una marca a otra, allí donde el vocabulario marxista hablaba en términos de explotación, conductos y productos impuestos, masificación y uniformización, Michel de Certeau proponía como primer postulado la actividad creadora de practicantes de lo ordinario, encargados, para la investigación en curso, de poner en evidencia las "maneras de hacer" y elaborar su primera formulación teórica, lo que él llamaba la "formalidad" de las prácticas. De este taller de trabajo, el plan conjunto y las líneas directrices se esbozaron en reuniones informales del "primer círculo", luego precisadas y ahondadas en el seminario del tercer ciclo de antropología cultural que De Certeau impartía en la Universidad de París VII, seminario cuyo trabajo se prolongaba a menudo en los cafetines bulliciosos y llenos de humo de Jussieu.

Si De Certeau inspiró y dirigió esta empresa de principio a fin, al imprimirle su estilo, su objetivo de conjunto, su horizonte de pensamiento, nunca fue mediante la imposición de sus postulados y sus métodos, ni con el intento de hacer de nuestro trío el instrumento de verificación de su teoría. En la investigación, practicaba, con una flexibilidad inteligente y esa delicadeza que ponía al encontrarse con el prójimo, lo mismo que había hecho con su teoría. De esta forma, toda operación de investigación se concebía como la puesta a prueba de hipótesis claramente enunciadas, con las cuales lealmente debía intentarse abordar los materiales a fin de "extraer las diferencias".⁴ Si colocaba en un lugar tan elevado la operatividad del análisis por producirse, era porque no le satisfacía la división establecida entre las disciplinas del conocimiento. Se rehusaba a creer que la "cientificidad" fuera para siempre el atributo de ciertos campos del saber. Respecto a la articulación de las "ciencias" y su exterior, tenía ideas más sutiles que la vulgata oficial de la época y su conocimiento profundo de transformaciones de la clasificación de los conocimientos le permitían apoyar la historia, como las otras ciencias sociales, en referencias conceptuales más ricas y diversificadas.⁵

³ Marc Guillaume, "Vers l'autre", en L. Giard et al., *Le Voyage mystique. Michel de Certeau*, París, Cerf/RSR, 1988, pp. 181-6.

⁴ Michel de Certeau, *L'Écriture de l'histoire*, 3a. ed., París, Gallimard, 1984, Cap. II, pp. 89 y ss. [Hay tr. al español: *La escritura de la historia*, 3a. ed., tr. de Jorge López Moctezuma, México, UIA, 1999 (El Oficio de la Historia). N. del E.]. Dominique Julia, "Une histoire en actes", en L. Giard et al., *Le Voyage mystique*, pp. 103-23.

⁵ Michel de Certeau, *Histoire et psychanalyse entre science et fiction*, París, Gallimard, Folio ensayos, 1987, Cap. IV. [Hay tr. al español: *Historia y psicoanálisis entre ciencia y ficción*, 2a. ed.,

Atento al rigor explícito de un método y de modelos teóricos, al no dejarse encerrar en la práctica de un único modelo ni consentir la preeminencia de un modelo semejante, De Certeau poseía un gusto inveterado por la experimentación controlada en el orden de lo pensable. Nada hay de sorprendente en su desconfianza respecto a dos tendencias o tentaciones, comunes a las ciencias sociales, y que él atribuía a un déficit de elaboración conceptual. La primera de estas tendencias está acostumbrada a ver en grande, se complace en enunciados pomposos, mantiene respecto a la sociedad un discurso general y generalizante. Como formaba parte de su naturaleza tener respuesta para todo, un discurso semejante no se dejaba confundir por contradicción alguna, siempre esquivo a la prueba de lo real y siempre ajeno a una posible refutación. De Certeau había leído parcialmente a Popper antes de 1970, antes de las primeras traducciones hechas en Francia, tal vez bajo la influencia del trabajo de información y crítica realizado por los *Archives de philosophie* cuya dirección correspondía a Marcel Régnier,⁶ o por haber circulado en Alemania y del otro lado del Atlántico, allí donde la influencia de Popper se ejercía masivamente tanto en filosofía de la ciencia como en ciencias sociales. La tesis central de Popper sobre la refutabilidad (del inglés *falsifiability*) de los enunciados "científicos", cuya científicidad se mide con la vara de su posible refutación, estaba hecha para darle gusto. Mis primeras discusiones profundas con él, mucho antes de iniciar el trabajo de común acuerdo sobre las prácticas, se refirieron a los métodos de la historia de las ciencias (de alguna manera en comparación con otras historias sectoriales) y la epistemología de lengua inglesa. Uno de los temas recurrentes era el problema de la inducción según Popper, estrechamente ligado a la definición del "criterio de demarcación" entre teorías científicas y otras teorías.⁷ La tesis de Popper sobre el papel clave de la refutabilidad lo seducía, por su modestia afirmativa, su carácter económico en un sentido, y

tr. de Alfonso Mendiola, México, UIA, 1999 (El Oficio de la Historia). N. del E.]; *La escritura de la historia*, Caps. III, IV y IX. Luce Giard, Hervé Martin y Jacques Revel, *Histoire, mystique et politique. Michel de Certeau*, Grenoble, Jérôme Millon, 1991.

⁶ Se trata de una revista trimestral, publicada por la Compañía de Jesús, que ha llevado a cabo un trabajo profundo y constante sobre la actividad filosófica más allá de la francofonía. Marcel Régnier S. J. asumió su dirección con tanta eficacia como discernimiento filosófico de 1954 a 1990.

⁷ Karl Popper, *Logik der Forschung*, Viena, 1934; *The Logic of Scientific Discovery*, Londres, Hutchinson, 1959 (cuenta con varias ediciones aumentadas posteriores); *La logique de la découverte scientifique*, prefacio de Jacques Monod, París, Payot, 1974. [Hay tr. al español: *La lógica de la investigación científica*, tr. de Víctor Sánchez, Madrid, Tecnos, 1990. N. del E.]. No puede descartarse que De Certeau haya leído el artículo de Popper, "Conjectural Knowledge", en *Revue internationale de philosophie*, vol. 25, 1975 (retomado en su obra *Objective Knowledge*, Oxford, Clarendon, 1972, Cap. 1. [Hay tr. al español: *Conocimiento objetivo. Un enfoque evolucionista*, tr. de Carlos Solís, Madrid, Tecnos, 1974. N. del E.]. Sobre las tesis de Popper y su lenta difusión en Francia, véase Luce Giard, "L'impossible désir du rationnel",

por el valor provisional que daba a los enunciados de verdad dentro de una teoría dada. Esto satisfacía a la vez su exigencia filosófica y su experiencia de historiador. El problema de la inducción y del criterio de demarcación nos llevaba a menudo a la cuestión del escepticismo y de la condición de la verdad histórica,⁸ y relacionaba entonces la referencia, investida de respeto, con la obra de Richard Popkin, maestro indiscutido de la historia del escepticismo en su versión moderna.⁹ Hacia 1970, para la colección "Bibliothèque des sciences religieuses" que dirigía,¹⁰ había soñado con que se tradujera una serie de artículos de Popkin. El libro nunca salió a la luz: se mostró difícil de componer y traducir, pero figuró hasta el final en su biblioteca personal una impresionante serie de separatas de Popkin.

Su segunda aversión o más bien reticencia se refería a la erudición puesta en práctica como un fin en sí mismo, para protegerse de las ideas y librarse del hecho de optar (y asumir) una interpretación. Como todo historiador, conocía el trabajo de archivo, el cotejo de fuentes, las minucias de la crítica, y prestaba mucha importancia a la "invención del documento", ese momento en que el historiador, ante lo innumerable de las huellas del pasado, produce su material al definir criterios de pertinencia, métodos de deducción, procedimientos puestos en serie y en paralelo.¹¹ Pero esta recopilación atenta e imaginativa de las fuentes no le bastaba; creía también en las ventajas y en la necesidad de una dilucidación y una explicitación en la "construcción" de una operación de investigación. Por eso, desde la formación de nuestro trío, se planteó claramente que nuestra tarea no consistiría en recapitular las grandes teorías de lo social ilustrándolas, *pro et contra*, a través de ejemplos *ad hoc*, ni, en el otro extremo, procurar, por medio de la observación directa o mediante la compilación de trabajos anteriores, una "descripción enciclopédica" de

la vida cotidiana. Todo lo que semejaba de lejos o de cerca una pretensión enciclopédica lo hacía dar un paso atrás; a menudo me pregunté si en este paso atrás no entraba una parte de su decepción hegeliana,¹² hipótesis plausible, sin más. Siempre deseaba que hubiera una división clara (circunscripción de un dominio de objetos, enunciado de las modalidades de investigación, proposición de hipótesis teóricas, puesta a prueba en el dominio de objetos seleccionados y de lugares bien definidos, etcétera).

De esta exigencia nacieron nuestras propias dificultades en la conducción de la investigación. ¿Cómo entender la actividad de los practicantes, cómo ir *a contrario* de los análisis sociológicos y antropológicos? Hacía falta que con nuestras débiles fuerzas, y sin más ilusión que nuestro entusiasmo, abriéramos un inmenso taller: definir un método, encontrar modelos para poner en aplicación, describir, comparar y diferenciar actividades por naturaleza subterráneas, efímeras, frágiles y circunstanciales, en una palabra intentar a tientas la elaboración de "una ciencia práctica de lo singular". Hacía falta comprender en lo vivo la multiplicidad de las prácticas, no soñarlas, conseguir hacerlas inteligibles para que otros, a su vez, pudieran estudiar sus operaciones. Estaba en juego el deseo de un *cambio total de mirada* analítica, y desde luego este deseo no era ajeno al gran trastorno frustrado de mayo de 1968; para tener éxito, este cambio total debía apoyarse en una puesta en evidencia en el orden de los hechos y hacerse inteligible en el orden de la teoría.¹³ Retrospectivamente se puede reír de nuestra audacia o de nuestro optimismo, pero pensándolo bien me parece que una y otro estuvieron justificados. Pero al lector corresponde juzgar.

En la fase de aplicación, cada uno de nosotros tres tuvo entonces que producir, en relación con los otros dos y en confrontación con ellos, su juego de hipótesis e inventar su material, es decir, determinar un terreno de ejercicio para esas hipótesis. Pero para empezar había que incrementar la defensa de las hipótesis, luego venía la primera puesta a prueba. A menudo uno debía reconocer entonces la fragilidad del andamiaje de presupuestos. Lo que había parecido tan atractivo, dos semanas más tarde se desplomaba como un castillo de naipes o se revelaba perfectamente inútil para dar cuenta de una situación real. Cada una de las etapas era peligrosa. Con gran amenidad, no se perdonaba ni perdonaba

en Imre Lakatos, *Histoire et méthodologie des sciences*, París, PUF, Bibliothèque d'histoire des sciences, 1994, pp. V-XLIII.

⁸ Véanse las observaciones de Pierre Vidal-Naquet, "Lettre", en L. Giard (ed.), *Michel de Certeau*, París, Centro Georges Pompidou, Cahiers pour un temps, 1987, pp. 71-4; y su libro *Les Assassins de la mémoire*, París, La Découverte, 1987, en particular el Cap. V, epónimo del libro. Lakatos pensaba que la insuficiencia de la tesis de Popper conducía al escepticismo y que tal había sido el caso de Paul Feyerabend (véase mi estudio, citado en la nota precedente).

⁹ Richard H. Popkin, *The History of Scepticism from Erasmus to Spinoza* (1960), 3a. ed., Berkeley, University of California Press, 1979; esta edición se dedicó a la memoria de Lakatos. [Hay tr. al español: *La historia del escepticismo desde Erasmo hasta Spinoza*, tr. de Juan José Utrilla, México, fce, 1983. N del E.].

¹⁰ Publicada en coedición por Desclée De Brouwer, Aubier, Delachaux y Niestlé, y las ediciones Cerf, la serie ha reunido las obras de James Barr, Jean Ladrière, Louis Marin, Georges Thill, etc.

¹¹ Philippe Boutry, "De l'histoire des mentalités à l'histoire des croyances", en *Le Débat*, núm. 49, marzo-abril de 1988, pp. 85-96; este artículo forma parte del informe titulado "Michel de Certeau historien".

¹² Sobre su relación con Hegel, ofrecí una explicación en L. Giard, H. Martin y J. Revel, *op. cit.*, pp. 27-31. Sobre la presencia de Hegel en la vida intelectual francesa, un análisis incompleto, pero útil: Michel S. Roth, *Knowing and History. Appropriations of Hegel in 20th C. France*, Ithaca, N. Y., Cornell University Press, 1988.

¹³ Michel de Certeau, *La Prise de parole* (1968) et autres écrits politiques; París, Seuil. Points, 1994. [Hay tr. al español: *La toma de la palabra y otros escritos políticos*, edición establecida y presentada por Luce Giard, tr. de Alejandro Pescador, México, UIA/ITESO, 1995 (Serie Historia y Grafía, 2). N. del E.].

nada. Matizada y sutil, su crítica era corrosiva, porque iba en línea recta a lo esencial, sin condescendencia ni mezquindad. Y como esa crítica tampoco se daba por "autorizada", nos privaba de falsas salidas teatrales y nos obligaba a argumentar, de verdad, sobre el fondo. Capaz de desarmar, esta crítica nos desarmaba, en un instante perdíamos nuestro equipo conceptual y tomábamos conciencia de que habría que retomar todo de arriba abajo. Cuando, luego de varios episodios mortificantes, por fin una hipótesis sobrevivía a este bautizo de fuego, todavía no estábamos al final de nuestras penas. A partir de ese momento la dificultad se concentraba en la investigación sobre el terreno: ¡Por Dios!, cuando los practicantes se volvían porfiados, huidizos, poco firmes en sus "maneras de hacer", uno diría que se habían puesto de acuerdo socarronamente contra uno para arruinar toda la empresa. Inútil apesadumbrarse en estas fases de decepción y desaliento, la literatura clásica contiene muchos buenos relatos del infortunio del etnólogo o del sociólogo enfrentado a su "terreno". A veces, luego de semanas decepcionantes y sombrías, la situación de pronto se revertía, nos invadía la exaltación y se comunicaba a nuestros asociados: mil detalles contradictorios cobraban sentido, encajaban unos con otros, como la yuxtaposición paciente de pequeños cuadrados monocromáticos termina por componer el dibujo de un mosaico.

Ciertamente la tregua era de corta duración, pues había que resolver una nueva dificultad. En efecto, viajeros de lo ordinario, permanecíamos en un mundo conocido, en el interior de una sociedad a la que todo nos ligaba, nuestro pasado, nuestra educación, nuestras experiencias y nuestras esperanzas. ¿Cómo organizar rigurosa y temáticamente esta situación de "observación participante"? Sobre la vida cotidiana de la Francia de los años setenta, sabíamos demasiado, nuestra propia forma de vida dependía de ella, pero *no lo bastante*, pues no podíamos apoyarnos sobre anterioridad crítica alguna, dada la ambición de un "cambio total" de la perspectiva que buscábamos. ¿Qué sentido atribuir a las microdiferencias que descubríamos aquí o allá? ¿Había que imputarlas a la diferencia de generaciones, tradiciones familiares, hábitos locales, grupos sociales, ideologías, circunstancias; dependían de la ocasión o había que atribuirles a regularidades más profundas, ocultas en el secreto de las prácticas? Como conocía mi admiración por Aristóteles, De Certeau me preguntaba entonces, con cierta malicia, si este gran hombre tenía alguna sugestión que ofrecer para abrirnos la vía de "una ciencia práctica de lo singular". A mi respuesta confundida, y de final humildemente negativo, De Certeau sugería que podría tal vez buscarse ayuda por el lado de Freud o de Wittgenstein. Así habíamos aprendido juntos a viajar de uno al otro, cada uno con sus compañeros favoritos, Bourdieu, Foucault, Spinoza, Wittgenstein, y muchos otros que fueron compasivos con nosotros, pero extrañamente sin que ninguno de nosotros tres se volviera ex-

plícitamente hacia Norbert Elias.¹⁴ Así se construyó poco a poco una toma de distancia controlada y bajo control de nuestros lugares y prácticas de vida, a fin de poder sorprendernos de ellos, interrogarlos, luego hacerlos cobrar sentido y forma en una especie de "recreación" conceptual. Extraña aventura que nos confundió mucho tiempo, nos absorbió todavía más y de la cual conservo el recuerdo como de una gran alegría del espíritu.

Al reeler hoy los relatos paralelos de la travesía de las prácticas, dos o tres rasgos constitutivos me aparecían claramente. Recorrimos los *espacios urbanos*, de la pequeña a la gran ciudad, cada uno a su manera, espacios donde existían modos de *sociabilidad activa*, en la familia, la escuela, el barrio, entre vecinos o colegas de trabajo. A lo que habíamos estado atentos era muestra de la experiencia común para un gran segmento de la sociedad francesa, considerada en cierto momento de su historia. Naturalmente, como toda descripción o experimentación social, nuestro trabajo lleva una fecha y puede fecharse; es limitado y no exhaustivo. Nuestros interlocutores eran muestra de la clase obrera, de la pequeña burguesía de empleados y comerciantes, de la mediana burguesía con buen nivel de escolarización; compartían la comodidad y la seguridad de una "condición mediana" en la Francia todavía próspera de los años setenta.

De llevarse a cabo en estos días, una encuesta análoga tendría que explorar una realidad atomizada, donde el aumento del desempleo ha interrumpido el funcionamiento de procedimientos de inserción social por medio del trabajo, y la construcción corolario de las identidades sociales.¹⁵ A la desestructuración, por causas económicas, del tejido social se ha agregado el desmoronamiento silencioso de las redes de pertenencia y de las fortalezas (políticas, sindicales, etcétera). La transmisión entre generaciones se llena de lagunas.¹⁶ La vida ordinaria se ha modificado profundamente, sea en la apropiación del espacio privado o en el uso de los espacios públicos. La relación establecida con el barrio o la ciudad se ha transformado,¹⁷ el uso generalizado del automóvil individual ha modificado el ritmo de alternancia trabajo/esparcimiento, lo cual ha venido acompañado de un aumento en el número de residencias secundarias hacia las que se multiplican los desplazamientos los fines de semana. Igualmente, mucho ha cambiado la preparación de los alimentos, con la multiplicación de productos semipreparados (pasta para repostería) o

¹⁴ El índice de los dos tomos traza la geografía de nuestros itinerarios en los tiempos de navegación común en el océano de las prácticas.

¹⁵ Pierre Bourdieu et al., *La Misère du monde*, Paris, Seuil, 1992.

¹⁶ Blandine Masson (ed.), *L'Art d'hériter, Cahiers du Renard*, núm. 14, julio de 1993.

¹⁷ Martine Segalen, *Nanterriens. Les familles dans la ville*, Tolosa, Presses universitaires du Mirail, 1990; Joël Roman (ed.), *Ville, exclusion et citoyenneté* (Entretiens de la ville, II), Paris, Esprit, 1993.

DESTRONAMIENTO
SILENCIOSO DE LA Pertenencia

platos listos para recalentar (congelados, muy prácticos gracias al horno de microondas). Las conductas de ahorro y de consumo, las prácticas de autoconsumo ya no son las mismas, pues ya no se ejercen en el mismo contexto económico y social. De manera semejante, en la ciudad, los lugares y los ritos de intercambio mercantil han cambiado mucho.¹⁸

A la lectura de lo escrito se agrega hoy la intensiva relación con el mundo de las imágenes, a través del cine, la televisión, el uso de la grabadora o la compra de videocasetes. Ahora han aparecido nuevas prácticas que transforman los productos culturales puestos a disposición del consumo. Se colorea, se repinta y se da una doble exposición a las fotografías. Otros se apoderan de las fotocopias desechadas con fines artísticos,¹⁹ otros más aún "mezclan" bandas sonoras, orquestan una melodía pregrabada a partir de las "cajas rítmicas", etcétera. Sucede como si la generalización de los aparatos de reproducción (de imágenes, sonidos, textos) hubiera abierto a la imaginación de los usuarios un campo nuevo de combinaciones y desviaciones. Dentro del marco de estas nuevas prácticas hoy habría que poner a prueba los esquemas de análisis de *La invención de lo cotidiano*. Del trío inicial, sólo queda Pierre Mayol para continuar la investigación, lo que hace sobre la cultura de los jóvenes y sobre el conjunto de las prácticas musicales. Michel de Certeau ya no está entre nosotros y en lo que a mí respecta un eslabonamiento de circunstancias me había asociado a este trabajo por un tiempo muy breve.²⁰ Concluido este episodio, volví de la manera más natural a mi provincia de origen, epistemología e historia de las ciencias, reincorporándome, por lo demás, a la muchedumbre anónima de los practicantes de lo ordinario.

A causa de su ambición de "cambio total" de perspectiva, los dos tomos de *La invención de lo cotidiano* mucho se han leído, discutido y aplicado, imitado o copiado, y a veces plagiado, sin el menor rastro de vergüenza. Cada uno de nosotros ha podido reconocerse, con o sin comillas, bajo otras plumas y otras firmas, pero bueno, eso prueba que habíamos sido lectores atentos. ¿Por qué las proposiciones teóricas de De Certeau tan a menudo se las han reapropiado o copiado en silencio sin otra forma de proceso? ¿Por qué con tanta frecuencia se ha calcado el método de investigación de Pierre Mayol o el mío, sin decir una palabra? Aquí mi hipótesis sería que no pertenecíamos a ninguna escuela constituida en el mercado de las ideas y de los métodos, por tanto no teníamos identidad institucional, tampoco ejercíamos el poder de la gestión oficial de una

¹⁸ Gérard Althabe et al. (ed.), *Vers une ethnologie du présent*, París, MSH/Ministerio de Cultura, 1992.

¹⁹ Raymond Trampoglieri, *Mémoires d'archives*, Archivos de la Ciudad de Aviñón, catálogo de la exposición, julio de 1993.

²⁰ L. Giard, "Histoire d'une recherche", pp. XXI-XXIII.

disciplina, lo cual autorizaba todos los préstamos y los diminutos latrocinios conceptuales. Habíamos experimentado un cierto placer al "cruzar las fronteras" de conocimientos, métodos y géneros literarios, ¿no era normal que se nos hiciera pagar el precio? De hecho, en 1980, resultaba "transgresivo", como ya había sido, bajo otra forma, el caso de mayo de 1968, creer en la imaginación, en la libertad interior del "hombre sin atributos". Nuestras hipótesis descriptivas e interpretativas "alteraban" el orden establecido, la jerarquía de competencias y conocimientos. Se nos trató de "optimistas" (como si eso fuera un insulto intelectual), de "ingenios" o "soñadores"; se nos reprochó no reverenciar al Dios Marx como sus fieles entendían que se debía. Al releer nuestros dos tomos ahora, no puedo dejar de pensar que sobre ciertos puntos habíamos tenido razón por anticipado, y que eso no nos lo perdonan.

Al lado de quienes toman prestado sin reconocer la deuda, están todos los que retomaron por su cuenta, diciéndolo, nuestras hipótesis, nuestros métodos, nuestros resultados para ponerlos a prueba, aplicarlos con adaptaciones a otras situaciones. No he preparado una lista de continuadores, y sólo mencionaré algunos trabajos recientes debidos a Marc Augé, Anne-Marie Chartier y Jean Hébrard, Marc Guillaume o Louis Quéré.²¹ Nuestro trabajo sigue sirviendo a los trabajadores sociales, a los animadores y formadores de quienes observan y actúan en el terreno mismo, en los lugares más diversos;²² esta posteridad, creo, regocijaría muchísimo a Michel de Certeau, pues sentiría que nuestras hipótesis fueron puestas al servicio de practicantes ordinarios.

En el mundo de habla inglesa, la circulación de nuestras investigaciones ha transcurrido de un modo un poco diferente. La traducción del tomo I y la gran presencia de Michel de Certeau en California²³ suscitaron una extensa difusión de sus ideas, que ha continuado y se ha ampliado después de su muerte. Como no se ha traducido el tomo II, que el editor estadounidense había juzgado demasiado ligado a la especificidad francesa para interesar al público estadounidense, se ha leído menos, pero

²¹ Marc Augé, *Non-lieux*, París, Seuil, 1992. [Hay tr. al español: *Los no lugares. Espacios del anonimato. Una antropología de la sobremodernidad*, tr. de Margarita M. Mizraji, Barcelona, Gedisa, 1998. N. del E.]. Anne-Marie Chartier y Jean Hébrard, *Discours sur la lecture (1880-1980)*, París, Centro Georges-Pompidou, Biblioteca Pública de Información, 1989. [Hay tr. al español: *Discursos sobre la lectura (1880-1980)*, tr. de Alberto Luis Bixio, Barcelona, Gedisa, 1994. N. del E.]. Pierre Chambat (ed.), *Communication et lien social*, París, Descartes/Ciudad de las Ciencias y la Industria La Villette, 1992; Louis Quéré et al., *Les Formes de la conversation*, París, CNET, Réseaux, 1990; etc.

²² Pierre Mayol por su parte, yo por la mía, y en rutas diferentes, continuamos recibiendo numerosas demandas de esta naturaleza, a menudo de provincia, como si fuera de París los textos tuvieran el tiempo de hallar su camino de fondo.

²³ *The Practice of Everyday Life*, Berkeley, University of California Press, 1984. De Certeau enseñó de tiempo completo en la Universidad de California en San Diego de 1978 a 1984.

ha encontrado lectores perspicaces, en Inglaterra en particular, tal vez la vecindad europea ha tenido algo que ver. En todo caso, Michel de Certeau sobre todo, Pierre Mayol y yo misma en menor grado, hemos conocido un cierto eco en los países de lengua inglesa y hasta en Australia, en materia de sociología urbana, antropología cultural, "comunicación" o de ese conjunto, inédito aquí, que constituyen desde ahora los *cultural studies*, nueva manera de escribir la historia y la sociología de la cultura contemporánea.²⁴

Esta nueva edición, establecida por mí, con la colaboración de Pierre Mayol para su propio texto, incluye, en relación a la primera edición, tres series de modificaciones, cada serie referida a uno de los coautores. Primero viene el añadido de dos artículos de Michel de Certeau, publicados tras la aparición de *La invención de lo cotidiano*, pero que continúan su inspiración. A eso se debe que su nombre aparezca como coautor de este segundo tomo, contrariamente a lo que sucedió en su primera edición. Junto con Pierre Mayol, estimamos justo y adecuado, y legítimo también, rendir tributo a su memoria, hacer visible su presencia en este volumen. Michel de Certeau había suscitado, enriquecido y acompañado nuestra investigación de tantas maneras que nos pareció del todo natural señalar así nuestra deuda a este respecto. Cada uno de nosotros conserva la total responsabilidad de su parte; ya he recordado más arriba que De Certeau nos había dado plena libertad de organizar, cada quien a su manera, la monografía de la cual nos habíamos hecho cargo y que debía entrar en consonancia con sus análisis del tomo primero. Desde la composición de nuestro trío, nuestros dos estudios, sobre la práctica de un barrio por parte de una familia del distrito de la Croix-Rousse en Lyon, y sobre las tácticas del pueblo femenino de las cocinas, tenían como función ilustrar, en el detalle de los casos concretos, una manera común de leer las prácticas ordinarias, y de poner a prueba proposiciones teóricas, corregir o matizar sus considerandos, medir su operatividad y pertinencia.

En esta nueva edición, Michel de Certeau se instaló en tres pasajes cuyos títulos se deben a mi factura. En "Entrada", figura el breve texto de introducción que ya abría la primera edición del tomo segundo. En "Entredós", para cerrar el estudio de Pierre Mayol sobre el espacio urbano, retomé su artículo sobre París, "Les revenants de la ville", escrito a petición de Michel Vernes para un número sobre "París, le retour de la ville" (*Architecture intérieure/Crée*, número 192-193, enero-marzo de 1983,

²⁴ Brian Rigby, *Popular Culture in Modern France. A Study of Cultural Discourse*, Londres, Routledge, 1991, pp. 16-34 en particular; Lawrence Grossberg et al. (ed.), *Cultural Studies*, Nueva York, Routledge, 1992, sobre todo los capítulos de John Fiske, pp. 154-65, y de Meaghan Morris, pp. 450-73; Roger Silverstone, "Let us then return to the murmuring of everyday practices", en *Theory, Culture and Society*, 6/1, 1989, pp. 77-94.

pp. 98-101). En "Envío", inserté un artículo que habíamos cofirmado bajo el título "La culture comme on la pratique" (*Le français dans le monde*, número 181, noviembre-diciembre de 1983, pp. 19-24). Para "los resucitados de la ciudad", seguí la versión, ligeramente corregida según las indicaciones anotadas por De Certeau en su propio ejemplar, que ya había yo establecido para una nueva publicación de homenaje (*Traverses*, número 40, intitulado "Théâtres de la mémoire", abril de 1987, pp. 74-85: este número estaba dedicado a la memoria de De Certeau, como estaba indicado, pp. 4-5). Para el texto cofirmado conmigo, me permití modificarlo: suprimí pasajes que resumían las tesis de *La invención de lo cotidiano*, clarifiqué otros puntos, pero sin apartarme, en el fondo, de su línea original. Le asigné como título una fórmula que aparecía en su conclusión y que resume perfectamente la intención de nuestra empresa sobre la cultura ordinaria.²⁵

Pierre Mayol y yo decidimos de común acuerdo no caer en la tentación de modificar a profundidad nuestros dos estudios. Como Michel de Certeau no tenía la ocasión de retomar el tomo primero, rescribir el tomo segundo habría propiciado la introducción de una diferencia entre los dos tomos de esta nueva edición. Nos limitamos pues al conjunto de retoques de detalle para eliminar algunas repeticiones o pesadeces estilísticas, y para aligerar, clarificar o matizar la expresión aquí y allá. Pierre Mayol agregó una veintena de notas, señaladas con un asterisco, para actualizar la información y mencionar algunos trabajos recientes. Además, redactó dos extensas notas complementarias sobre la actualidad de la Croix-Rousse. Se colocaron al final del Capítulo III; uno se refiere al desempleo de los jóvenes; el otro analiza la evolución demográfica reciente a la luz del censo de 1990. El trabajo realizado por Pierre Mayol sobre su propia parte constituye la segunda serie de modificaciones que mencioné antes.

La tercera serie se refiere a mi parte. No enriquecí el cuerpo de notas, ni las informaciones bibliográficas, por la buena razón de que casi no me ocupé de investigación alguna en este dominio. En contraste, añadí dos artículos aparecidos poco después de la primera edición y que completaban sus análisis. El primero de estos textos se colocó en el "Entredós"; aborda la relación con el espacio privado y me parece que proporciona una transición natural del espacio urbano estudiado por Mayol, luego evocado por De Certeau, al espacio privado de las cocinas del que se ocupa mi parte. Este texto me lo había solicitado el Plan-Construcción

²⁵ Los temas de *La invención de lo cotidiano* ya están bosquejados en *La toma de la palabra* (1968) —véase más arriba, nota 13— y en *La Culture au pluriel* (1974), nueva ed., París, Seuil, Points, 1993. Se encuentra la bibliografía completa de Michel de Certeau en L. Giard et al., *Le Voyage mystique*, pp. 191-243: sobre esta obra, véase arriba la nota 3. Sobre su obra, véanse aquí arriba las notas 5 y 8.

para el catálogo de una exposición que organizaba en el Trocadero ("Lieu du corps, lieu de vie", en *Construire pour habiter*, París, L'Équerre et Plan-Construction, 1982, pp. 16-7). Aquí lo he enmendado sensiblemente y lo he complementado en algunos puntos. Mi otro añadido tiene como fuente un artículo "Travaux de cuisine, gestes d'autrefois" (*Culture technique*, número 3, titulado *Machines au foyer*, septiembre de 1980, pp. 63-71). Lo corregí e inserté en lo que consideraba el último capítulo "Secuencias de gestos" de mi parte. Eso me condujo a repartir el material de este capítulo de una manera diferente: su principio, más el artículo de *Culture technique*, se convirtió aquí en el Capítulo XII y conservó el antiguo título del capítulo. El resto constituye un nuevo Capítulo XIII, titulado "Las reglas del arte", igualmente modificado y a veces complementado.

En cuanto a las entrevistas que formaban los dos últimos capítulos de la primera edición, ni Mayol ni yo hemos cambiado una sola palabra. Simplemente los he desplazado, para que cada uno de ellos cierre el estudio que ilustra. Los relatos de Madame Marie y de Madame Marguerite recopilados en Lyon constituyen ahora el Capítulo VII al final de la primera parte. La prolongada charla de Irene sobre la cocina ocupa el Capítulo XIV al final de la segunda parte. Como fue el caso para el tomo primero, establecí el conjunto del texto del volumen y el índice de nombres, lo que permitirá al lector juzgar nuestras frecuentaciones intelectuales y seguir los viajes de nuestros interlocutores en las calles y las tiendas de la Croix-Rousse o en el secreto de las cocinas, a través de este ir y venir del pasado al presente de otro tiempo, a través de prácticas de las que en algunos casos nos hemos alejado. Nos habían agradado estos entrecruzamientos de experiencias y de voces, estos relatos de momentos y lugares, estos gestos venidos de tan lejos, fragmentos de vida cuyos secretos y ardides poéticos tejían la tela de un tiempo pronto perdido, invenciones efímeras de "héroes oscuros" de lo ordinario, "artes de hacer" que componen sin decirlo un "arte de vivir". Las modificaciones y complementos aportados a esta nueva edición tienen como única intención hacer más perceptibles la música de estas voces anónimas que expresan los gestos de cada día y los tesoros de ingeniosidad que los practicantes despliegan.

Luce Giard

Anales de lo cotidiano

Lo cotidiano es lo que se nos da cada día (o nos toca en suerte), lo que nos preocupa cada día, y hasta nos oprime, pues hay una opresión del presente. Cada mañana, lo que retomamos para llevar a cuestas, al despertar, es el peso de la vida, la dificultad de vivir, o de vivir en tal o cual condición, con tal fatiga o tal deseo. Lo cotidiano nos relaciona íntimamente con el interior. Se trata de una historia a medio camino de nosotros mismos, casi hacia atrás, en ocasiones velada; uno no debe olvidar ese "mundo memoria", según la expresión de Péguy. Semejante mundo nos interesa mucho, memoria olfativa, memoria de los lugares de infancia, memoria del cuerpo, de los gestos de la infancia, de los placeres. Tal vez no sea inútil reiterar la importancia del dominio de esta historia "irracional", o de esta "no-historia", como todavía la llama A. Dupront. Lo que interesa de la historia de lo cotidiano es lo invisible...¹

Pero no tan invisible. El propósito de este segundo volumen, aspecto sin duda más importante que la explicación de las artes de hacer y los modos de acción del primer volumen,* es precisamente trazar los rasgos de una cotidianidad concreta, dejarlos surgir en el espacio de una memoria. Parciales y necesariamente limitados, estos anales de lo cotidiano no pueden ser, en un lenguaje de la espera, más que efectos marcados por esos "héroes oscuros" de los que somos sus deudores y semejantes. El estudio, narratividad encantada, no busca pues echar fuera de la casa a los autores vivos y muertos que la habitan, para hacer de ellos sus "obje-

¹ Paul Leuilliot, prefacio en Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, París y La Haya, Mouton, 1977, pp. XI-XII.

* Cfr. Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano*, 1. Artes de hacer, op. cit.

tos" de análisis. Se articula sobre la relación que su extrañeza mantiene con la familiaridad.

Dos motivos lo organizan. Por un lado, la habitación del barrio a través de prácticas familiares remite a "la estructura aglutinante de la calle",² que es a su vez la estructura de hormiguero de las actividades cuyo ritmo está dado por los espacios y las relaciones. Por otro, las virtuosidades culinarias instauran el lenguaje plural de historias estratificadas, de relaciones múltiples entre gozar y manipular, de lenguajes fundamentales deletreados en detalles cotidianos.

Estas dos investigaciones, nacidas de un trabajo común, colocado bajo el signo general de las prácticas cotidianas³ se tomaron sus libertades. Se escapan. Siguen su propio camino. Serían necesarias muchas otras, que por lo demás no hacen falta. Pienso en el Pedigree de Georges Simenon, que dice de su padre Desiré, cuando vivía en Lieja:

Ha ordenado sus días de tal suerte que se han vuelto un encadenamiento armonioso de pequeñas alegrías y la más pequeña de esas alegrías que llega a faltar amenaza con derrumbar todo el edificio. Una tasa de café y una rebanada de pan tostado con mantequilla, un plato de chícharos pálidos, la lectura del diario junto al fuego, una empleada doméstica que, sobre un taburete, limpia a fondo una vitrina, mil satisfacciones apacibles que lo esperan en cada recodo de la vida, que él ha previsto, y que lo hacen regocijarse por adelantado, le resultan tan necesarias como el aire que respira; gracias a esas alegrías está a salvo de un verdadero sufrimiento.⁴

"Anales del anonimato", dice Valéry.

Pero en última instancia, sus "sentidos", que vinculan un arte de hacer con un arte de vivir, están escritos por una mano anónima, en un graffiti de la calles de Rosiers en París: "¿Y para cuándo su alegría?"

Primera Parte

Habitar por Pierre Mayol

² *Recherches*, núm. 19 titulado *Histoire de la rue des Caves*, 1975, p. 17.

³ En la "Introducción general" del tomo 1, pp. XLI y ss., expuse la problemática de conjunto que inspiró este trabajo. Recuerdo que esta investigación fue posible por un financiamiento de la DGRST ("Décision d'aide à la recherche", núm. 74.7.1043).

⁴ Georges Simenon, *Pedigree*, París, Presses de la Cité, 1952, p. 339.

Capítulo I El barrio

Este estudio sobre las maneras de habitar la ciudad pretende dilucidar las prácticas culturales de los usuarios de la ciudad en el espacio de su barrio. En el punto de partida, lógico si no cronológico, al menos dos series de problemas se abren a la investigación:

1. *La sociología urbana del barrio*. Privilegia datos cuantitativos, relativos al espacio y a la arquitectura; se ocupa de las medidas (superficie, topografía, flujo de desplazamientos, etcétera) y analiza las limitaciones materiales y administrativas que entran en la definición del barrio.

2. *El análisis socioetnográfico de la vida cotidiana*, que va de las investigaciones eruditas de los folcloristas y los historiadores de la "cultura popular", a los vastos frescos poéticos, hasta míticos, que la obra de James Agee representa de manera ejemplar.¹ De ahí se desprende un retoño de la vivacidad inesperada, que podría llamarse hagiografía del pobre, género literario de éxito considerable, cuyas "vidas" más o menos bien transcritas por los investigadores dan la ilusión agrídulce de encontrar un pueblo para siempre desaparecido.²

Estas dos perspectivas antagonistas amenazaban con sembrar la confusión de nuestra investigación arrastrándonos a continuación a dos discursos indefinidos: el del *pesar* de no poder proponer un método de "fabricación" de espacios ideales donde por fin los usuarios pudieran insér-

¹ James Agee y Walker Evans, *Louons maintenant les grands hommes*, tr., París, Plon, Col. "Terre humaine", 1972.

² Véanse entre otros: Adélaïde Blasquez, *Gaston Lucas serrurier*, París, Plon, 1976; Josette Gonthier, *Pierre Joly canut*, París, Delarge, 1978; Serge Graftaux, *Ménié Santerre*, París, Delarge, 1975; *idem*, *La Mère Denis*, París, Delarge, 1976; J.-C. Loiseau, *Marthe les mains pleines de terre*, París, Belfond, 1977.



tarse plenamente en su medio urbano; y el del *rumor* de lo cotidiano en el cual se pueden multiplicar al infinito las encuestas sin jamás identificar las estructuras que lo organizan.

El método elegido consistió en reunir estas dos vertientes de una misma aproximación a fin de establecer un sistema de control que permita evitar la discursividad indefinida: trabajar la materia objetiva del barrio (limitaciones externas, distribuciones, etcétera) sólo hasta el punto en que es la tierra elegida de una "escenificación de la vida cotidiana"; y trabajar esta última en la medida en que tiene algo que ver con el espacio público en el cual se despliega. Los problemas específicos surgieron en seguida: ya no trabajábamos sobre objetos delimitados en el campo social de manera solamente especulativa (*el barrio, la vida cotidiana...*), sino sobre relaciones entre objetos, muy precisamente sobre el vínculo que relaciona el espacio privado con el espacio público. El dominio de esta separación por parte del usuario, lo que implica como acciones específicas, como "tácticas", fundamenta en lo esencial esta investigación: ahí se halla una de las condiciones de posibilidad de la vida cotidiana en el espacio urbano, que modela de manera decisiva la noción de barrio.

Problemáticas

La organización de la vida cotidiana se articula al menos en dos registros:

1. Los comportamientos cuyo sistema es visible en el espacio social de la calle y que se traduce en la indumentaria, la aplicación más o menos estricta de códigos de cortesía (saludos, palabras "amables", solicitud de "nuevas"), el ritmo del caminar, el acto de evitar o al contrario de usar tal o cual espacio público.

2. Los beneficios simbólicos esperados por la manera de "hallarse" en el espacio del barrio: hallarse bien "redunda" en algo, pero ¿en qué? El análisis se torna aquí de una gran complejidad; compete menos a la descripción que a la interpretación. Estos beneficios están arraigados en la tradición cultural del usuario; jamás están presentes del todo en su conciencia. Aparecen de manera parcial, fragmentada, a través de su camino, o, más generalmente, según el modo bajo el cual "consume" el espacio público. Aunque también pueden dilucidarse a través del discurso de sentido mediante el cual el usuario da cuenta de la casi totalidad de sus pasos. El barrio aparece así como el lugar donde manifestar un "compromiso" social, o dicho de otra forma: un arte de coexistir con los interlocutores (vecinos, comerciantes) a los que nos liga el hecho concreto, pero esencial, de la proximidad y la repetición.

Una norma articula entre sí estos dos sistemas, que describí y analicé con la ayuda del concepto de *conveniencia*. La conveniencia resul-

ta groseramente comparable al sistema de "puesta" en los juegos de cartas: es, en el nivel de los comportamientos, un compromiso por medio del cual cada uno, al renunciar a la anarquía de los impulsos individuales, da anticipos a la vida colectiva, con el objeto de retirar sus ganancias simbólicas necesariamente diferidas en el tiempo. Con este "precio que debe pagarse" (saber "hallarse", ser "conveniente"), el usuario se convierte en socio de un contrato social que se obliga a respetar a fin de que la vida cotidiana sea posible. "Posible" debe entenderse en el sentido más anodino del término: no hacer "la vida imposible" con una ruptura abusiva del contrato implícito sobre el cual se basa la coexistencia del barrio. La contrapartida de esta coerción es para el usuario la certeza de ser reconocido, "considerado" por el entorno, y así cimentar en su provecho una relación de fuerzas en las diversas trayectorias que recorre.

Entonces se puede entender mejor el concepto de "práctica cultural":^{3*} ésta es el conjunto más o menos coherente, más o menos fluido, de elementos cotidianos concretos (un menú gastronómico) o ideológicos (religiosos, políticos), a la vez dados por una tradición (la de una familia, la de un grupo social) y puestos al día mediante comportamientos que traducen en una visibilidad social fragmentos de esta distribución

^{3*} [El asterisco señala las notas agregadas en esta nueva edición (P. M.).] *Les Pratiques culturelles*. Luego de las tres encuestas (1974, 1982, 1990) del Servicio de Estudios de la Investigación (SER, por su siglas en francés), convertido en 1987 en el Departamento de Estudios y de Prospectiva (DEP), del Ministerio de Cultura, "práctica cultural" significa la descripción estadística de los comportamientos en relación con una actividad previamente determinada como cultura, por ejemplo: "ir o no al teatro y, en caso afirmativo, ¿cuántas veces. Ver o no la televisión, ¿cuánto tiempo? Leer o no, y ¿qué?, etc." Los cuestionarios de estas tres encuestas se refieren a todos los aspectos de la vida cultural, de los más familiares a los más "elitistas", de ahí que se trate de una información muy completa. Publicación de los resultados: *Les Pratiques culturelles des Français*, París, La Documentation française, 1974, con el mismo título, París, Dalloz, 1982; Olivier Danton y Denis Cogneau, *Les Pratiques culturelles des Français, 1973-1989*, París, La Découverte y La Documentation française, 1990. Sobre estas encuestas y sus resultados, Pierre Mayol, "Culture de tous les jours", en *Projet*, núm. 229, primavera de 1992, e "Introduction à l'enquête sur les pratiques culturelles", en Daniel Dhéret (ed.), *Le territoire du créateur*, Lyon, La Condition des Soies, 1992. Véanse también Christian Ruby et al., "La bataille du culturel", en *Regards sur l'actualité*, núm. 189, marzo de 1993; el número especial "Culture et société" de los *Cahiers français*, núm. 260, marzo-abril de 1993; Jean-François Chougniet et al., *La création face aux systèmes de diffusion*, París, La Documentation française, 1993 (se trata del informe de los trabajos del grupo "Creación cultural, competitividad y cohesión social", presidido por Marin Karmitz para la preparación del XI Plan).

En mi texto la expresión "práctica cultural" siempre se toma, implícitamente, en el sentido de la tradición antropológica (Morgan, Boas, Frazer, Durkheim, Mauss, Lévi-Strauss, etc.): sistemas de valores subyacentes que estructuran las cuestiones fundamentales que están en juego en la vida cotidiana, inadvertidas a través de la conciencia de los sujetos, pero decisivas para su identidad individual y de grupo. Cada vez que esta formulación aparece, he agregado otro término para evitar la confusión con su acepción estadística actual.

cultural, de la misma manera que la enunciación traduce en el habla fragmentos de discurso. Es "práctica" lo que es decisivo para la identidad de un usuario o de un grupo, ya que esta identidad le permite ocupar su sitio en el tejido de relaciones sociales inscritas en el entorno.

Ahora bien, el barrio es, casi por definición, un dominio del entorno social puesto que es para el usuario una porción conocida del espacio urbano en la que, más o menos, se sabe reconocido. El barrio puede entonces entenderse como esa porción del espacio público en general (anónimo, para todo el mundo) donde se insinúa poco a poco un espacio privado particularizado debido al uso práctico cotidiano de este espacio. La fijeza del hábitat de los usuarios, la costumbre recíproca derivada de la vecindad, los procesos de reconocimiento —de identificación— que ocupan su sitio gracias a la proximidad, a la coexistencia concreta sobre un mismo territorio urbano, todos estos elementos "prácticos" se nos ofrecen como vastos campos de exploración para comprender un poco mejor esa gran desconocida que es la vida cotidiana.

Con estos precisos elementos de análisis, me he apegado al estudio monográfico de una familia que habita un barrio de Lyon, la Croix-Rousse. Yo mismo soy originario de ese barrio. La separación entre los datos objetivos de la investigación, y los personales del arraigo, no es evidente. El estudio de la personalidad de los miembros de esta familia, de las relaciones que mantienen entre ellos, se excluyó deliberadamente en la medida en que no entraban en el objetivo de este trabajo: la descripción y la interpretación de los procesos de apropiación del espacio urbano en el barrio, con relación a los que las consideraciones biográficas o psicológicas sólo tienen una pertinencia reducida; más que describir una familia he descrito las trayectorias que ésta lleva a cabo en su barrio, y la manera en que estas trayectorias se encargan a tal o cual miembro según las necesidades. Más aún, sólo me he quedado con unos cuantos personajes: Madame Marie, entonces de 83 años de edad, antigua corsetera en una gran fábrica del centro,⁴ viuda desde 1950; Maurice, su hijo mayor, de 60 años, obrero en un taller del poniente de la ciudad, padre de dos hijos, divorciado; Joseph, hijo menor, de 50 años de edad, soltero, obrero en la firma Rhône-Poulenc, en el lado sur de Lyon (Saint-Fons); Jean, 25 años, uno de sus nietos, ex obrero dorador en un taller de joyería, mucho tiempo trabajador eventual, como muchos de su generación aplastados por la crisis económica. Habría también que evocar a Michèle, Catherine, Benoît, Gérard y tantos otros todavía...⁵

⁴ Véanse extractos de estas conversaciones con Madame Marie, más adelante, Cap. VII.

⁵ De 1975 a 1977, entrevisté casi a cien personas. El parecido de las declaraciones sobre el barrio de la Croix-Rousse, los valores sociales que se relacionan con él, la vida profesional, las similitudes en el arreglo de los apartamentos y la evolución de las comodidades domésticas (el "mobiliario blanco" de los sanitarios y de los electrodomésticos, el "mobiliario ne-

Con razón o sin ella, preferí confiar sólo en algunos personajes los elementos esenciales de la investigación, al acumular tras ellos los frutos de una prospección en un área de relaciones mucho más amplia. Me esforcé, en esta reconstrucción, de respetar hasta donde fuera posible el discurso de las diversas generaciones, al privilegiar netamente a las personas mayores y a los adultos en la medida en que el tiempo invertido en el espacio facilitaba uno de los ejes de la investigación polarizada por el problema, temporal, si acaso lo es, de la apropiación.

¿Qué es un barrio?

Para esta embarazosa pregunta, los trabajos de sociología proponen numerosas respuestas de entre las cuales se retiran de aquí las preciosas indicaciones sobre las dimensiones que definen un barrio, sus características históricas, estéticas, topográficas, socioprofesionales, etcétera.⁶ Me quedo sobre todo con la proposición, capital para nuestro avance, de Henri Lefebvre, para quien el barrio es "una puerta de entrada y salida entre los espacios calificados y el espacio cuantificado". El barrio aparece como el dominio en el cual la relación espacio/tiempo es la más favorable para un usuario que ahí se desplaza a pie a partir de su hábitat. Por consiguiente, es ese trozo de ciudad que atraviesa un límite que distingue el espacio privado del espacio público: es lo que resulta de un andar, de la sucesión de pasos sobre una calle, poco a poco expresada por su vínculo orgánico con la vivienda.

Frente al conjunto de la ciudad, atiborrada de códigos que el usuario no domina pero que debe asimilar para poder vivir en ella, frente a una configuración de lugares impuestos por el urbanismo, frente a las

gro" de los equipos audiovisuales) me ayudaron a concentrar el contenido de las conversaciones con un solo grupo. Lo hice así por economía de redacción y para evitar la dispersión y el falso realismo ocasionado por la multiplicación de citas y de interlocutores. Me percaté de que al concentrar mi información en un solo grupo familiar de una sola calle, la calle Rivet, respeté el primer preámbulo (o preludio) del primer ejercicio de los *Ejercicios espirituales* (§ 47) de san Ignacio de Loyola sobre "la composición del lugar", que fija la imaginación en "el material donde se encuentra lo que quiero contemplar", o, más modestamente, comprender y analizar.

⁶ Sobre todo: P. Chombart de Lauwe (ed.), *L'Intégration du citoyen à sa ville et à son quartier*, tomo 3 por Bernard Lamy, Paris, CSU, 1961; Henri Coing, *Rénovation sociale et urbaine et changement social*, Paris, Editions Ouvrières, 2a. ed., 1973, pp. 62 y ss.; R. Ledrut, *L'Espace social de la ville, Problèmes de sociologie appliquée à l'aménagement urbain*, Paris, Anthropos, 1968, pp. 147 y ss., y *Sociologie urbaine*, Paris, PUF, 1973, pp. 119 y ss.; *Cahiers de l'Institut d'aménagement et d'urbanisme de la région parisienne*, vol. 7, marzo de 1967 (número especial dirigido por H. Lefebvre sobre "Le quartier et la ville"); B. Poupard et al., *Le Quartier Saint-Germain-des-Prés*, Paris, FORS, 1972; Reine Vogel, "Caractéristique d'une animation urbaine originale", en *Urbanisme*, núm. 143, 1973.

desnivelaciones sociales intrínsecas al espacio urbano, el usuario consigue siempre crearse lugares de repliegue, itinerarios para su uso o su placer que son las marcas que ha sabido, por sí mismo, imponer al espacio urbano. El barrio es una noción dinámica, que necesita un aprendizaje progresivo que se incrementa con la repetición del compromiso del cuerpo del usuario en el espacio público hasta ejercer su apropiación de tal espacio. La banalidad cotidiana de este proceso, compartido por todos los ciudadanos, no deja ver su complejidad como práctica cultural ni su urgencia para satisfacer el deseo "urbano" de los usuarios de la ciudad.

Debido a su uso habitual, el barrio puede considerarse como la privatización progresiva del espacio público. Es un dispositivo práctico cuya función es asegurar una solución de continuidad entre lo más íntimo (el espacio privado de la vivienda) y el más desconocido (el conjunto de la ciudad o hasta, por extensión, el mundo): "existe una relación entre la comprensión de la vivienda (un 'dentro') y la comprensión del espacio urbano al que se vincula (un 'fuera')".⁷ El barrio es el término medio de una dialéctica existencial (en el nivel personal) y social (en el nivel de grupo de usuarios) entre el dentro y el fuera. Y es en la tensión de estos dos términos, un dentro y un fuera que poco a poco se vuelven la prolongación de un dentro, donde se efectúa la apropiación del espacio. El barrio puede señalarse, por eso, como una prolongación del hábitat; para el usuario, se resume en la suma de trayectorias iniciadas a partir de su hábitat. Más que una superficie urbana transparente para todos o estadísticamente cuantificable, el barrio es la posibilidad ofrecida a cada uno de inscribir en la ciudad una multitud de trayectorias cuyo núcleo permanece en la esfera de lo privado.

Esta apropiación implica acciones que recomponen el espacio propuesto por el entorno en la medida en que se lo atribuyen los sujetos, y que son las piezas maestras de una práctica cultural espontánea: sin ellas, la vida en la ciudad sería una vida imposible. Está para empezar la dilucidación de una analogía formal entre el barrio y el hábitat: cada uno de ellos tiene, con los límites que le son propios, la más alta tasa de aprovechamiento personal posible, pues uno y otro son los únicos "lugares" vacíos donde, de una manera diferente, se puede hacer lo que uno quiere. Debido al espacio vacío intrínseco en las disposiciones concretas limitantes —los muros de un apartamento, las fachadas de las calles—, el acto de aprovechar su interior incluye el de aprovechar las trayectorias del espacio urbano del barrio, y estos dos actos son fundadores en la misma medida de la vida cotidiana en el medio urbano: quitar uno u otro equivale a destruir las condiciones que hacen posible esta vida. Así, el límite pú-

blico/privado, que parece ser la estructura fundadora del barrio para la práctica del usuario, no sólo es una separación, sino que constituye una separación que une: lo público y lo privado no se ponen de espaldas como dos elementos exógenos, aunque coexistentes; son mucho más, sin dejar de ser independientes uno del otro pues, en el barrio, no hay significación de uno sin el otro.

Luego, el barrio es el espacio de una relación con el otro como ser social, que exige un tratamiento especial. Salir de casa de uno, caminar en la calle, es para empezar el planteamiento de un acto cultural, no arbitrario: inscribe al habitante en una red de signos sociales cuya existencia es anterior a él (vecindad, configuración de lugares, etcétera). La relación entrada/salida, dentro/fuera, confirma otras relaciones (domicilio/trabajo, conocido/desconocido, calor/frío, tiempo húmedo/tiempo seco, actividad/pasividad, masculino/femenino...); siempre se trata de una relación entre sí mismo y el mundo físico y social; es la organizadora de una estructura inicial y hasta arcaica del "sujeto público" urbano mediante el pisoteo incansable por cotidiano, que mete en un suelo determinado los gérmenes elementales (susceptibles de descomponerse en unidades discretas) de una dialéctica constitutiva de la conciencia de sí que adquiere, en este movimiento de ir y venir, de mezcla social y repliegue íntimo, la certeza de sí misma como algo inmediatamente social.

El barrio es, asimismo, el sitio de un pasaje a otro, intocable porque está lejos, y sin embargo reconocible por su estabilidad relativa; ni íntimo ni anónimo: vecino.⁸ La práctica del barrio es desde la infancia una técnica del reconocimiento del espacio en calidad de espacio social; a su vez hay que tomar su propio lugar: uno es de la Croix-Rousse o de la calle Vercingétorix, como uno se llama Pedro o Pablo. Firma que da fe de un origen, el barrio se inscribe en la historia del sujeto como la marca de una pertenencia indeleble en la medida en que es la configuración inicial, el arquetipo de todo proceso de apropiación del espacio como lugar de la vida cotidiana pública.

En contraste, la relación que vincula el hábitat con el lugar de trabajo está, más generalmente en el espacio urbano, marcada por la necesidad de una coerción espacio-temporal que exige recorrer la máxima distancia en el menor tiempo. El lenguaje cotidiano aporta aquí una descripción en extremo precisa: "saltar de la cama", "comer a la carrera", "coger el tren", "clavarse en el metro", "llegar rayándose"... A través de estos estereotipos, podemos ver muy bien lo que significa "ir al trabajo": entrar en una ciudad indiferenciada, indistinta, hundirse en un magma de signos inertes como en un vaso, dejarse llevar solamente por el imperativo

⁷ Jacqueline Palmade et al., *Contribution à une psychosociologie de l'espace urbain. La dialectique du logement et de son environnement*, Paris, Ministerio de Infraestructura, 1970, Cap. II, p. 64.

⁸ Para un análisis profundo de la práctica de la vecindad, véase Jacques Caroux, *Évolution des milieux ouvriers et habitat*, Montrouge, Centre d'ethnologie sociale, 1975, pp. 52-8, 96, 136

de la exactitud (o del retardo). Sólo cuenta la sucesión de las acciones lo más unívocas posible a fin de mejorar la pertinencia de la relación espacio/tiempo. En términos de comunicación, se puede decir que el proceso (eje sintagmático) es más importante que el sistema (eje paradigmático).

La práctica del barrio introduce la gratuidad en lugar de la necesidad; favorece una utilización del espacio urbano no terminado por su uso únicamente funcional. En última instancia, pretende dar el máximo de tiempo a un mínimo de espacio para liberar las posibilidades de deambulación. El sistema prevalece sobre el proceso; el paso del paseante en su barrio siempre encierra varios sentidos: sueño de viaje delante de tal aparador, breve emoción sensual, excitación del olfato bajo los árboles de la alameda, recuerdos de itinerarios ocultos en el suelo desde la infancia, consideraciones alegres, serenas o amargas sobre su propio destino, tantos "segmentos de sentido" capaces de sustituirse unos a otros a medida que se anda, sin orden ni limitación, despiertos en el azar de los encuentros, suscitados por la atención flotante de los "acontecimientos" que, sin cesar, se producen en la calle.

En estricto sentido, el sujeto "poetiza" la ciudad: la ha rehecho para su propio uso al deshacer las limitaciones del aparato urbano; impone al orden externo de la ciudad su ley de consumidor de espacio. El barrio es pues, en el sentido estricto del término, un objeto de consumo que se apropia el usuario mediante la apropiación del espacio público. Todas las condiciones se reúnen aquí para favorecer este ejercicio: conocimiento de los lugares, trayectos cotidianos, relaciones de vecindad (política), relaciones con los comerciantes (economía), sentimiento difuso de estar sobre un territorio (etología), tantos indicios cuya acumulación y combinación producen, y luego organizan el dispositivo social y cultural según el cual el espacio urbano se vuelve no sólo objeto de un conocimiento, sino el lugar de un reconocimiento.

Por esta razón, y para retomar una distinción clave de Michel de Certeau, la práctica del barrio es signo de una táctica que sólo ocurre junto con "la del otro". Todo lo que el usuario obtiene al "poseer" verdaderamente su barrio no puede cuantificarse ni representarse en un intercambio que requiera una relación de fuerzas: la experiencia aportada por la costumbre no es más que el mejoramiento de la "manera de hacer", de pasearse, de hacer su camino, por lo cual el usuario verifica sin cesar la intensidad de su inserción en el entorno social.

Capítulo II La conveniencia

La obligación y el reconocimiento

El barrio se define como una organización colectiva de trayectorias individuales; es la distribución, para sus usuarios, de lugares "de proximidad" en los cuales se encuentran necesariamente para satisfacer sus necesidades cotidianas. Sin embargo, el contacto interpersonal que se efectúa en estos encuentros es, en sí mismo, aleatorio; no se calcula por anticipado; se define a través del azar de los desplazamientos requeridos por las necesidades de la vida cotidiana: en el elevador, con el tendero, en el mercado. Al salir al barrio, es imposible no encontrar alguien a quien "ya se ha visto" (un vecino, un comerciante), pero nada puede adelantarse sobre quién o dónde (en la escalera, en la acera). Esta relación entre la necesidad formal del encuentro y el aspecto aleatorio de su contenido conduce al usuario a estar como "sobre aviso" dentro de códigos sociales precisos, centrados todos en torno del hecho del reconocimiento, en esta especie de colectividad indecisa —no se decide ni puede decidirse— que es el barrio.

Por "colectividad de barrio", entiendo el hecho simple, materialmente imprevisible, del encuentro de sujetos que, sin ser del todo anónimos por el hecho de la proximidad, no están tampoco absolutamente integrados en el tejido de las relaciones humanas preferenciales (amistosas, familiares). El barrio impone un saber hacer de la coexistencia que no puede decidirse ni evitarse al mismo tiempo: los vecinos están ahí, en mi rellano, en mi calle; imposible evitarlos siempre; "hay que arreglárselas", encontrar un equilibrio entre la proximidad impuesta por la configuración pública de los lugares, y la distancia necesaria para salvaguardar su vida priva-

da. Ni demasiado lejos, ni demasiado cerca, para no ser molestado, y también para no perder los beneficios que se esperan de una buena relación de vecindad: hace falta, en suma, ganar en todos los frentes dominando, sin nada que perder, el sistema de relaciones impuestas por el espacio. Definida de esta forma, la colectividad es un lugar social que induce un comportamiento práctico mediante el cual cada usuario se ajusta al proceso general del reconocimiento, al conceder una parte de sí mismo a la jurisdicción del otro.

Un individuo que nace o se instala en un barrio está obligado a darse cuenta de su entorno social, a insertarse para poder vivir en él. "Obligado" no debe entenderse sólo en un sentido represivo, sino también como "lo que obliga", que le crea obligaciones, etimológicamente ligas. La práctica del barrio es una convención colectiva tácita, no escrita, sino legible para todos los usuarios a través de los códigos del lenguaje y del comportamiento; toda sumisión a estos códigos, como toda transgresión, es inmediatamente objeto de comentarios: existe una norma, es bastante dura para jugar el juego de la exclusión social frente a los "excéntricos", los que "no son/proceden como nosotros". A la inversa, esa norma es la manifestación de un contrato que tiene una contrapartida positiva: hace posible en un mismo territorio la coexistencia de socios, "no ligados" a priori; un contrato, por tanto una "limitación" que obliga a cada uno, para que de lo "colectivo público" que es el barrio sea posible para todos.

Salir a la calle es correr el riesgo, sin interrupción, de ser reconocido, y por tanto designado. La práctica del barrio implica la adhesión a un sistema de valores y comportamientos que fuerzan a cada uno a contenerse tras una máscara para representar su papel. Insistir sobre la palabra "comportamiento" es indicar que el cuerpo es el soporte, fundamental, del mensaje social proferido por el usuario, aun si éste no lo sabe: sonreír/no sonreír es por ejemplo una oposición que cataloga empíricamente, sobre el terreno social del barrio, a los usuarios en socios "amables" o no; de igual forma, la ropa es el indicio de una adhesión o no al contrato implícito del barrio, pues, a su manera, "habla" de la conformidad del usuario (o su separación) con lo que se supone es la "corrección" del barrio. El cuerpo es el soporte de todos los mensajes gestuales que articulan esta conformidad: es un pizarrón donde se escriben —y por tanto se vuelven legibles— el respeto, o el distanciamiento, de códigos en relación con el sistema de comportamientos.¹

¹ Véase Gisela Pankov, *Structure familiale et psychose*, París, Aubier, 1977. De ahí extraje estas líneas que arrojan luz sobre el cuerpo: "Definí la imagen del cuerpo por dos funciones fundamentales que son funciones simbolizantes, es decir, funciones que permiten, para empezar, reconocer un vínculo dinámico entre la parte y el todo del cuerpo (primera función fundamental de la imagen del cuerpo), luego comprender más allá de la forma el contenido mismo y el sentido mismo de un semejante vínculo dinámico (segunda función fundamental de la imagen

El distanciamiento transgresivo posee por lo demás un abanico muy amplio de posibilidades: puede tratarse con minitransgresiones, en relación con el continuo cotidiano, como el vestido de una mujer que está "vestida para salir" una noche ("Está vestida de punta en blanco"; "Está usted muy guapa esta noche"), o bien, al contrario, la desarticulación completa de códigos del reconocimiento que representa el escándalo nocturno de un alcohólico. En pocas palabras, el cuerpo, en la calle, siempre se acompaña de una ciencia de la representación del cuerpo cuyo código es más o menos, aunque suficientemente, conocido por todos los usuarios y que designaría yo con una palabra que le sienta mejor: la conveniencia.

Esta nos aparece como la conjunción de dos léxicos combinados por una misma gramática: por un lado, el léxico del cuerpo propiamente dicho, la manera de presentarse en las diversas instancias del barrio (hacer la cola en la tienda, hablar alto o bajo, apartarse o no de otros interlocutores según el supuesto rango jerárquico que los usuarios creen tener en tal o cual circunstancia); por otro, el léxico de los "beneficios" esperados por el dominio progresivo de estas instancias, basado en la costumbre del espacio social del barrio. En cuanto a la gramática, corresponde, si puede decirse así, al espacio organizado en trayectorias en torno al hábitat, allí donde el cuerpo del usuario se deja ver, y por medio de las cuales se producen para él los beneficios adquiridos durante sus diversas prospecciones.

La conveniencia

1. Las represiones minúsculas. La conveniencia se impone primero al análisis por su papel negativo: se encuentra en el lugar de la ley, la que hace heterogéneo el campo social al prohibir que se dé en cualquier orden y en cualquier momento cualquier comportamiento. Reprime lo que "no conviene", "lo que no se hace"; mantiene a distancia, al filtrarlos o expusarlos, los signos de los comportamientos ilegibles en el barrio, intolerables desde el punto de vista de la conveniencia, destructores por ejemplo de la reputación personal del usuario. Quiere decir que la conveniencia mantiene relaciones muy estrechas con los procesos de educación implícitos en todo grupo social, en la medida en que lo social es el espacio del otro, y el medio de la posición de sí mismo como ser público. La conveniencia es la gestión simbólica del rostro público de cada uno de nosotros desde

del cuerpo). Hablo de funciones simbolizantes para subrayar que cada una de ellas, en tanto que "conjunto de sistemas simbólicos", busca "una regla de reciprocidad", una ley immanente del cuerpo que se encuentra implícitamente dado a través de la función fundamental de la imagen del cuerpo" (pp. 8-9; véanse también, pp. 74-5, la referencia a Gaston Fessard).

que nos encontramos en la calle. La conveniencia es simultáneamente la forma como uno es percibido y el medio limitante para permanecer sumiso; en el fondo, exige que toda disonancia se evite en el juego de los comportamientos, y toda ruptura cualitativa en la percepción del entorno social. A eso se debe que produzca comportamientos estereotipados, "ropas hechas a la medida" en términos sociales, que tienen como función hacer posible el reconocimiento de cualquiera en cualquier lugar.

La conveniencia impone una justificación ética de comportamientos que intuitivamente puede medirse, pues los distribuye en torno de un eje organizador de juicios de valor: la "calidad" de la relación humana tal y como se despliega en este instrumento de verificación social que es la vecindad no es la calidad de un "saber hacer" social, sino de un "saber vivir y arreglárselas"; en la constatación del contacto o del no contacto con este otro que es el vecino (o cualquier otro "papel" instaurado por las necesidades internas de la vida del barrio), se agrega una apreciación, me atrevería a decir una fruición, de ese contacto.

Entramos entonces en el campo de lo simbólico, que no puede reducirse, en el análisis de la antropología, a la cuantificación estadística de comportamientos ni a su distribución taxonómica. El campo de lo simbólico es "equivalente" al de la "regla cultural", de la regulación interna de comportamientos como efecto de una herencia (afectiva, política, económica, etcétera) que desborda por todas partes al sujeto establecido hic et nunc en el comportamiento que lo hace reconocible sobre la superficie social del barrio. En suma, la motivación se añade siempre a la necesidad del encuentro; el gusto o el disgusto, lo "frío" o lo "caliente", vienen a superponerse (a "teñir", como se dice) en el sistema de relaciones "públicas". El eje ético de esta motivación, lo que la anima desde el interior, es el objetivo de la mediocritas. No la mediocridad, sino el punto de neutralidad social en el que se van a abolir al máximo las diferencias de los comportamientos individuales: hay que respetar el viejo adagio *in medio stat virtus*. La actitud del paseante debe manifestar la menor información posible, manifestar la menor diferencia en relación a los estereotipos admitidos por el barrio; en contraste, debe afirmar la más amplia participación en la uniformidad de los comportamientos.² El índice de la conveniencia es proporcional a la indiferenciación en la manifestación corporal de las actitudes. Para "permanecer como usuario del barrio" y beneficiarse de las reservas relacionales contenidas en la vecindad, no conviene "hacerse notar". Toda diferencia manifiesta, principalmente del vestir, representa un

² Pierre Antoine, "Le pouvoir des mots", en *Projet*, núm. 81, enero de 1974, pp. 41-54, sobre todo pp. 44-5: "Inversa a la función de información, la función de participación es mucho más grande que lo que se dice conocer bien o lo que se llama familiar. Por la probabilidad del mensaje, y ya no por su improbabilidad, podría intentarse definir su medida".

perjuicio a la integridad simbólica; ésta repercute inmediatamente a nivel lingüístico en una apreciación de orden ético sobre la "calidad" moral del usuario, y los términos empleados pueden ser de una severidad extrema: "es de la calle", "se las da de listo", "nos desprecia"... Desde el punto de vista del sujeto, la conveniencia reposa en una legislación intrínseca que tiene una sola fórmula: "¿Qué van a pensar de mí?", o "¿Qué van a decir los vecinos si...?"

2. La transparencia social del barrio. El barrio es un universo social que no admite la transgresión; ésta es incompatible con la supuesta transparencia de la vida cotidiana, con su inmediata legibilidad; la transgresión debe efectuarse en otra parte, esconderse en las tinieblas de los "malos lugares", huir a los repliegues privados del domicilio. El barrio es una escena "diurna" cuyos personajes son identificables, a cada instante, en el papel que les asigna la conveniencia: el niño, el tendero, la madre de familia, el joven, el jubilado, el sacerdote, el doctor, en la medida en que son máscaras detrás de las cuales el usuario de un barrio es "obligado" a refugiarse para continuar percibiendo los beneficios simbólicos esperados. La conveniencia tiende sin cesar a dilucidar los pliegues nocturnos del barrio, incansable trabajo de curiosidad que, como un insecto de antenas inmensas, explora pacientemente todos los rincones del espacio público, indaga los comportamientos, interpreta los acontecimientos y produce sin parar un rumor interrogativo incoercible: ¿quién ha hecho qué?, ¿de dónde viene este nuevo cliente?, ¿quién es el nuevo inquilino? El chismorreó y la curiosidad son los impulsos intrínsecos absolutamente fundamentales en la práctica cotidiana del barrio: por una parte, alimentan la motivación de las relaciones de vecindad; por otro, sin cesar tienden a abolir lo que de extraño tenga el barrio; el chismorreó es una conjuración reiterada contra la alteración del espacio social del barrio por causa de los acontecimientos imprevisibles que pueden atravesarlo, busca "una razón para todo", mide todo con la vara de la conveniencia. Como ésta es el punto a partir del cual el personaje se hace legible para los demás, la conveniencia se sitúa en la frontera que separa lo extraño de lo reconocible. Si puede decirse que todo rito es la asunción ordenada de un desorden impulsivo inicial, su "cierre" simbólico en el campo social, entonces la conveniencia es el rito del barrio: cada usuario, por medio de ésta, se somete a una vida colectiva de la cual asimila el léxico a fin de hacerse de una estructura de intercambio que le permita, a su vez, proponer, articular los signos de su propio reconocimiento. La conveniencia sustrae del intercambio social los "ruidos" que pueden alterar la imagen del reconocimiento; filtra todo lo que no tiende a la claridad. Pero, y allí está su función positiva, si la conveniencia impone su coerción, es con miras a un beneficio "simbólico" que adquirir o conservar.

Los Ritos o Papeles del Barrio Social

EL CHISMORREO

los signos de L
Cuerpo - palabras / gestos

3. El consumo y los modales del cuerpo. El concepto de conveniencia se vuelve particularmente pertinente en el registro del consumo, como relación cotidiana en la búsqueda del alimento y los servicios. En esta relación funciona de la mejor manera la acumulación del capital simbólico a partir del cual el usuario obtendrá los beneficios esperados. El papel del cuerpo y de sus accesorios (palabras, gestos), en el hecho concreto de la "presentación de uno mismo", posee una función simbólica capital, mediante la cual la conveniencia funda un orden de equivalencia donde lo que se recibe resulta proporcional a lo que se da. De esta forma, comprar no sólo es dar dinero a cambio del alimento, sino además ser bien atendido si uno es un buen cliente. El acto de la compra lleva la aureola de una "motivación" que, puede decirse, lo precede antes de su efectividad: la fidelidad. Este superávit no mercantil en la estricta lógica del intercambio de bienes y servicios resulta directamente simbólico: es el efecto del consenso, de un entendimiento tácito entre el cliente y su comerciante que se trasluce sin duda al nivel de los gestos y de las palabras pero que jamás se explicita por sí mismo. Es el fruto de una prolongada y recíproca costumbre por medio de la que cada quien sabe lo que puede pedir o dar al otro, con miras a un mejoramiento de la relación con los objetos del intercambio.

La economía de las palabras, gestos, "explicaciones", lo mismo que la economía del tiempo, permiten ir en línea recta hacia un incremento de la calidad: calidad de objetos sin duda, pero también calidad de la relación misma. Ésta funciona de manera especial: no se da por medio de un ahondamiento como en las relaciones amistosas o amorosas; busca, al contrario, una especie de exaltación del solo proceso de reconocimiento. Basta y hace falta ser reconocido ("considerado", dice uno a veces) para que, por ese simple hecho, funcione el consenso, como una ojeada que jamás iría más lejos que un abrir y cerrar de ojos que se perfecciona sin embargo en su repetición. El reconocimiento se vuelve un procedimiento cuyo funcionamiento queda a cargo de la conveniencia. Entre lo que se dice (las fórmulas de cortesía del comerciante, por ejemplo, cuyo contenido o entonación varían de un cliente a otro, adaptados a la costumbre de cada uno), y lo que se calla (el cálculo del beneficio en la relación con los objetos), la conveniencia se abre a una connivencia en la que cada quien sabe (no un conocimiento consciente, sino mediante la ciencia adquirida de la circunstancia de la compra)³ que lo que se habla no es directamente

³ La palabra "circunstancia" tiene aquí el sentido preciso que le confiere Umberto Eco: "Si es verdad que los signos denotan directamente los objetos reales, la circunstancia se presenta como el conjunto de la realidad que condiciona la elección de códigos y de subcódigos que vinculan la decodificación en su propia presencia. El proceso de la comunicación, aun si no indica los referentes, parece extenderse en el referente. La circunstancia es este conjunto de condicionamientos materiales, económicos, biológicos y físicos dentro de la cual nos comunicamos" (*La Structure absente*, París, Mercure de France, 1972, p. 116. [Hay tr. al español: *La estructura*

de lo que se trata y que, no obstante, esta distancia entre el decir y el callar es la estructura del intercambio efectivamente entablado, y que conviene aceptar esta ley para obtener beneficios. La relación que vincula a un cliente con su comerciante (y recíprocamente) se debe a la inserción progresiva de un discurso implícito bajo las palabras explícitas de la conversación, que teje entre uno y otro interlocutor de la compra una red de signos, tenues pero eficaces, que favorecen el proceso del reconocimiento.

Los hechos y los gestos de la conveniencia son el estilo indirecto —el disfraz— del beneficio buscado a través de las relaciones del barrio. De esta forma, lejos de agotar poco a poco las posibilidades del espacio social, la conveniencia favorece al contrario una inserción personal indefinida en el tejido colectivo del entorno. A esto se debe que el factor tiempo tenga una importancia semejante para los usuarios, pues los autoriza a exigencias que sólo la costumbre les permite plantear. El registro del consumo es, para el observador, uno de los lugares privilegiados donde verificar la "socialidad" de los usuarios; es donde se elaboran las jerarquías típicas de la calle, donde se pulen los papeles sociales del barrio (el niño, el hombre, la mujer, etcétera), donde se "masifican" las convenciones sobre las cuales confraternizan los personajes momentáneamente reunidos en una misma escena.

4. El trabajo social de los signos. Esto explica la complejidad de las relaciones comprometidas en el espacio público del barrio. Lo notable de los signos de conveniencia radica en que sólo son, con el tiempo, esbozos, toques lingüísticos incompletos, apenas articulados, fragmentos: lenguaje de medias palabras, se congela en la sonrisa cortés, cumplido mudo del hombre que se borra delante de una mujer, o, a la inversa, vigor silenciosamente agresivo con el cual uno guarda su lugar "en la cola" ("aquí voy"), miradas furtivas del comerciante que evalúa por el rabillo del ojo el comportamiento de un extraño o de un recién venido, diálogos automáticos de las comadres que se encuentran en "el zaguán", registro inconsciente de los pasos de la vecina sobre el rellano "que debe regresar de sus compras, siempre a esta hora..." Estereotipos usados, hasta gastados, pero cuya función consiste en asegurar el "contacto" (función fática del lenguaje):⁴ ¿ocurre la comunicación o no? Si la respuesta es positiva, ¡qué caso tiene ir más lejos! El equilibrio simbólico no se rompe y, por este solo hecho, ha habido un beneficio.

ausente. Introducción a la semiótica, tr. de Francisco Serra, Barcelona, Lumen, 1972. N. del E.)).

⁴ Roman Jakobson, *Essais de linguistique générale*, Paris, Minuit, 1963: Cap. II, "Linguistique et Poétique", pp. 209-48. Sobre el factor "contacto" y la función fática que de ahí resulta, véase p. 217. [Hay tr. al español: *Ensayos de lingüística general*, tr. de Josep. M. Pujol y Jen Cabanes, Barcelona, Seix Barral, 1974. N. del E.].

los hechos y los gestos

los signos
en la comunicación

En lo fundamental, los estereotipos de la conveniencia son, mediante la representación del cuerpo, una manipulación de la distancia social y se expresan en la forma negativa de un "hasta donde no ir más allá" para conservar el contacto establecido por la costumbre y, al mismo tiempo, no caer bajo la dependencia de una familiaridad demasiado cercana. La búsqueda de este equilibrio crea una tensión que sin cesar debe resolverse por medio de la actitud corporal. Por eso la búsqueda de beneficios se transforma en signos de reconocimiento. El beneficio esperado, en efecto, no puede formularse brutalmente: eso sería provocar el surgimiento implícito directamente en el habla, en la mediación de los símbolos de la conveniencia. Suponer que la búsqueda del beneficio se expresa en toda su desnudez ("sírname bien y rápido porque soy un viejo cliente") sería romper de un golpe los beneficios largamente acumulados de un contrato: el usuario, como el comerciante por lo demás, debe "comportarse bien". El cuerpo es pues portador de una petición que la censura somete al orden de la conveniencia al imponerle controles que la protegen de sí misma y la hacen, por elló, presentable en el espacio social. Podría decirse que la conveniencia, con todas sus limitaciones, representa el papel de un *principio de realidad* que socializa la petición al retardar su cumplimiento. ¿Cómo comportarse con el carnicero para calcular "como quien no quiere la cosa" el precio y la calidad de una carne, sin que eso se resienta como desconfianza? ¿Qué decir al tendero, y en qué momento (¿momento vacío, hora pico?), para continuar el reconocimiento que hacen de uno sin desbordar en una familiaridad inconveniente, pues excede los papeles autorizados por la conveniencia? ¿Cuáles son los signos adecuados que incesantemente van a remachar, estabilizar, los signos de la conveniencia?

Estos signos, ocultos en el cuerpo, emergen a la superficie, se deslizan hacia algunos puntos siempre sujetos a la mirada: la cara, las manos. Este cuerpo parcelario es el rostro público del usuario; sobre él se verifica una especie de "recogimiento", de atención secreta, que calcula el equilibrio entre una petición y una respuesta, que proporciona un suplemento de signos cuando, al desfallecer el equilibrio, conviene reestablecer (una sonrisa, una palabra extra, una aquiescencia apenas más insistente). La complementariedad petición/respuesta no es estática; busca siempre un aumento tenue de la posibilidad de pedir y responder; debe haber un "abandono", un resto, que relanzará el juego de la petición y la respuesta, a causa del ligero desequilibrio del que es la ocasión.

Para ser "conveniente", hay que saber *jugar al que pierde gana*, no exigir todo inmediatamente a fin retrasar para un momento siempre ulterior el dominio total del beneficio esperado en la relación de consumo: el beneficio también se acrecienta con lo que sabe reconocer. El cuerpo lo sabe: lee sobre el cuerpo del otro los signos discretos de la exasperación

cuando la petición excede demasiado lo previsible inscrito en la costumbre, y, al contrario, la indiferencia progresiva, cuando se sitúa demasiado tiempo de este lado. El cuerpo es en verdad una memoria sabia que graba los signos del reconocimiento: manifiesta, mediante el juego de las actitudes de que dispone, la efectividad de la inserción en el barrio, la técnica profunda de un tacto que rubrica la apropiación del espacio. Sin duda puede hablarse de obsequiosidad, pero no en términos de dependencia o de sumisión; más bien a la manera de Spinoza, que habla de "consentimiento" (*obsequium*) a una ley tácita, "voluntad constante de hacer lo que en obediencia a la ley está bien", es decir: consentimiento a la lógica del beneficio simbólico del cual todos los agentes del barrio son, de diferentes modos, los beneficiarios.⁵

La conveniencia es la vía regia hacia este beneficio simbólico, hacia la adquisición de este *superávit*, del cual su dominio manifiesta la plena inserción en el entorno social cotidiano; proporciona el léxico del consentimiento, y organiza desde el interior la vida pública de la calle. El sistema de la comunicación en el barrio se halla controlado en gran medida por las convenciones. El usuario, ser directamente social prendido en una red relacional pública sobre la cual no posee todo el control, está a cargo de los signos que lo convocan al orden secreto de comportarse según las exigencias de la conveniencia. Ésta ocupa el lugar de la ley, una ley enunciada directamente por el conjunto social que es el barrio, del cual ninguno de los usuarios es el depositario absoluto, pero al cual todos están convidados a someterse para hacer posible, simplemente, la vida cotidiana. El nivel simbólico es aquel donde nace la legitimación más poderosa del contrato social que, en el fondo, es la vida cotidiana; y las diversas maneras de hablar, de presentarse, en resumen, de manifestarse en el campo social, no son más que el asalto indefinido de un sujeto "público" para tomar un lugar entre los suyos. Si se olvida este largo proceso consuetudinario, se corre el riesgo de perder el dominio verdadero, aunque encubierto, con el que los usuarios de un barrio manejan su influencia sobre su entorno y la manera discreta, aunque tenaz, con la que se insinúan en el espacio público para apropiárselo.

Conveniencia y sexualidad

1. *La organización sexual del espacio público*. Como práctica de un espacio público, atravesado por todos, hombres y mujeres, jóvenes y viejos, la conveniencia no puede omitir, de una manera o de otra, la diferencia de los

⁵ Spinoza, *Traité politique*, II, § 19. [Hay tr. al español: Baruch Spinoza, *Tratado teológico-político*. *Tratado político*, tr. de Enrique Tierno Galván, Madrid, Tecnos, 1966. N. del E.].

sexos. Debe afrontar este problema y esforzarse en manejarlo de acuerdo con sus medios: el barrio es el espacio tradicional de la diferencia de edades. Es también el espacio donde circulan, y en consecuencia se encuentran y se reconocen, muchachos y muchachas, hombres jóvenes y mujeres jóvenes, hombres y mujeres. ¿Cómo va la conveniencia a reglamentar esta diferencia? Dispone para empezar del código de cortesía cuya medida va de la familiaridad (la "más vulgar") a la deferencia (la "más exquisita"); están las miradas (el ligue), que los jóvenes imponen a las muchachas en la calle, la indiferencia, la irritación o la complacencia de éstas; están las bancas públicas donde se enlazan los amorosos, reposan las viejas parejas; las plazas donde los niños y las niñas corren en bandas, lo más a menudo distintas, donde las madres, entre semana, pasean a sus niños de pecho, donde las parejas, el domingo esta vez, deambulan rodeadas por sus hijos. Todas estas manifestaciones sociales responden a una organización sexuada de la sociedad: cada socio representa el papel previsto por su definición sexual dentro de los límites que le impone la conveniencia.

Ciertos sitios del barrio están más específicamente marcados por uno u otro sexo. La oposición café/comercio resulta, por esta razón, ejemplar. El "café de barrio" —distinto del "café de paso" cuya función es otra— puede considerarse en cierto respecto como el equivalente de la "casa de los hombres" de las sociedades tradicionales. "Sala del pobre",⁶ también es el vestíbulo del edificio de apartamentos donde los hombres se reúnen un momento al regresar del trabajo antes de ir a cenar a su casa; el café es un "pasadizo", un tamiz de equilibrio de la atmósfera social, entre el mundo del trabajo y la vida íntima; a eso se debe que esté concurrido al final de la tarde los días laborables, y casi únicamente por hombres; a eso se debe que sea un espacio ambiguo, al mismo tiempo de mucha tolerancia pues es la "recompensa" de un día de trabajo, y terriblemente temido, a causa de la propensión al alcoholismo que autoriza. A la inversa, la tienda del comerciante representa el papel de una "casa de mujeres" donde lo que se ha convenido en llamar "femenino" encuentra el lugar de su ejercicio: intercambios de palabras, noticias de la familia, breves comentarios sobre la gastronomía, la educación de los hijos, etcétera.

Este señalamiento de la ocupación de un determinado lugar por un determinado sexo en un momento determinado no basta para dar cuenta de la extrema sutileza práctica con la cual se vive, dentro del espacio del barrio, la diferencia de sexos. Se vuelve incluso inadecuado cuando, al fundarse sobre una psicología ingenua, viene a afirmar, a nom-

⁶ Henri Coing, *Rénovation sociale et changement social*, París, Éditions Ouvrières, 1966, pp. 62 y ss. Esta obra se refiere a los problemas sociológicos planteados por la renovación del Distrito XIII de París.

bre de sus características formales, "su esencia" (masculina o femenina) de tal porción del espacio urbano o privado: así, lo derecho, lo rectilíneo, lo duro constituirán las marcas indiscutibles de espacios masculinos (el sacrosanto falo), mientras que lo suave, lo curvo serán las del espacio femenino (el no menos sacrosanto vientre materno). El engaño viene de lo que se transfiere a los datos arquitectónicos de los criterios supuestamente coherentes de la complementariedad de los sexos: lo duro y lo blando, lo seco y lo húmedo, la lógica y la poética, lo penetrante y lo penetrado, como si la división entre lo masculino y lo femenino pasara exactamente por la frontera genital o biológica que separa a los compañeros sexuales. Se sobreestiman así las capacidades del espacio del que dan cuenta los símbolos sexuales, y se subestima la extrema complejidad de la simbología del deseo, tal y como se elabora con las prácticas siempre aproximativas, de faltas, sueños, lapsus y, también, de itinerarios en el espacio urbano.

2. *La problemática de la ambivalencia sexual.* Este dualismo de la división de sexos hay que sustituirlo con una problemática de la ambivalencia sexual: entiendo por esto el modo esencialmente polémico, nunca del todo dilucidado y por consiguiente penoso, difícil de manejar, mediante el cual cada sexo continúa manteniendo sin interrupción una relación con el otro, aun si este último se halla materialmente ausente o, al menos, muy dominado desde el punto de vista numérico; ya no el espacio masculino y el espacio femenino, sino, tanto en el café como en la tienda del comerciante, tanto en la cocina como en la plaza, el trabajo arcaico del fantasma de la androginia, la mezcolanza, el melodrama siempre embrollados en un diálogo jamás acabado, aun si toma un camino distinto al del habla clara en sí misma. Sobre la cocina: más que decir que es el lugar de las mujeres porque se comprueba que los hombres están "a menudo ausentes" (punto de vista estadístico), prefiero partir de un análisis que mostraría que, por medio de un procedimiento interno en la dialéctica de la división sexual de los papeles familiares, los hombres están excluidos; se encuentra allí una relación que inscribe lo negativo (y no la ausencia) como parte que percibe su funcionamiento, y que permite articular, hasta su desaparición, al hombre y a la mujer como compañeros sexuales.

Esta es la problemática que yo quisiera intentar encontrar en el texto de la conveniencia para que un observador atento pueda entenderla desde que confronta los microacontecimientos de la vida cotidiana de la calle, texto que autoriza cada uno de sus "adherentes" para articular, así sea inconscientemente, su reserva respecto al sexo (su reserva personal, como se dice). Esto supone que se analice primero el funcionamiento del lenguaje entre estos contratantes que son los usuarios de un mismo territorio, para ver cómo el discurso sobre la sexualidad llega a tomar un lugar en el juego de las interrelaciones de vecindad (en el sentido amplio).

¿Cómo funciona el lenguaje para hablar del sexo? ¿Qué tipo de comportamiento resulta de ahí? ¿Cómo explicar esta expresión específica? Esta investigación plantea una cuestión metodológica seria: ¿cómo despejar el camino recto que sube la pendiente, "bella escapatoria" teórica, que evita no sólo el foso de la psicología, sino también los atajos complicados, espinosos, oscuros, de un "psicoanálisis de lo social"?

Quisiera colocarme del lado de una interpretación "antropológica" de los estereotipos, lugares comunes, convenciones gestuales y verbales, que permiten a la conveniencia abordar y manejar, a su nivel, el problema de la diferencia de los sexos. Me apoyo aquí en lo que Pierre Bourdieu llama "la gramática semidocda de las prácticas que nos lega el sentido común, los dichos, los proverbios, los enigmas, los secretos de los especialistas, los poemas sentenciosos [...]" Esta 'sabiduría' toma el entendimiento exacto de la lógica del sistema en el movimiento mismo para indicarlo", pues "su naturaleza tiende a apartarse de una explicación sistemática más que a introducirla [...]" Las 'teorías' espontáneas deben su estructura abierta, sus incertidumbres, sus imprecisiones, hasta su incoherencia, al hecho de que permanecen subordinadas a funciones prácticas".⁷

3. *La condición del discurso sobre la sexualidad: el doble sentido y otras figuras.* El material lingüístico o conductista de la conveniencia (esta "gramática semidocda" de los "modales" del lenguaje y el cuerpo en el espacio público del reconocimiento) no expone pues un discurso sobre la sexualidad; la vida sexual del barrio (tanto el lenguaje como las prácticas) no se hace notar en una forma sistemática que nos revelaría su plena transparencia social. Al contrario, sólo se manifiesta mediante breves destellos, por los bordes, oblicuamente, "como a través del espejo", al confiscar el lugar de su enunciación en el "estilo directo". En la calle, el café, con el comerciante, es posible, y frecuente, hablar claramente, en términos explícitos, de la actualidad política, el empleo, la escuela, los chamacos, las enfermedades. Cuando se trata de una alusión sexual, el registro lingüístico cambia inmediatamente: solamente se habla *en torno* al sexo, de manera lejana, a través de una manipulación muy fina, sutil, del lenguaje, cuya función ya no es dilucidar, sino "dar a entender".

La sexualidad se confía a la alusión, al sobrentendido; el habla que se refiere al sexo se cierne sobre los arcanos de la connivencia, despierta los ecos latentes con algo diferente a ella misma, una "sonrisa esbozada en las comisuras de los labios", un gesto "equivoco"; el decir sobre el sexo interviene por medio de la fractura de los lugares comunes, al metaforizar las "expresiones hechas", al jugar con la entonación (arrullo, voz baja, queda, entrecortada de risas silenciosas), para expresar (hacer

⁷ Pierre Bourdieu, *Esquisse d'une théorie de la pratique*, Ginebra, Droz, 1972, p. 203, cursivas mías.

salir, de manera larvaria pero eficaz) un sentido no previsto; es, fundamentalmente, un trabajo sobre el lenguaje que abre, a través de un recorrido, los sentidos posibles de una misma expresión, que se deslizan en lo prohibido, al abrir al intercambio verbal espacios semánticos no programados, pero para beneficio de un modo relacional que refuerza la permisividad de la conveniencia ampliando el espacio simbólico del reconocimiento. Esta práctica cotidiana, frecuente, de la desviación semántica tal vez encuentra su forma más acabada en la técnica lingüística del retruécano, del juego de palabras, de todo acto de habla que, por dislocación del sentido convenido, deja surgir el doble sentido. El habla sobre el sexo es, en el registro de la conveniencia, decir lo mismo de otro modo: opera una dehiscencia que separa un significante de su significado primero para unirlo a otros significados cuya práctica lingüística manifiesta que los portaba sin saberlo; esta habla desnormaliza, desestabiliza mediante la enunciación el acuerdo convencional entre el decir y lo dicho a fin de operar una sustitución de sentido sobre el mismo enunciado.

"Ser mal pensado" (como se dice) no es más que la pericia de esta práctica "irónica" sobre el lenguaje que entiende o da a entender un sentido "obscuro" (fuera de la escena, en los secretos de la conveniencia), mediante el juego de una entonación, la sugerencia de la risa, la puntuación, el esbozo de un gesto. El habla sobre el sexo es, de cierta manera, la intrusión de la turbulencia en la claridad del lenguaje cotidiano; el habla sobre el sexo sólo tiene derecho en su condición de enunciado a ser pronunciada al mismo tiempo en el registro de la transgresión, es decir, de la tolerancia en acto que autoriza, *hic et nunc*, la circunstancia dentro de la cual se efectúa.

De esta forma se puede asistir a verdaderos torneos oratorios entre interlocutores atrapados en el juego de la connivencia sexual, que no consiste más que en un rebote del doble sentido, "placer del texto" de la conveniencia que lo disloca y lo desborda por todas partes para que salte el sentido ambiguo del sexo. El modo lingüístico bajo el cual la sexualidad se semantiza en el barrio por medio de los controles de la conveniencia es sobre todo la *ambigüedad del sentido*. Esta condición particular del lenguaje sexual se debe a múltiples causas. Se evocará fácilmente el peso de las limitaciones morales, religiosas, tradicionales. Pero eso no basta para aclarar en lo profundo el problema de la sexualidad "pública" que, con todos sus bordes, no puede dejar de tocar el problema de lo prohibido. Ahora bien, la transcripción social de esta prohibición se expresa mediante comportamientos que se articulan más o menos en torno al concepto de pudor, el cual no debe percibirse sólo como una exclusión del sexo, sino como la posibilidad de ingeniárselas como lo prohibido: entonces es posible tener un habla sexual "velada", indirecta, es decir no "chocante", de manera que en todo caso la comunicación no se corte.

EL DOBLE SENTIDO

SEXO

4. El pudor y el habla. El doble sentido, la ambigüedad, el juego de palabras, no son más que un duelo necesario que permite al usuario de un barrio afrontar los límites de lo prohibido en el juego relacional. La conveniencia autoriza a decir más de lo conveniente, a producir un beneficio que refuerza el proceso del reconocimiento mediante una participación simbólica en el manejo de la diferencia de los sexos sobre un territorio dado. El pudor nunca es más que una reserva de comportamientos estereotipados: pero poco a poco, la costumbre abre un itinerario de enunciaciones a las cuales el usuario, al salir de su "reserva", da libre curso, al saber que se trata de un juego que, muy precisamente, no tiene "consecuencias". El pudor está en el origen y en el fin del discurso sobre la sexualidad. Es para empezar el límite práctico en el lenguaje que el juego del doble sentido o del retruécano transgreden, puesto que estos últimos hacen posible la enunciación de una proposición señalada como "erótica" en el espacio público. Pero resurge también al final de la operación en la medida en que es lo que conviene proteger de todo "paso al acto".

Esta práctica transgresiva es una expresión que nunca falla en el obrar; es un "poema", no una "praxis"; en el sentido materialista de transformación de los datos sociales concretos. El "hacer" (la práctica sexual real) se inscribe en la vida privada; si se produce el paso al acto (un adulterio, por ejemplo), sus efectos únicamente se harán sentir al nivel del lenguaje, de los "comentarios" surgidos del rumor, de las exclamaciones de estupefacción. El barrio, sin embargo, como espacio público no dispone de poder alguno de regulación o coerción para subordinar a una voluntad colectiva la práctica sexual efectiva de los usuarios; no puede ser, en ningún caso, el lugar de su demostración o de su presentación a la vista y a sabiendas de todos. Sólo tiene poder sobre el discurso, sobre "lo que se dice del sexo"; el habla es la única materia social sobre la que puede legítimamente ejercer un acto de jurisdicción, en el muy estrecho margen que tolera, sobre sus bordes, el régimen de comportamiento de la conveniencia.

La ambigüedad del habla a propósito del sexo obedece a esta ambivalencia que la hace autorizar en un plano (el decir) lo que prohíbe en otro (el hacer). Hasta en la proposición permisiva de las palabras que se consideran "atrevidas", esta ambigüedad también es una ley que se opone a la ilusión de que todo es sexualmente posible en el espacio público del barrio desde el punto de vista práctico. Se permite celebrar juntos una buena broma, "hacer alusiones" ingeniándoselas con la conveniencia para hacer brotar algunas llamaradas eróticas, mas no está permitido "creer que todo está permitido".

El sobrentendido es, estructural y casi jurídicamente, el considerando de la conveniencia en lo que concierne a la sexualidad: no existe otro medio de enunciarla correctamente (estructura) y bajo esta condi-

ción (jurisdicción) la conveniencia la acepta. El carácter limitante de este *ars loquendi* obedece a criterios que directamente son signo del rostro cotidiano de la "moral pública": no de una moral dogmática, explícitamente enunciada, sino de una moral práctica más o menos integrada en la herencia de los comportamientos sociales que todos nosotros practicamos. El carácter aleatorio de los encuentros del barrio limita toda propensión oral al erotismo o al chiste colorado; siempre se insinúa el riesgo de palabras explícitamente denominadas "inconvenientes" en el acto mismo de la enunciación. La conveniencia exige que el discurso erótico se adapte al entorno social inmediato: las bromas subidas de tono desaparecen en presencia de los niños o de las jovencitas, o hasta de personas mayores a quienes se considera de respeto. El habla erótica siempre se encuentra sometida al régimen del aparte, la voz baja, la risa. La voz erótica, subida de tono, es siempre una vocalización del desplazamiento de significantes, para dar lugar al doble sentido.

5. Tres ejemplos. Esto no impide que la tolerancia sea amplia en muchos lugares del barrio. Los mercados son en efecto los espacios sociales donde florecen con más espontaneidad los juegos de palabras eróticas. Hay tres razones para que esto ocurra:

1. Los mercados son lugares donde el entorno social resulta muy poco manejable a causa de la extrema complejidad de las relaciones aleatorias que ahí se anudan. En consecuencia es muy difícil para el vendedor tener en cuenta de manera precisa el "perfil" (edad, sexo) de su clientela, como debe hacerlo en cambio el comerciante que tiene una tienda.

2. Los vendedores de los mercados tienen, en relación con los comerciantes o minoristas de la calle, una posición marginal; son más anónimos, más intercambiables, su presencia es episódica. Las relaciones que traban con sus clientes están por lo tanto menos organizadas por la conveniencia cotidiana.

3. En fin, los vendedores están obligados, por su profesión, a llamar a sus clientes; tienen con ellos una relación vocal que pudiera considerarse hiperalocutiva, a menudo cercana al grito. A esto se debe que desplieguen por lo regular una energía vocal que los fuerza a ir a lo esencial sin matiz alguno, sea con miras a alabar sus productos, sea para atraer a la clientela. De ahí el impresionante índice de supuestas declaraciones de amor, letanías de palabras gratas dispersas a los cuatro vientos ("mi muchachita", "mi chula", "mi amor", "mi chaparrita", "mi tesoro"), en la medida en que son expresiones "permitidas" por el contexto del mercado.

Recuerdo en particular a un vendedor que, en un mercado parisiense, lanzaba las peores obscenidades y sólo a sus clientas (casi despreciaba a los hombres que "hacían las compras", pequeño detalle machista); cuando le compraban legumbres, todo iba de los "manojos" de lechuga

a las cebollas "bien puestas", pasando por las zanahorias "que hay que apretarlas para sacarles el jugo"; llegó a tal punto que un día una clienta escandalizada lo abofeteó públicamente, para estupor de quienes estaban cerca. Insulto supremo, que el vendedor logró revertir al soltar un juramento soberbio, digno de George Brassens: "¡Muera la virtud, Dios mío!"

Los ejemplos de erotización del lenguaje abundan también en otra parte, pero de manera menos sistemática: la presión del entorno social se vuelve más precisa. La ocasión hace entonces al ladrón. Entro así al local de un comerciante donde todo el mundo ríe a carcajadas; el origen de esta euforia es simple: el placer de un lapsus. Un cartelito de solicitud de empleo, manuscrito, está pegado en la vitrina; en lugar de "muchacha de entrada por salida", se lee, con escritura torpe, "muchacha de entradas y salidas". Nadie se había dado cuenta o había hecho notar la falta hasta la llegada de un antiguo cliente originario del barrio. Se entregan entonces a una pieza corta improvisada en la que se permiten "proposiciones" a las clientas presentes y, naturalmente, éstas adoptan un aire ofuscado y lo exageran, para diversión de todo el mundo. Otro ejemplo, esta vez en un café. Acodado sobre el bar a un lado de la caja, un cliente de cierta edad habla con la cajera a propósito de otro cliente, ausente, un joven alcohólico, terriblemente triste. Dice el hombre: "A su edad, iba yo al salón de baile...", se detiene, traza con la mano un gesto evocador (¿una silueta de mujer?, ¿una caricia?) y vuelve a hablar en el mismo tono de confidencia: "¿Cómo le diría?", con un sonrisa "entendida", mientras que la cajera, un poco sonrojada, se pone a contar las monedas con prisa, y también con una sonrisa.

Podría agregarse una multitud de ejemplos tomados de la vida cotidiana del barrio. Uno se cansaría muy pronto ante esta acumulación puntillosa de hechos. Cada uno de los ejemplos citados pone en evidencia, de una manera activa, los procedimientos lingüísticos que trataba de identificar. Así, el vendedor del mercado utiliza sistemáticamente la técnica del doble sentido por medio de la metaforización de la similitud con la forma de los objetos que vende: el manojo de lechuga se vuelve un manojo de vello púbico, las cebollas se vuelven testículos; en cuanto a la zanahoria, resulta demasiado claro. El paso metafórico, la caída en el erotismo sólo están "sugeridos"; no hay verdadera invención lingüística por parte del vendedor. Se limita a sobreponer sobre un mismo enunciado una descripción realista de los objetos una descripción erótica que evoca su forma. Se habla efectivamente del manojo de lechuga, sucede que las cebollas se venden colgadas de una vara de palo como el ajo o los cebollinos, al estilo provenzal, en fin se sabe que el jugo de zanahoria es muy bueno para la salud y recomendable para los niños. Estos detalles reales se duplican en un registro lingüístico que encuentra su raíz en el habla popular: "sin pelos en la lengua", "tenerlos bien puestos", "sacar el jugo". Se

da por contaminación formal pues se introduce el nivel erótico. El que estas bromas sólo se dirijan a las mujeres es el signo sociológico de que el vendedor tiene, por su condición específica (marginalidad, presencia episódica), el derecho —él y sólo él— de desafiarlas en el nivel lingüístico, es decir, el derecho de ser "inconveniente" según el consenso que fundamenta, en el barrio, la distribución de los papeles sociales.

En el segundo caso, se trata de un *retruécano*, de un juego de palabras basado en una similitud de sonidos que recubren una diferencia de sentido. La transgresión erótica se hace posible gracias al extraño lapsus del cartelito (debido a un cierto desconocimiento de la lengua francesa si, como es probable, fue redactado por una extranjera). Todo se desarrolla entonces en el nivel del "placer del texto" que deja estallar un sentido sexual imprevisto antes de la decodificación del juego de palabras: permisividad fugaz que metamorfosea a un viejo cliente en un libertino imaginario y universal gracias a un error sintáctico.

El tercer ejemplo, el más breve de referir, resulta al mismo tiempo el más extenso para decodificar. Se erige sobre una *alusión por medio de una elipse*; se pueden distinguir en él tres niveles simultáneos de lectura. Para empezar el ademán, a la vez furtivo y preciso, hace las veces de discurso; deja "a las claras", pero en lugar del habla: "Cuando era joven, no me aburría en los salones de baile; le ruego que me crea. En aquel tiempo me sabía divertir..." En segundo lugar, este llamado a la galantería de antaño es para este hombre, él mismo un buen bebedor, una manera de distinguirse del joven alcohólico, triste por añadidura ("ya no saben beber"): por un lado, para anotar un punto contra este adversario antitético (/joven y triste/ vs. /adulto y alegre/) y manifestar que la edad adulta nada tiene que envidiar a la juventud (dentro del connotado "conflicto de generaciones"); por otro, para que la cajera no los confunda a los dos dentro del mismo punto de vista del alcoholismo: "Tal vez bebo, pero no soy como el otro, yo soy un sibarita". Finalmente, el tercer nivel: el ademán era en efecto bastante audaz para que fuese permitido pensar que el cliente se sintiera autorizado, muy brevemente, a "hacer las primeras insinuaciones" a la cajera: bajo el gesto mismo de probar su buena fe, deslizaba una tentativa de seducción, ¡un sobrentendido en segundo grado a fin de cuentas! Y la cajera no se equivocó: al precipitarse sobre sus monedas, "se hacía la que no había oído", pero su sonrisa mostraba que había entendido muy bien. Se trató, en el fondo, de una muy breve comedia de costumbres en tres pequeños actos simultáneos: el pasado ("antiguo uno sabía divertirse"), el presente ("no es como ahora; mire a todos esos jóvenes"), el futuro ("si usted quisiera...").

6. *El voluntarismo semiótico y la práctica voluntarista.* Estos ejemplos, pese a la extrema diversidad de su formulación y su dispersión en el espacio

social, poseen un denominador común: inmediatamente se distinguen en el nivel de la realización lingüística de los sujetos hablantes, de lo que dicen sobre el sexo; estos últimos, en efecto, fuerzan los códigos de la lengua convenida para expresar su sobrentendido latente; introducen en las convenciones lingüísticas una actividad de transformación que cambia el destino semántico de un enunciado en el acto de la enunciación; en resumen, hacen "trampa" en la respetabilidad para revelar la obscenidad latente que disfraza. Quiere decir esto que no nos encontramos en el nivel de una actividad del habla consciente cuyo único indicio de efectividad es el tiempo de su realización. Como lo indica Louis-Jean Calvet, en una fórmula sintética, nos encontramos ante un "voluntarismo semiótico",⁸ un modo de relación deliberadamente activo del lenguaje, que funciona mediante la manipulación expresa de los signos del lenguaje.

El análisis mostró que estábamos ante actos lingüísticos y/o del comportamiento, que pretendían introducir en la bonita disposición de la conveniencia el código perturbar ("inquietante") del erotismo (chiste colorado, pornografía) a través de un trabajo retórico específico (parodia, ironía, doble sentido) con un objetivo preciso: hacer reír, seducir, burlarse, etcétera. Este mecanismo puede observarse en diversos segmentos de la población, desde bandas de adolescentes hasta grupos de adultos; pero los efectos en una esfera social más extensa me parecen específicamente ser signo de una prerrogativa de la edad adulta, o, por lo menos, señal de la entrada en la vida profesional. El hecho de ser hombre (trabajador, asalariado, etcétera) autoriza un despliegue más manifiesto del erotismo en el entorno social. Si un estudiante de bachillerato, un adolescente, se dedica públicamente a este tipo de ocurrencias, se lo considerará un "sinvergüenza" o un "malnacido". A eso obedece que el lenguaje erótico de las bandas de adolescentes no salga casi nunca del grupo: es únicamente de uso interno.

Si se toma en este contexto, el término "semiótica" se carga de una significación precisa; remite al concepto de "práctica significativa"⁹ elaborado por Julia Kristeva, quien lo define como: "la constitución y la travesía de un sistema de signos [...] La travesía del sistema de signos se obtiene mediante la puesta en marcha del sujeto hablante que toma al sesgo las instituciones sociales en las que previamente se reconocía, y coincide así con los momentos de ruptura, renovación y revolución de un sujeto".¹⁰ La práctica significativa es itinerario de ruptura, marcha de lo

imprevisible, "poética" del juego, desorden de acuerdos convencionales, inscripción social de la risa y la farsa; es el trabajo del impulso, de una fuerza excesiva nunca reducida, irreductible, que inyecta en la organización convencional de los estereotipos de la conveniencia un *choque semántico interno*, una deflagración que perturba el orden social dominante (el más extendido, no necesariamente el más "represivo") de los significantes para introducir en ese orden un procedimiento carnalesco,¹¹ es decir, con toda precisión, asombroso. "La estructura carnalesca [...] sólo existe dentro de la relación y a través suya [...] El carnaval es esencialmente dialogístico (hecho de distancias, relaciones, analogías, oposiciones no exclusivas). Este espectáculo no conoce límites; este juego es una actividad; este significante es un significado. Quien participa en el carnaval es a la vez actor y espectador..."¹²

Los ejemplos dados más arriba son asimismo manifestaciones de este tratamiento de valores supuestamente coherentes en las relaciones de la vida cotidiana. Hay en la conveniencia, en el consenso social que funda la identidad de un grupo humano (como el barrio), una *posibilidad* de verdad tenue pero estructural, que autoriza la presencia del erotismo en el espacio público, no como bien de consumo, sino como práctica social en la profundidad del lenguaje que da su lugar al rechazo colectivo: "Habiendo exteriorizado la estructura de la productividad literaria reflejada, el inevitable carnaval saca a flote el inconsciente que sostiene esta estructura: el sexo, la muerte. Un diálogo se organiza entre ellos; de ahí provienen las diadas estructurales del carnaval: lo alto y lo bajo, el nacimiento y la agonía, los alimentos y el excremento, el elogio y la palabrota, la risa y las lágrimas".¹³

Un análisis sistemático de las prácticas lingüísticas en un barrio urbano mostraría ciertamente la actividad de estas parejas cuya tensión interna crea el sentido imprevisto en el texto de la conveniencia. La práctica significativa es pues, si se permite la analogía, la realización del impulso en la lengua, la manera como procede a partir del lenguaje y sobre éste mediante un trabajo de desmontaje y reciclaje —de transformación— de códigos, en el interior mismo de las palabras para socavar su apacible

44-5. [Hay tr. al español: *Semiótica*, tr. de José Martín Arancibia, Madrid, Fundamentos, 1978, 2 vols. N. del E.] y J. Kristeva et al., *La Traversée des signes*, Paris, Seuil, 1975, p. 11. Sobre la noción de "pratique signifiante", nos referiremos a la síntesis de G. Namur, *Paragrammatisme et production de sens dans la sémiotique de J. Kristeva*, Universidad Católica de Lovaina, Instituto de Lingüística, "Cours et Documents", núm. 7, 1974.

¹¹ "Carnaval": se trata naturalmente de una alusión al magnífico libro de Mijaíl Bajtín, *L'Œuvre de François Rabelais et la culture populaire au Moyen Âge et sous la Renaissance* (Moscu, 1965), Paris, Gallimard, Tel, 1982. [Hay tr. al español: *La cultura popular en la Edad Media y Renacimiento*, tr. de Julio Forcat y César Conroy, Barcelona, Barral, 1971. N. del E.]

¹² Julia Kristeva, *Sémiotikè*, p. 160.

¹³ *Ibid.*

⁸ Louis-Jean Calvet, *La Production révolutionnaire*, Paris, Payot, 1976, pp. 18 y ss., 37 y ss.

⁹ A principios de los años sesenta, el concepto de "práctica significativa" en Julia Kristeva parecía prometedor. Pero no lo ha sido en lo absoluto. La montaña de *Sémiotikè*, *La Révolution du langage poétique* (1974) y *Polylogue* (1977) ni siquiera ha dado a luz un ratón. He abreviado entonces estos últimos párrafos para evitar referencias que se han vuelto inútiles.

¹⁰ Julia Kristeva, *Sémiotikè. Recherche pour une sémanalyse*, Paris, Seuil, 1969, pp. 12-3, 27.

uso social. Las palabras hacen entonces la fiesta, se vuelven peligrosas, susceptibles de desatar el escándalo (como la bofetada en el mercado); perturban entonces el monumento rígido de la decencia, muestran sus falsas ventanas, revelan con insolencia los intersticios de la soberbia fachada por donde dejan pasar el fino viento del deseo, la tormenta de la codicia; apartan con el dedo el caparazón que protege al rey para revelar, entre risas, su desnudez.

La práctica significativa aquí no es sino la realización de las teorías espontáneas de la "gramática semidoceta" de las prácticas (Pierre Bourdieu); es el dinamismo de esta sintaxis y, a veces, hasta su frenética puesta en marcha; empujada hasta el extremo de su lógica, opera el trastrocamiento carnavalesco de los códigos de la conveniencia. Pero esto quiere decir también que esta práctica significativa, al operar sobre los bordes de la conveniencia ("en el límite de lo conveniente") que legisla los comportamientos, tampoco puede apartarse de ella. Pues se arriesgaría a desaparecer en el mundo inquietante de la anonimia, en la perversión o en los códigos de diversas patologías sociales. Esta práctica significativa está retenida entonces en las trampas de la conveniencia debido al hecho mismo de la tolerancia que ésta le ofrece. Por último, esta práctica es radicalmente antiteórica; no se resume en un código sistemático; significa la desviación del sentido convenido por una acción directa sobre el lenguaje al indicar sin cesar el temblor erótico que, día a día, atraviesa hasta su más profunda banalidad la vida cotidiana.

Capítulo III El barrio de la Croix-Rousse

Elementos históricos

El barrio de Lyon¹ que vamos a explorar con la familia R. es el de la Croix-Rousse, mucho tiempo considerado uno de los más "obreros" de Lyon. Este nombre designa un territorio vasto: la Croix-Rousse se subdivide, desde el punto de vista de los usuarios, en varios subconjuntos relativamente autónomos, pero globalmente comparables por la composición sociológica de la población y el aspecto exterior del hábitat más generalizado, las casas de los tejedores de seda (*canuts*), antaño habitadas por estos obreros de la seda.

Hasta 1852, la Croix-Rousse era una comuna adosada a Lyon de la que la separaban unas murallas que protegían el lado norte de la ciudad, y que fue notablemente fortificada tras las insurrecciones de tejedores de 1831.² Estamos en el extremo sur de la meseta de Dombes que, en este punto, desciende en pronunciadas pendientes a la confluencia del

¹ No tendré muchas posibilidades de hablar de la aglomeración urbana de Lyon en su conjunto. Remito a algunas obras donde se encontrarán las informaciones deseadas: V.-H. Debidour y M. Lafferrère, *Lyon et ses environs*, Grenoble, Arthaud, 1969, con ilust.; J. Labasse y M. Lafferrère, *La Région lyonnaise*, Paris, puf, 1966; D. Dubreuil, *Rhône*, Paris, Seuil, Guides, 1970. Obras históricas: Maurice Garden, *Lyon et les Lyonnais au XVIII^e siècle*, Paris, Flammarion, Sciences; A. Kleinclausz, *Lyon des origines à nos jours*, Lyon, 1925 y también *Histoire de Lyon*, tres vols., Lyon, 1939. Acercamiento político muy crítico: Jean Lojkine, *La Politique urbaine dans la région lyonnaise*, 1945-1972, Paris, Mouton, 1974.

² Véase Maurice Moissonnier, *La Première Internationale et la Commune à Lyon*, Paris, Éditions Sociales, 1972, p. 20. Sobre las revueltas de tejedores de Lyon (1831, 1834, 1848), véase, del mismo autor, *La Révolte des canuts, Lyon novembre 1831*, 2a. ed., Paris, Éditions Sociales, 1975; Fernand Rude, *Le Mouvement ouvrier à Lyon de 1827 à 1832*, Paris, Anthropos, 1969; *idem*,

Ródano y el Saona, en el corazón de la ciudad, la Península (que fue, hasta la puesta en servicio de la Part-Dieu, el centro activo de la aglomeración). El 24 de marzo de 1852, un decreto imperial suprimió la autonomía municipal de la comuna de Vaise, la Guillotière y la Croix-Rousse, al incorporarlas a la ciudad de Lyon.³ Luego, durante diez años, bajo el impulso del prefecto Vaïsse, grandes obras transformaron el centro de la ciudad, sobre todo por la apertura de las avenidas Impératrice y Empereur (actualmente calle République y calle Édouard-Hérriot); "...y se construyó un Palacio del Comercio, templo de la Industria y los Negocios, que abrigaba este poder nuevo y fascinante: la Bolsa (plaza Cordeliers)".⁴ Las cuevas y mesetas de la Croix-Rousse debían beneficiarse de estas transformaciones urbanas: el 3 de junio de 1862 se inauguró el primer funicular del mundo, para enlazar la calle Terme (más arriba de la plaza Terreaux) con la plaza de la Croix-Rousse arriba. El 3 de marzo de 1865, Carlos Luis Napoleón Bonaparte declaraba, en *Le Moniteur*: "Deseo reemplazar el muro del fielato, producto del recelo de otra época [alusión a las sublevaciones de 1831 y 1834], por un amplio bulevar lleno de árboles, testigo perdurable de mi confianza en el buen sentido y el patriotismo de la población lionesa".⁵ La apertura del bulevar de la Croix-Rousse llevaría a la construcción de mansiones y edificios señoriales donde se instalaron los ricos negociantes de seda dentro del apretado espacio de los antiguos caserones de la plaza Tolozan, "de abajo", cerca del Ródano.

Las viviendas de los tejedores son el resultado de una vasta operación inmobiliaria de principios del siglo XIX (1804-1805). Se trata sin duda de la más grande "ciudad obrera" construida en Francia en esa época. Las construcciones rodean la Croix-Rousse en sus cuevas, de oriente a poniente, como una verdadera meseta. Muchas de ellas fueron edificadas sobre la meseta tras la incorporación de la comuna de Lyon.⁶ El declive espectacular del terreno y un catastro inicial muy fragmentado (proliferación de propiedades religiosas que se convirtieron en bienes nacionales, y de propiedades privadas readquiridas al mismo tiempo por los promotores de la época) no permiten percibir correctamente la coherencia del plan conjunto: no se encuentra la cuadrícula de las calles característica de las "ciudades obreras" concebidas por el funcionalismo urbano de los años sesenta (barras y torres). Por el contrario, los apartamentos están

C'est nous les canuts, Paris, Maspero, 1977; *Luttes ouvrières*, Meudon, Floréal, Col. Les dossiers de l'histoire populaire, 1977: "les canuts", pp. 32-65.

³ M. Moissonier, *La Première Internationale à Lyon et la Commune à Lyon*, p. 16.

⁴ *Ibid.*, p. 17.

⁵ *Ibid.*, p. 20.

⁶ Así pues, según el censo de 1968 (estadísticas establecidas por el INSEE), en el cuarto barrio del primer distrito comprendido entre el paseo André-Lassagne sobre el Ródano, la plaza Croix-Paquet y la calle de Fantasques, 100% de las edificaciones son anteriores a 1871.

todos concebidos sobre la base de un modelo tipo, sujeto a una limitación tecnológica precisa: cada uno debía alojar un telar Jacquard, una máquina que medía casi cuatro metros de altura y pesaba varios cientos de kilos. "Desde 1804, con la aparición del telar Jacquard, los tejedores ocuparon el nuevo barrio [la Croix-Rousse]. Con la reanudación de actividades de la fábrica, después de la Revolución, una verdadera migración de obreros de la seda comenzó los barrios de Saint-Paul y Saint-Georges, 'de abajo', del otro lado del Saona, ribera derecha, hacia las cuevas de la Croix-Rousse donde podían encontrarse alquileres moderados. El telar Jacquard permitió una expansión de la industria de la seda y provocó la construcción de estas inmensas colmenas obreras que hoy en día aún cubren la ladera de la meseta".⁷ Todas estas construcciones tienen techos "estilo lionés" (trabes ligeras de vigas de apoyo con una distribución muy apretada) que permite una gran flexibilidad de las superficies, necesaria para que pudiesen soportar el peso del telar.⁸ Cada apartamento dispone de dos o tres piezas; una está destinada a abrigar el telar, las otras son para la vida familiar del maestro tejedor o del compañero. Como las piezas eran de un techo muy alto, en el interior se construía un desván a media altura, una especie de balcón, *mezzanine*, cuarto de desahogo, habilitado como recámara. Una sola toma de agua, cerca de la puerta de entrada; los retretes estaban en el descanso de la escalera. Ningún antiguo habitante de la Croix-Rousse se olvida del "bis-tan-clac-pan" del telar que resonaba en las calles desde las cinco de la mañana hasta las ocho o nueve de la noche. Todos conocían estos apartamentos fueran de piezas cúbicas (4x4x4 metros, dimensiones necesarias para la pieza donde se alojaba el telar), o fueran de piezas estrechas y con el techo alto que se crearían una caja de fósforos puestos sobre el costado, y cuya altura de techo los hacía imposibles de calentar durante el invierno.

⁷ Michel Bonnet, *Étude préliminaire à la restauration des pentes de la Croix-Rousse*, memoria del tercer ciclo. Unidad Pedagógica de Arquitectura de Lyon, junio de 1975, p. 21.

⁸ En 1936, había todavía en la Croix-Rousse seiscientos tejedores que utilizaban 2 500 telares semimecánicos. En 1969, quedaba un centenar de tejedores y 400 telares. Los telares fueron vendidos, principalmente a Argelia (cerca de 400 en 1968). El presidente del sindicato de tejedores deploraba entonces que "los artículos de Oriente ya no se produzcan en Lyon. Los chales, los damascos, los gorros, las almalafas constituían un excelente ingreso complementario. El África del Norte era una importante región importadora. Hoy, es una región fabricante..." Lamentaba también la desaparición de la corbata lionesa, "que hizo la gloria de Lyon", en beneficio de Italia (fuente: *Le Progrès de Lyon*, abril de 1969). En 1975, al comienzo de la investigación, sólo quedaban trece tejedores lioneses profesionales (véase la conversación con Madame Marguerite, Cap. VII). Entre las numerosas asociaciones que se desarrollaron desde entonces, muchas recogieron la herencia de los tejedores lioneses a través de la práctica del tejido en calidad de aficionados. Un pequeño museo de tejedores existe en el cuarto distrito. Un soberbio mural al fresco, impresionante por sus efectos ópticos, fue pintado por varios artistas en la Ciudad de la Creación (en Oullins, cerca de Lyon) a espaldas de un edificio de cinco pisos, bulevar de Canuts, para recordar la memoria del barrio.

La Croix-Rousse hoy

Junto a las arterias que lo preceden (calle Terme, calle del Jardin des Plantes, calle de la Annonciade, paseo Général-Giraud), el bulevar de la Croix-Rousse forma un verdadero recinto que abraza las cuestras que descenden a la ciudad: sube de la plaza Terreaux al sur y, luego de un amplio recodo hacia el oeste, regresa al Gros Caillon (una antigua morena glaciar, expuesta en un jardín público que cierra el bulevar), desde donde se domina la ciudad por el lado este en dirección de los Alpes, a través de un itinerario que se parece un poco al diseño de una manivela o de un trombón. En su último segmento (eje oriente-poniente), el bulevar forma un límite entre dos territorios distintos: la *meseta* propiamente dicha desde donde parten los caminos que van hacia el noreste (hacia Bourg-en-Bresse, luego hacia el sistema del Jura) sobre la inmensa zona comprendida entre el curso norte-sur del Saona y el curso este-oeste del Ródano (la meseta de la Croix-Rousse corresponde al cuarto distrito de la ciudad de Lyon); y las *cuestras o pendientes de la Croix-Rousse* (el primer distrito) que avanza como proa al corazón de la ciudad y cuyas calles escarpadas corren sea sobre las riberas del Ródano hacia el este, sea sobre las del Saona hacia el oeste, sea sobre la plaza de Terreaux al sur, hacia el centro de la ciudad.

Uno de los ejes más antiguos y más célebres de Lyon, la cuesta de la Grande-Côte, une la plaza de la Croix-Rousse, sobre la meseta, con la plaza Terreaux en la parte inferior, por medio de un declive excepcionalmente pronunciado. El otro eje, la cuesta de Saint-Sébastien, une la plaza de la Croix-Rousse (o casi) con la plaza Tolozan en el Ródano. Entre estas dos vías, que se unen casi directamente a la línea de la pendiente, se abren numerosas calles y callejuelas, a veces conectadas unas con otras por medio de los célebres "pasadizos",⁹ pasajes peatonales que permiten pasar de una calle a otra al atravesar el interior de los inmuebles ribereños, y que tejen una red de extraña complejidad.

El barrio sobre el que pude más precisamente trabajar se sitúa sobre las pendientes de la Croix-Rousse que descenden al Saona, cerca de la plaza Rouville. Se sitúa sobre el flanco poniente del primer distrito. En sus dimensiones más amplias, se extiende: 1) de oriente a poniente, de la plaza Colbert hasta el jardín del paseo de Chartreux; la cuesta de la Grande-Côte, casi a medio camino entre estos dos polos, es la verdadera columna vertebral de este barrio "extendido"; 2) del norte al sur, de la

última sección del bulevar de la Croix-Rousse en la parte superior (alrededor de la plaza del mismo nombre y de la plaza de Tapis cerca del ayuntamiento del cuarto distrito) hasta el barrio de Terreaux en la parte de abajo, estrechamente apretado por la doble presión del Ródano y el Saona. En su definición limitada, cotidiana, el corazón del barrio está constituido, dentro de este estudio, por la calle Rivet y las calles adyacentes (calle Prunelle, calle Ornano, calle de Flesselles, calle Pierre-Blanc, calle de la Annonciade). Se entenderá mejor la división en los dos planos y el esquema insertados al final del capítulo, pp. 92-94.

La familia R. en su barrio

Hasta 1933, la familia R. habitaba en el barrio Saint-Jean. Allí nació Madame Marie, en casa de sus padres; en ese mismo apartamento se casó en 1917 durante un permiso concedido a su novio; allí también nació su primer hijo, Maurice. En esa época todavía era frecuente que las jóvenes parejas de recién casados vivieran en casa de los padres de uno u otro, al menos hasta el nacimiento del primer hijo. Eso permitía "economizar", pero ya se imagina uno al precio de qué tipo de conflictos familiares, por lo minúsculo de los apartamentos; vivían allí unos encima de otros sin poder proteger siempre su intimidad. La crisis engendrada por el regreso de la Gran Guerra, la falta de ahorro que ésta había originado (como los hombres no trabajaban, nada podían "juntar") forzaron a la joven pareja a quedarse varios años en casa de los padres de Marie. Encontraron finalmente en una calle vecina una especie de alojamiento miserable, una sola pieza con una alcoba, una minúscula ventana que daba al norte y como paisaje único la pared del edificio de enfrente, a unos cuantos metros en la estrecha callejuela. Ahí nació el segundo hijo, Joseph (1923). Humedad, oscuridad, falta de espacio: la vida se tornaba muy difícil con los dos hijos. Sin poder encontrar nada en el mismo rumbo, los R. alquilaron un apartamento en las cuestras de la Croix-Rousse, mediante el traspaso de un amigo. Marie por fin pudo instalarse decentemente "en su casa", *dieciséis años después de su matrimonio*.¹⁰

^{10*} Los testimonios nos muestran que entre las dos guerras, las jóvenes familias obreras del centro de Lyon (de las cuestras de la Croix-Rousse) a menudo estaban obligadas a alojarse en la casa de uno de los cónyuges —casi siempre en la de la muchacha, o del joven si la madre era viuda—, por falta de apartamentos disponibles con rentas asequibles. Esta cohabitación forzada podía durar varios años en espacios exigüos e incómodos, lo que entrañaba una promiscuidad terriblemente conflictiva: en testimonio de lo cual está el sarcasmo de las "historias de suegras", siempre resplandecientes en las memorias. Sin poder extraer de esto una ley general, parece que las jóvenes parejas se instalaban por fin "en su casa" sólo después del segundo o hasta del tercer hijo.

^{9*} "Pasadizos" [de la expresión lionesa *traboule*] de la etimología *trans ambulare*: atravesar, caminar a través. Véase René Dejean, *Traboules de Lyon, histoire secrète d'une ville*, fotos de Bernard Schreier, Lyon, Le Progrès, 1988. Repertorio de 315 *traboules* estudiados entre junio de 1986 y junio de 1988, 150 de los cuales se encuentran en la Croix-Rousse; 142 en el primer distrito y 8 en el cuarto.

Este apartamento está en el tercer piso de un edificio de tejedores, sobre la calle Rivet. Desde que los R. se instalaron en este lugar en 1933, los administradores no han hecho nada en estricto rigor, a no ser la instalación de un pálido bombillo eléctrico en la escalera hacia 1960. La pintura ha dejado de existir desde hace mucho tiempo, enormes manchones de humedad carcomen los muros. Los botes de basura se desbordan en el callejón, cerca de los buzones; su olor mezclado con el de los retretes (que están en la escalera) resulta difícilmente respirable en verano y a veces atrae a una que otra rata. La escalera da a la calle, por lo que en invierno se vuelve glacial. Esta prueba de deterioro y negligencia corrobora del todo el análisis de Michel Bonnet: "Cuando estos edificios para los tejedores ya no sirvieron a la economía textil y los telares fueron sacados, los propietarios los alquilaron para hacerlos rentables sin efectuar mejoras. Pues en efecto estos apartamentos destinados a los artesanos no tenía más servicios que una toma de agua, los retretes se encontraban junto a la escalera [...] y ninguna mejora se introdujo para su cambio de función".¹¹ En su apartamento, los R. mandaron instalar una segunda toma de agua en la sala, con un "fregadero metálico" más funcional que el pequeño fregadero original, tallado en piedra e instalado al final del corredor de la entrada. Estas transformaciones domésticas fechan la historia interna de la familia R., al disponer los "antes" y los "después" a partir de los cuales cobra sentido una sucesividad orientada al "progreso" o, al menos, al bienestar.¹²

Luego de un vestíbulo en la entrada que comunica también a otro apartamento (un espacio minúsculo de dos piezas, una de las cuales está provista todavía de un tapanco), se sigue un largo corredor que desemboca en una gran sala sobre la que se abren dos recámaras, la de Madame Marie y la de Joseph. Más adelante (pp. 95-101) se encontrará una descripción detallada de los dos apartamentos (cuyo plano se inserta igualmente, p. 102). En el apartamento principal, donde late el corazón de la familia, la pieza se llama la sala de estar, como se dice en Lyon, "la cocina"; sirve para todo: preparación de alimentos, ver la televisión, es-

¹¹ Según las estadísticas del INSEE (1968), en el primer distrito, 50% de los apartamentos no tienen retretes interiores (contra 27.9% para Lyon), 70% no tienen cuarto de baño (contra 48.9% para Lyon) y 10% no tienen agua corriente (1% en Lyon). Michel Bonnet, *op. cit.*, pp. 33 y ss.

¹² Un agente inmobiliario adquirió el edificio en 1985; lo arregló, lo remodeló y puso en venta los apartamentos. Los R. pudieron comprar el suyo. Un elevador ocupa en los rellanos el sitio de los retretes, desde entonces instalados dentro de los apartamentos, lo cual aumentó la comodidad sanitaria y permitió su participación en la evolución general del sector inmobiliario. Las estadísticas son formales: en 1975, 50% de los apartamentos de la Croix-Rousse estaban desprovistos de "sanitarios" dentro del domicilio; en el censo de 1990 ya sólo es el caso de 8.3% de los del primer distrito (1 361 apartamentos sobre 16 354) y de 5.5% en el cuarto distrito (907 sobre 16 371).

cuchar la radio, comedor, espacio para pequeños trabajos domésticos; allí se concentra todo el calor en invierno, estación durante la cual las dos recámaras se vuelven difíciles de calentar, sobre todo la de Joseph donde sucede, "en los grandes fríos", que la temperatura descienda por debajo de cero.

Maurice vive asimismo en un edificio de tejedores, en la calle Diderot. Su apartamento está en el quinto piso (que corresponde, por el número de escalones, al octavo piso de un edificio de construcción reciente). Los tejedores no se ubicaban en pisos tan altos. En aquel tiempo se trataba de pequeños apartamentos puestos sobre los desvanes o los graneros donde se hacinaban por la noche los jóvenes aprendices. El apartamento no es muy bonito, pero resulta curiosamente animado por dos series de objetos que lo invaden de una manera casi fantástica. Maurice es un coleccionista que tiene en su vida una doble pasión: la música y los modelos a escala. Su apartamento se parece a un poema de Prévert: hay un fagot, una flauta transversal, una flauta de pico, una mandolina, un violín, un metrónomo, un piano antiguo, partituras de todas clases colocadas en las esquinas (de Mozart a Tino Rossi), fotos de artistas célebres, algunos bustos (Beethoven, Mozart),¹³ y una armónica, un birimbao, una batuta de director de orquesta, etcétera, y hay centenares de pequeños automóviles, decenas de aviones, locomotoras, buques de guerra, algunos navíos antiguos, y otras cosas que se me olvidan. El piano es un puente entre dos sistemas de objetos: instrumento de música, sirve de elegante anaquelel (con un largo mantel en terciopelo descolorido) para los mejores modelos a escala. Extraño universo secretamente ordenado en el interior por una maestría excepcional de lo heteróclito, pues todo este inventario cabe en menos de veinticinco metros cuadrados. Como todos los verdaderos coleccionistas, Maurice es dueño de un arte incomparable para el orden y las jerarquías secretas, incomprensibles para el profano. Una eru-

¹³ Y los Beatles, los Rolling Stones, etc. Maurice murió en noviembre de 1987. Su familia descubrió entre sus bártulos partituras de orquesta, en ediciones de bolsillo, cuidadosamente anotadas (algunas sinfonías; los conciertos para violín de Mozart, Beethoven, el concierto para piano de Schumann, el de Chaikovsky, y hasta el de Ravel "para mano izquierda"). Tenía también discos de rock, de los que apreciaba su mensaje contestatario y pacifista. Músico ecléctico, premio de fagot en el Conservatorio de Lyon en los años sesenta, cantante con una bella voz de tenor admirada por los agrupamientos corales (laicos), Maurice era un anarquista de izquierda, cercano a las alas más radicales del PCF de la posguerra, pero sin jamás haberse "enlistado". Votaba "por la izquierda, siempre por la izquierda, lo más a la izquierda posible", y adoraba los periodos de elecciones: "habría que ir a votar todos los domingos", me comentan sus allegados que decía.

No encontré en mi investigación otro "obrero calificado" (según la terminología del INSEE) poseído de semejante pasión para toda esa gama musical. En contraste, encontré, como lo indico en el texto, muchos lectores de libros. Conviene agregar que la jubilación a los sesenta años de edad y las licencias prejubilatorias han multiplicado los aficionados al deporte y a los viajes de la "tercera edad".

dición sorprendente (sobre la historia de los transportes, los vehículos; sobre la historia de la música también) hace coherente, por sus explicaciones, el desorden aparente de los objetos.

La población del primer distrito

Entre 1962 y 1968, la población del primer distrito sufrió un envejecimiento neto, movimiento que confirma el censo de 1975 mismo si, desde entonces, se percibe un ligero rejuvenecimiento de la población local, gracias a la llegada de estudiantes o jóvenes artesanos atraídos por los bajos alquileres. En 1968, la población del distrito había disminuido en 12.3% con respecto a la de 1962, los nacimientos 5.6%, mientras que el número de personas de 65 años y más aumentaba 16.6%. Siempre en la misma fecha, mientras que el conjunto de familias de Lyon tiene en promedio 0.79 hijos menores de dieciséis años, esta cifra cae a 0.47 en el primer distrito. La investigación de Michel Bonnet muestra que el número de niños inscritos en las escuelas primarias disminuyó 30% entre 1968 y 1974. Disminución de la natalidad, envejecimiento considerable de la población, casi anormal en relación con los promedios nacionales, tales son las primeras características que pueden notarse.

Los R. habitan la manzana 13 del barrio 2 en el primer distrito (según las circunscripciones del INSEE en 1968); la calle Rivet está bordeada además por las manzanas 8 y 12. En sentido estricto, una manzana es un "espacio lleno" aislado por "el espacio vacío" del arroyo; este espacio lleno puede alcanzar una superficie considerable, como para la manzana 8, inmensa, rodeada por la calle Rivet, el paseo del Général-Giraud, las calles Philippe-Gonnard y Pierre-Dupont, la ascensión de Chartreux y la calle Ornano; esta manzana comprende una escuela, una parroquia, un conjunto de viviendas de interés social, viejos edificios, algunas casas bonitas, todo sobre una superficie que tiene casi dos kilómetros de perímetro; de esta forma, los usuarios reagrupados en una misma manzana no se conocen. El inventario debería hacerse, en la medida de lo posible, en función de las salidas en una misma calle más que por el número de habitantes de una manzana, ¡cualesquiera que sean las calles que la rodean! En el presente caso, me resulta imposible utilizar los datos de la manzana 8, pues, para que el análisis sea pertinente, habría que poder extraer a sus habitantes que residen en la calle Rivet, y contar entonces con datos inferiores al de la manzana, lo cual no proporcionan las estadísticas.

La manzana 13 (la mitad de la calle Rivet que está suspendida directamente sobre la plaza Rouville; la frontera marcada por la minúscula calle Prunelle no se tomó en cuenta) proporciona informaciones interesantes sobre la población de la calle, que puede extenderse a la parte de

la "calle Rivet" de la manzana 8. Indica un porcentaje de personas ancianas netamente superior al promedio, mientras que la manzana 12 registra una menor tensión demográfica, como lo indica el siguiente cuadro:

Población de familias ordinarias en % según su rango de edad
(INSEE, 1968)

	0-19 años	20-64	65 y +
Manzana 12	24.0	55.2	20.8
Manzana 13	16.8	57.3	25.9
Barrio núm. 2	23.8	56.7	19.4
Primer distrito	23.4	59.9	16.6
Lyon	26.7	59.7	13.8
Zonas metropolitanas de Francia	34.0	53.7	12.3

Las cifras de la manzana 13 resultan particularmente irregulares en los dos extremos del abanico de edades: esta manzana tiene el más bajo porcentaje de jóvenes (luego de la manzana 2: 15.4%; máximo: manzana 6, es decir, 47.6%), y el más alto porcentaje de personas ancianas, con la excepción de la manzana 2 (fuera del cuadro) que alcanza la cifra extraordinaria de 53.1%, pues incluye una "residencia para personas ancianas".

Este relativo envejecimiento debe leerse de una manera atenta, pues manifiesta una ambigüedad en el comportamiento social. En efecto, muchos jóvenes parten sea por razones profesionales, sea para encontrar mayores comodidades en los edificios más nuevos. Pero aún hay más: Madame Marie me decía con frecuencia que era muy difícil encontrar una vivienda disponible en el barrio, por la buena y simple razón de que *los habitantes están a gusto* y que no tienen deseo alguno de mudarse a otra parte, pese a lo vetusto de los lugares. Por una parte, aquí los alquileres son todavía asequibles; por otra, el barrio está a diez minutos a pie de la plaza Terreaux donde se encuentran numerosos servicios y donde comienza el centro de la ciudad; y por último, tiene la ventaja de ser un sitio aireado (los habitantes de la Croix-Rousse están muy orgullosos de su "aire"), pues se halla en las alturas, y disponer del encantador jardín de Chartreux que domina casi verticalmente las sinuosidades del Saona. Madame Marie por ningún motivo en el mundo querría dejar su calle, reacción esperada sin duda en una persona de edad, pero que encontré muchas veces en el caso de adultos, hombres sobre todo, aunque las mujeres son más sensibles a las incomodidades sanitarias y a las mediocres instalaciones culinarias. El envejecimiento depende menos de un abandono demográfico que del incremento de la longevidad de personas ancianas que, mientras pueden valerse por sí mismas, prefieren quedarse en sus casas en lugar de ir al hospicio o al hospital. Una encuesta intere-

EL APAGO.

sante, de marzo de 1975, mostró el alto porcentaje de habitantes instalados desde hacía veinte años o más en el primer distrito;¹⁴ planteaba la siguiente pregunta: "¿Desde hace cuánto tiempo habita usted en la Croix-Rousse?" (pregunta 18). Y estos fueron los resultados; la división de los barrios sigue la nomenclatura del INSEE; la ZAD designa el sector Tolozan-Martinière entonces amenazado con ser demolido, lo que tuvo lugar tras el ensanchamiento de la plaza Tolozan:

Número del barrio	Número de encuestados	Se rehusaron (%)	Tiempo de residencia en años				
			0-5 (%)	5-10 (%)	10-19 (%)	20 y + (%)	Siempre (%)
1	12	8.3	33.3	8.3	16.6	25.0	8.3
2	83	7.2	21.7	8.4	16.9	27.7	24.1
3	142	0.7	23.2	13.4	9.9	21.8	31.0
4	14	0.0	28.6	7.1	14.3	35.7	14.3
5	79	1.1	45.6	16.5	16.5	8.9	11.4
6	38	36.9	26.3	7.9	2.6	15.8	10.5
ZAD	117	12.8	39.3	13.7	12.0	11.1	11.1
Total	368	4.9	28.5	12.0	12.5	20.4	21.7

Estas cifras requieren algunos comentarios. Se advierte para empezar que, en el total, los porcentajes más altos (28.5 y 21.7%) se encuentran en las columnas de los extremos. Resulta sorprendente notar, siempre en este total, que las dos columnas de la derecha (residencia de una duración igual o superior a los veinte años) conciernen al 42.1% de las personas interrogadas: es el indicador de un establecimiento muy arraigado en el conjunto del primer distrito. Hecho más notable todavía: la suma de estas dos mismas columnas de la derecha en los dos barrios sobre los cuales trabajé (números 2 y 3) alcanza respectivamente 51.8% y 52.8, los resultados más altos para el grupo de barrios considerados. Nos hallamos pues ante un barrio globalmente estable en el momento de la encuesta, que justifica los altos porcentajes de personas ancianas. La prolongada práctica de la vecindad, la ósmosis social que induce desemboca en una cierta uniformización de los comportamientos; todo eso enriquece muy particularmente el sentimiento de "pertenencia". Tal vez este "ambiente" bastante típico explique el aumento espectacular de los porcentajes para los recién llegados, instalados desde 1970: este fenómeno corresponde a un nuevo periodo de interés manifestado por los jóvenes después de 1968 por los barrios populares que habían conservado un estilo y tradiciones propios.

¹⁴ Michel Bonnet (ed.), *Lyon, les pentes de la Croix-Rousse. Résultats de l'enquête, tableaux et commentaires*, UPA y UER-Sociología, Lyon. Este documento se insertó como anexo en M. Bonnet, *Étude préliminaire* (véase antes, nota 7).

El despoblamiento señalado más arriba (-16% entre 1962 y 1968) se debió sobre todo a dos factores: por un lado, la desaparición de muchos pequeños comercios a partir de los años 1960-1965 y, por otro, la falta de ocupación de apartamentos o de locales comerciales verdaderamente insalubres, sombríos y húmedos, muy numerosos en ciertos sitios. Pero luego, constatamos una cierta renovación: se han adquirido tiendas vacías para transformarlas en viviendas de jóvenes artesanos o comerciantes (impresores, libreros, etcétera) que tratan de aferrarse a las cuestras de la Croix-Rousse; en fin, la conjugación del aumento de trabajadores inmigrantes desde hace diez años, la crisis del desempleo¹⁵ y, más localmente, la demolición de una parte de la Grande-Côte, obligó a muchas familias o habitantes a hacer de necesidad virtud y a ocupar de nuevo las viviendas abandonadas durante los años precedentes. Los trabajos de renovación emprendidos de manera autoritaria tuvieron como efecto sensibilizar políticamente a los segmentos de habitantes de reciente establecimiento (estudiantes, jóvenes artesanos, militantes) al crear lugares de encuentro y discusión inéditos en la historia social del barrio, donde uno es más bien reservado. Desgraciadamente, esta gran movilización no pudo por completo oponerse a un proyecto de demolición (sobre la subida de la Grande-Côte) que afectaba las manzanas donde la proporción de inmigrantes era más grande.¹⁶

La tradición obrera de la familia¹⁷

Desde un punto de vista objetivo y subjetivo, la familia R. (que constituye, me permito recordarlo, la síntesis de numerosos testimonios) se sabe amparada por completo en una tradición cultural obrera con la que está

¹⁵ Véanse pp. 77-84 y ss., una "Nota complementaria" sobre el desempleo de los jóvenes.

¹⁶ Las estadísticas del INSEE (censo de 1968) revelan la relación entre la tasa de la gente de fuera y la tasa de demolición en el primer distrito. En efecto, la parte actualmente demolida de la pendiente de la Grande-Côte es la más alta, la que está comprendida entre la calle Neyret y la calle de Pierres-Plantées; se trata, de un extremo a otro de la Grande-Côte, de las manzanas 14 y 19 (barrio núm. 3, primer distrito, en la clasificación del INSEE, 1968), que han sido derribados por completo. Ahora bien, esas dos manzanas eran donde la proporción de extranjeros era la más alta, como lo muestra el siguiente cuadro:

	Extranjeros			
	Conjunto de la población	Conjunto	% en relación con la población	De argelinos
Total del barrio núm. 3	13 250	2 159	16	144
Total manzana 14	716	322	43	213
Total manzana 19	1 130	510	45	437

¹⁷ Una serie de artículos, aparecidos en *Le Progrès de Lyon*, del 17 al 28 de junio de 1982, que

plenamente identificada. Esto significa varias cosas: para empezar, el sentimiento de ser urbano de "generación en generación"; "desde que se tiene memoria, hay obreros entre nosotros", dice Madame Marie, lo cual es una manera de decir que no tiene relación alguna con las posibles ramas campesinas de la familia. En seguida, la noción misma de obrero no remite exclusivamente al trabajo en la fábrica, sino más bien a la idea de asalariado, cualquiera que sea el oficio ejercido. Al hojear los álbumes de fotos amarillentas, se ven surgir del pasado "obrerros" fotografiados con su cachucha y su chaleco de tela a la salida de los talleres; empleados de la ciudad (trabajador de mantenimiento de calles, conductor de tranvías); un funcionario menor de Correos, un empleado del ayuntamiento. Un tío abuelo que trabajaba en una fábrica textil, otro en un taller de fabricación de paraguas. El padre de Madame Marie era obrero joyero en una "gran firma"; trabajaba admirablemente, parece. La fotografía lo representa muy digno, el corte de cabello severo, los ojos ligeramente exorbitados por las horas de trabajo sobre las piedras o los metales preciosos. Su mujer, la madre de Marie, era pulidora de piedras en otra firma. Como lo dice Madame Marie entre risas: "¡Nosotros trabajábamos el oro o la plata, claro! ¡Pero eso de tenerlo en la casa, era otra cosa!"

Ser obrero es menos estar consagrado a una tarea específica que participar, y eso es fundamental, en una cultura popular urbana, en la que predominan valores de identificación esenciales que giran principalmente en torno de *prácticas de solidaridad*. A falta de ritos y cuentos campesinos recopilados por los folcloristas, la cultura urbana se funda en una práctica de relaciones (amistosas o familiares). Al retomar las categorías propuestas por Jacques Caroux, se puede decir que los R. y muchos de sus vecinos se inscriben en la clase de *obreros tradicionales* (cuya ideología de camaradería es el cimiento principal, que propone la solidaridad como imperativo moral) y *obreros de transición* (ya atados en la gran empresa lejana del domicilio, pero que se benefician todavía de la solidaridad por inercia sociológica del entorno cultural, cuando viven todavía en los barrios obreros tradicionales).¹⁸

Este arraigo se transparentaba de manera notable en la topografía del sistema relacional. Hay una continuidad entre la pertenencia so-

utilizan los resultados del censo de 1975 para describir los nueve distritos de la ciudad de Lyon, precisaba que el primer distrito tenía, después del noveno (barrio de Vaise: 42.3%), una de las más grandes proporciones de obreros de la aglomeración: 41.1%. El cuarto distrito (la "meseta" de la Croix-Rousse) tenía por su parte 35%. La otra colina de Lyon, Fourvière, la "colina mística" sólo tenía el 4.9%.

¹⁸ J. Caroux, *Évolution des milieux ouvriers et habitat*, Montrouge, Centro de Etnología Social, 1975. Para una presentación abreviada de esta investigación, *id.*, "Le monde ouvrier. De l'autonomie à la atomisation", en *Esprit*, mayo de 1978, pp. 25-38. También del mismo autor, *Un couple ouvrier traditionnel*, Paris, Anthropos, 1974 y *La Vie d'une famille ouvrière*, Paris, Seuil, 1972.

cial y el espacio urbano, como lo muestra la ventilación de puntos de sujeción, familiares o amistosos, de los R., distribuidos de esta manera en Lyon:

1. *La Croix-Rousse*: donde habitan Maurice, Joseph, Madame Marie, Madame Marguerite y muchos de sus amigos.
2. *Saint-Jean*: barrio de nacimiento y juventud de Madame Marie y de Amélie. Actual sitio de residencia de Amélie, la prima de Madame Marie.
3. *La Guillotière*: para amigos muy estimados de los R. En el suburbio, la familia frecuente:
 1. *Oullins*: por un hijo de Amélie.
 2. *La Duchère*: por otro hijo de Amélie.
 3. *Vénissieux*: por el tercer hijo de Amélie.
 4. *Villeurbane*: donde Jean renta un minúsculo estudio en un edificio en proceso de demolición.
 5. *Saint-Fons*: por otros amigos, y como sitio de trabajo.

Para quien conoce Lyon, cada uno de los lugares mencionados connota la pertenencia al mundo obrero (sobre todo los suburbios, con excepción, en parte, de Oullins, que comprende una zona más "residencial"). Esto es verdad todavía para el barrio de Saint-Jean, aun si ha sufrido desde entonces una importante operación de rehabilitación: queda todavía un importante número de "gente humilde" (como Amélie y Jacques), poco a poco empujados a dejar su barrio para abrir espacio a las clases más acomodadas, ávidas del barrio "típico" (fenómeno sociológico que los ingleses llaman *aburguesamiento*).¹⁹

A estos barrios cuya frecuentación es, para los R., hipermotivada por las relaciones familiares o amistosas que se inscriben, se añaden los que pudieran llamarse barrios intermedios o "barrios de paso" (como dice Madame Marie), muy frecuentados por los R. por razones que se deben a sus características externas, pero en los que su red de relaciones es nula. Se trata del centro de la ciudad,²⁰ en la parte comprendida entre la plaza de Terreaux y la plaza Bellcour, espacio urbano muy polivalente

¹⁹* Sobre el *aburguesamiento* [gentrification], véase Daniel Dhéret (ed.), *Le territoire du créateur*, Lyon, La Condition des Soies, 1992, que contiene una encuesta sobre los artistas que residen en la Croix-Rousse (donde son numerosos): muchos se han instalado precisamente entre los años 1975-1980, y han aportado al barrio una renovación intelectual y demográfica (véase mi nota complementaria "El cuestionario de la Croix-Rousse", pp. 84-91). Este libro es el resultado de un coloquio (noviembre de 1990) dentro del marco del "desarrollo social" del primer distrito. Respecto al procedimiento del "desarrollo social de los barrios" (DSQ), véase mi artículo "Radiographie des banlieues", en *Esprit*, junio de 1992. Véase también Laurence Roulleau-Berger, *La ville intervalle, jeunes entre centre et banlieue*, Paris, Méridiens Klincksieck, 1991, sobre los jóvenes artistas con dificultades de inserción en Lyon, de los cuales algunos residen en la Croix-Rousse.

²⁰* Véase Catherine Foret y Pascal Bavoux, *En passant par le centre... La rue de la République à Lyon. Anthropologie d'un espace public*, Lyon, Trajectoires, 1990. Curiosamente, en este estudio, no hay una sola referencia a mi análisis, mientras que los territorios de la encuesta son vecinos.

puesto que allí se concentran la mayor parte de los cines (calle de la República), grandes tiendas (plaza de Cordeliers, calle Grenette, calle Édouard-Herriot), y los principales edificios públicos.

Quedan, en fin, muchos barrios excluidos. Unos de una manera indiferente: están demasiado lejos, uno no conoce a nadie ahí; nunca hay una razón para ir. Se habla entonces de los "preciosas heredades del octavo o el tercer distrito", "allá hacia Montchat", "después de Grange-Blanche, hacia Vinatiers", expresiones todas que insisten sobre los límites territoriales inaccesibles, las extremidades, los confines... Otros barrios quedan excluidos por razones explicables: los barrios llamados "burgueses", "acomodados", los barrios "bien", en los que los R. se presentan rara vez salvo que tengan que tomar los grandes ejes que los atraviesan, la "Península" por ejemplo, donde se encuentra el célebre barrio de Ainay (sólo la calle Victor-Hugo, muy transitada y convertida en calle peatonal, tiene gracia a los ojos de los R.) o bien el barrio de Brotteaux, en su lado *chic*, el que bordea el parque de la Tête d'Or (aunque el parque mismo, uno de los más bellos de Europa, tiene el particular aprecio de los lioneses que gustan de pasearse allí).

El sistema de relaciones humanas induce una práctica selectiva del espacio urbano; divide porciones de territorio cuya selección es significante, tiene valor de oposición tanto desde el punto de vista cultural como político (en el muy difuso sentido de esta palabra).²¹ La pertenencia a un barrio, cuando se corrobora por medio de la pertenencia a un medio social específico, se vuelve una marca que refuerza el proceso de identificación de un grupo determinado. En el nivel de la representación, "ser de la Croix-Rousse" excluye la posibilidad de ser de Brotteaux o de la Península, de la misma manera que ser obrero, hijo de obrero, etcétera, excluye de pertenecer a otras clases sociales que pueblan los barrios distinguidos. Y al contrario, esta fórmula integra lo que la expresa en un

²¹ Proceso de segregación particularmente sensible en Lyon, a causa de la configuración escabrosa de esta localidad urbana (colinas, el Ródano, el Saona). Véase V.-H. Debidour y M. Lafferrère, *op. cit.*, pp. 18-9: "Detrás de las estaciones de la Part-Dieu y de Brotteaux, sobre la vía férrea de Ginebra, los barrios de La Villette, de Montplaisir, de États-Unis, la comuna de Villeurbanne tienen un acceso tan difícil a los múltiples recursos del centro de la ciudad, que la vida se organiza alrededor de centros secundarios particularmente activos, donde fórmulas nuevas han podido experimentarse con éxito. El teatro de la ciudad en Villeurbanne, el centro cultural del octavo distrito, las tiendas de autoservicio del barrio Jean-Mermoz... El suburbio mismo ha proliferado en torno de los núcleos independientes. Las industrias que han transformado estas antiguas comunas rurales buscaban sitios apartados de la aglomeración lionesa propiamente dicha, sea para utilizar vastos terrenos (materiales para vías férreas en Oullins, construcción de automóviles en Vénissieux, textiles en Saint-Priest), sea para reducir ciertos daños al medio ambiente (seda artificial en Décines, química en Saint-Fons y en Neuville-sur-Saône). Grandes fábricas y ciudades obreras han impulsado así en diferentes épocas composiciones urbanas más o menos atrayentes, pero separadas por completo de Lyon. Hoy, los vacíos se llenan entre la ciudad y su suburbio..."

proceso de reconocimiento que muestra que el sistema territorial es correlativo del sistema relacional. Este proceso autoriza la apropiación del espacio urbano como el lugar donde se reúnen sin cesar la pertenencia social y las redes de itinerarios urbanos encargados de expresarla. Uno se sabe "obrero de padre a hijo", primo de obreros, habitante de un barrio de obreros, que tiene amigos obreros, y que está bien insertado en este tejido social al que corresponde el tejido urbano específico del que el barrio de la Croix-Rousse es uno de los eslabones más importantes.

Las relaciones familiares en el terreno

Aquí está esbozado a grandes rasgos la tela de fondo sobre la que se destaca la vida cotidiana de la familia R. Ahora quedan por abordar los tipos de relaciones que cada miembro de esta familia mantiene con los demás, a fin de ver si las combinaciones relacionales resultan pertinentes para el análisis de la práctica del barrio.

El factor de proximidad para empezar: resulta fundamental, pues favorece la frecuencia de las visitas, las entrevistas y, sobre todo, las comidas de la familia. Ahora bien, en el caso de la familia R. en el momento de la investigación, Madame Marie y Joseph viven en el mismo apartamento, Maurice no habita demasiado lejos; sólo Jean se aloja en el otro extremo de Lyon pero, en cambio, trabaja al lado, plaza Sathonay. La proximidad en el espacio urbano es un factor decisivo para el funcionamiento de las relaciones familiares. La calle Rivet, la calle Diderot y la plaza Sathonay forman un triángulo más o menos equilátero: de todos modos, la distancia entre dos de estos puntos no rebasa los diez minutos a pie. Gracias a un pequeño ajuste de tiempo (Maurice se desvía un poco al volver de su trabajo, antes de entrar a su casa; lo mismo Jean, aunque habita mucho más lejos), no es difícil reunirse en casa de Madame Marie para la comida de la tarde, si se parte del principio de que es, en todo caso, más agradable comer reunidos y no uno solo en casa.

La segunda razón es más sutil. Podría llamársela la fuerza inercial de la costumbre: lenta inscripción en los anales de una familia que, sin razón perentoria, mediante la sola fuerza del tiempo, institucionaliza en silencio (sin que se tenga conciencia en momento alguno del salto de un sistema a otro: hay hasta olvido de este paso) lo que, antes, sólo se vivía como excepción. El jueves, por ejemplo, que era "el día de Maurice", produjo su propia generalización: poco a poco se convirtió en todos los días hábiles de la semana, por medio de la expansión de la costumbre sistemática que lo fundaba. La fuerza inercial de la costumbre es pues el proceso según el cual un hecho particular, por su especificidad, se convierte en un "modelo" que se generaliza en las prácticas del mismo orden.

El proceso del reconocimiento de la vida cotidiana

La vida cotidiana

La proximidad

La inercia

Esto introduce en este punto un problema subsidiario: en el antiguo sistema, una diferencia cualitativa oponía entre sí los días hábiles; el jueves era un poco más "festivo" que los otros días. A partir de la generalización del proceso, la costumbre allanó toda diferencia cualitativa. El grupo familiar ahora busca por tanto volver a encuadrar la ruptura en el *continuum* semanal. Esta intención se remite a la noche del viernes que se convierte en la noche libre cuando cada quien puede divertirse como le plazca, y encontrar en otra parte posibilidades "festivas": los hombres salen cada uno por su lado, y Madame Marie se queda sola "para respirar un poco". El peso de la costumbre, finalmente experimentado como una introversión excesiva, se transformó en una extroversión: el grupo se autodisuelve por una noche a fin de poner en práctica nuevamente una ruptura cualitativa en la organización de la semana. Esta pequeña revolución se prolonga hasta ahora en el fin de semana: en lo sucesivo cada quien se siente más libre para participar o no en las comidas familiares, a excepción de una prioridad mantenida siempre en favor de la familia para desayunar el domingo.

Se puede trazar un cuadro de la participación semanal de cada uno en las comidas de Madame Marie, polo de atracción de la familia R. Esta tiene sobre todo un valor de "modelo metodológico"; los resultados están considerablemente simplificados y presentan sólo la síntesis de múltiples experiencias y observaciones. Sólo cuenta el análisis del principio según el cual hay por lo general una relación entre un dispositivo familiar (parejas, generaciones, hermandades) y su proyección sobre el terreno social del barrio. En el cuadro sintetizado, me refiero respectivamente a Maurice, Joseph y Jean por las abreviaturas Mau, Jo y Jn.

	Mediodía	Noche
Lu.	Madame Marie + Jn	Madame Marie + Jo + Mau
Ma.	Madame Marie + Jn	Madame Marie + Jo + Mau + Jn.
Miér.	Madame Marie + Jn	Madame Marie + Jo + Mau
Jue	Madame Marie + Jn	Madame Marie + Jo + Mau + Jn
Vier.	Madame Marie + Jn	Madame Marie
Sáb.	Madame Marie + Jo ± Mau ± Jn	Madame Marie + Jo ± Mau ± Jn
Dom.	Madame Marie + Jo + Mau ± Jn	Madame Marie + Jo + Mau ± Jn

Este esquema traduce la lógica de las relaciones intrafamiliares (que sólo tienen lugar entre los cuatro términos del grupo de referencia) internas (cuando se desarrollan en el interior del apartamento). Presentan una coherencia bastante firme, regular, "engrasada", que da conocimiento de las necesidades de los días hábiles y de la "gratuidad" (la independencia, la diversificación de las posibilidades festivas) propia de los días de asueto. Sin embargo, este sistema no se encuentra replegado so-

bre sí mismo; integra otras relaciones extrafamiliares (primos o amistades) que se le integran. Entonces las "recepciones" tienen lugar de preferencia el sábado y el domingo al mediodía, más que en la noche; entre semana, son casi inexistentes.

Esta distribución de los días de recepción es tradicional: las tardes del sábado o del domingo son en general, en la Croix-Rousse, un momento muy favorable para las invitaciones. La observación y la experiencia muestran que la tarde se divide más o menos con claridad en dos momentos que tienen valor de oposición. Está para empezar "el café" que comienza hacia las cuatro de la tarde para terminar hacia las cinco y media; uno se reúne entonces "en la casa" para tomar café y consumir pastelillos. Este primer momento de la tarde está todavía dentro de la continuidad del almuerzo.

Cuando la invitación tiene lugar después de las cinco, su contenido y su estilo cambian por completo; una regla gastronómica está en el origen, creo, de esta distinción: se parte del principio de que a esta hora la digestión ya terminó y que tomar café es nocivo porque impide el sueño. A la ceremonia del "café" sigue entonces lo que a menudo he oído mencionar como "degustación del aperitivo" o más familiarmente, con una palabra lionesa, como *mâchon* (botana). Se bebe vino, cerveza y refresco para acompañar carnes frías, quesos y/o pastelillos. Este segundo momento está netamente orientado hacia la cena;²² a menudo ligera las noches de recepción, esta botana permite esperar sin impaciencia. El final de la tarde está dedicado por completo al aperitivo, mientras que la primera parte es conclusiva. Todo esto permite trazar el siguiente esquema:

Mediodía	Tarde	Noche
13 horas	16:00-17:30 hrs.	17:00-18:30 hrs.
almuerzo	"el café" con:	la "degustación del aperitivo"
(comida completa)	• café	la "botana" con:
	• pastelillos	• vino, cerveza, refrescos
		• carnes frías
		• quesos
		• pastelillos
		cena
		(comida completa)

¿Qué sucede ahora cuando al menos dos miembros de la familia R. salen juntos a la ciudad? ¿Podemos observar un significado en este régimen de salidas, sea desde el punto de vista de las relaciones intrafamiliares, sea desde el punto de vista de la práctica del espacio urbano? ¿Existe una relación entre la organización de estas relaciones y su proyec-

²² Habría que decir *souper* [cenar]: en el habla popular de la región lionesa, el "almuerzo" corresponde al desayuno, la "comida" al almuerzo del mediodía, y *souper* a la cena de la noche.

ción sobre el terreno? Luego de una prolongada observación, se llega a los siguientes resultados: como las recepciones en la casa, estas salidas intrafamiliares tienen lugar casi exclusivamente el sábado y el domingo. Luego, la suma de las ocasiones que la suscitan se reduce a los siguientes casos: comida en el restaurante, compras, entretenimiento, mercado. Y así se obtiene el siguiente cuadro:

	Restaurante	Compras	Entretenimiento
<i>Sábado</i>			
mañana			
mediodía			
tarde		• M. Marie + Jo + Jn • M. Marie + Jn	• M. Marie + Jo + Jn • Mau + Jn
cena			
velada			
<i>Domingo</i>			
mañana		Jo (mercado)	
mediodía	• M. Marie + Jo + Mau + Jn • M. Marie + Jo		
tarde			• M. Marie + Jo + Mau + Jn • M. Marie + Jo + Jn • Mau + Jn
cena	• M. Marie + Jo + Mau + Jn • M. Marie + Jo		
velada			

De esta forma Maurice nunca sale solo con su madre ni con su hermano Joseph. Es rarísimo que salga con dos personas de la familia. En cambio, cada vez que va, está su hijo Jean. En consecuencia, el trío (Madame Marie + Joseph + Jean) puede implicar a Mauricio: dicho de otra forma, "puede ser que Mauricio salga con Joseph y su madre, puesto que está Jean". Inversamente, el dúo (Madame Marie + Joseph) implica necesariamente la ausencia de Maurice: "Maurice nunca sale —o casi

nunca— con Joseph y/o su madre cuando Jean no está". Jean está pues en una posición de mediador entre Maurice y el resto de la familia; hace posible una relación de salida que, sin él, no existiría. En sus salidas intrafamiliares, los miembros de la familia R. se distribuyen según cuatro casos de combinaciones.

1. Madame Marie + Joseph
2. Madame Marie + Joseph + Jean
3. Madame Marie + Joseph + Maurice + Jean
4. Maurice + Jean

Las razones psicológicas o afectivas de esta configuración de relaciones no forman parte de nuestro propósito. Basta mostrar que la distribución de relaciones intrafamiliares no es exactamente la misma según se esté en el interior del apartamento o fuera de él. El fenómeno de la *salida* redistribuye el dispositivo familiar al mantener ciertos rasgos distintivos: así Maurice no come solo con su madre, en casa de ella, ni sale nunca solo con ella.

Desde el punto de vista que nos interesa, estas observaciones se encaminan hacia algo muy significativo. A cada fórmula relacional corresponde una proyección topográfica y las trayectorias no son las mismas; de esta forma, la incompatibilidad de ciertas combinaciones es menos una resultante de conflictos psicológicos que la imposibilidad, para estas, de encontrarse simultáneamente en el mismo terreno. Al llevar el razonamiento más lejos, podría decirse que la coexistencia es imposible precisamente porque los términos de estas combinaciones no han encontrado un terreno común donde reconocerse en el barrio (mientras que eso es posible en la casa). Veamos, por ejemplo, en el cuadro, que Joseph va con regularidad al mercado el domingo por la mañana, y que va solo (gestión que he integrado en las "salidas intrafamiliares", pues se trata de una actividad explícitamente al servicio de la familia). Con ocasión de esta ida al mercado, visita sistemáticamente un café donde se reúne con sus amigos (luego volveré sobre esta secuencia). O sea que ¿sólo él tiene el derecho de ir a este café? Sí y no. No, porque Jean o Maurice pueden muy bien acudir en cualquier momento de la semana; no es por tanto un territorio "secreto", reservado al uso exclusivo de Joseph. Sí, sin embargo, pues nadie de la familia tendría la idea (salvo excepciones previstas) de acudir el domingo por la mañana. La secuencia "Joseph en el mercado" excluye, en ese momento y en ese lugar, cualquier otra combinación intrafamiliar, pues semejante cosa sería sentida como una perturbación en el sistema de relaciones: no se mezclan de cualquier manera las relaciones familiares y las relaciones amistosas del café.²³

²³ Sobre todo esto, véase el Cap. VI, pp. 110 y ss.

LA PASADORA
TUPA GAFAS BYP

EL PASADORA
SECRETO

Otros ejemplos: dije que Jean cenaba en casa de su abuela los martes y los jueves. Antes que Jean regrese a su casa en el otro extremo de la ciudad, su padre lo acompaña un momento en el café de la calle Terme, muy cerca, donde ambos toman una cerveza antes de separarse. Madame Marie y Joseph tienen igualmente la costumbre de detenerse en este café, sea solos, sea incluso con Jean y con Maurice. Pero nunca van la noche del martes ni del jueves; el café es entonces el lugar privilegiado, íntimo, de un encuentro entre padre e hijo en el cual, de una u otra manera, no sería conveniente inmiscuirse.

Allí no hay cálculo explícito alguno, conciencia elaborada de situaciones, estrategias complejas de precedencia. La territorialización del espacio público es infinitamente más sabia todavía, tejida en las necesidades históricas y radicalizada en el proceso de reconocimiento. Se trata de una diversificación práctica (diría "práxica", en la medida en que está sujeta a los modos concretos de la socialización) que pretende exhumar (en el sentido original de "desenterrar") lugares propios, y propios solamente en tal o cual tipo de relación. Bajo estos haces de costumbres banales, no es la apariencia rutinaria lo que hay que enfocar, no es el paso apacible de los días que siguen a los días en el transcurso de las semanas, los meses, los años; es el ritmo producido en el tiempo por esta familia, y mediante el cual esta familia ejerce su singularidad. La exterioridad (en este caso, el barrio) se interiorizó, y de pronto el interior se exteriorizó en este espacio que se reapropió, pues se convirtió en una exclusividad, es decir, en algo que cobra sentido por oposición. Las leyes de oposición significantes atraviesan la familia R., pues autorizan a cada uno de sus miembros a articularse en el entorno socialmente estructurado que constituye el barrio.

Nota complementaria: desempleo de jóvenes de 15 a 24 años*

En 1975 había tomado algunas notas sobre el desempleo, en particular el de los jóvenes, sin trabajarlas, pues no encajaban directamente, me parecía, en la investigación. Los acontecimientos decidieron otra cosa a este respecto. Al releer esas notas, al complementarlas con lo que se sabe ahora, constato al ver hacia atrás que a partir de 1975-1978, duración de la investigación sobre el terreno y de su redacción, el desempleo de los jóvenes, sobre todo el de los jóvenes con poca o nula calificación, se vuelve preocupante y se impone como un dato nuevo de la realidad social. Resulta útil pues analizar la situación, con los datos del INSEE, sobre todo el notable *Annuaire rétrospectif de la France, 1948-1988*, París, Institut national de la statistique et des études économiques, 1990 (658 pp.); sobre el em-

* Texto agregado a esta edición.

pleo y el desempleo, véase pp. 50 y ss., cuadros 8, 9, 27 a 30, y 35. Para los años ulteriores, véase el *Annuaire statistique de la France, 1991-1992*, París, INSEE, 1992 (824 páginas + índice), pp. 102 a 104.

1. En 1955, cuando los jóvenes que interrogué en 1975 nacían o estaban en la guardería, Francia contaba en total "sólo" 317 mil desempleados, o sea 1.7% de la población económicamente activa, que eran 19 millones (la proporción más baja de desempleados se registró en 1957: 1.0%, es decir menos de 200 mil desempleados). En 1968, año todavía fresco en todas las memorias, se contaban 584 mil desempleados: 2.8% de la población económicamente activa (20 millones), de los cuales 251 mil desempleados ya eran de entre 15 y 24 años, o sea 5.2% de la población económicamente activa de la misma edad (había por tanto 4.5 millones de "jóvenes activos" ese año); pero, proporcionalmente, 42.9% del total de desempleados, casi uno de cada dos.

2. A partir de 1975, el porcentaje de jóvenes desempleados entre la población económicamente activa de 15 a 24 años aumenta un poco más rápido que el del total de los desempleados: frisa y luego rebasa la barrera del 10%. El cuadro que sigue presenta la marcha de la situación de 1974 a 1988.

Cuadro 1
Evolución de los jóvenes desempleados de 15 a 24 años en relación con el total de desempleados, en unidades y porcentajes

	Número de jóvenes desempleados (unidades)	% de jóvenes desempleados/ jóvenes económ. activos	Total de desempleados (unidades)	% total de desempleados/ económ. activos	% jóvenes desempleados/ total de desempleados
1974	414 000	8.5	848 000	3.8	48.8
1975	505 000	10.6	1 081 000	4.8	46.7
1976	517 000	10.9	1 100 000	4.9	47.0
1977	542 000	11.4	1 210 000	5.2	44.8
1978	617 000	13.2	1 360 000	5.9	45.4
1979	684 000	14.8	1 500 000	6.4	45.6
1980	744 000	16.5	1 650 000	7.0	45.1
1981	887 000	19.3	1 970 000	8.3	45.0
1982	898 000	19.6	2 010 000	8.5	44.7
1983	984 000	22.2	2 200 000	9.3	44.7
1984	1 120 000	25.3	2 540 000	10.6	44.1
1985	999 000	22.9	2 530 000	10.6	39.5
1986	955 000	22.5	2 620 000	10.9	36.4
1987	869 000	21.6	2 560 000	10.6	33.9
1988	793 000	20.9	2 530 000	10.4	31.3

[Observaciones sobre el cuadro 1:

- año 1975: el total de desempleados rebasa el millón;
- años 1974-1981: bajo el septenio de Valéry Giscard d'Estaing, el número total de desempleados se ha multiplicado por 2.4;
- año 1982: el total de desempleados rebasa los dos millones;
- año 1984, y solamente este año, se rebasa el millón de jóvenes desempleados. De cada cuatro jóvenes económicamente activos de 15 a 24 años de edad, uno está desempleado].

Entre 1974 (8.5%) y 1984 (25.3%), la proporción de jóvenes desempleados se ha más que triplicado, y su valor absoluto se ha multiplicado por 2.7. En números redondos, se cuenta un joven desempleado de cada veinte jóvenes económicamente activos hasta 1970, uno de cada diez en 1975, uno de cada cinco de 1980 a 1982, uno de cada cuatro en 1984, luego otra vez uno de cada cinco en 1987.

El retroceso relativo de los desempleados de 15 a 24 años, registrado después del negro año de 1984, se explica por una parte en razón de las numerosas medidas de inserción, social y profesional, aplicadas por los poderes públicos (obras de utilidad colectiva —las célebres "TUC"—, delegaciones locales, contratos en régimen solidario, reactivación de la capacitación, reducción del costo salarial de los jóvenes y del primer empleo, aplicación del salario mínimo de inserción, el "RMI" o *Révenu minimum d'insertion*, a fines de 1988, aunque esta medida se aplica sólo a partir de los 25 años), y por otra parte debido al aumento de la duración media de escolarización y de estudios superiores. No obstante, como lo muestra el cuadro 2, la proporción de jóvenes desempleados de 15 a 24 años queda, en 1991, dos veces más arriba que la media nacional (19.1 contra 9.3%).

Cuadro 2

Síntesis de la tasa de desempleo según la Organización Internacional del Trabajo (OIT) agrupados por género y edad (edad cumplida al 31 de diciembre) (en %)

Desempleados	1954	1962	1975	1977	1980	1984	1985	1988	1990	1991
Conjunto de										
15 años y más	1.6	2.0	4.8	5.2	7.0	10.6	10.6	10.4	8.9	9.3
De entre 15 y 24	/	/	10.6	11.4	16.5	25.3	22.9	20.9	18.0	19.1

Fuentes: *Annuaire rétrospectif*, Cuadro 28, p. 71 para 1954-1988, y *Annuaire statistique* 1991-1992.

3. De 1954 a 1955, como lo muestra el cuadro 3, para el "total de 15 a 24 años", que es la síntesis de los porcentajes de jóvenes económicamente activos de estas edades, muchachos (H) y muchachas (M) mezclados, la tasa de actividad económica de 15 a 24 años es muy elevada, 62.9%: dos jóvenes de cada cuatro "trabajan", como se decía entonces. El detalle muestra ser el caso de tres muchachos de cada cuatro (75%, del cual 60% es de 15 a 19 años y 91% es de 20 a 24 años) y una muchacha de cada dos (50%, del cual 43% es de 15 a 19 años y 57% de 20 a 24). Luego esta tasa sintética no deja de disminuir con 58.6% en 1962, para irse por debajo de la barrera de 50% en 1975: 49.7%; luego 49.5% en 1977, 48.0% en 1980 (estos tres años son contemporáneos de mi investigación), 44.1% en 1985, 39.5% en 1988, 36.3% en 1990; finalmente, 33.8% en 1991, o sea un joven económicamente "activo" de 15 a 24 años, muchacho o muchacha, de cada tres. Entre 1954 y 1991, la tasa de actividad económica de los jóvenes, muchachos y muchachas de 15 a 24 años, casi estuvo dividida entre dos. El retroceso más espectacular se refiere a la tasa de actividad de los más jóvenes de 15 a 19 años, dividida entre cinco para los muchachos (60% en 1954, 12% en 1991), entre seis para las muchachas (de 43 a 7%).

Además, en el periodo 1950-1970, la tasa de actividad económica de los jóvenes es netamente superior a la media nacional (62.9% en 1954 contra 60.4%; 58.6% en 1962 contra 57.5%), para pasar por debajo de esta media a principios de los años 70 (49.7 en 1975 contra 55.4%) y disminuir hasta los valores próximos de 33% en 1991 (media nacional: 54.9%).

Cuadro 3

Tasa de jóvenes económicamente activos según los censos respectivos, por género y edad en múltiplos de 5 años, observados en marzo (edad cumplida en el curso del año) (en %)

	1954	1962	1975	1977	1980	1985	1988	1990	1991
HOMBRES	82.5	78.8	71.0	70.3	69.7	66.7	64.8	64.0	63.8
de 15-19 años	60.2	49.2	29.1	27.6	26.2	19.5	15.0	14.5	12.3
y de 20-24 años	91.0	88.1	81.5	81.2	80.4	78.2	71.2	65.1	62.0
MUJERES	38.3	36.3	39.2	40.6	41.8	43.5	44.3	45.8	46.0
de 15-19 años	43.2	35.5	21.7	21.1	18.3	13.4	10.7	8.1	6.8
y de 20-24 años	57.1	61.5	66.3	68.2	67.2	65.5	61.2	57.4	54.0
TOTAL H + M	62.9	58.6	49.7	49.5	48.0	44.1	39.5	36.3	33.8
15-24 años									
TOTAL H + M	60.4	57.5	55.1	55.4	55.7	55.1	55.1	54.9	54.9

Fuentes: *Annuaire rétrospectif*, Cuadro 9, p. 56 para 1958-1988, y *Annuaire statistique* 1991-1992.

4. La región Ródano-Alpes siguió la misma evolución durante el mismo periodo, en general con uno o dos puntos de mejoría respecto a la media nacional: un poco más de económicamente activos, un poco menos de desempleados (por ejemplo: 3.5% de desempleados contra 4.8% de la media nacional en 1975, 8% contra 9% en 1982).

Gracias a los documentos por Regiones, Departamentos y Comunas del INSEE (censo de marzo de 1990), pude preparar el cuadro de porcentajes de la población económicamente activa, con respecto a los desempleados, que va de lo más general a lo más particular: Francia metropolitana (F), región Ródano-Alpes (RA), departamento del Ródano (R), Unidad Urbana de Lyon (UUL, que reúne 63 comunas en la courly, Comunidad Urbana de Lyon), Lyon (Ly), distritos primero (1°) y cuarto (4°) que representan el territorio de la Croix-Rousse (Lyon comprende nueve distritos en total). Conservé las clasificaciones que se refieren a los jóvenes de 15-19, 20-24 y 25-29 años a fin de completar los datos de los cuadros y comentarios precedentes.

Al sumar los resultados de las cinco columnas de la derecha (de R al 4° distrito), se comprueba que la tasa de actividad es en promedio superior en dos puntos a la media nacional (un promedio de 57% contra 55%), salvo en el cuarto distrito. Y que la tasa de desempleo es inferior en punto y medio a la media nacional (un promedio de 9.5% contra 11%), salvo en el primer distrito donde es ligeramente superior. La parte de los jóvenes económicamente activos es con toda claridad más débil en la ciudad de Lyon y en los dos distritos que en la Francia metropolitana, lo mismo que para la parte de jóvenes desempleados (aunque, en estos dos distritos, no sea significativo para los jóvenes de 15-19 años, debido a la debilidad del muestreo: 22 sujetos). En el primer caso (actividad), se obtiene en promedio 9% de activos de 15-19 años contra 11.8% de la media nacional, y un promedio de 50% de activos de 20-24 años contra 63.7%. En el segundo caso (desempleo), se comprueba que la preparación de jóvenes desempleados de 20-24 años, de 15% en promedio para Lyon y sus dos distritos, es también netamente inferior a la media nacional de 20.3%. Se atestigua un caso análogo para aquellos con edades de entre 25 y 29 años (alrededor de 11% contra 13.5%).

Cuadro 4

Tasa de población económicamente activa, con respecto a la tasa de desempleo, según el Censo Nacional de 1990, para la Francia metropolitana, la región Ródano-Alpes, el Departamento del Ródano, la Unidad Urbana de Lyon, la ciudad de Lyon y sus distritos primero y cuarto.
(La Croix-Rousse)
(en %)

	F	RA	R	UUL	Ly	1°	4°
% de activos	55.1	56.6	57.8	57.6	55.5	56.7	54.9
de 15-19 años	11.8	10.2	10.5	9.6	9.2	8.5	8.5
y de 20-24 años	63.7	64.0	58.6	55.9	47.8	44.8	55.0
y de 25-29 años	86.7	87.6	87.1	86.7	86.4	85.7	89.7
% de desempleados	11.1	9.1	8.7	9.5	9.2	11.4	7.9
de 15-19 años	21.8	17.1	17.3	20.2	19.4	16.3*	14.4*
y 20-24 años	20.3	16.3	15.1	16.6	14.5	17.2	15.2
y 25-29 años	13.5	11.4	10.6	11.2	10.0	12.4	9.7

* 22 sujetos en ambos casos.

5. Estos resultados, más que positivos respecto a las medias nacionales, no aligeran en nada el peso del "destino sociológico" (fórmula de Pierre Bourdieu) que representa el desempleo en el largo plazo. Un joven (un muchacho, pero más aún una muchacha) con dificultades de empleo en Lyon al momento de mi investigación en 1975 tiene grandes posibilidades de formar parte ahora del batallón de desempleados de largo plazo, o de beneficiarse, si pudiera decirse, del "salario mínimo de inserción" previsto por la ley de octubre de 1988 (*Révenu minimum d'insertion, RMI*), de 2 200 francos mensuales en promedio. Véase Pierre Vanlerenberghe (ed.), *RMI, le pari de l'insertion* (informe de la Comisión Nacional de Evaluación del Salario Mínimo de Inserción), París, La Documentation Française, 1992, 2 t. Para una presentación sumaria, véanse la entrevista con P. Vanlerenberghe, en *Actualités sociales hebdomadaires*, núm. 1777, 20 de marzo de 1992; y *Économie et statistique*, núm. 252, marzo de 1992.

Este joven tiene menos posibilidades de haber encontrado trabajo, y sobre todo empleo estable, si tiene poca preparación, carece de título o cuenta con escasa calificación profesional. "Víctima" de la exclusión social —fórmula hoy en día utilizada para describir la marginación de las estructuras del empleo y, más generalmente, de toda forma reconocida de trabajo—, también habrá sido víctima de la ideología antiescolar, opuesta a las calificaciones y a los títulos que representa la vergonzosa "integración al sistema", ideología nacida de los acontecimientos de mayo de

1968, elaborada teóricamente por intelectuales con grandes títulos académicos, todavía muy activa alrededor de 1975, cuando era de buen gusto "salirse de la escuela o de la facultad". Esta utopía por desgracia operó contra el empleo en relación con las realidades socioprofesionales de la época, bastante más severas de lo que sospechaba su "largo cortejo de discursos inmóviles" (Roland Barthes).

Nota complementaria: el interrogatorio de la Croix-Rousse²⁴

Lo que escribí en torno al barrio urbano "en general" ha resistido mejor el paso del tiempo que los capítulos sobre la Croix-Rousse, fechados desde el punto de vista demográfico. Utilicé los datos de los censos de 1962 a 1975. Sin embargo, ya se presentaba el rejuvenecimiento de la población, lo mismo que las primicias de la implantación, luego comprobada, de actividades y servicios orientados hacia las artes y la cultura (sobre el "aburguesamiento", véase p. 376, nota 19), tendencia verificada en un lugar reconocido de atracción, restauración y espectáculo vivo.

1. En un primer momento, la Croix-Rousse (primer distrito) se vacía y envejece. Los censos de 1962, 1968, 1975 y 1982 registran una disminución constante del número de habitantes: 47 000 en 1962; 41 200 en 1968 (menos 12.3% desde 1962); 31 200 en 1975 (menos 24.3%); 25 600 en 1982, el primer distrito perdió 21 400 habitantes: 45.5% de su población. Disminución de la natalidad, envejecimiento y hemorragia demográfica eran los criterios "propios" de la Croix-Rousse. Hay que esperar al censo de marzo de 1990 para ver un ligero repunte: 26 592 habitantes, o sea 3.9% más que en 1982.

Estas anomalías demográficas sólo tenían aspectos negativos. El vecino de la Croix-Rousse permanecía, y permanece, muy ligado a su barrio; tiene por tanto tendencia a envejecer en el sitio, si me atrevo a decirlo, pese a la incomodidad desde hace mucho tiempo legendaria del hábitat (véanse pp. 60-4, "La población del primer distrito", sobre la encuesta hecha en marzo de 1975). Tres valores explicaban este arraigo:

- "este barrio no es caro". En 1975, se rentaban apartamentos de tres o cuatro piezas por menos de 500 francos *por trimestre* (unos 1 600 francos de ahora);

- "es un barrio agradable"; se pondera el mérito de su calma y su "buen aire", su mercado, sus jardines, los árboles del bulevar. Estas cualidades no escaparon a la atención de los agentes inmobiliarios que no han

* Texto agregado a esta edición.

²⁴* Este anexo es la nueva versión, completamente refundida, de mi capítulo con el mismo título en Daniel Dhéret (ed.), *Le territoire du créateur*, Lyon, *La Condition des soies*, 1992, pp. 16-23.

dejado de hacer de la meseta, en las fronteras del primero y del cuarto distrito, un nuevo barrio residencial;

- está cerca del *centro de la ciudad* que contiene en parte (el primer distrito se extiende hasta la iglesia de Saint-Nizier; la Alcaldía, en la plaza Terreaux, está dentro de su territorio) y al cual está adecuadamente comunicado por medio de transportes comunes. Ahora bien, el "centro" de las ciudades es *siempre* más atractivo que las periferias. ¿Por qué "perderse" en los suburbios cuando uno se beneficia al mismo tiempo de las ventajas de la calma y la proximidad del centro?

2. A partir de 1975, la llegada de "jóvenes" (más bien de 20 a 25 años) compensa el envejecimiento. Estudiantes, artesanos, artistas son llamados por los alquileres atractivos de los apartamentos, comercios, talleres. Este rejuvenecimiento atacó la colina del este por el "lado del Ródano", y alcanzó las calles y plazas entre la cuesta de Saint-Sébastien y la cuesta de la Grande Côte (o Grand'Côte). El otro lado, el oeste, arriba de la plaza Rouville, a plomo sobre el Saona, se resistía a los intrusos con una media de edad elevada. Al pasar el tiempo, el avance de la juventud de este a oeste atraviesa la Grand'Côte, se asienta cinco o seis años sobre la cuesta de Carmélites, que digamos corre de manera paralela, luego la desborda para alcanzar finalmente la calle Rivet y las calles aledañas.

3. El censo de 1990 precisa la estructura demográfica de este rejuvenecimiento. Pude preparar, gracias a los datos del INSEE, el cuadro de porcentajes de la población por "grandes grupos de edad", del más general al más particular: Francia metropolitana (F), región Ródano-Alpes (RA), departamento del Ródano (R), Unidad Urbana de Lyon (UUL), Lyon (Ly), distritos primero (1°) y cuarto (4°) para la Croix-Rousse. Añadí las clasificaciones de 15-19, 20-24 y 25-29 años para completar, y afinar, la demografía de los jóvenes.

Cuadro 1

Distribución a través de grandes grupos de edad de la población en la Francia metropolitana, la región Ródano-Alpes, el departamento del Ródano, la Unidad Urbana de Lyon, la ciudad de Lyon y sus distritos primero y cuarto. (La Croix-Rousse)

	F	RA	R	UUL	Ly	1°	4°
población*	56.4 m	5.35 m	1.5 m	1.215 m	422 444	26 592	30 552
0-19 años**	26.5	27.0	26.6	26.1	21.4	21.0	202
20-39 años	30.3	30.4	31.8	32.5	34.8	9.1	31.9
40-59 años	23.3	23.9	23.9	24.0	22.3	20.1	22.9
60-74 años	12.8	12.1	11.5	11.4	13.0	10.8	14.4
75 años y +	7.1	6.9	6.2	6.0	6.5	8.9	10.2

* Población en millones (m), luego en miles.

** Grandes grupos de edad en porcentajes.

El cuadro 1 muestra que en Lyon y en la Croix-Rousse (Ly, 1° y 4°) la proporción de 0-19 años es netamente inferior a la media nacional, 21% contra 26.5%; por tanto: hay un déficit de niños y adolescentes. En cambio se constata una gran proporción de 20-39 años, sobre todo en el 1° donde su tasa es la más elevada, 39.1% contra 30.3% como media general. Quienes tienen 20-39 años son pues la fuente principal del rejuvenecimiento en marcha sobre "las cuestas".

Esta tendencia se verifica en el cuadro 2 aquí en seguida: en Lyon y en nuestros dos distritos, la proporción de adolescentes de 15-19 años está punto y medio por debajo de la media general, 6% contra 7.5%. Pero la tasa sintética de 20-24 y 25-29 años en las tres columnas de la derecha (Ly, 1°, 4°) es netamente superior a la media general que rebasa los dos puntos y medio, 10% contra 7.5%.

Cuadro 2

Muestras de la distribución, por edad en múltiplos de cinco, de la población francesa según las mismas categorías que en el cuadro precedente, para jóvenes de 15-19, 20-24 y 25-29 años (en %)

	F	RA	R	UUL	Ly	1°	4°
15-19 años	7.5	7.5	7.4	7.3	6.1	6.0	5.9
20-24 años	7.5	7.7	8.7	9.1	10.1	11.2	7.6
25-29 años	7.6	7.6	8.4	8.8	9.9	11.3	9.3

Un análisis más fino (fuera del cuadro) de la población del primer distrito muestra que, dentro del "gran grupo de edad" de 20-39 años, son los de 23-27 años los más numerosos por años edad. En efecto, mientras que el número medio de 20-39 años es de 520 por año, este número rebasa la barrera de los 600 por año para quienes tienen de 23 a 27 años: 629 tienen 23 años; 630, 24 años; 607, 25 años; 633, 26 años, y 624, 27 años. Quienes tienen 23-27 años constituyen también, en el censo de 1990, la clase de edad más importante del primer distrito: 11.7% de habitantes, o sea cuatro puntos más que en la Francia metropolitana donde la tasa de 23-27 años es, con respecto al conjunto de la población, de 7.8%. En otras palabras, y si se toma en cuenta el tiempo transcurrido desde el último censo, los de 25-30 años son actualmente, mucho más que los niños y los adolescentes, el punto de concentración del rejuvenecimiento demográfico del primer distrito.

4. Estos resultados estadísticos confirman la observación empírica. Al recorrer las calles, se percibía este rejuvenecimiento con el correr del tiempo. Las antiguas tiendas de abarrotes o de artesanos, los antiguos bares, se transformaban en librerías, galerías o estudios, o bien en teatros y otros lugares

de espectáculos en vivo, hasta los espacios razonablemente considerados "pasados de moda" hace diez o quince años. Los cerrojos saltaron; lentas modificaciones transformaron las paredes, las tiendas, los paseos, los apartamentos, esos célebres apartamentos de tejedores con sus "tapancos" que las agencias inmobiliarias llaman *mezzanines*. El reacondicionamiento de las fachadas realizó este barrio cuyo aspecto general era, no hace mucho, desgarrador debido a su estado ruinoso. A esto se agregó la multiplicación de asociaciones, en un número de cuando menos doscientos en los distritos primero y cuarto (cultura, entretenimiento, deportes, restaurantes asociativos, comités vecinales, etcétera).

5. Los jóvenes que se instalaban en la Croix-Rousse desarrollaron sobre todo actividades artísticas y culturales. La investigación "Artistes croix-roussiens: les chiffres", publicada en *Le territoire du créateur* (libro editado por Daniel Dhéret; véanse p. 376, nota 19, y p. 377, nota 24) censa a cuatrocientos artistas en los distritos primero y cuarto, lo que representa 1% de la población de 19 a 74 años, pero 2% de la "población activa". Esta proporción, importante para una categoría tan especializada de habitantes, indica que la Croix-Rousse se convirtió desde 1975-1980 en un lugar de gran concentración de actividades artísticas y culturales. Los alquileres bajos explican (¡explicaban!) esta atracción, pero también la configuración especial de los apartamentos que, previstos para los telares Jacquard, ofrecen una impresionante altura de techo. Este volumen de hábitat resulta particularmente apto para los artistas plásticos que son los más numerosos según la investigación.

Junto a los artistas, otros profesionales, libreros, editores, dueños de galerías, restauradores enriquecen la paleta de actividades culturales y también dan al barrio una gran plusvalía simbólica.²⁵ Y, con ella, una plusvalía inmobiliaria que, desde hace poco, se vuelve contra ellos y los expulsa de un espacio urbano que ellos mismos han revalorizado. La renovación de arrendamientos se efectúa en condiciones devastadoras y, si no se encuentra una solución, la salida de artistas y la vida cultural toda se verá directamente amenazado.

6. La llegada de jóvenes alrededor de 1975, incluidos los artistas, no disminuyó el ritmo de la hemorragia demográfica como se ha constatado, lo hemos visto, hasta 1982. Sin embargo, se insertaron en actividades que, nuevas hace diez años más o menos, ahora son reconocidas. Al grado que la Croix-Rousse es realmente un *barrio de artistas*, considerado como tal

²⁵ Paralelamente, se constata una diversificación de categorías socioprofesionales de los habitantes. Barrio casi mayoritariamente obrero desde antiguo, las cuestas de la Croix-Rousse han integrado empleados, ejecutivos, profesiones intelectuales (profesores, periodistas, publicistas) o de la salud.

en Lyon, Francia y el extranjero. La Croix-Rousse no sería la Croix-Rousse actual sin su población de artistas y de profesionales de la vida cultural. Además, este barrio relativamente cerrado se abre al resto de la aglomeración lionesa. Más aún, *de eso se trata: el intercambio cultural desde ahora forma parte de su vida cotidiana, al grado que se ha convertido en uno de sus valores*. Un sábado por la noche en la Croix-Rousse alrededor de 1990 ya no tiene nada que ver con un sábado por la noche de 1980: por cada acontecimiento cultural hace diez años, ahora se cuentan dos o tres. A veces, la fiesta invade todas las cuestras, como *La nuit de voraces*²⁶ del 21 de septiembre de 1991 que permitió a varios centenares de artistas dar a conocer sus obras y expresarse. Los artistas, los actores culturales, los espectadores y otros visitantes nocturnos se encuentran como en su casa, y esto es lo nuevo respecto a 1975.

7. Último punto sobre el cual debe insistirse: *la memoria histórica de la Croix-Rousse se remonta más allá de la ocupación romana*. Descansa sobre una base de la que desearía subrayar tres momentos.

El martirio de Santa Blandina y sus compañeros, en agosto del año 177, *se convirtió en una imaginaria piadosa que oculta lo esencial*. En efecto, los primeros cristianos que desembarcaron bajo la autoridad de Potino e Irineo son discípulos del apóstol San Juan, el más enigmático de los autores del *Nuevo Testamento*. Esto explica tal vez el cristianismo místico, gnóstico y hasta esotérico de Lyon²⁷ (capital de la gastronomía, también es capital del espiritismo).

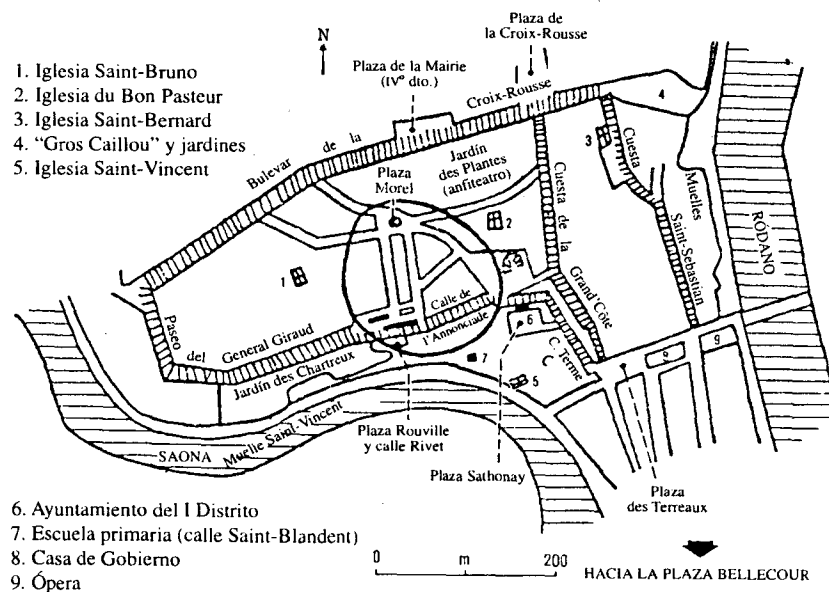
La ciudad se vuelca constantemente hacia Oriente. La seda, y por tanto muy directamente los tejedores de la Croix-Rousse, es la figura

²⁶* Por deslizamiento fonético y semántico, *compagnon du devoir* [compañero del deber] (muchos tejedores de la fábrica pertenecían a esta corporación) dio *devoireur* [compañero del mismo deber], *dévoreur* [devorador] y finalmente *vorace* [voraz], términos nacidos después de las insurrecciones de noviembre de 1831 y abril de 1834. Por extensión, la palabra *vorace* se aplica a toda revuelta o reivindicación popular. Philippe Boutry, *Prêtres et paroisses au pays du Curé d'Ars*, Paris, Cerf, 1986, p. 79, señala las "luchas de los cosecheros voraces" contra los terratenientes de la Dombes, pero omite dar la etimología. Se leerá con interés: Jacques Perdu, *La révolte des canuts 1831-1834*, Paris, Spartacus/René Lefevre, 1874, impreso como se debe (calle Burdeau núm. 44) sobre las cuestras de la Croix-Rousse, cerca de los pasadizos donde los combates tan violentos se registraron entre los tejedores y las fuerzas del orden del prefecto Terme. La calle Burdeau a lo largo del Jardin des Plantes, donde se levantaba el anfiteatro de tres Galias; allí, según la tradición, perecieron los mártires lioneses. Mártires cristianos, tejedores alzados en revuelta, editores e impresores anarquistas (una librería anarquista y libertaria existe también en la calle Rivet desde 1990) conviven dentro del mismo breve perímetro, separados solamente por los siglos.

²⁷* Véanse los análisis de Philippe Boutry, *op. cit.*, un libro cautivador, y mi artículo al respecto, "Au pays du Curé d'Ars", en *Esprit*, enero de 1987, pp. 51-64, donde insisto en la tradición gnóstica del catolicismo lionés, que ha marcado en mi opinión la infancia de Jean-Marie Vianney. Pienso que se trata de una tradición siempre activa, aun si la erosión de las prácticas religiosas la ha marginado.

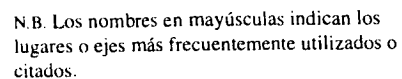
emblemática de esta relación. Lyon fue uno de los polos bancarios, comerciales e intelectuales de la cuenca mediterránea. En su antiguo trasfondo cultural, *Lyon es oriental y árabe* (de lo que da testimonio su tradición universitaria de orientistas). La inmigración magrebí no data de las crisis políticas y económicas de los años sesenta de este siglo; se remonta a la mitad del siglo XIX. Una tradición de esta ciudad, una dimensión de su historia, se da en las relaciones constitutivas, *esenciales*, con el Oriente (musulmán y cristiano). Si hay una ciudad donde el racismo y la xenofobia deberían prohibirse, precisamente es en Lyon.

Otro elemento constitutivo de su historia: la actividad de los tejedores siempre se acompañó de la solidaridad social, que está en el origen de numerosas asociaciones mutualistas y cooperativas nacidas de la crisis de 1831 y 1834. Una placa lo recuerda (en el número 95 de la Grand'Côte): "Aquí se fundó en 1835 por parte de Michel Derrien y Joseph Rey-nier la primera cooperativa francesa de consumo 'El comercio verídico y social'". La actividad asociativa actual y la solidaridad que conlleva, solidaridad entre creadores y solidaridad con el lugar, se inscriben en la veta misma de esta probada tradición social. Se trata de una posibilidad suplementaria para la Croix-Rousse permanecer como un "territorio de creadores".



Dentro del círculo: el barrio que se estudia

El barrio de la Croix-Rousse: plano simplificado



64



El doble apartamento de la familia R.

Se trata de dos apartamentos contiguos y comunicados por una misma entrada, el vestíbulo A. El primer apartamento, el más vasto, que es el centro de la vida familiar, consta de un corredor B, una cocina-sala C, y dos recámaras D y E. En el plano (insertado en la p. 67), las partes sombreadas señalan el resto del inmueble. En la pieza principal C, subdividí el espacio en tres partes para ordenar la enumeración del mobiliario y de los objetos que allí se encuentran. Los dos apartamentos no tienen cuarto de baño; los inodoros comunes están situados afuera en el descanso de la escalera del edificio.

1. PRIMER APARTAMENTO

Vestíbulo (A) que da a la derecha sobre el primer apartamento (60 m² más o menos) que comprende los espacios B, C, D y E; y a la izquierda sobre el segundo apartamento (30 m² más o menos) que comprende los espacios F y G. Joseph lleva sus asuntos personales en este segundo apartamento.

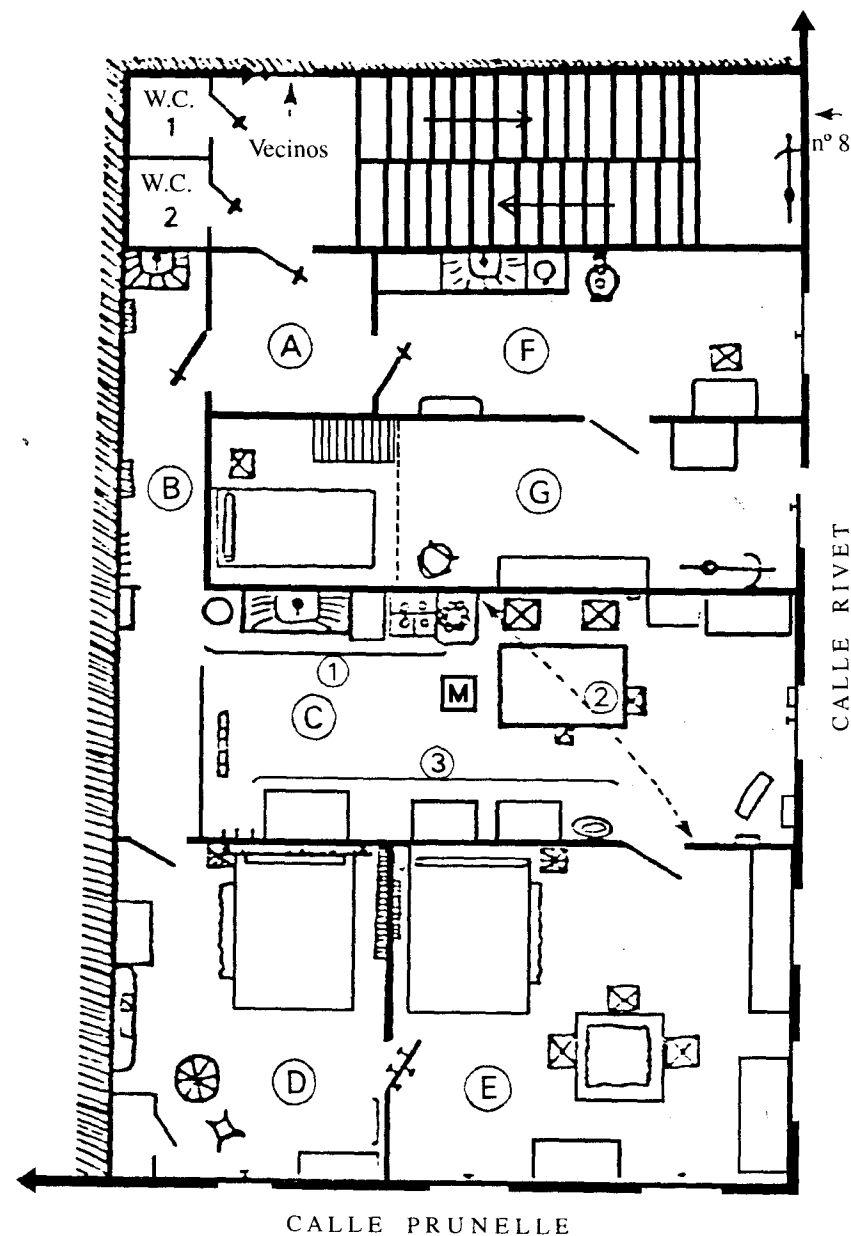
Corredor (B)

Detrás de la puerta, un fregadero "blanco" instalado cuando Joseph efectuó algunas obras en 1960. En la pared, un botiquín provisto de un espejo, una caja de madera que oculta el medidor de electricidad, un perchero y una caja para guardar zapatos. El pasillo conduce hasta la recámara de Madame Marie (espacio D). La pared que se encuentra a mano izquierda al dirigirse hacia esta recámara fue erigida por Joseph; tiene 2.50 m de altura y llega hasta más o menos dos tercios de la altura total de la pieza que rebasa los cuatro metros.

Cocina-sala (C)

La familia R. pasa la mayor parte del tiempo en esta pieza. Se trata de una gran cocina "estilo lionés" que sirve también de sala de estar. Es la única con calefacción continua durante la temporada de fríos: un calentador de gas cuyo quemador se encuentra a la derecha de la entrada, a lo largo de la pared erigida por Joseph.

En el subespacio 1 se reúnen diversos muebles y objetos. A mano izquierda al dar vuelta de B a C, un pequeño bote de basura de plástico. Luego un gran fregadero blanco con agua caliente instalado por Joseph en 1960 al hacerse algunos trabajos en el apartamento; una lavadora de ropa instalada en 1962; una estufa de gas que data de 1958 (antes se hacía la comida sobre una estufa de carbón: el actual aparato calefactor de gas se instaló en el emplazamiento que ocupaba su predecesora); un gran refrigerador que data de 1956: sobre éste, un mantelito donde reposa permanentemente un frutero.



Plano del apartamento doble de los R.

El subespacio 2 contiene muchos elementos. Está en primer lugar una mesa de cocina en formica roja, "con extensión", y sillas de diferentes tipos. La silla marcada con una M en el plano es la de Madame Marie: está frente al refrigerador y cerca de todos los utensilios de cocina. Durante la comida, la atribución de espacios es estable: a la derecha de Madame Marie, Joseph, luego Jean cuando está ahí; a su izquierda, Maurice cuando va. El o los invitados ocupan habitualmente su lugar entre Madame Marie y Maurice. Sobre el muro se hallan colgados diversos objetos: una cajita musical en forma de mandolina, un barómetro que pondera los méritos del aperitivo Cinzano, tarjetas postales de Córcega. Hay además una caja de madera para herramientas, pintada por Joseph de manera singular en malva pálido, sobre la cual está colocado un aparato de radio de los años cincuenta, un poco abombado como era el gusto de entonces. No funciona pero su tocadiscos integrado para discos de 78 revoluciones cantó todos los tangos del mundo. Está coronado por una antena rectangular, adornada con la foto de un paisaje montañoso. En el rincón, un mueble de la región de Beaujolais, adquirido por Madame R. en 1930 a una persona vecina de Villé-Morgon. Data probablemente de la primera mitad del siglo; se divide en dos partes: un arca sobre el suelo (un metro de alto más o menos) con dos puertas, y una serie de estantes cuyos montantes tienen esculpidos racimos de frutas. Sobre los estantes, hay diversos recuerdos, tarjetas postales y una alcancía en forma de pequeña cabaña saboyana con un techo que se abre, y finalmente un antiguo termómetro de esfera.

Bajo la ventana, en el suelo, un pequeño taburete para niño en el que reposa Madame Marie, cuando quiere mirar a través de la ventana, pues ella es más bien de corta estatura. A la derecha cuando uno mira la ventana, y ligeramente un poco hacia adelante de su carrito de servicio, hay un aparato de televisión a color, comprado en 1973, con el bono de "35 años de servicios" de Joseph. En la pared, cerca de la ventana, se encuentra un antiguo reloj "de pesas". A menudo se descompone, en desafío a la paciencia de Joseph, pese a todo un habilidoso talento para los trabajos menudos. Cerca de la puerta que da sobre la pieza E, un botiquín con espejo, adosado a la pared. Allí Madame Marie acomoda "sus cositas de belleza": polvera de carey, con su tapa rosa, nebulosa y perfumada; agua de violetas, de lavanda; diversos elixires (entre los que están, por supuesto, el de la Grande-Chartreuse) "para los cólicos", etcétera.

Éste es el contenido del subespacio 3. A la derecha de la puerta que abre sobre E, simbolizada por un óvalo, una antigua máquina de coser Singer de 1903: "Mi madre me la regaló al cumplir mis diez años, para que comenzara a tener un oficio cuando dejara la escuela". Marie trabajó toda su vida en esta venerable herramienta, preciosamente fabricada, cuya mecánica es en extremo fascinante: pedal, ruedas, correas, mecanismo de

la aguja, etcétera. Luego hay dos muebles de cocina idénticos, hechos en formica. Más allá, un vasto y viejo armario de madera "para la limpieza", que contiene las escobas que penden de clavos, trapos, los productos de aseo. En el espacio libre entre este gran armario y los dos muebles de formica, se encuentra la artesa, a cuyo lado se colocan las botellas de vino "ordinario". Entre el armario y el calentador de gas, está el rincón "de los trapos de cocina y las servilletas".

Esta pieza contiene igualmente un tendedero de ropa, irrepresentable en el plano: se trata de un marco rectangular de madera en el que se colocan líneas paralelas para colgar a secar la ropa. Este marco cuelga del techo mediante un sistema de poleas que permite bajarlo y subirlo según se quiera. Los días "de lavar", Madame Marie extiende sobre el suelo periódicos viejos, en el espacio comprendido entre la letra C y la mesa que aparece en el plano, destinados a absorber las gotas que caen del tendedero.

Recámara de Madame Marie (D)

Se entra al siguiente corredor, a la izquierda de la puerta C. Hay ahí una gran cama, con una mesita de noche. Pegados a la pared, libreros cuyo soporte es de metal dorado y en los cuales están acomodados los libros preferidos de Madame Marie (libro de poemas, etcétera) y recuerdos de familia (fotos de los padres de Madame Marie, su esposo Barthelémy muerto en 1949, sus hijos y nietos), además de diversas chucherías. Frente a la cama, detrás de la puerta, un gran escritorio de diseño moderno (para los "papeluchos", como dice Joseph), cuya tapa de vidrio deja ver igualmente fotografías de la familia. Al lado, una chimenea, con un tocadiscos. Finalmente, en el rincón derecho cuando se mira la ventana, un gran armario bien ordenado, donde se encuentra una parte de la más impresionante colección de discos de Joseph. Del otro lado de la ventana, hay otro librero con libros y chucherías. En una de las repisas, el teléfono, instalado desde 1972. Al lado, cerca de la puerta que da sobre E, un espejo, cuyo gran cristal permite verse de cuerpo entero. En medio de la pieza, una mesita redonda, baja, siempre con flores, y un sillón. En la puerta que da a E, y a ambos lados de esta puerta, percheros.

Comedor y recámara de Joseph (E)

Pese a que se la llama comedor, esta pieza sólo se dedica excepcionalmente a esta función. Sin duda, es la pieza más agradable; es grande, muy bien ventilada. De las dos ventanas que dan a la calle Prunelle, se dispone de una hermosa vista de los paseos del Saona que también pueden verse desde la ventana de la recámara D. A la izquierda viniendo de D, hay una gran cama; encima, libreros donde se encuentra la colección, reunida año tras año, de la revista *Constellation*. Al lado de la cama, su

mesita de noche; en el suelo, una alfombrilla. Entre las dos ventanas, un hermoso armario con luna que contiene las sábanas, la ropa blanca, los manteles, etcétera, de la familia. En un cajón de abajo, Madame Marie ha tenido el cuidado de colocar su mortaja, con una botellita de agua bendita y un ramo, renovado cada Domingo de Ramos por su prima Amélie, mujer muy devota. En la esquina, un bonito trinchador que contiene "la platería". En la repisa intermedia que separa el aparador de abajo del de arriba, diversos objetos, entre ellos un hermoso centro de mesa. Luego, hacia la pared de C, el gran ropero familiar, coronado de cajas especialmente concebidas para acomodar discos: sus fundas dispuestas de frente sirven de elementos decorativos: hay una foto de Mistinguett, de Jean Lumière, o de F. Chaliapine en Boris Godounov, etcétera. En medio, una hermosa mesa cuadrada con sus cuatro sillas. Detrás del trinchador y el ropero se encuentran dos ventanas, tapiadas, que dan sobre la calle Rivet.

2. SEGUNDO APARTAMENTO

El vestíbulo A, compartido con el primer apartamento, da a la cocina F, y de ahí se pasa a la recámara G.

Cocina (F)

Al entrar, a la izquierda, de pronto se encuentra uno con un gran armario exageradamente alto (hace falta una escalera para alcanzar la parte superior), luego un fregadero "blanco", un pequeño mueble para trastos encima del cual está una moderna estufa de gas de una sola hornilla. Al lado, un antiguo horno de carbón que ya no se utiliza. Enfrente, una mesa plegable con su silla de tela. Contra la pared, del mismo lado, más allá de la puerta que da a la recámara G, un rincón intermedio donde Madame R. apila sus cajas de cartón.

Recámara (G)

Al entrar, en seguida a la izquierda, un librero pequeño, con puertas corredizas de vidrio, que contiene libros infantiles y juguetes; enfrente, la bicicleta de Joseph: para ir a su trabajo, Joseph utiliza una vieja bicicleta, que acomoda afuera, en el descanso del entrepiso. Al lado, un gran librero mural que contiene los libros de Joseph, sobre todo sus "hermosas colecciones" adquiridas a plazos y por correo a casas especializadas. Hay seiscientos libros más o menos (novelas, poemarios, libros de historia, etcétera). En una de las repisas, algunas viejas cámaras de fotografía, limpias y conservadas cuidadosamente: Joseph es fotógrafo aficionado y ferviente seguidor de todo lo que se refiere a la fotografía. En la parte inferior, una alcancía en forma de un automóvil del año 55, el sedán Renault: este modelo fue, por otra parte, el primer vehículo adquirido por Joseph

"para la familia". Este cuarto es notable por el hecho de que comprende un "tapanco" encima de la cama, especie de balcón interior que aprovecha la altura (cuatro metros de piso a techo) que servía de recámara cuando la máquina tejedora ocupaba el centro de la pieza. Se llega ahí por una escalera de caracol, muy empinada. Arriba hay libros viejos y un armario. Delante de la cortina representada con una línea sombreada en el plano, justo debajo del tapanco, un pequeño sillón.

Capítulo IV Los comercios de la calle

La calle Rivet

La calle Rivet no es muy larga, ni muy animada; doscientos metros, tal vez un poco más, partidos por la mitad por una pequeña calle transversal (calle Prunelle) que prolonga el ascenso de una escalinata y desemboca en otra escalinata más (la calle Ornano). Este cruce es una especie de frontera: para todos sus habitantes, la calle Rivet se divide en dos "lados", que se oponen por completo entre sí. Los R. habitan un edificio de una de las esquinas del cruce; se encuentran justo en el límite que divide la calle.

Uno de los lados, a la izquierda al salir del "corredor",¹ no se transita más que en contadas ocasiones: para ir por el automóvil de Joseph cuando lo estaciona en la plaza al final de la calle; para tomar el trolebús, línea 13, cuando las personas mayores quieren "subir a la meseta"; para ir a pasear al jardín Chartreux. Simbólicamente, esta porción de la calle permanece inerte; nadie se detiene en ella; sólo se cruza: una sola tienda de abarrotes, anticuada y arcaica (desaparecida a fines de 1978), conocida con el nombre de "la Germaine", "está de moda" en esta especie de desierto del cual era un poco la estación fronteriza; más allá, no hay una sola tienda en centenares de metros: la plaza que cierra la calle Rivet da al paseo Général-Giraud que únicamente ofrece a los paseantes el bloque austero de la escuela de tejidos, seguido de interminables empalizadas, enfrente de la otra acera, donde está el jardín Chartreux, que se prolonga a todo lo largo del paseo. La impresión estética tiene un papel importante para la valoración peyorativa aplicada a la parte izquierda de la calle

¹* Allée [corredor]: término de la región lionesa para designar la entrada de una edificación.

Rivet: ningún escaparate de almacén logra animarlo (sino apenas el de la Germaine, tan sombrío como sus paredes); puertas de garage de lámina acanalada, más o menos herrumbrosas, abolladas, acentúan la austeridad de las grandes fachadas desnudas de los edificios de los tejedores. Al final, la plaza está rodeada por un muro de contención tan alto como los edificios, sin una sola abertura y oscuro. En verdad es la parte "fría" de la calle, que ninguna luz alegra en la noche, donde sopla un viento terrible durante el invierno, atraído por el espacio de la plaza a partir del cual se hunde en el estrecho paso de la calle.

A la derecha, al salir de la casa, está el área donde los R. acuden espontáneamente a desarrollar su vida social: allí están distribuidos los comercios, en la calle Rivet, pero también en las calles vecinas (calle de Flesselles, calle Pierre-Blanc). Una tienda, llamada "la tienda de Robert", está pintada de colores claros; sus grandes aparadores regalan una luz viva al caer la noche; en la época de "fiestas", están decorados con farolitos y nieve artificial; hay dos cafés al cruzar la calle, igualmente iluminados por las noches. La parte derecha de la calle es su parte activa: hay gente, ruido, voces; es humana. Da también al parque de la clínica de Saint-Charles que ofrece, en este extremo de la calle, la visión de sus macizos de flores, sus bosquecillos y sus árboles. Por ahí también los R. ganan el centro de la ciudad o diversos sitios de paseo habitual.²

Robert, el tendero

Además de los dos cafés (o "*canis*" en el dialecto lionés), la calle Rivet comprende sobre todo a un comerciante dotado de un gran valor simbólico en este pequeño barrio. Toda la gente lo conoce y llama por su nombre de pila: "Robert", la expresión "voy a lo de Robert" se ha generalizado aquí; su tienda es un lugar de reunión que cuenta con la opinión favorable de casi todos los ribereños de la calle, opinión tanto más vigorosa y unánime de que "Robert" es la única tienda de abarrotes bien surtida en un área relativamente importante en relación con la densidad del barrio. Como dice Madame Marie, "es amable con toda la gente, todos lo

² En esta parte de la calle Rivet, se alza el célebre edificio de "las trescientas ventanas", que domina también la plaza Rouville y se aprecia desde los muelles del Saona en el centro de la ciudad. Impresionante por su austera armonía y la altura de sus fachadas, fue construido en 1826 por el arquitecto saboyano Brunet, que quería hacerlo un símbolo del tiempo: cuatro puertas para los coches como las estaciones del año, dos veces seis pisos como los meses, 56 apartamentos como las semanas, 360 ventanas como los días. Además una placa, colocada en 1990 entre los números 15 y 17 de la calle Rivet, recuerda (lo cual yo ignoraba) el nacimiento de un arquitecto célebre a su manera: "Aquí nació Tony Garnier, 1869-1948, arquitecto, primer gran premio de Roma, precursor de la arquitectura y el urbanismo contemporáneos".

aprecian; es el *Robert universal* en el barrio". Esta "universalidad" Robert la debe en efecto a un "buen carácter", pero ésta se incrementó también con la desaparición de las otras tiendas del barrio desde los años sesenta.

Madame Marie recuerda el tiempo en que los comercios, pequeños o grandes, pululaban en su calle y las calles vecinas hace todavía quince años. Madame Marie recita como letanía el nombre de los desaparecidos: había un lechero en la esquina de la calle Pierre-Blanc, "y bueno, ¡se acabó!"; había una sucursal de la *Bon lait* en la calle de la Annonciade, frente a la clínica Saint-Charles, "y bueno, ¡se acabó!"; el padre Durand de la calle Flesselles desapareció; una panadería, una carnicería y un tendero cerraron sus puertas en la calle Rivet; estaba también la salchichonería de Madame Solier (le decían "Madame" por deferencia, pues "era muy distinguida"), que hacía un *choucrouste* tan sabroso que bajaban de la Meseta para comprárselo. Aquí se despliega el registro de *antaño*, palabra que asume una función mítica al insistir en el desvanecimiento de un pasado en lo sucesivo caduco pero cargado de referencias simbólicas. Con esta manera de referirse a él, el pasado se convierte en la medida del tiempo presente, siempre culpable de un olvido, de una remisión a la muerte.

Antaño, por tanto, la porosidad social del barrio fundaba un espacio que hacía posible una multiplicidad de pequeños comercios o de oficios (afiladores, vidrieros, cerrajeros, vendedores de aceitunas, de vino al menudeo, etcétera) que vivían en perfecta ósmosis con el entorno: se llevaban los cuchillos con el afilador no tanto para afilarlos, sino para "darle trabajo". Esta intención, "darle trabajo", era el origen de numerosas compras en el barrio. De esta forma, Madame Marie iba "a lo del padre Durand" una vez por semana, únicamente para "darle trabajo": el padre Durand era un tendero en una calle vecina, relativamente alcohólico, con una tienda descuidada, pero que gustaba a la gente, pues "no era malo". Joseph visitaba a un viejo peluquero, en la calle de la Annonciade, explícitamente para "darle trabajo"; ahí veía cada sábado por la tarde a dos o tres viejos conocidos, iba a decir "partidarios", a los que no se molestaba ni con un corte de pelo por lo menos aleatorio. Este viejo peluquero trabajó hasta el fin de sus días, pese a una ceguera creciente e inquietante. Un contrato implícito de beneficio sutil sostenía este comportamiento. Podría formulárselo así: después de todo, más vale mantener una competencia entre los comerciantes, que caer bajo el monopolio de uno solo; más vale el coqueteo y las "infidelidades" ("le he sido infiel", dice la clienta a su comerciante, cuando lleva en su bolsa productos comprados en otra parte) que el matrimonio "para bien o para mal" (de todas maneras siempre "razonable") con un solo comerciante. Esto mantiene una diferencia entre la oferta y la demanda, la coexistencia de varias trayectorias entre cada uno de estos dos términos, un juego posible que acrecienta la libertad de elección.

LA REFERENCIA
SIMBOLICA DEL
LA POROSIDAD
SOCIAL

En estos "pequeños barrios" de ingreso modesto, la competencia es severa; la menor sobrecarga económica (gastos de operación, aumento del impuesto sobre la renta u otros impuestos, incremento considerable de los "intermediarios" que monopolizan la distribución) destruye un equilibrio comercial copioso pero precario. Las grandes reformas del consumo "limpiaron" estos barrios de todo tipo de pequeños tenderos que no supieron o no pudieron adaptarse a las nuevas exigencias. Robert es una excepción: su comercio ha tenido éxito para mantenerse al modernizarse, sin perder ni un ápice de una práctica de comercio que pertenece al antiguo sistema de sociabilidad, muy marcadamente individualizado. Robert debe esta posición de fuerza excepcional a dos motivos: su antigua residencia y su gusto por la modernidad.

La familia de Robert ocupó esta tienda de abarrotes más o menos en la época en que la familia R. se instalaba en la calle Rivet (hacia 1930). Él tendría unos diez años de edad; ahora tiene más de cincuenta. Sucedió a su madre ("una mujer muy severa", dice Madame Marie), luego de haber sido mucho tiempo su mandadero; subía el vino o la leche a los apartamentos, "hacia los mandados" a los enfermos, a los ancianos, a las mujeres embarazadas, etcétera.

Joseph, Maurice y él crecieron al mismo tiempo, vivieron los mismos problemas durante la Guerra; y esto que es cierto para los R. también lo es para muchas otras familias del barrio. Robert posee por tanto un conocimiento "interno" de su calle (me ha dicho "adorar" la calle Rivet y ser incapaz de vivir jamás en otra parte, al menos mientras trabaje), de sus individuos, familias, dramas, un conocimiento de todos absolutamente excepcional. Dotado de una memoria prodigiosa, no olvida nada, todo registra, conoce los gustos de cada uno y cada una, llama a casi todos sus clientes por el nombre de pila y tutea además a todos los que conoció jóvenes, conoce a todos los niños. Bastante guapo ("es muy agradable", dice Madame Marie), de aspecto relajado, inteligente y buena persona, se ha sabido imponer como un polo de atracción del barrio: sin él, la calle Rivet no sería lo que es. Como me lo decía Jean, "se trata de una figura sagrada en el barrio. Cuando se casó su hijo, la primavera pasada, todos los vecinos de la calle salieron a sus ventanas para saludar a la novia. ¡Nunca se había visto eso en la calle Rivet!"

Anteriormente su tienda parecía cualquier tienda de abarrotes del barrio: una gran bodega sombría donde se amontonaban cajas de legumbres en el piso, pilas de latas de conservas y al fondo, frente a la puerta con campanillas, un gran refrigerador horizontal (no hace mucho todavía le entregaban cada mañana enormes cubos de hielo) para los lácteos y las carnes frías; un bombillo miserable parpadeaba sobre estas sombrías riquezas. Hace unos quince años, se afilió a una cadena de almacenes para "estar a la moda" y adaptarse a las nuevas estructuras de distri-

bución. Pasó del estado de "tienda" al de "almacén", concebido como un minúsculo autoservicio, cuyo plano en forma de herradura impuso de un lado a otro un "sentido obligatorio" de los bienes de consumo; para salir se pasa delante de la caja donde se halla Robert, que va y viene, discute con unos y otros, regaña a un niño, da una golosina a otro, atiende a una clientela, se interesa por lo que hay de nuevo.

Madame Marie temía que la noción de autoservicio fuera incompatible con lo que ella conocía de la vetustez de su barrio; eso alteraba algo en sus hábitos: "Al principio, me fastidiaba, y luego me hice a la idea. Está muy limpio, y es tan bueno como antes". La modernización suscita siempre una cierta cantidad de recelos respecto a la calidad de los productos; la normalización, la venta de productos en cajas y paquetes cerrados, todos estos procedimientos modernos en la presentación de alimentos provocan inquietud. La ventaja de Robert ha sido, justamente, tener un criterio equilibrado a este respecto: no renunció a los productos "antiguos", en lo sucesivo disponibles en una nueva presentación; no hay pues una ruptura simbólica; el eje del consumo pudo mantenerse al apoyarse simultáneamente en la fórmula "antaoño" y "ahora". Esto explica el éxito actual del "almacén de Robert" que atrae a una clientela proveniente de una importante área del barrio.

Los clientes de Robert viven un equilibrio entre la permanencia del pasado (pues es la misma tienda de abarrotes desde hace cuarenta años) y "las necesidades del progreso" (pues su almacén es "moderno"). El almacén de Robert celebra un compromiso aceptable para los diversos segmentos de edad: "los jóvenes" se sienten ahí tan bien atendidos como los viejos; encuentran un sistema de autoservicio que han integrado a su práctica de consumidores; y los viejos no se sienten engañados, abandonados a causa de la modernización, pues Robert conserva, bajo una forma de comercio renovada, una antigua práctica del consumo, es decir una práctica *parlante*: discusiones, informaciones, ayuda para escoger, crédito, etcétera. Esto se traduce para Madame Marie en una pequeña e irónica arrogancia: tener en su calle un almacén cuya estructura nada tiene que envidiar a los "grandes autoservicios" modernos, pero sin haber perdido lo ventajoso de los beneficios ganados por una prolongada costumbre. Para los habitantes insertos desde hace mucho en el tejido relacional de un mismo barrio, la obsesión absoluta es el anonimato de los "grandes autoservicios". Sobre este asunto, Madame Marie tiene una fórmula evocadora: "¡Eso me quita el apetito!"

La Modernización
Provoca Inquietud

La Germaine

A la inversa del almacén de Robert, la tienda de abarrotes la Germaine, en el otro extremo de la calle, pertenecía a otro mundo. Madame Marie en otros tiempos iba con gusto a "dar trabajo" a la Germaine, pero, debido a oscuras razones, a últimas fechas habría "dejado de ir". Antes de la modernización de Robert, la tienda la Germaine, aunque ya percibida como "vetusta", podía sin embargo hacerle frente; le resultaba comparable. Después, la ruptura es total; llegó a consagrar el abismo que separa todo el pequeño comercio, condenado a desaparecer, del almacén que ha sabido insertarse en una red moderna de administración y distribución. Entrar en la Germaine era encontrar una tienda de abarrotes tal y como eran a principios de siglo (existe una del mismo tipo en la calle Boeuf en el barrio de Saint-Jean): universo sombrío, glauco, casi marino, donde la Germaine reinaba, gris y lenta, detrás de su mostrador. Olores fantásticos se adherían a las paredes: olores de especias y embutidos en conflicto con los olores de los lácteos y los quesos; olores de tonel, de café, de aceite de oliva, de legumbres. A la izquierda al entrar, había un minúsculo mostrador, levantado, en forma de frijol, sobre el que la Germaine despachaba las "cañas" (vasos de vino) a varios clientes habituales.

En esta pieza, se experimentaba el paso de una temporalidad a otra, de la misma manera como un cuerpo es expulsado de un líquido a otro debido a sus densidades diferentes; en un instante quedaba detrás de uno el rumor sordo y anónimo de la ciudad para penetrar en una densidad social en extremo pesada que transformaba los gestos habituales en convenciones rituales: se hablaba a media voz; la dueña respondía con murmullos, desde su universo cerrado, ahistórico, replegado sobre sí mismo. La observación de los consumidores que venían a hacer sus compras confirmaba la extrañeza de este sentimiento: sobre todo los hombres y, entre ellos, los solteros o los de más edad. Los "marchantes" de la Germaine [en América Latina, el "marchante" es el cliente habitual de un comerciante] eran los más pobres de la calle, los "excluidos": jubilados en la miseria, viejos alcohólicos, semindigentes y, junto con ellos, esta categoría siempre representada como la desolación más abominable, los borrachines o las borrachinas (las ancianas alcohólicas). Algunos "clientes" (palabra que indica un salto en la jerarquía social) también acudían a veces, por comodidad en caso de urgencia (la proximidad), o para respetar el sacrosanto principio de "dar trabajo" a la Germaine antes de su desaparición inequívoca.

La frecuentación de tiendas de abarrotes implica pues una diferencia de condición social en la calle; no hay equivalencia entre los clientes de Robert y los de la Germaine. Acudir a la tienda de uno u otra implica una transparencia social; a eso obedece que, fundamentalmente, la

renuencia de Madame Marie de ir a la Germaine sea menos la consecuencia de una oscura querella que una cuestión de "conveniencia". Esta conveniencia no actúa evidentemente en un primer grado; a nadie se le ocurriría decir que "no es conveniente frecuentar" el lugar. Esta conveniencia se mueve en el nivel más profundo de una decisión adoptada para un estilo de comercio que implica un estilo de relación con la ciudad y, a través de ésta, por medio de un aumento en la escala, con la sociedad entera. Esta decisión adoptada en favor de una modernidad "moderada" excluye la práctica arcaizante del comercio de "la Germaine", pues éste resulta, desde todos los puntos de vista, de un amor desmedido por el pasado.

Robert, el confidente

Sólo puede entenderse bien la "función-barrio" de Robert si se agrega a su papel profesional el de *confidente*. Se trata de un confidente de tipo particular: especialista no de la confesión, sino del discurso codificado. El enunciado de confidencias en casa del tendero descansa en la alusión, la elipsis, la litote, el eufemismo, todas las figuras que borran, minimizan o invierten el sentido de lo que enuncian explícitamente. ¿Por qué esta economía del discurso? Robert es el término de trayectorias cotidianas; operaciones muy precisas tienen lugar en un tiempo del todo limitado. Es posible prolongar la conversación algunos minutos luego de haber pagado, pero la conveniencia no permite a una mujer instalarse habitual y prolongadamente junto a la caja registradora de Robert: la gente de la calle "se pondría a pensar"; y para Robert valdría más perder esta clienta, "poniéndola en su lugar", que permitir la persistencia del más ligero equívoco. La conveniencia, siempre más puritana para quien tiene casa propia, obliga a "ser correcto".

Una limitación objetiva impide que un tiempo específico se consagre, cuando se está con el tendero, al habla confidencial. Hay que buscar una condición para la intimidad, que la vuelve lo suficientemente posible para que se la perciba bien como tal, pero mediante un enmascaramiento de su presentación. Las confidencias no tienen que ser descubiertas tal y como son; no utilizan un discurso de estilo directo; van a incorporarse al discurso funcional de la compra y a deslizarse en una forma que depende de ésta, como Ulises y sus compañeros en el vellocino del rebaño para escapar a la vigilancia del Cíclope. Las confidencias se transfieren en el eslabonamiento de los lugares comunes, de las expresiones proverbiales que conforman el lenguaje funcional de la selección de los objetos. Estas expresiones hechas, que son el comentario de acciones en proceso de realización, son asimismo el *espacio literario* en el cual se

La función barrio como confidente

La trayectoria cotidiana / tiempo limitado

La condición de intimidad

Las confidencias

agazapa la confidencia. Lo suprasegmental (gesto, entonación) de hecho lo "dice todo" en el lenguaje evidente que decodifica el tendero para ingresar en la connivencia propuesta. Nos encontramos en la función fática del lenguaje ("¿Funciona el código?"), pero una función fática que se asume como tal: "¿Entendiste lo que quiero decir? —Sí. —Bueno, entonces prosigo..." Aquí está lo que expresa la entonación, la mímica (o cualquier otra intervención suprasegmental), para asegurarse de que el receptor decodificó el mensaje en su justo nivel.

Aquí está el resumen de un diálogo escuchado en la tienda de Robert, entre él y una de sus clientas, Madame X. Lo he abreviado considerablemente:

R.— Entonces, Madame X, ¿qué me va a llevar hoy? Procure ver mis manzanas; están estupendas.

Mme. X.— Sí, van a ser para mí; pero deme también naranjas porque Paul, usted sabe, ¡las manzanas...!

R.— Y ¿cómo está? Ya casi no se le ve.

Mme. X.— ¡Ah, así, así! Nada realmente nuevo... Siempre se le ve con la chiquita. Pero, bueno, *así es la vida*...

R.— ¡Ah, eso sí! (Tono aprobatorio; silencio).

Mme. X.— Y ¿cuál queso?

R.— Pruebe aquél de allá; es excelente.

Mme. X.— ¡Ah, no! No para mí... No me gusta³ (con un tono poco a poco más subido y mirando a Robert directamente a los ojos); usted sabe, eh, en gustos y colores, se rompen géneros. ¡Nada de llevar la contra...! Deme más bien mi quesito de cabra y del once, como siempre.⁴

R.— Y ¿Alina cómo está?

Mme. X.— Ah, bien..., siempre igual. No hay nada que hacer para que se decida; eso pone a su padre de malas; qué quiere usted que haga, a mi edad sobre todo... (Con un tono de evidencia) En fin, aunque *¡más sabe el diablo por viejo! ¡Estos muchachos no siempre van a tener veinte años!* (Toma entonces su canasta cargada, la coloca un instante sobre el borde

³ En la región Ródano-Alpes en general (que comprende ocho departamentos), en la Croix-Rousse en particular, el habla popular emplea a menudo y [pronombre personal francés de ambos géneros y números] en lugar del pronombre personal de complemento de objeto directo: *j'y aime* en vez de *je l'aime*, *j'y prends* en vez de *je le prends*, *j'y mange* en vez de *je le mange*, *j'y tiens* en vez de *je le tiens* (y no en vez de *je tiens à lui*), etc.

⁴ "Del once", es decir, del vino de once grados, en botella de un litro. Esta precisión significa que Madame X compraba un vino de familia más "conveniente" que el "doce" deshonroso, "mucho más pesado", que indica el vino cargado de los bebedores más fuertes. En cuanto al "diez", demasiado ligero para "vigorizar", está considerado como un vinucho apenas bueno para ciertas salsas de carnes guisadas, lindamente llamadas "guisadillos", diminutivo peyorativo de "guisado".

de la caja y, muy rápido, casi en voz baja, como para terminar, o "vaciar el costal"). Y luego, déjeme decirle, tienen razón en *no atormentarse demasiado*; las preocupaciones llegan demasiado pronto. Si a su edad hubiera tenido esta libertad, yo no me lo hubiera perdido. ¿No es cierto? Bueno, vamos, ¡hasta luego Robert, hasta mañana! Hasta luego, señor [a mí].

R.— ¡Así es! Bueno, hasta luego, Madame X.

¿Qué nos expresa esta breve conversación? Hechos brutos. A Madame X le gustan las manzanas; compra también naranjas, queso y vino (del "once"). Habla de Paul, y de una hija, Alina, que tiene dificultades con su padre por un problema que ignoramos, pero que gira probablemente en torno a una "cuestión moral". ¿Qué confía a Robert, que sólo él es capaz de entender? Retomemos este texto donde pueden distinguirse cuatro niveles:

1. El nivel funcional de la compra, que corresponde al párrafo precedente. Se refiere a la elección de las frutas, el vino, etcétera.

2. Un nivel alusivo que remite a un conocimiento contextual del que dispone Robert. Éste sabe quién es Paul, conoce sus gustos, pide noticias sobre él. Madame X se ahorra una serie de informaciones: "porque Paul, usted sabe, las manzanas"; "nada *realmente* nuevo"; "*siempre* se le ve con la chiquita". Se trata pues de un nivel informativo que pretende confirmar el conocimiento anterior de Robert sobre problemas que Madame X sabe que este hombre conoce.

3. Un primer nivel de expresiones proverbiales: "*así es la vida*", "*en gustos y colores, se rompen géneros*"; esta última expresión resulta del todo notable en su texto, pues se trata de una transferencia donde lo que parece decirse del queso se dice *al mismo tiempo* de otra situación que Robert conoce bien, puesto que se siente autorizado a responder con una pregunta nominal: "Y ¿Alina cómo está?"

4. Un segundo nivel de expresiones proverbiales o de lugares comunes, todos centrados en torno del *carpe diem*: "más sabe el diablo por viejo; estos jóvenes no van a tener siempre veinte años"; en pocas palabras: "tienen razón en aprovecharse". Allí, Madame X da su propia opinión ("Y luego, déjeme decirle") sobre esta situación, pero sin describirla, siempre enmascarándose tras las expresiones hechas. Al llegar a este grado de su convicción, exige una aprobación; se ha comprometido en la confidencia tanto como podía con Robert y por eso se va rápidamente, con la certeza de haber sido entendida.

Al reconstituir "la historia", uno se percata de que Madame X es la madre de Paul, y la abuela de Alina; que vive en un apartamento muy próximo al de su hijo y su nuera, y que les hace sus compras, pues ambos trabajan. Alina, apenas de veinte años de edad, vive con un amigo y se rehúsa a contraer matrimonio, lo cual escandaliza a su padre. Se trata de

una crisis que se arrastra desde hace varios meses. Madame X no sabe qué partido tomar; o más bien, no se atreve abiertamente a tomar partido por su nieta. A esto se debe que los estereotipos extraídos del tercer nivel ("así es la vida", "en gustos y colores") tienden a minimizar la crisis, a *normalizarla* relativizándola a través de la "sabiduría de las naciones". Más tarde expresa su propia posición frente a esta crisis: se siente "comprensiva" ("tienen veinte años=tienen razón"); se trata pues de una manera de decir a Robert que encuentra a Paul demasiado duro, y que ella no lo comprende en su severidad. Con la ayuda de algunas frases, y en un lapso relativamente corto, la confianza ha ido muy lejos, gracias a la economía discursiva permitida por las alusiones, las referencias rápidas a un pasado que sólo Robert conoce, y sin que nada explícito se haya revelado entre los clientes.⁵

Madame Marie insiste en repetidas ocasiones en el papel de confidente que tiene Robert en su práctica del barrio. En el ejemplo que seleccioné aquí ella es quien le pregunta por alguna noticia de su hermano con el cual, me explica ella, está malquistado: "Está malquistado con su hermano; no sabe lo que le pasó, ni que se hizo de él. ¿Michel está casado? No sabe. Y luego le suelto: 'Y ¿Michel?'; a veces platicamos nada más los dos, ahí, y le suelto: 'Y ¿Michel?', bueno, 'no se sabe dónde anda'..."

El breve inciso que subrayo contiene en sí mismo todas las condiciones sobre las cuales se apoya el registro de la confianza. Se trata de un acto excepcional que contrasta con el *continuum* de las costumbres ("a veces"); los actores abandonan un momento la teatralidad "cliente/comerciante" para dejar surgir otro nivel del lenguaje sobre el cual se puede descansar un instante; "así platicamos", lo que quiere decir que platicamos frente a frente, "como te hablo en este momento", como se habla a un amigo íntimo, a solas ("nada más los dos, ahí"), sin otro interlocutor, en un momento libre del día. "Y le suelto: 'Y ¿Michel?'; el empleo del verbo soltar en lugar del verbo 'preguntar' indica, creo, el nivel exacto de lenguaje que se puso en práctica en ese momento: el performativo, es decir, en esta ocurrencia, la conciencia de haber celebrado un contrato que puede llamarse intensamente provisional, en el cual el habla tiene un precio, pues obliga, así sea por poco tiempo.

Más superficialmente, el papel de confidente de Robert se reafirma sin cesar por medio de manifestaciones de simpatía en ocasión de acontecimientos excepcionales, regreso de vacaciones, fiestas, etcétera:

⁵* Aline escandalizaba a su padre por un comportamiento marital que la "buena gente" de la calle Rivet y de otros lados llamaba "vivir arrejuntados", pero que el demógrafo Louis Roussel bautizaba más seriamente, en 1978, en la revista *Population*, "cohabitación juvenil". Entonces se aplicaba al 10% de la población de jóvenes parejas. Este comportamiento nuevo tenía, como sabemos, un brillante porvenir, en todos los medios.

— "Casaron a su último hijo; nos envió la invitación; y para los cuatro (hijos) siempre está bien dispuesto: me da mi pilón de peladillas, siempre".

Y más generalmente:

— "Si vieras cómo se divierte, con todas las buenas señoras; a las jóvenes, a las viejas, a todas dedica un cumplido; es... es muy simpático. Pero su mujercita lo entiende tal cual es: no le arma ninguna escena..."

Esta última frase sobre la mujer de Robert nos muestra con toda exactitud lo que es posible *dentro de los límites de la conveniencia*. Si Madame Marie se tomó el cuidado de decirme que "Madame Robert" no se pone celosa por las "confianzas" de su marido, se debe menos a exaltar su virtud que a darme a entender, a mí, receptor, que no hay lugar para que ella se enfade. Estamos en el terreno de lo que es no sólo tolerado, sino casi exigido por la conveniencia. Esto se inscribe en el juego social del barrio que desea que, en su totalidad, el comerciante de la calle sea más que un distribuidor a quien se pagan los bienes de consumo. El espacio en el cual reina este comerciante debe mantener sin cesar una posibilidad de habla, la misma de la calle, que encuentra allí la ocasión de manifestarse.

Con el tendero la conciencia de la vecindad se agudiza mucho más que en la calle, o en la escalera. ¿Por qué? Porque comprar es un acto público que compromete, no sólo por el precio que eso cuesta, sino porque los otros lo miran a uno al escoger lo que se convertirá en comida. Se descubre pues algo de uno mismo, de sus secretos; eso crea una disponibilidad permanente del habla que, a partir por ejemplo de un comentario sobre la calidad de los productos, se desprende de este lineamiento sobre el cual ha comenzado a avanzar para elevarse a un discurso más general sobre los acontecimientos del barrio. Madame Marie me decía a menudo que, cada vez que un acontecimiento se produce en el barrio (accidente, muerte, nacimiento, vigilancia policiaca, etcétera), le basta visitar a Robert para tener su comentario. *Aquí es donde el barrio habla*.

Robert es el corifeo del barrio; recibe el rumor de los acontecimientos y le da una forma universal comunicable, aceptable para todos: transforma en noticias las informaciones fragmentarias que le llegan de todas partes. La actividad oral en su tienda recuerda la estructura de la tragedia antigua: el coro de mujeres exclama, interroga, comenta, amplifica, ante las palabras del solista: "¡Sucedio como le digo!" Nadie se atrevería a disputarle este papel de solista que lo inviste de una autoridad soberana, y que es el único en poder tener por la posición de sintetizador de informaciones que ocupa en el barrio: puede proveer de palabras al rumor, organizarlo en enunciados, interpretarlo; es esencialmente un hombre público. Utilizará pues —y recibirá— el lenguaje público, el mismo que describimos más arriba: proverbios, lugares comunes, estereotipos. De ahí la agudeza con la cual revela, bajo la universalidad del habla pú-

blica, la información privada y hasta íntima, secreta. Pero, más ampliamente, su habla pertenece a todos, y todos la recogen, pues ésta proporciona un sentido "universal" a los acontecimientos del barrio, para que el mayor número participe en la información o en la emoción.

Por último, la relación con Robert implica una práctica del tiempo muy elaborada, ligada a la proximidad y a la costumbre. La conjunción de estas dos condiciones se transparenta bajo expresiones verbales del tipo: "Con Robert, uno puede permitirse..." Es el anuncio de un beneficio que no funciona solamente en relación al abastecimiento (ser bien atendido...), sino en relación al tiempo: poder molestar a Robert hasta fuera del horario oficial de su trabajo. Madame Marie tiene, por ejemplo, el raro privilegio —junto con algunas otras personas de la calle— de poder tocar "la puerta trasera", después de las ocho de la noche, cuando Robert ya cerró. Aquí no se trata sólo de una tolerancia, de una amabilidad, sino de un permiso que resulta de una prolongada costumbre. Se trata de un pacto que debe utilizarse de vez en cuando, dos o tres veces al año, para verificar la solidez de la relación establecida con el paso del tiempo. Privilegio, gesto que no se permitiría a un recién llegado, y que corresponde a los R. reactivar regularmente, para ver si todo funciona bien: una rutina. Este pequeño rito plurianual tiene como función una *reconfirmación*, tanto para los R. como para Robert: verificar que uno se encuentra "holgadamente" en estas relaciones, que uno tiene cierto "margen" en las relaciones cotidianas, que uno puede contar con el otro. Las dos conciencias cliente/comerciante estrechan los lazos de su reconocimiento al volverse indispensables una para con la otra, hasta en la transgresión del horario que marca esta solicitud tardía.

De manera más general, la estructura propia de la tienda de abarrotes favorece la intensidad de la comunicación. Con el panadero o el carnicero, la selección de alimentos es relativamente simple. No se refieren sino a un "momento" de la comida, con una sola clase de objetos (el pan, la carne). Uno siempre escoge sólo una carne para la comida. Con el tendero, el abanico de bienes ofrecidos a la clientela compone un discurso gastronómico mucho más complejo. Por sí solo es un sintagma que constituye un lugar: legumbres, conservas, frutas, lácteos, quesos, pastas secas, postres, bebidas, productos de limpieza, etcétera. En consecuencia, ahí pasa uno más tiempo que en cualquier otra parte, al descubrir al mismo tiempo la capacidad que se tiene para dominar la complejidad de este universo superabundante. La "presentación de uno" implica aquí mucho más: en realidad no se escoge el pan que se compra, pero siempre se puede titubear ante la calidad de una lechuga o de un queso; el tino exigido resulta importante. De ahí, creo, el alto valor simbólico de las tiendas de abarrotes del barrio: son, en cierto modo, y en los barrios urbanos tradicionales y populares, los salones de la calle, los lugares públicos donde

siempre es posible "perder un poco de tiempo", es decir, obtener un beneficio por el lado del reconocimiento.

Recuerdo la posición extraordinaria que tenían en la vida del barrio, hace mucho tiempo, dos tiendas de abarrotes muy diferentes entre sí. La primera estaba a cargo del "padre Michel", a quien todo el mundo conocía; buen hombre, áspero y taciturno, se veía obligado a representar el ambiguo papel de padre regañón que le asignaban las madres de familia. A menudo se escuchaba gritar en la calle, en el jardín público, la fatídica amenaza: "¡Ya estuvo bueno, voy a ir a buscar al padre Michel!" El mismo se prestaba al juego y ponía los ojos que daban miedo. La segunda tienda de abarrotes ocupaba una posición simétrica exactamente inversa a la primera. Era una lechería-tienda de abarrotes que tenía una especie de madre de todos los niños del barrio; le dejaban las llaves de un apartamento para que pudiera atender a los niños agripados, que se quedaban solos durante el día, cuando los padres trabajaban. Se trataba menos de un servicio que prestaba que de un privilegio que ella misma se otorgaba y el cual, sin duda, le parecía que legítimamente formaba parte de sus atribuciones de lechera en el barrio.

Así, el padre Michel y Madame Carli, cada uno a su manera, se inscribían en el barrio, pero rebasaban con mucho las atribuciones puramente funcionales de su papel como comerciantes. Uno no sabe quedarse en la mera relación del consumo, pues éste se convierte —y así tenía que ser— en el apoyo de otro discurso que, de manera genérica, llamo aquí *la confidencia*.

Para mejor entender este proceso, hay que buscar por el lado del honor: la pura relación de consumo no basta —es demasiado corta— para expresar lo que implica secretamente el nivel de las relaciones. La conveniencia entra al relevo del estricto intercambio económico y crea un espacio lingüístico en el cual un reconocimiento más completo de estas relaciones se vuelve pensable y por tanto articulable. La sumisión a este pacto permanece como la condición esencial de una buena relación en el barrio, es decir, la posibilidad para que cualquier sujeto ocupe su lugar dentro del funcionamiento social de la calle. El papel de confidente de Robert consiste en producir este espacio, en el cual el barrio puede reconocerse al tomar conciencia de sí mismo por la multiplicación de intercambios que *autoriza*.

Capítulo V El pan y el vino

Ahora quisiera adentrarme más en la relación que mantiene la familia R. con lo que consume en su casa durante las comidas familiares. Más exactamente, me importa analizar la función filosófica que ocupan en su gastronomía el pan y el vino, puesto que, sin estos dos elementos, una comida no sólo se vuelve inconsistente, sino hasta impensable. Los alimentos que se compran al comerciante permanecen en una distribución aleatoria en la medida en que la organización de la comida no los ha puesto en orden. Se escogen (o más bien su clase como objetos: legumbres, carne, queso, frutas), pero es en la cocina donde se convierten en una sucesividad que se despliega según un orden canónico preestablecido: el entremés, el plato fuerte (carne o pescado con verduras), ensalada, queso, postre. La preparación culinaria impone una serie coercitiva al interior de la cual los elementos ya no son permutables: en Francia, no se comienza la comida por el postre; no se sirve el queso antes de la carne, etcétera. Si no, la comida se percibiría como desordenada, "inconveniente" y, de todos modos, como algo "no respetable", en suma, como una especie de obscenidad.

Hay dos alimentos que "acompañan" la comida de principio a fin y se acomodan a cada momento de la serie: el pan y el vino. Forman como dos muros que mantienen el desarrollo de la comida. Son pues la base de la cocina; es en lo que debe pensarse en primer término antes de cualquier otra decisión gastronómica. Supongamos que Madame Marie hubiera previsto conejo para la comida y que, en el momento de comprarlo, el vendedor no tuviera. Ella podría conformarse sin pena con un pollo o con cualquier otra carne. Podría sustituir esa falta. Eso le resulta imposible para el pan y el vino: ninguno de los dos puede reemplazarse

LA PREPARACIÓN
DEL ALIMENTO
DEL DESARROLLO
DE LA COMIDA

por ninguna otra cosa. Son el *a priori* concreto de toda práctica gastronómica, su irrefragable necesidad: eso no puede discutirse; si desaparecen, nada tiene sabor; todo se torna insípido. Si uno quiere retomar una comparación de la vieja lingüística del siglo XVIII, el pan y el vino (y la clase de condimentos) son las consonantes de la comida, sus puntos fijos, su dureza sustancial; el menú está por el lado de las vocales, de valor accidental. Por sí solos, el pan y el vino no componen una verdadera comida evidentemente, pero ambos son desde el punto de vista jerárquico más indispensables que el resto del menú.

En su solidaridad estructural, el pan y el vino son irreductibles uno para el otro. Las connotaciones evocadas por ambos son antagonistas, como si el pan y el vino fueran polos opuestos, que crean una tensión en la cual ocupa su posición el menú. Para nada ocupan la misma posición en la semántica gastronómica; son dos aspectos de una misma filosofía que se construye a partir de una antítesis violenta que no acaba de dominar: el drama, el trabajo, lo serio, opuestos a la risa, al alcohol, al drama. El drama está en los dos extremos de la cadena: en el sudor de la frente que "apena", y en el delirio del alcohólico que "da pena". Fundamentalmente, el pan y el vino intercambian provocaciones culturales terribles, poder del bien, vértigo del mal, dualismo arquetípico que se trasluce hasta en la imagen común del alcohólico que se bebe su salario, arranca el pan de la boca de sus hijos, golpea a su mujer, destruye a su familia. El alcohólico es un hombre que ha olvidado el pan en el camino y que prende fuego a su casa: de ahí, creo, la obsesión fundamental. Uno puede preguntarse si, entre todas las funciones atribuidas al menú (fiesta, nutrición, diversidad), una de ellas, inadvertida por ser central, no sea la de mantener un puente entre el pan y el vino, de manera que se establezca esta relación fundamental y se conjure la amenaza del vino solitario.

El pan

El pan es el símbolo de las durezas de la vida y del trabajo; es la memoria de un mejor estado duramente adquirido en el curso de las generaciones anteriores. Por su presencia regia (los R. compran con mayor frecuencia "coronas") en la mesa donde reina, manifiesta que nada hay que temer, por el momento, de las privaciones de antaño. Aun cuando las condiciones de vida han cambiado considerablemente en veinte o treinta años, queda el testigo imborrable de una "gastronomía de la pobreza"; es menos un alimento básico que un "símbolo cultural" básico, un monumento sin cesar restaurado para conjurar el sufrimiento y el hambre. Pues permanece "lo que uno hubiera querido tener durante la Guerra" (el padre de Madame Marie casi muere de hambre en 1943: "no había más que

sobras de pan, que debían compartirse entre todos. Papá estaba acabado y débil, pues eso no le bastaba"). El pan suscita el respeto más arcaico, próximo a lo sagrado; tirarlo o pisarlo es un signo de sacrilegio; el espectáculo del pan en los botes de basura suscita la indignación; el pan forma un todo con la condición obrera: hay menos pan en el bote de basura que pobreza. Es un *memorial*.

Desde que el panadero de la calle bajó sus cortinas, Robert vende también pan para evitar que sus clientes corran demasiado lejos para adquirirlo. La compra va a menudo precedida de un ritual muy simple, consistente en un "aparte": cada mañana Robert aparta algunas coronas para sus clientas; conoce las preferencias de cada una. Este gesto implica un habla subyacente que lo acompaña, la cual pertenece al código oral que hace efectivas las cualidades intrínsecas de la sustancia del pan: "bien cocido", "no pasado", "dorado", "crujiente", "enharinado", según el gusto de la clienta.

En la casa, el pan se coloca sobre su tabla en un extremo de la mesa, envuelto en papel, desde que se regresa de hacer las compras. Pocas veces comienza uno a comérselo antes de la comida. Cuando se presenta el pan, el jefe de familia se coloca en un extremo de la mesa y corta tantas rebanadas como comensales haya. Luego se continúa con este servicio conforme lo piden. Rara vez hay más de una dos o rebanadas "por adelantado": por precaución, para no arriesgarse a tener que tirarlas. Además, uno nunca tira el pan; cuando se pone "viejo", se hacen torrijas o, en invierno, sopa de migas. Madame Marie también lo guarda en un saquito de tela que obsequia regularmente a su prima Amélie, quien conoce a una "campesina" que tiene pollos. El pan es sin cesar objeto de una precaución casi inconsciente: después de la comida, se lo acomoda con cuidado en una bolsa que se pone al fondo de la alacena, "para que no se ponga duro".

El pan tiene a veces el valor de una prueba que permite descubrir el origen social de un invitado. Si desperdicia su pan de manera que atente contra el significado que representa el pan, este invitado se arriesga a perder toda consideración: "Nunca le ha faltado, a éste; eso se nota". El pan permite, muy indirectamente, saber si alguien está "con o contra nosotros". Es portador de una escritura social: implícitamente se exige leerla correctamente. Pues no se bromea con el pan: condensa en un haz muy intenso tantos esfuerzos ardientes y dolorosos que ha hecho falta mantener a lo largo de la historia para que nunca falte. Ésta es la extraña paradoja del pan: que este alimento para acompañar (excepcionalmente se come pan solo) sea todavía percibido como el fundamento necesario de todo alimento, por festivo que sea, en razón de la fuerza de la representación social de la que el pan sigue siendo el apoyo. Que esta necesidad sea satisfecha (cuando el pan está presente en la mesa), es el signo de que uno

puede divertirse legítimamente en la gratuidad del menú, pues "nada falta", o, dicho de otra forma, que no hay urgencia alguna en lo que toca al sufrimiento y el hambre. Las penas con pan son menos...¹

El vino

La temperancia. El discurso sobre el pan siempre está en el límite de lo patético, por encima de toda sospecha. El del vino es mucho más matizado, y como sobrecargado en su interior por una ambivalencia imborrable: el placer del buen beber tiende siempre hacia el límite de beber en demasiada. El pan es estable; es un punto fijo; el vino contiene intrínsecamente la posibilidad de una deriva, de un sinsabor; puede ser el origen de un viaje del que no se regresa; el abuso de la bebida desemboca lógicamente en la enfermedad, la destrucción, la muerte. Esta visión reprensible, pesimista, del vino se remonta al discurso de la escuela primaria sobre el alcoholismo. En la Croix-Rousse como en todas partes, todo el mundo guarda en la cabeza la imagen social del alcohólico, ángel de la desgracia, marido ebrio que golpea a su mujer, de quien se exhibe el hígado negro y encogido ("hígado normal, hígado de alcohólico"). A causa de esto, de este "trabajo" de representaciones culturales inculcado en la escuela, no se va al vino como se va al pan; hace falta un rodeo, el que permite, precisamente, apartarse de beber demasiado para autorizarse el buen beber, siempre "sobrio".

Esta estrategia —que tiende a desviar toda sospecha que pudiera pesar sobre el bebedor— descansa en la pretensión de un *saber beber*. Al discurso represivo se opone un discurso que exalta la temperancia como habilidad de la degustación cualitativa y cuantitativa. Aquí también, las referencias escolares no faltan. Todo el mundo conoce de memoria la frase de Pasteur: "El vino, si se bebe en cantidades razonables..."; todo el mundo conoce las tablas oficiales del buen beber: un litro para los trabajadores manuales, medio litro para los sedentarios, etcétera. A esto se agregan múltiples opiniones que vienen a reforzar la legitimidad de beber: un vino natural no puede hacer daño; beber durante la comida hace

menos mal que beber en ayunas; el vino ayuda a la digestión; es peligroso beber agua luego de comer fruta: eso cae mal al estómago, pero una gota de vino hace que todo salga bien; el queso sin vino es un yeso, un día sin sol, etcétera. Se trata aquí de un discurso de refuerzo que busca limitar la fuerza del discurso antialcohólico, y que toma el cariz de un alegato de "no culpable", frente a los ataques que hacen del vino la víctima.

Los controles del barrio. El barrio tiene un papel legislativo implícito pero importante: es una instancia reguladora que hace mesurado el consumo del vino. La compra del vino es, en efecto, un acto visible, si no para todos, al menos para el tendero. Basta que una sola persona del barrio pueda saber que hay abuso en el consumo alcohólico, y por tanto transgresión de los límites de la conveniencia, para que esto actúe como freno. La conveniencia exige pues al bebedor que se sitúe en el peldaño inmediato inferior de los signos anunciadores de la reprobación, en el "no demasiado" plausible que hace mella en la reputación de un individuo o de una familia. En efecto, cada uno conoce más o menos el número de miembros de cada familia capaces de beber vino; cada uno conoce también las tablas citadas más arriba; no es pues difícil dividir la cantidad de vino comprado entre el número de personas y deducir de ahí la tasa de alcoholización de una familia. Sobre este punto se aplica el control del barrio, y con esto, probablemente, se frena el consumo de vino, y se tiende a colocarlo dentro de límites considerados como "razonables", "convenientes". Al mantenerse este régimen implícito, se puede ofrecer sin riesgo ante la mirada de los demás con qué "rociar correctamente" cada una de las comidas de la semana.

Mal se entendería el control ejercido por el barrio si sólo se viera ahí una represión. En el fondo, "el barrio" procura preservarse a sí mismo, al preservar el capital de relaciones humanas sobre el que se funda, por imposición de límites implícitos en el consumo de alcohol. Tiende a apartar de sí mismo las transgresiones que considera como excesivas. Dicho esto, los límites de tolerancia, en esta normalidad, son de una gran elasticidad y adaptados a los casos particulares. Se trata exactamente de una autorregulación en la cual cada uno sabe, con más o menos claridad, a qué tiene derecho. Los criterios de esta tolerancia, la manera en que pueden combinarse, crean tantos casos como rostros: edad, sexo, oficio, enfermedad, sufrimiento, preocupaciones, equilibrio, tristeza, alegría, a cada uno en su medida, según se trate de un hombre de edad que haya sufrido mucho (tolerancia extrema) o de una mujer feliz en la plenitud de la vida (tolerancia mínima). En ningún lado hay tablas de la ley; el solo límite es, y siempre es así, conjurar la destrucción o el escándalo en el barrio: más allá de este límite, punto de partida; de este lado, todo es posible.²

^{2*} Los médicos subrayan que el alcohólico multiplica los puntos de compra lejos del barrio,

^{1*} Desde esta investigación, la condición cultural del pan ha cambiado mucho. Entonces un producto de necesidad no recomendado por los nutriólogos (malo para conservar la línea), hoy es objeto de un pomposo aparato, de "distinción", por parte de las virtudes dietéticas reconocidas (bueno para el corazón y la digestión). Sin embargo, su lugar en la comida no ha cesado de disminuir: se consumían 84.3 kg por año y por persona en 1965; 68.4 kg en 1969; 51.3 kg en 1979 (poco después de la investigación) y "sólo" 44.3 kg en 1989 (fuente: Michèle Bertrand, *Consommation et lieux d'achat des produits alimentaires en 1989*, INSEE, agosto de 1992, p. 31). Como para el vino, se consume menos, pero mejor (véase más adelante la nota 5). Véanse el bello libro de Bernard Dupaigne, *Le Pain*, París, Messidor; asimismo, Lionel Poilâne, *Guide de l'amateur de pain*, París, Robert Laffont, 1981; André Garnier, *Pains et viennoiseries*, Lucerna, Dormarval, 1993, libro de recetas que contiene una síntesis histórica y simbólica del pan.

La temperancia se mantiene como ideal al cual se recomienda someterse lo mismo a través del discurso "escolar" sobre el vino que por medio del acto público de la compra, que se conjugan para exaltarlo. La calle es una mirada que interpreta sin cesar la adhesión a esta sumisión, a fin de evaluar el grado de conformidad de la conveniencia. Una estadía demasiado prolongada más allá de estos límites, un viaje demasiado repetido en los sortilegios de la botella entrañan un aislamiento social progresivo del individuo o del grupo cuyas "cosechas" demasiado frecuentes despiertan la obsesión del alcoholismo. El barrio pelea contra este monstruo que resurge sin cesar en su vientre. Una segregación social ordena una vuelta al orden del barrio. Esto explica, ahora, el aislamiento de la clientela de la Germaine, que es el único lugar público del barrio donde se agrupan algunos "borrachines". De ahí la razón para que se haya vuelto un lugar tan poco "conveniente" para que Madame Marie acudiera.

El vino y la fiesta: una marca social. "Monsieur Pompidou dijo que los bebedores de agua eran gente triste. Se trata de lo más inteligente que haya dicho" (Joseph). Dos elementos, que convergen en el mismo fin, se desprenden de esta frase. El primero es la referencia a Georges Pompidou: su fórmula es un habla autorizada; se remite a una posición de poder, como la de Pasteur, más alta, que se remitía a un conocimiento. La opinión de un Presidente de la República —aun si, por otra parte, su política es impugnada por los R.— confirma el discurso positivo sobre el vino; viene a reforzar muy precisamente la posición contra los detractores de la bebida: "Si hasta el mismo Presidente lo ha dicho, entonces..."

El segundo elemento es la tristeza del bebedor de agua, y por antífrasis, la alegría de los bebedores de vino. Esta humorada indica de plano la función cultural del vino: es la antitristeza simbólica, el rostro festivo de la comida, mientras que el pan es su cara laboriosa (y el agua su aspecto penitencial: "¡a pan y agua!") El vino es la condición *sine qua non* de toda celebración: es lo que hace posible gastar más para rendir honores a alguien (un invitado) o a alguna cosa (un acontecimiento, una fiesta). Esto quiere decir que el vino contiene, debido a las virtudes propias que se le atribuyen por consenso cultural, una energía social de la que carece el pan: éste es compartido, el vino es ofrecido. Por un lado, estamos dentro de una economía del cálculo (no desperdiciar el pan); por

para despistar con astucia los rastros de su "vergüenza" al disminuir las posibilidades de ser "reconocido". Un comerciante me confió recientemente que la compra de vino en botellas de plástico, con un contenido de litro y medio (que, me parece, no existía hacia 1975), se ha convertido en un signo casi indubitable que tiene que ver con el alcohólico, uno de verdad, un "borrachín", además de que el vino que contienen "no es bueno para nada". Sobre estas artimañas, estas tácticas, véanse Véronique Nahoum-Grappe, *La Culture de l'ivresse, essai de phénoménologie historique*, Paris, Quai Voltaire, 1991; Pierre Mayol, "Les seuils de l'alcoolisme", en *Esprit*, noviembre-diciembre de 1980, pp. 155-63.

el otro, en una economía del gasto (¡el vino corre a raudales!) El vino es pues por excelencia el eje de un intercambio, el pontífice del habla del reconocimiento, sobre todo cuando hay invitados.

De esta forma, en una comida festiva en casa de los R., cuando viene el plato fuerte, Joseph se eclipsa en su recámara donde habrá descorchado con anterioridad una buena botella. Si hay algunos instantes de retraso o de distracción, su madre le llama la atención con el codo, o masculla a media voz frases sibilinas: "Bueno, se te olvidó... —Dios mío, es verdad, hay algo que nos espera..." Trae la botella, la huele, la "cata" y sirve a sus invitados. Entonces es inevitable un recorrido en torno a la mesa ("¿Qué le parece? Está bueno, ¿no?"), oralidad del juicio gustativo (habla y gusto al mismo tiempo) cuya función es toda celebración. Una copa no puede permanecer vacía sin volverse indecente: "da lástima", "da pena verla", "no se parece a nada", "¿eso tiene un aire de qué cosa?" Por poco que sea, hace falta que haya vino en las copas; eso dota de una actitud a la mesa, a la conversación; el vino silenciosamente da la certeza de que la "plenitud" de estar reunidos es posible. Si llega a faltar, se debe a que en algún lado hay una desatención para con el otro, una falta de conveniencia; una obligación ha dejado de cumplirse: "¡Eh, señor, no cumples con tu obligación, nos dejas morir de sed! —Perdónenme, se me olvidó!" A veces, una escalada lúdica viene a sumarse al juego del ofrecimiento: "Deme pues un traguito... —¡Otra! —¡Ah, pero éste me las cuenta; ande, sírvame!" El vino escapa al cálculo, se le opone. Los proverbios, las agudezas brotan casi en cada comida: "Quien bebe beberá", "Cuando mi copa está vacía la lleno, cuando está llena la vacío", etcétera.

El vino es, como el pan, un separador social. Uno recela de los "bebedores de agua": "Éste no es muy alegre; no bebe como nosotros. Eso nos molesta pues, se siente uno incómodo"; o bien al contrario: "Para las fiestas más sonadas nos gusta ir con los Denis. ¡Comen, beben, ríen, se ponen graciosos, vaya! Nos entendemos bien, tenemos los mismos gustos!" Madame Marie a menudo se preguntaba, delante de mí, si los "burgueses" del bulevar de Belges o de Presqu'île tenían vino en la mesa: "¿Será que ellos hacen eso?... ¡Seguramente menos que nosotros!" Ingenua pregunta donde se trasluce sin quererlo, hasta sin saberlo, la memoria de la separación entre "el pueblo" y "los otros". Madame Marie integró esta pesadez moralizante, pero sabe devolverla contra sus adversarios, "los otros", en forma de menosprecio, y este menosprecio puede expresarse bajo la forma canónica siguiente: saber disfrutar el vino es saber alegrarse; uno sólo puede alegrarse después de haber trabajado duro; así pues sólo los trabajadores saben disfrutar el vino como se debe. Pues el vino es la sangre de los trabajadores, lo que les da fuerza y el entusiasmo de cumplir con su labor; es la compensación de su vida miserable, la fiesta a la que tienen derecho.

El vino traza una frontera social porque indica donde comienza la "tristeza" social, es decir, la ineptitud de la alegría; a eso se debe que la categoría de los bebedores de agua designe menos a los abstemios propiamente dichos que a la vergonzosa clase de los "amanerados", "cursis", "snobs", "advenedizos", etcétera, en pocas palabras a todos los que representan, para los R., la tristeza de la vida, y que se agrupan en el bloque de los "burgueses".

¿Abrupta reducción social? En realidad, la costumbre del consumo actualmente en vigor en Lyon da la razón a Madame Marie. Se sabe que existe, en esta ciudad y en esta región, una unidad de vino que se llama *la jarra (le pot)*: se trata de una botella que contiene cuarenta y seis centilitros de vino, es decir, sirve para tres *cañas* (vaso de quince centilitros más o menos). Ahora, pedir una jarra es firmar su pertenencia social; un burgués lionés jamás se arriesgaría a hacerlo; es algo específico de los barrios y las capas populares. Sin equivocarnos demasiado, podemos suponer que esta costumbre se vuelve mucho más intensa desde que uno penetra, por la parte baja, al barrio de la Croix-Rousse. En una café de la plaza Terreaux, "abajo", se ven pocos hombres sentados en torno a una o varias jarras. Desde que se llega a la plaza Sathonay, el relieve de las mesas ya cambia considerablemente: se beben jarras, se juega a las cartas. En fin, en ciertos cafés del bulevar, o en diversas calles que suben a la meseta, se sirven casi exclusivamente jarras (blanco en la mañana, tinto en la tarde).³

Las fuentes culturales: Gnafrón. El folclor lionés proporciona otras referencias, muy vigorosas, a la convivialidad del vino. La relación con el vino se vive como una especificidad regional, una reivindicación de la identidad. Se trata de la ciudad "de los tres ríos": el Ródano, el Saona y el Beaujolais. El teatro popular local, el célebre Guignol⁴ (que nada tiene que ver con su homónimo parisiense), pone en escena a un personaje clave, que entra al mismo nivel de nuestro análisis. Es Gnafrón, el incorregible amigo de Guignol, el simpático borrachín de la cara rubicunda, siempre armado con su botella: su blasón, sus armaduras, sus títulos de nobleza, su insolencia. "¡Gnafrón siempre tiene su litro de vino; siempre tenía su litro de vino, vaya!", dice Madame Marguerite al evocar sus recuerdos de espectadora infantil. Gnafrón es un héroe cultural que ocupa un sitio complejo: se mantiene en el punto mismo de la ambivalencia que caracteriza todo discurso sobre el vino: atrayente y peligroso, peligrosamente atrayente.

Resulta atractivo pues, contra viento y marea, justifica la bebida con toda su fuerza de guasón: atruena en su honor. La bebida es el arma absoluta contra la tristeza y el tedio; sume todas las preocupaciones en el

³ Luego, este recipiente de cuarenta y seis centilitros se hizo de un galón en la restauración lionesa. Se lo vendía entre los anticuarios y ropavejeros, y los dueños de cabaret del centro lo han puesto en su carta, y sobre la mesa, como testigo de la identidad cultural del lugar.

⁴ Véase Paul Fournel, *L'histoire véritable de Guignol*, Lyon, Fédérop, 1975.

olvido; es un manso arroyo nocturno por donde deslizarse fuera de la historia. Gnafrón clama lo que claman todas las canciones de bebedores: "¡Beban, por Dios! No dejen que les cuenten las copas!", "¡A beber, a beber, pues beber necesitamos!" En su gazzate cascado resuena "el grito horrible que [Gargantúa] había soltado al entrar a la luz del mundo, cuando bramó pidiendo: quiero beber, beber, beber." Gnafrón es una transformación de Baco. La iconografía popular, señalada aquí y allá en los cafés de Fourvière o de la Croix-Rousse, lo representa a veces acostado bajo pámpanos de uvas enormes, con hojas de parra alrededor de su viejo sombrero de fieltro negro; a lo lejos, en las viñas, hombres y mujeres bailan o se divierten alegremente, con una copa en la mano. Gnafrón es una especie de proliferación nostálgica surgida del país de Jauja, que entró por una estrecha puerta a la imaginación popular.

Más en el fondo todavía, Gnafrón suscita una adhesión social: es el "tipo ideal" del hombre del pueblo; en su ebriedad se atreve a articular el habla subversiva de los más bajos escalones de la sociedad. Es un personaje carnavalesco que pone de cabeza los valores sociales, familiares y políticos. El gendarme tiene para él la ley y el orden; Guignol tiene para él la astucia y el bastón ("¡Y luego cuando critica al gendarme, siempre, eh! El gendarme tiene derecho a todos los golpes, ¿no?"); Gnafrón tiene su botella y lo licencioso de su habla: un habla áspera, anarquista, indignada. Es eternamente el segundo de Guignol, su comparsa complementaria (como en los comics Tintín y el capitán Haddock, Astérix y Obélix). Más aún, ocupa la posición del lacayo: un mirada lúcida, pero impotente, sin poder alguno sobre la sociedad, de la que descubre en sus sarcasmos la disfunción abismal. Muestra las nalgas al propietario (el horripilante Canezou), a los gendarmes y a los padres. Es un habla, un "decir" social que cala lo bastante hondo como para desencadenar el deseo de desorden y de ebriedad latente en todo orden social.

Pero la forma teatral de este decir le impide volverse un "estilo" que efectivamente trabaje en la profundidad histórica de la sociedad. Es la escenificación fantasmagórica de la ambivalencia que "trabaja" el concepto del vino, y de las imágenes sociales que se incorporan hasta el corazón de la fiesta a la que incita. Este teatro expresa al mismo tiempo que hay una incompatibilidad entre la ebriedad y la revolución o la transformación sociales. La primera va por el lado de la nostalgia: su manera de inducir los espasmos de la alegría total reúne los grandes arcaísmos sociales (la desnudez, la danza, el sueño). La ebriedad permanece, fundamentalmente, como un énfasis del ego. La Revolución supone al contrario una creencia, una sublevación, un rigor, una combinación de fuerzas concurrentes, más aún una inserción en la profundidad social que se busca transformar. Ahora Gnafrón el libertario no puede ser un revolucionario, a causa de la bebida de la cual él es el símbolo activo. Junto a los

LA ESCENIFICACIÓN
DE LOS MAGOS DE
LA NOSTALGIA

La exclusión
social del
beber

jirones de sueños que suscita en el fondo, o más exactamente por encima, se inscribe con letras de fuego el aspecto maléfico del vino, la exclusión social de la cual constituye la consecuencia lógica si a uno se le ocurre beber en demasía. El vino hace que los sueños subversivos resbalen en lo social pues, en su extremo, es una revocación de la Historia. En la calle Rivet, Gnafrón sin duda alguna hubiera sido el cliente de Germaine, un paria simpático, pero un paria a fin de cuentas.

La sabiduría popular no se equivoca. Asume esta ambivalencia del personaje de Gnafrón cuyas connotaciones resultan siempre dudosas, al mismo tiempo positivas y negativas. Por extensión, llama "Gnafrón" al borrachín del vecindario. Al niño que se sorprende bebiendo la última "gotita" de una botella o de una copa, se le dice: "¡Aquí está un Gnafrón!", lo que es una manera tanto de excusar la acción (considerada como chistosa) y también de acusarlo (pues es peligroso). Más generalmente aún, a veces se dice, por ejemplo de un grupo de políticos célebres por su incompetencia: "¡Son una banda de Gnafrones!"; con el mismo tono se diría: "¡Son una banda de payasos!"

En suma, la relación con el vino, a diferencia de la relación con el pan, no es simple. La festividad que tiene por encargo asumir está cruzada por un peligro que le es correlativo. Un "no demasiado" siempre viene a temperar el vino, a contrarrestar la lógica de la bebida que grita: "¡Más, más!" El vino es una invitación al viaje con rumbo a la fiesta, pero no se puede llegar hasta ahí, hasta el vértigo central, mortal, cuyo intercambio inicial, simbolizado por el llenado de las copas, su contacto (el brindis) y la acción de catarlo, constituye no obstante una premonición. El fantasma del desorden absoluto, la abolición de todas las diferencias, personales, sexuales, culturales, que escenifica la fiesta del vino —la fiesta de los locos— actualmente no puede realizarse en parte alguna de la vida social; la conveniencia exige que nos detengamos a tiempo para, muy precisamente, permanecer en el tiempo.⁵

El fantasma del
desorden y la fiesta

⁵* Cuando redactaba estas páginas, el vino tenía todavía un valor simbólico considerable. No estoy seguro de que lo haya conservado. La poética del vino "sangre del obrero" pasó de moda. Sin dejar de valorar el libro de Pierre Sansot, *Les gens de peu*, París, PUF, 1991, no comparto su punto de vista "comprensivo", hasta eufórico, sobre "el borracho público" (Cap. 9). De acuerdo con mi encuesta, al borracho se lo consideraba y se lo considera, hasta por parte de los buenos bebedores, como la causa o la consecuencia de una situación social y personal desastrosa. Me parece también que los "aficionados a empinar el codo", cuya actividad principal consiste precisamente en eso, son más numerosos en las barras que en las mesas, es decir, son más solitarios. Al cabo de los años, constaté que cada vez se bebía menos alcohol (cerveza, aperitivos, digestivos) y menos vino, tanto en la casa como en los cafés "de paso" o "de barrio". Esta modificación reciente de los comportamientos sociales en relación con la bebida aísla todavía más a los grandes bebedores; la reprobación ya no es moral, sino aséptica respecto a los otros y hasta ecologista respecto a uno mismo. Sea como sea, las estadísticas son formales: bebemos menos vino, y lo escogemos mejor (como el

Obsequio y contraobsequio

Los R. compran con Robert vino de consumo corriente. Esta operación da ocasión a un pequeño juego cuya apariencia insignificante esconde ramificaciones insospechadas, tanto en relación con el dispositivo familiar como en relación con la integración de este último en el barrio. Si la familia R. se presta a este juego es porque concuerda lo bastante con elementos constitutivos de su "visión" del mundo. Entre estos elementos, dos me parecen particularmente eminentes: la relación obsequio/contraobsequio (entablada aquí con Robert), una práctica específica de la temporalidad, que podría llamarse el gusto de la espera.

¿De qué se trata? La cápsula de cada botella contiene una pequeña etiqueta autoadherible que debe pegarse sobre un papeleta de cartón dividida en treinta cuadros; cuando se consigue llenar esta papeleta (por tanto: luego de haber consumido treinta botellas de vino ordinario), uno va a la tienda de Robert y la cambia por una botella de vino de calidad superior (VDQS), en general un Côtes-du-Rhône. La familia R. mantiene así una especie de cava permanente de unas dos botellas por mes, lo que permite celebrar con dignidad y sin costo una que otra comida de domingo, o de honrar tal visita amistosa o familiar. Este juego se reduce a dos actos de una simplicidad extrema: llenar la papeleta con las treinta divisiones (por tanto *esperar*) y cambiarla por una botella (por tanto *dar* para *recibir* a cambio). El juego de las etiquetas sólo es pensable, en consecuencia practicable, en la lógica de la relación con Robert, con quien vienen a estrecharse todavía más los vínculos. Se agrega al ritmo de los ires y venires cotidianos una escansión ritmada por cada botella de VDQS "ganada". En

pan). Así, el consumo a domicilio por persona y por año era de 91 litros de vino, de los cuales 84 litros eran de vino ordinario en 1965; todavía en 1979 eran 55 litros, de los cuales 48 eran de vino ordinario; en 1989, 32 litros, de los cuales 21 eran del ordinario. Las cantidades se han dividido entre tres para el vino en general, entre cuatro para el vino ordinario. En este declive regular, se advierte que "el índice de volumen, con base 100 en 1980" favorece claramente al vino embotellado (vino de calidad superior [VDQS] y al de denominación de origen controlada [AOC]), como lo muestran los datos siguientes:

	vino AOC y VDQS	vino ordinario
1970	79.2	115.6
1975	81.3	109.3
1980	100.0	100.0
1985	130.4	85.3
1990	162.3	62.0

Fuentes del cuadro: Michèle Bertrand, *Consommation et lieux d'achat des produits alimentaires en 1989*, INSEE, agosto de 1992, p. 31; Monique Gombert et al., *La consommation des ménages en 1991*, Résultats núm. 177-178, *Consommation-Modes de Vie* núm. 39-40. INSEE, mayo de 1992.

torno suyo se construye el lenguaje performativo de la recompensa. La planilla llena es una prueba de buena conducta; es un testimonio íntegro en el texto de un contrato del cual Robert es el representante; insiste en el vínculo que une al comprador y al vendedor en la actividad del consumo. Estamos en el centro de la práctica del intercambio. La idea mismo de contrato supone que existe una reapropiación del intercambio mercantil para la consolidación de un beneficio social que no se reduce al mero acto de la compra.

La performatividad del lenguaje está, aquí, formalmente inscrita en el consentimiento (el *obsequium* para Spinoza, véase p. 21) de una voluntad común (la del "saber comprar", del mismo modo que la conveniencia es un consentimiento de "portarse bien" en el régimen convencional del barrio como espacio social del reconocimiento), cuyo juego es a la vez el móvil y el motivo, el ritmo y la marca visible en una red de signos conocidos del mismo modo por todos. En este signo, se encuentra esto: se necesita de que el proceso de reconocimiento se vivifique, que simbólicamente se refuerce, a través de la legibilidad del beneficio obtenido por las dos partes del contrato. La planilla pone en evidencia (a ojos vistas y a sabiendas del público, que haya o no haya gente, espectadores, el momento del intercambio importa poco; sólo cuenta aquí el carácter público del lugar) la fidelidad que Madame Marie, de una u otra manera, debe a Robert, pues ella ocupa para él, en este momento y en esta circunstancia, la posición del socio-consumidor sin la cual su posición de él como socio-vendedor no tendría sentido alguno. El carácter público del lugar vale la pena; es una manifestación casi oficial, visible, del contrato que la sostiene de un cabo al otro. La deuda de Robert (lo que va su socio-consumidor como crédito suplementario, simbólico, agregado a las cuentas mecánicas de la compra) debe por tanto expresarse, exponerse públicamente, también, como parte de la sintaxis del intercambio comercial puesto que éste es, a fin de cuentas, el sostén de un intercambio social (un contrato en el lenguaje del reconocimiento). De una cierta manera, se podría decir que se asiste ahí a la sustitución de la compra (sólo comercial, contable) mediante el intercambio (superávit simbólico, benéfico); la práctica del barrio permite la economía de un número considerable de intermediarios (por ejemplo, la operación publicitaria de la empresa organizadora de este juego) para quedarse sólo con lo que conviene al buen funcionamiento del sistema de relaciones. Robert ofrece por tanto una botella de buen vino ("Aquí está su regalito"), mucho menos como un estímulo para un consumo más grande de vino que como el signo de una alianza reiterada, que sella de nuevo el pacto que lo liga a sus socios-actores, aquí sus compradores, en el espacio del barrio.

Esto explica por qué este "regalo" sólo puede ser una "buena botella". Si suponemos que el ofrecimiento de la recompensa fuera toda-

vía vino ordinario, dos o tres botellas como prima por tantas botellas consumidas por ejemplo, el efecto sería por completo diferente; pasaríamos del dominio del intercambio al de la equivalencia, del porcentaje. Habría, ciertamente, un incremento del haber, pero no se encontraría esta tensión simbólica perceptible de un cabo a otro en el juego de las etiquetas. Esta tensión, para que se mantenga, necesita una ruptura cualitativa que trascienda el *continuum* de la compra; le hace falta el acceso a un nivel superior del consumo. La diferencia entre el vino ordinario y el "buen vino" es una diferencia altamente significativa: no el retorno del mismo tal y como exige el régimen de la equivalencia, sino un diferencial simbólico activo, que produce la motivación allí donde sólo existía la pura necesidad. El "vino añejo" hace trizas la homogeneidad ordinaria del vino corriente al mantener una promesa que llena el lecho de otro deseo: el de una fiesta efectiva (una buena botella para una buena comida) que resulta de una fidelidad mantenida en el espacio del barrio, es decir, conforme a la conveniencia.

Pero, si hay ruptura cualitativa entre las dos categorías de vino, no hay ruptura sustancial. Se encuentra ahí la lógica de la bebida, la ambivalencia del vino, mencionada más arriba. La fuerza de esta lógica constriñe al vino ordinario a no bastarse a sí mismo; es de alguna forma un "peor es nada" económico, un acompañamiento de lo cotidiano, no satisfactorio para hacer efectiva la fiesta de la cual lleva interiormente (pues se trata de vino) el programa. Esto quiere decir, a la inversa, que esta insuficiencia, esta carencia festiva contienen un dinamismo que tiende a borrar el vino ordinario para asumir el programa festivo, en un nivel de "calidad superior". El vino tiende a abolirse como ordinario para hacerse "de calidad superior". Es exactamente lo que se produce en la lógica del juego de las etiquetas. El ideal del bebedor de vino siempre va por el lado del incremento de la calidad y de la cantidad. Sin embargo, como los imperativos de la temperancia preconizada por los controles implícitos del barrio, el vino ordinario controla, económicamente, un gasto cuantitativo que no puede, sin peligro para el equilibrio económico de una familia, dilapidarse en la carrera en busca de la calidad.

Aquí todavía aparece el abismo simbólico que separa el vino y el pan. No imagina uno adecuadamente el ideal de quien come pan; no existe en las panaderías un juego de etiquetas que ofrezca por ejemplo un pastel al cabo de tantos panes consumidos. El pan es un símbolo nutricional estático, desde el punto de vista de la práctica cultural. El vino, hasta en su ambivalencia, constituye una dinámica socializante. Abre itinerarios en lo profundo del barrio; teje un contrato implícito entre socios factuales; los instala en un sistema de obsequio y contraobsequio cuyos signos articulan entre sí el espacio privado de la vida familiar y el espacio público del entorno social. Tal vez encontramos en esta actividad la esencia social

del juego en que consiste instaurar inmediatamente el sujeto dentro de su dimensión colectivo de socio.⁶

El vino y el tiempo

El juego de las etiquetas revela también otra vertiente de la práctica cultural de los R., tan fundamental como la del intercambio (obsequio/ contraobsequio), aunque desborda por completo la práctica del barrio propiamente dicho. Se trata de la relación que este juego mantiene con el tiempo, y que más arriba llamé "el gusto de la espera". Siempre es delicado aventurarse, tratar de interpretar en la interioridad lo que viven "los otros", y trabajar sobre el revés de sus representaciones conscientes, sin tener al mismo tiempo la certeza de una posible verificación de las proposiciones planteadas. Creo no obstante que conviene plantear este juego respecto a la investigación como el buzo que lleva una máscara transparente para contemplar lo que le oculta la superficie del agua: este auxiliar basta para revelar en un momento la suntuosidad de los fondos marinos.

El juego de las etiquetas es un poco el equivalente de esta máscara: colocado en la profundidad visible de los usos y costumbres de los R., permite comprender el funcionamiento interno, y secreto, de su vida cotidiana; es, por esta razón, el analizador (el objeto al cual se transfieren conflictos que éste no engendra, pero que se expresan gracias a él) de un modelo particular del dominio temporal, es decir, de una relación con el tiempo que nos hace decir, o pensar, que lo dominamos desde el punto de vista de la práctica cotidiana. Me parece posible poner de relieve dos momentos de este control: uno se refiere a la visibilidad del tiempo, el otro a su disponibilidad.

1. La progresión rítmica del número de etiquetas que aumentan de botella en botella, al ocupar en la papeleta una superficie exactamente proporcional al consumo del vino ordinario, y cuya lógica interna tiende a dilatarse en el VDQS prometido, es precisamente el *analogon* de un acumulador de tiempo. Marca las etapas del deseo que conduce al buen vino, de la misma manera que otros "instrumentos para computar el tiempo" (plan de ahorro, calendario mural, etcétera) trazan un camino, medido por la espera, hacia los objetos (un coche, una fiesta familiar, etcétera) que serán su resultado. Del principio al fin, este juego es el modelo (*pattern*) de la espera, pero un modelo concreto, activo, cuyo cúmulo de signos (las etiquetas) mantiene, hasta su realización, el deseo a distancia de su obje-

to. Tiene lugar, por esta razón, en el interior de la lógica del principio de realidad: paciencia activa de la demora que pospone para más tarde —lo deposita en el extremo del tiempo por transcurrir— el objeto deseado que sólo entonces podrá alcanzarse. Señala activamente esta demora que difiere la empresa, con el único fin de hacer esta última efectiva.

Luego que el tiempo se dilata en la espera, queda abolido instantáneamente en el desenlace "esperado" del intercambio al conferir a este último una consistencia cultural y social debido a esta evacuación dialéctica del tiempo mediante su propia realización. El juego es pues un medio en el que al menos una de sus funciones es *hacer visible el "tiempo del deseo"*.⁷ Se constituye como aprendizaje de la espera de la que equilibra las tensiones polares contradictorias al insertar en ellas la promesa de su desvanecimiento. Por esto, también expresa, a continuación de la templanza y de la economía: "¡No tan pronto! Soy la concretización de tu espera. Al quemar las etapas que me constituyen, te arriesgas a quemar tu vida, y a equivocarte tu deseo al darle un objeto diferente al que esperabas, es decir: ¡nada! Pues sin espera, no tienes nada. Sólo ésta da realidad a los objetos que deseas, al buen vino que esperas. Y sin lo cual, poco o mucho, está la muerte".

2. Esta visibilidad del tiempo posee otra característica que le está lógicamente ligada, aunque sea el malestar de ponerla en evidencia en toda su amplitud. El hecho de que la acumulación de la espera exponga el deseo entraña casi por necesidad su admisión dentro de un grupo, en este caso la familia R., pero también de los otros, pues, por los recorridos de la compra, el barrio todo metonímicamente está presente detrás de su "representante" Robert. La visibilidad del tiempo significa también que el tiempo no es, de por sí, la ocasión de una práctica privada "para sí mismo", sino que sólo cobra sentido porque se pone a disposición de otros que comparten la misma actividad dilatoria, el mismo proceso de deseo. En el cuadro de sus relaciones intrafamiliares internas, la papeleta de etiquetas ofrece sin interrupción a la familia R. una lectura "de libro abierto" de su tiempo colectivo; se sabe, a través suyo, hasta qué punto del recorrido se ha llegado, recorrido al cabo del cual tendrá lugar el intercambio que sustituye al símbolo de la espera (la papeleta de etiquetas) con la buena botella (la recompensa de la espera).

Ninguna privatización puede arrebatar esta legibilidad de la colectividad. En eso el juego es revelador de algo más que sí mismo: es el analizador de otros tipos de relación con el tiempo entre los que se coloca. La colectivización del tiempo se encuentra asimismo, bajo otra forma, en la modalidad del calendario mural que Madame Marie se procura cada año, pero de una forma diferente. Allí Madame Marie anota sus propias

⁶ Véase Pierre Mayol, "Le jeu. Approche anthropologique", en *Éducation 2000*, núm. 11, diciembre de 1978.

⁷ Alusión al libro del psicoanalista Denis Vasse, *Le temps du désir*, París, Seuil, 1969.

citas; allí lleva el recuento de los pequeños acontecimientos familiares. Cada quien se registra como en un tablero de informaciones, al agregarle hasta correcciones si fuera necesario. A la inversa, la costumbre de la agenda o el calendario individual (con todos los ritos de "excesiva confianza" que implica) no existe o bien se reduce al estado embrionario de un inicio consuetudinario que llevará tiempo para lograr su autonomía. De la misma manera, la compra de un coche, por ejemplo, supone una preparación colectiva muy intensa, y el hecho reiterado de compartir las esperanzas comprendidas en la espera. Para los R., la fecha de la primera compra de un coche (abril de 1956) y la marca de este automóvil (un Frégate Renault) ha conservado hasta hoy un valor simbólico extraordinario (desde entonces, Joseph ha comprado un auto más —un Peugeot 204, en 1968—, pero no recuerda exactamente cuándo: la espera del objeto se había vuelto banal).

Esto nos lleva a pensar que el tiempo como la formalidad de un reconocimiento de sí mismo, donde el yo se descubre como participante en una serie de acontecimientos reconocible para los demás, miembros de la misma familia o del mismo barrio. El juego de las etiquetas, como el del calendario mural, o el "recuerdo" del Frégate, significa pues, fundamentalmente, la integración formal en el campo del reconocimiento intra-familiar público: sobre la totalidad de este paquete relacional, que se hace mediató a través del consumo del vino, el tiempo transfiere el asentimiento de su identidad, que se ofrece respecto a Robert bajo la modesta apariencia de la papeleta. Y el don en compensación del buen vino da fe de la realidad de esta identidad, mientras que Robert es el tercero, "testigo público" de esta realidad.

Capítulo VI El fin de la semana

Sábado-domingo

Los sábados y los domingos, los usuarios del barrio pueden experimentar diversas disposiciones de su tiempo libre. El sábado está de preferencia centrado en la diversión individual; el domingo tradicionalmente se reserva a las actividades de tipo familiar. En el medio obrero donde trabaja Joseph, el descanso del sábado es una conquista relativamente reciente en relación con la duración de su "carrera" profesional. Esta liberación de un tiempo vacante estuvo en el principio de una reorganización festiva de la semana que la escande de manera significativa. En el equipo de trabajo de Joseph en el que todos los miembros han conocido las diferentes etapas de esta conquista, el verdadero comienzo de la fiesta se ubica el viernes. Ese día, los obreros comparten un restaurante local como neta mejoría sobre el tradicional tentempié. Además, luego del trabajo, la costumbre exige que se reúnan más tiempo en su café habitual, hasta la hora de la cena más o menos. Medio para simbolizar que se entra verdaderamente en el descanso. Por añadidura, con frecuencia sucede que algunos, liberados de sus obligaciones familiares, prosiguen la velada en un restaurante o en una cervecería. Este rito y sus diversas ramificaciones eran impensables en el sistema anterior (a causa del trabajo del sábado por la mañana), y difícilmente transferible a la noche del sábado por la brevedad del asueto que lo concentraba casi en exclusiva dentro de las actividades familiares. El incremento del tiempo libre remodeló la organización de la semana al permitir una auténtica *individualización* del tiempo semanal.

Este fenómeno resulta sobre todo notable en lo que concierne a la apropiación del espacio urbano. Con anterioridad, Joseph y sus colegas

sólo disponían de una ciudad "muerta" (cerrada los domingos), si se exceptúan las vacaciones del verano. Efectuaban la mayor parte de sus compras por catálogo, o bien las mujeres las hacían por ellos. Salvo rarísimas excepciones, jamás se beneficiaban los hombres de un contacto directo y prolongado con los bienes de consumo, e ignoraban en su mayor parte la experiencia "estética" de este contacto (vista, tacto, olfato). En lo sucesivo, el descanso del sábado les permite sacar mucho provecho de su participación en la vida comercial de la ciudad, no sólo como consumidores, sino también, y tal vez más aún, como *espectadores*. Los sábados, Joseph "está de fiesta", pues este día le pertenece como algo a lo que tiene derecho.¹ Algunas consideraciones más generales corroboran estas observaciones: presencia importante de hombres en los lugares de comercio los sábados, desarrollo de servicios comerciales que les puedan interesar (herramientas, jardinería, mecánica para automóviles, etcétera), y hasta una transformación de la moda en el vestir: abandono de la vestimenta "endomingada" tan característica en los obreros hace todavía quince años, en favor de ropas "más juveniles" y más variadas.

Estos minúsculos hechos sociales, difíciles de analizar en su futilidad, cuya memoria se erosiona con los años, insisten no obstante en la extraordinaria acumulación del deseo de vivir la ciudad, deseo tan reprimido que la liberación del sábado no le ha dado un espacio-tiempo donde desplazarse. En resumen, el consumo pasó del estado *in vitro* (selección por catálogo) al estado *in vivo* (contacto directo con los objetos). Por ejemplo, Joseph había comprado hace tiempo un equipo de fotografía, así como una cámara (con el material complementario: pantalla, proyector, etcétera) de acuerdo con las indicaciones de un catálogo. En mayo de 1975, fui con él a varios almacenes, antes de que se decidiera por el equipo de sus sueños; sin embargo, me dijo que ya llevaba varios meses de dudar y que, cada vez que podía, los sábados iba a la ciudad para con-

templar los aparadores, y recabar algunas informaciones. Anteriormente nunca hubiera podido "pagarse este lujo", dice, con lo que quiere decir: "Nunca he tenido tanto gusto en escoger, mirar, comprar".

Con el aumento del descanso semanal, el "mirar los aparadores" se ha convertido en una actividad masculina: la ciudad se ofrece como espectáculo para soñar. El "ser urbano" de Joseph y de sus colegas cambió de naturaleza cuando obtuvieron el tiempo libre para recorrer activamente una ciudad despierta y ya no adormecida en la tristeza del domingo. Ahora esta experiencia ha pasado a las costumbres; con mucha dificultad puede imaginarse la revolución que esto introdujo en la cotidianidad: la ciudad en verdad se volvió una ciudad abierta, profusión de símbolos, poema. Más allá de las estrategias del consumo, el tiempo libre del sábado hizo posible la apropiación del espacio urbano mediante el deseo de un sujeto itinerante que, al descubrirla en la vitalidad de sus fuerzas vivas, se dedicó a amarla porque al fin podía reconocerse en ella como consumidor y no sólo como productor.

Los almacenes departamentales, los grandes autoservicios

Entre el barrio y el centro de la ciudad se establecen relaciones de todo tipo, complementarias o contradictorias. En la práctica urbana de los R., esto corresponde en general a dos modelos de consumo que encuentran su equivalente topográfico en la ciudad. Por una parte, los almacenes departamentales propiamente dichos situados en el centro de las ciudades: es el caso de Lyon, plaza Cordeliers y calle République, donde se encuentran reunidos *Galeries Lafayette*, *Grand Bazar*, *Printemps*, etcétera. Por otra, "los grandes autoservicios" instalados en la periferia (*Carrefour* de Vénissieux y de Écully, *Mammouth* de Caluire).

Galeries Lafayette —y cuando los R. hablan de ellas, debe entenderse que son todos los almacenes departamentales— se insertan en un entorno urbano de muy alta densidad comercial, con la cual se encuentran en perfecta ósmosis. Esta porosidad los hace infinitamente fáciles de atravesar; forman una continuidad de la calle; uno se pasea ahí como en medio de los puestos de la acera. La relación con las *Galeries Lafayette* es poética: el paseo que conduce hasta ahí desata sensaciones (multitud, ruidos, olores); favorece el trabajo activo de la sensibilidad. La relación con el centro de la ciudad siempre está acompañada de un secreto sentimiento de belleza ligado menos a la arquitectura como tal que a la profusión de objetos bellos que ahí se exponen. Esto engendra una temática del gasto: "¡Ay, qué bonito! ¡Me encantaría tener esto!"

El centro de la ciudad constituye el permiso de soñar siempre más en otra vida, en un *más allá*. Un olvido momentáneo de lo real está en

¹ La euforia del sábado estaba ligada a la reciente disminución del tiempo de trabajo en la vida social. Se volvió efectiva para Joseph y sus camaradas de la fábrica, al igual que para muchos de sus vecinos y amigos asalariados, por la conquista progresiva primero de la tarde del sábado, luego del sábado completo cada dos semanas, y al final de un día completo cada semana. La "duración semanal efectiva del trabajo de los obreros" era en promedio de 47 horas entre 1950 y 1968, luego comenzó a disminuir: 42 horas en 1975, 40 en 1978 (y 39 a partir de enero de 1982). Además, para las personas que comenzaron a trabajar muy jóvenes "en la fábrica" después de la II Guerra Mundial, hay que recordar que la tercera semana de vacaciones pagadas se remonta a la ley del 27 de marzo de 1957, y la cuarta a la ley del 16 de mayo de 1959 (la quinta semana se debe al decreto del 16 de enero de 1982, que instituye también la semana de 39 horas). Mi investigación se situaba en el pleno periodo de experimentación del "tiempo libre", tomado del "tiempo obligado" del trabajo. De ahí mi insistencia sobre la apropiación de la ciudad como espacio comercial, hasta entonces difícil acceso, de súbito revelado en toda su profusión gracias a la libertad nuevita del sábado.

el corazón de esta práctica urbana de los almacenes departamentales. Las *Galeries Lafayette* son el medio de una participación en el ser colectivo, festivo, del centro. Como todo gasto, éste también se agota. Cuando regresa, Madame Marie habla de "torbellinos": "todos se pisotean", "me da mareo". Pero estas apreciaciones, siempre ulteriores al acto mismo del desplazamiento, hay que entenderlas como un comentario deportivo; es una manera de decir "vaya que si hay ambiente". Este paseo se acompaña siempre de un alto en el gran café del centro, generalmente el *Bar Américain*. La actividad empleada en el desplazamiento hacia el centro se cierra sobre sí misma; las *Galeries Lafayette* son su complementariedad con el barrio, pues ofrecen el suplemento festivo del cual este último, por su organización propia y su relativa vetustez, está privado.

Al analizar de más cerca la relación con el centro, se percibe que éste es el lugar de un número impresionante de trayectorias que, aunque se mezclen en gran parte (a causa de la superficie hasta cierto punto limitada del centro de la ciudad que, en Lyon, se halla estrechamente contenido entre los ríos Saona y Ródano), guardan no obstante una relativa autonomía unas con otras. El regreso no es "el mismo" según se tome la calle République o la calle Édouard-Herriot. El primer trayecto se inscribe del todo dentro del puro placer de caminar, o mejor, de "vagabundear" (*lentibardanner*, según el caló lionés); los R. disponen de un lenguaje apropiado para este estilo de paseo cuyo "regreso por la calle Ré [publique]" es sin duda el modelo urbano más elaborado, sobre todo después de que este eje se ha convertido de un extremo a otro en zona peatonal: "uno viene paso a pasito", "iba contando cada paso", "me encanta comerme las vitrinas con los ojos", "ve uno las transformaciones; es instructivo", expresiones todas que significan una gratuidad temporal en la cual se arraiga el placer de caminar.

El regreso por la calle Édouard-Herriot integra recorridos funcionales paralelos al paseo: "tenía que hacer una compra y aproveché para volver por ahí" (se menciona por lo general el nombre del almacén de esta calle). Una justificación explícita o secreta sirve de base para cada itinerario, abre vías en el dedalo sombrío de las callejuelas perpendiculares a los grandes ejes: la calle Mercière ocupa una posición considerable en el imaginario de Madame Marie a causa de recuerdos precisos (ahí comenzó a trabajar en un taller de costura en 1906), pero ya no recuerda el nombre de un callejón que se encuentra una decenas de metros más lejos. Hay, en la percepción del espacio, puntos ciegos, sea por censura moral (las calles de prostitutas, numerosas en el barrio), sea por extrañeza debida a la falta de uso de esta porción de la calle. "Ir al centro" es entregarse a una operación de lógicas múltiples: consumo, espectáculo, paseo, exploración... El centro conserva un papel de atracción por la orquestación de sensaciones urbanas que entrega de manera espontánea

al usuario. Es uno de los polos de tensión organizadores de la vida del barrio, a decir verdad su más extrema exterioridad, pero permanece ligada a éste en una relación poderosamente significativa.²

La relación con el gran autoservicio *Carrefour* es de tipo económico. Vista la distancia (hay que ir en coche) y las condiciones materiales de su acceso (enormes estacionamientos que atravesar, calcinantes en verano, helados en invierno), "ir al Carrefour" no puede ser sinónimo de "ir de paseo". Los R. sólo van a comprar. O más bien: van ahí, pues en lo sucesivo esta tarea, considerada como ingrata, es por lo general confiada a Joseph, o al jefe de familia. Compra ropa para el trabajo, camisas *sport*, o a veces productos alimenticios que, curiosamente, no tendría la idea de comprar cerca de su casa, como el *whisky* ("¡para los amigos que, a veces, gustan tomarlo!"), pese a que Robert lo vende también. Este "extra" es sin duda el sinónimo de una extraterritorialidad. El *whisky*, se diría, parece no poder inscribirse, al menos al principio, en el sistema del barrio: resultaba algo del todo extraño tener la "puntada" de pedirlo a Robert, que convenía por tanto ir a buscarlo a otra parte, en estas lejanas fronteras del consumo que representan los "grandes autoservicios". Pues estos últimos son una "abstracción", una "idea" del consumo casi extraña del todo a las costumbres de consumo de los R., las cuales, en extremo ligadas a su entorno urbano tradicional, incluyen la proximidad y el lenguaje. Uno recuerda la reflexión de Madame Marie: "eso me quita el apetito"; este "quitar" sintetiza lo que les falta a los grandes autoservicios para integrarse a su deseo de consumo, sobre todo los olores y el contacto con los comerciantes. La impresión subjetiva de exponerse a la venta masiva de objetos, a su amontonamiento ordenado, en estas catedrales gigantescas que son las naves de los "hipermercados", da miedo pues la intimidad, la confianza se volatilizan en beneficio de un sistema de compra del cual los R. difícilmente conocen los beneficios.

Joseph acude a *Carrefour* de la misma manera que, a veces, visita los depósitos de los grandes ZUP de los suburbios. Para él se trata de una ocasión espectacular (toma fotos), de una experiencia de la extrañeza radical, de una manipulación del espacio exactamente opuesta a la suya. Una reacción todavía más brutal se da en el caso de Madame Marie, pues hay un rechazo categórico, inapelable. Escuchemos cómo cuenta una excursión al restaurante con algunas amistades.

"Pero al lado de esto, ¡Dios me libre! ¡Te lo juro! ¡Está bien que soy vieja, hay que llevar bien las cuentas de la edad, pero cuando veo esos grandes conjuntos, como el otro día que fuimos a comer a Tramoilles con los Giovanni, bueno, cuando atravesamos en Rilleux aquello me puso

² Recuerdo que esta investigación se hizo antes que el barrio de La Part-Dieu se volviera tan preponderante.

enferma! Es un, ¿cómo se llama?, ZUP, fíjate. ¡Bueno!, digo, pero si hubiera que vivir ahí, ¡pero es espantoso! Casas inmensas, pues así son todas, y luego las calles, calles largas, plazas, jardincillos... Jamás podría vivir ahí, ¡para nada! Aun, no sé, si tuviera..., en fin, uno no puede decir porque, de joven, no se tiene la misma mentalidad forzosamente. ¡Ah, no! Por más que así sea, sabes, ves, hasta con Marcel, por todos lados esas bonitas entradas, todo eso, pero no, no. No podría sentirme a gusto ahí. Amélie [su prima] sí se sentiría bien: '¡Vaya, vaya, nada como tener las comodidades en la casa, un cuarto de baño, siempre tengo yo uno pequeño, mi viejo fregadero de hierro!' Bueno, entonces, ella sí cambiaría. En fin, tenemos cinco años de diferencia. Una cambia con la edad" (Madame Marie tenía entonces 83 años y su prima Amélie 78).

Para Joseph, la situación es un poco diferente. Los Carrefour, los grandes autoservicios, los grandes conjuntos, las nuevas ciudades que proliferan en la región lionesa, le resultan un espacio de compromiso donde puede jugar al "ciudadano moderno" sin demasiado riesgo, pues sabe que, detrás suyo, está su querida Croix-Rousse. Para él, estos lugares son una tierra exótica donde pasar algunos buenos momentos, donde "instruirse" sobre aspectos de la modernidad, pero lugares de donde es todavía posible retirarse para encontrar un espacio social más conforme a su práctica urbana. Encuentra, puede decirse, un interés "de hombre honrado" al contemplar la expansión de una sociedad de consumo, de la cual ha recibido tan poco durante tantos años, a la que su "sabiduría" le ha enseñado a pedir poco, sin tampoco desconfiar de ella por completo, según el argumento sólidamente compartido de que "el bien está en todas partes".

Cuando sale de ahí y regresa a su barrio, se trata como de un espacio que lleva las palabras del reconocimiento, aprendido de memoria, sorprendente como las cosas que uno ama, un poema, "una música". El trayecto de regreso desde las partes "modernas" de la ciudad está escandido por el paso de etapas que conducen progresivamente "a la casa": "uno empieza a respirar", "eso te hace bien", "el coche siente su querencia". La frontera más precisa se sitúa después de la plaza Terreaux, en el inicio de diversas calles que suben a la meseta. A partir de ahí, indefectiblemente, Madame Marie ya está en su cocina ("Veamos, ¿qué voy a hacer para mi cena?") y Joseph, no menos indefectiblemente, propone de entrada ir a "tomar el aperitivo" en un café del bulevar, por lo general, A la soierie, plaza Tapis. La excursión en la modernidad exige esta especie de ceremonia expiatoria; el café es un lugar de reconciliación con el barrio del cual uno celebra entonces las cualidades. Se trata de una purificación formulada como tal: "El aire está limpio aquí", que se menciona luego de la "contaminación" de los grandes conjuntos. Esta fórmula es por lo demás típicamente de la Croix-Rousse: busca encontrar un "encanto"

específico, secreto, apreciado sólo por los conocedores, en un barrio que permanece a pesar de todo marcado por la tristeza de sus habitaciones. Se abandona uno entonces a la gran calma de la tarde, sobre todo en el verano, cuando la sombra de los árboles conserva y amplifica la frescura. En efecto, se desprende del bulevar un encanto extraño, suspendido en las fronteras de la noche, como separado del resto de la ciudad, cuyo silencio es apenas alterado por el paso de los coches o la sirena quejumbrosa característica del motor eléctrico del trolebús.

La práctica del barrio es pues por completo tributaria del "resto" de la ciudad, centro o suburbios modernos. Esto se debe a que el barrio es demasiado corto para asumir la totalidad del deseo urbano; la conveniencia también es ahí demasiado impositiva para integrar toda especie de comportamiento del consumidor. Le hacen falta entonces "otros lugares" de los cuales sus usuarios puedan disponer para enriquecer su dominio del espacio urbano en general. Pero también de esta diferencia de práctica el barrio retira un ensanchamiento de identidad; el "viaje" sólo habrá sido un lapso, un exceso, llevado de vuelta a su lugar de origen, ahí mismo donde resurge el placer de vivir la ciudad, en el barrio. Una vez cerrada la red sobre la exterioridad del resto de la ciudad, el barrio mismo, muy lejos de adormecerse en la captación de su identidad, encuentra una dinámica interna que satisface el reconocimiento de sus usuarios. Ahí es el punto donde la práctica del mercado manifiesta toda su fuerza social.

El mercado

El mercado es tradicionalmente una marca sociológica importante para la inteligencia de las relaciones humanas dentro de la práctica del barrio. No hay ciudad, ni pueblo que no cuente con uno. Al mismo tiempo que es un lugar de comercio, el mercado es un lugar de fiesta (en las pequeñas ciudades de provincia, los "pregones" acompañan a menudo los mercados semanales), a medio camino entre el pequeño comercio de la calle y el gran almacén, o el gran autoservicio, sin que los elementos que lo constituyen se reabsorban entre sí en estos términos. Ofrece el mercado una profusión de bienes de consumo que rebasa lo que ofrece un comerciante, sin caer en el "distribucionalismo" de los grandes autoservicios (distribución de bienes de consumo en clases de objetos, lo que se llama "líneas": línea de lencería, línea infantil, etcétera).

El mercado no conoce esta distribución racional del espacio; las carnicerías su suceden según la antigüedad, el establecimiento, la patente de los comerciantes, pero no según el orden de los objetos. En fin, la relación con los comerciantes obedece ahí a leyes precisas. Hay una in-

versión del sistema de reconocimiento en relación con los comercios de la calle; sus clientes son ahí mucho más anónimos; la relación es, por lo general, menos estrecha que dentro del almacén; a la inversa, el comerciante es valorado y recupera lo que el anonimato podría tener de angustiante para los clientes; el "vendedor del mercado", por la estructura "oral" característica del mercado —el "pregón", la interpelación familiar—, siempre se considera más o menos como una especie de voz estentórea, cuya "publicidad" es correlativa de una distancia social acrecentada.

En la familia R., como para muchas otras en el barrio de la calle Rivet, "ir al mercado" es una tarea en general encargada a los hombres. Las causas territoriales son muchas: en relación con el barrio, el mercado está "arriba" sobre el bulevar; se accede por escarpadas cuestas o por largas rampas de escaleras; es una operación fatigante que exige cierto esfuerzo físico. Cuando Joseph va al mercado, cumple en suma con su deber, a semejanza de sus vecinos, y va de preferencia el domingo por la mañana, día consagrado más que nada a las actividades de tipo familiar.

Un análisis de esta gestión descubre su propio "secreto": se inicia como "familiar", pero se transforma en una práctica del barrio propia de Joseph, de la misma manera como Madame Marie "frecuenta" a Robert según una dinámica relacional que le resulta asimismo propia. La trayectoria principal vivienda-mercado incluye subtrayectorias que le son complementarias; al "tiempo necesario" del mercado, Joseph incorpora un tiempo "libre", modificación personal que aporta a la necesidad familiar. El mercado es la ocasión de ritos, típicamente masculinos, que se condensan en el "aperitivo" tomado "con los camaradas", en un café de la Croix-Rousse.

En su camino, Joseph da un rodeo completo, cuyos polos extremos no son la casa/el mercado, sino la casa/el café. "Sube" al mercado por el camino más recto: la calle Ornano, ascensión de la Tourette; allí, toma el bulevar de la Croix-Rousse a su derecha, y retoma, trescientos metros más adelante, los "bajos" del mercado. El primer tiempo es un tiempo de observación y evaluación de precios; Joseph sube con lentitud hasta que estima tener una idea correcta de los precios que le interesan. Luego sale de la callejuela populosa encerrada por las carnicerías, sigue "subiendo" la cuesta del mercado por fuera, para escapar de la multitud por demás densa y a la vez para continuar su pequeña pesquisa sobre los precios a partir de las indicaciones proporcionadas por los almacenes que de forma paralela lindan con el mercado. Siempre es "arriba" del mercado donde compra. Pues sale de sus dudas a medida que avanza: puede a partir de ese momento decidirse; compra entonces muy rápido, "como los hombres".

Encuentra allí a un abarrotero que antaño tenía una tienda en la calle, junto a Robert. Se le conoce, en la familia R., bajo el nombre del

"abarroterito". El "abarroterito", que reconoce la fidelidad dominical de Joseph, "se hace un poco de la vista gorda en el buen sentido" (agrega siempre un pilón a los kilos que le pidieron). Pude asistir a este signo de deferencia, aunque el "abarroterito" estuviera incómodo por mi presencia: pesaba un kilo de cerezas, y se puso a dar alaridos en dirección de otro cliente con el sólo propósito de desviar su atención para ya no estar en el campo de su visión, y agregar, "como si nada", un generoso puñado de cerezas en la bolsa de Joseph con un formidable guiño, mientras que continuaba desgañitándose. "Se trata de un favor que me hace cada vez que vengo; lo encuentro muy amable. Y luego, eh, siempre hay algo para mí..." Este favor, que se manifiesta explícitamente bajo la forma teatral del aparte rápidamente murmurado en el bullicio de la multitud, marca a Joseph como un "viejo conocido" de su calle.

Hasta en el mercado, Joseph encuentra gente de su misma calle con quien tiene un pacto, tan secreto que es inconsciente a fuerza de ser automático, que se entabla como si se tratara de una historia común. La categoría de "viejo", que surge tan a menudo cuando se evoca la vida del barrio ("Ah, sí, nos conocemos bien, de vista, así; es un viejo vecino del barrio. Antes, vivía en el número 6. Lo veíamos donde Robert, o bien en la plaza cuando tomábamos nuestro aperitivo"), es un aditivo que colorea la identidad del habitante (apellido, nombre de pila, edad, "viejo"...) Los "altos" del mercado son algo más que una realidad topográfica; también son el espacio donde la efectividad del proceso de reconocimiento es "altísima", puesto que ahí Joseph encuentra siempre algo de su calle.

Una vez acabado el mercado y las actividades concomitantes, Joseph continúa su progresión hacia lo "alto" del bulevar, a lo largo de plaza de la Croix-Rousse, y se encamina por una calle que comienza un descenso hacia el lado del "Ródano" de la meseta. En la parte baja de esta calle, de unos doscientos metros de largo, bastante larga y bordeada de árboles, se encuentra un café que se llama (hay una guardería infantil al lado). La práctica del mercado es impensable sin esta desviación. Lo más curioso, aquí, es la distancia. A pesar de que la plaza del mercado rebosa de cafés (grandes, pequeños, "chics", "populares"), Joseph acude a este café que está lejos del mercado y que lo hace dar un rodeo importante sobre la calle de retorno. "Es por el nombre. A nadie se le hubiera ocurrido llamarlo *À la crèche*. A mí me parece simpático, sobre todo para beber una copa el domingo en la mañana. Y luego, tienen un vino de Macón como no hay dos en el barrio. Su vino va con las estaciones, con el tiempo. Deben de tener proveedores habituales. A veces, es picante, se diría casi espumoso, y luego otras veces, está bien seco. Varía, pues..." Que el vino blanco del domingo por la mañana, cuya función es "abrir" la comida (es el "aperitivo" del domingo), esté formalmente contenido en la palabra "pesebre" [*crèche*], hace de su degustación un acto casi religioso:

Lo viejo del
Aditivo Identitario
del barrio

Joseph va "al pesebre" como otros van "a la misa de 11", con la misma regularidad, para compartir un bienestar colectivo (reunirse con el grupo de camaradas) cuya función es señalar el inmutable reposo del domingo por la mañana. El café compensa el aspecto de sacrificio del mercado como "servicio prestado": la "virtud recompensada", tal es la justificación de este rodeo.

También es un encuentro entre *hombres*. Así se decía, "antes", se susurraba, entre los trabajadores de la fábrica de Joseph, situada no obstante en el otro extremo de la ciudad (en los suburbios sureños de Lyon). "Se trata de un viejo jubilado de la fábrica que nos había dado su domicilio. Murió poco después. Pero se reúne con quien quiere. Están los camaradas de la fábrica que viven en la Croix-Rousse. Son algunos. Cada uno viene y espera a los demás. A veces, estoy solo delante de mi jarra. Pero es raro. Es muy raro que no estén Léon X. o Robert Y. que vienen a dar una vuelta. Y luego también, a veces, lleva uno a un amigo; conoce uno gente. Hay hasta jóvenes.— ... — ¡No! Mujeres muy raro. A las once y media, ellas están en la cocina. Sí, claro, a veces, cuando vienen a beber un traguito con nosotros. Pero no es una costumbre. Digamos: cuando están en familia no hay problema... Pero cuando sólo hay hombres, no es lo mismo; no sé cómo decirlo; ¡el domingo es para nosotros!..."

La ausencia de mujeres indica también el sentido profundo del recorrido: encontrarse entre hombres, *À la crèche*, es ponerse "aparte", por un tiempo (el de la celebración del domingo por la mañana), antes de hacer frente a las necesidades familiares igualmente propias del domingo. El "*pesebre*", el nombre por completo casual de este café, se encuentra como todo un símbolo, por la polisemia que connota (Navidad, infancia, regalos), con la intensidad que se vive la última disponibilidad de la última hora de la mañana del domingo. *À la crèche* es la esquina del barrio que escapa a la autoridad de la familia; es su punto de fuga, "la bonita escapada", hacia la que convergen los itinerarios de los hombres.

Una simbología del color del vino lo liga a las etapas del día: el vino blanco de la mañana, por razones dietéticas precisas, está considerado como estimulante; "en la mañana, te despierta", "es un fuetazo", abre el apetito; cuando es seco en demasía, se lo toma "cortado", es decir, con una gota de jarabe de casis (mucho menos que en el célebre *kir* de Dijon; se bebe fresco y esa sensación de frescura corrobora su relación con la mañana. El vino blanco se inscribe en una temporalidad muy precisa para este grupo de "camaradas": nunca antes de las 10 y media, e igualmente, por lo general, nunca después de las 11. Los dueños lo saben: después de las 10 (después de la hora del café negro), alinean todas sus jarras disponibles en el cuarto frío: todo está listo para el asalto de las 11. "Jamás lo tomo antes del fin de la mañana. Todavía tengo el gusto del café en la boca. Eso echa a perder el vino". Sobre todo el vino blanco del domingo

por la mañana "cala", lo que se dice sin otro predicado, de manera intransitiva. Se trata de una ablución interna que deja limpio, que liquida las preocupaciones de la semana, estimula los jugos gástricos para la comida por lo regular festiva del domingo familiar. Es pues una especie de acto mágico que anticipa los beneficios de la mesa.

Las jarras se someten a una distribución rigurosa y *obligada*. Para nada se trata del principio de la ronda, que descansa sobre una organización diacrónica: después de la ronda de Jean, es la ronda de Joseph, y ahí finalmente cada una de las rondas es un juego sucesivo de solistas, sucesivos maestros del intercambio. Compartir, en el grupo de Joseph, es algo simultáneo: el número de jarras ordenadas corresponde exactamente al número de comensales, y son llevadas a la mesa al mismo tiempo. Pero cada uno, con su jarra, sirve a los demás, y se hace servir por uno de sus colegas. Así, a través de esta sincronía, la reciprocidad es inmediata y permite hacer una economía de las precedencias sucesivas (del tipo de la ronda), puesto que el obsequio y el contraobsequio son contemporáneos entre sí; el procedimiento permite en consecuencia abolir la competencia en beneficio de una simplicidad que anula los vasallajes. En el momento de separarse, cada quien paga su jarra (o más bien: paga una jarra pues, del todo compartidas, ya no pertenecen a nadie), ritual que la dueña conoce tan bien que tiene kilos de monedas para responder a las diversas maneras de pagar. Esta aparente tacañería, que tiene la apariencia de un "cada quien para su santo", es una manera, para el grupo, de preservar su unidad al anular en cada ocasión las deudas recíprocas de cada socio.

Para Joseph, como para sus amigos, la mañana del domingo es una lenta progresión cada vez más intensa, hasta la caída después de la comida en el entorpecimiento del domingo por la tarde. El domingo de verdad se escinde en dos partes de las cuales una aporta el florecimiento de la fiesta preparada desde el viernes por la tarde, y la otra es ya una cuesta hacia el siniestro lunes. Vista desde la mañana, la tarde ya es "la víspera", otro tiempo nostálgico, del que se espera el regreso el sábado siguiente.

La lenta progresión descrita en el recorrido de Joseph refleja una de las preocupaciones prioritarias del grupo que él representa: preservar, junto a las "obligaciones" familiares, un nicho, una reserva, un "*pesebre*" donde pueda encontrarse por ninguna otra razón que no sea la de celebrar la mañana del domingo. Este repliegue no es impuesto, sino escogido según criterios simbólicos (el pesebre) que provienen de la organización propia de este grupo: una tradición ("nos lo dijo un viejo"), una connivencia ("trabajamos en el mismo lugar"), la alianza oculta, el intercambio de sangre (el vino).

Al seguir a Joseph en esta auténtica peregrinación, se asiste a la vertebración de una trayectoria de barrio cargada de significaciones so-

ciológicas. Está para empezar el cumplimiento evidente de un deber familiar. Pero este último es también el trampolín de una subtrayectoria que, insertada en la primera, empuja no obstante en una dirección autónoma al virar del deber al placer. Se franquea la línea de la cresta del horizonte familiar para encontrar senderos "familiares". El café del "pe-sebre" es el amante que lo atrae a ese placer por organizar su esquema relacional de tipo muy acusado: grupo de hombres que trabajan casi todos en la misma empresa, reunidos por una breve hora en torno a unas jarras de vino blanco, de manera repetida y según un rito que les es propio (la ofrenda recíproca del vino). El paso del mercado al café es pues el paso de un sistema social a otro, de las relaciones intrafamiliares a las relaciones extrafamiliares. Allí todavía se percibe cuánto la estructura del barrio satisface exigencias en apariencia contradictorias. A partir de una sola acción inicial, esa estructura diversifica los lugares de encuentro hasta aceptar puntos ciegos, secretos en las prácticas personales, hasta tal grado, al menos, que no amenacen las cohesiones familiares y amistosas.

La estructura social del barrio revela de esta forma su extrema complejidad: resiste toda aproximación "globalizadora". Se trata de un verdadero contrato social implícito que está en el origen de la eficacia social del barrio: nadie puede poseer totalmente su texto, pero todos participan en él de una u otra manera. Ninguna tabla de la ley despliega los artículos de este contrato; más bien está inscrito, por una parte, en una tradición oral que se transmite por medio de la educación; por otra, en el juego estereotipado de los comportamientos (signos de cortesía, tono de la voz, miradas). Su función antropológica consiste en movilizar, pero también en atemperar, intereses sociales cotidianos que concurren al mismo objetivo. La práctica del barrio —el esfuerzo que requiere de parte de los usuarios para que no se rompa el equilibrio— descansa por completo en esta hipótesis fundadora: el barrio no puede no ser benéfico para el usuario si entra en el juego social previsto por el contrato. Así se ha visto en lo que precede a la extrema diversidad de beneficios esperados, en el nivel de las relaciones sociales sobre las que se apoya el proceso del reconocimiento (vecindad, deferencia, cortesía).

La tensión que desde el interior sostiene la vida del barrio descansa en dos polos: por un lado, el respeto de la conveniencia, instancia reguladora que recomienda tácitamente leyes obligatorias para beneficio del bien común (el obsequium de Spinoza), y que uno podría llamar, más generalmente, lo posible para todos, aquello a lo que cada quien puede plegarse sin perjuicio para sí a fin de que la cohesión social del barrio se preserve; por otro, la singularización progresiva de este espacio social por medio de la práctica cotidiana del usuario que refuerza así su identidad de interlocutor social. El mantenimiento, en el mismo lugar, de este régimen público de la conveniencia y la apropiación del espacio, de su

privatización, es el núcleo definicional del barrio urbano en la medida en que ahí se despliega una actividad cultural.

Aún más profundamente, de un modo más imperceptible sin duda, bajo las arengas de los políticos o las cifras estadísticas, más lejos incluso de lo que he intentado en estas páginas, el barrio urbano es el lugar de un aprendizaje social decisivo que, como la vida familiar, escolar o profesional, se introduce, de manera particularmente poderosa, en el aprendizaje de la vida cotidiana.

LA ESTRUCTURA SOCIAL
DEL BARRIO

LA VIDA DEL BARRIO
DESCANSA EN DOS
POLOS

Capítulo VII

"Y, para las compras, entonces, ¿está Robert?"

En seguida se presentan extractos de la doble serie de conversaciones llevadas a cabo en Lyon con dos viejas habitantes de la ciudad.¹ Madame Marie tenía entonces ochenta y tres años; de oficio corsetera, primero en una gran firma en el centro de la ciudad, luego instalada por su cuenta en su domicilio, tras la muerte de su marido, trabajó hasta la edad de setenta años y seguía viviendo sola en su apartamento de la Croix-Rousse. Madame Marguerite tenía, por su parte, setenta y siete años al momento de las conversaciones; falleció antes de concluir este estudio. Empleada en una firma de importación/exportación donde había terminado por ocupar un puesto de responsabilidad, también había trabajado hasta los setenta años. Los últimos años, vivía sola en su apartamento, pese a una gran dificultad para desplazarse, debido a una mala caída, complicada con flebitis, sucedida en 1945. A petición de su interlocutor, asombrado por la vivacidad y precisión de su memoria, había comenzado a anotar al correr de la pluma, para él, a pesar de una cierta timidez para escribir, sus recuerdos sobre Lyon y la vida de su barrio: se han agregado algunos pasajes que complementan felizmente tal o cual punto de las conversaciones.

Madame Marie

Pierre.— Y, para las compras, entonces, ¿está Robert?

Mme. Marie.— Sí, voy donde Robert, y también a la panadería. Ah, seguido compro mi pan con él² porque vende pan.

¹ Los materiales tomados de estas conversaciones se utilizaron más arriba, en los Capítulos III al VI.

² Robert tiene una tienda de abarrotes con expendio de pan.

Pierre.— ¿Robert es práctico como comerciante?

Mme. Marie.— ¡Ah, es amable, vaya, vaya! Te lo digo, fui al sur; y bueno, cómo sería, tú, me tomó por la espalda, me dio un beso. Volví el sábado por la mañana: “¡Ah, Madame Marie!” Ay, ahí está, smac, mmh, mmh (onomatopeya que imita el beso: Madame Marie ríe). Fíjate, casaron a su último hijo; nos envió una invitación, y para los cuatro. No por la muchacha porque estaba embarazada: en fin, hicieron una boda, no obstante, en fin...

Pierre.— ¿Estaban molestos?

Mme. Marie.— Sí, estaban molestos. Pero todos los demás, el mayor, que se casó en septiembre, tenía siete años de vivir con esta muchacha, desde que tenía veinte años de edad, y por fin se casó. Todo el mundo le dijo: “¿Por fin, por qué no se casan?” Se llevan bien; se quieren mucho pero él no quería casarse porque conducía autos de carrera, y entonces tenía miedo de sufrir un accidente; bueno, en pocas palabras, dejó eso. Ahora están casados. Pero Robert³ siempre me ha tratado bien: me da mi pílón, ahí, cada vez.

Pierre.— Está bien.

Mme. Marie.— Sí. Ah, los comerciantes como él... ¡Lo conocí verdaderamente joven, vaya! Ah, no, vino para acá; tenía doce años. Tiene cuarenta y nueve. Sí, su hijo tiene veintisiete. Tenían veinte años los dos. Entonces es una buena pareja, ¿no? Sin embargo, es agradable, si tu vieras lo agradable que es con todas las mujeres, ahí: las jóvenes, las viejas, les obsequia cumplidos, es... es muy distinguido. Pero su mujercita toma las cosas como son: no le arma escenas...

Pierre.— ¿La mujer de Robert es amable?

Mme. Marie.— Muy amable, sí. Sólo hay algo que no entiendo: él se malquistó con su propio hermano, no se sabe qué pasó, que desapareció. ¿Michel está casado? No sabe. Le digo: “¿Y Michel?”; a veces conversamos así, los dos, ahí, y le suelto: “¿Y Michel?”, bueno, “no se sabe dónde anda...” Aparte de eso, es amable, gentil, con todo el mundo; ¡todos lo quieren! ¡Es el Robert universal en el barrio! (La entonación subraya la frase.)

Pierre.— ¿De dónde son los clientes de Robert?

Mme. Marie.— Ah, de todo el barrio; ah, sí. La lechería pequeña de la esquina ya cerró, entonces toda la gente compra con él, ah sí, de la calle Flesselles, de la calle Pierre-Blanc...

Pierre.— Y me imagino que también de la calle de la Annonciade.

Mme. Marie.— ¿Que si hay alguna? ¡Ya no hay ninguna en la calle de la Annonciade! Cerró la lechería frente a la entrada de la clínica; ahí estaba una *Bon Lait*. Ahí hay una *Bon Lait*. Pero no sé si esté abierta, paso

muy rara vez por la calle Pierre-Blanc, nada más para comprar mi carne y el pescado de cuando en cuando. Tendré que preguntar si hay atún fresco, ¡vaya! Si hubiera, lo llevaría. Ah, lo encontraría más bien en el mercado central, porque allí, fíjate, los jueves... Sólo hay pescado congelado. Si vas los lunes, los martes, los miércoles, o los domingos, sólo hay del congelado. Sólo hay pescado fresco los jueves o los viernes.

Pierre.— Si se vive aquí, ¿hasta dónde se extiende el barrio?

Mme. Marie.— ¡Ah, el barrio, para mí, es la calle Rivet, la calle Flesselles, la calle Pierre-Blanc, pero fuera de eso no hay nada [...] No es lo mismo que en Saint-Jean. Es cierto que en Saint-Jean, cuando se es joven, es de otro modo... Antes, por ejemplo, los niños, en los pequeños barrios como éste, bajábamos el domingo, el día de Año Nuevo por ejemplo, muy bonito, así era, pues siempre salíamos ese día; en todas partes me daban un regalito, ahora la gente ya no da nada, vaya; tenía mi bolsita para los chocolates: me daban un puñado de caramelos, una naranja con el tendero, algo con la lechera, en todas partes.

Pierre.— ¿Todos los comerciantes regalaban algo a los niños?

Mme. Marie.— Sí, sí. Mientras que ahora eso ya no es así. Robert siempre me da un calendario, que a veces no pongo; ¡no sé dónde ponerlo, vaya! Sí. Ah, no es sin embargo el mismo ambiente de antes, pero en fin, ¡todo ha cambiado de una forma, vaya! ¿Dónde vivía en Saint-Jean? Con mis padres,⁴ luego: en la calle Baleine, en la calle Boeuf, luego vinimos para acá. Pero entonces, en Saint-Jean está el cariño, porque es el barrio de todos mis... de todos los míos, ¡vaya! Así, no hace mucho tiempo, volvía, tenía que dar un largo rodeo, nostálgico, pasar por las calles, la calle Trois-Maries, y bueno, volví a ver a mis amiguitas que ya murieron las dos hace tiempo, mis amiguitas de la escuela que vivían en el número 11 de la calle Trois-Maries, las volví a ver, tú sabes, como si saliéramos de la escuela... con sus pizarras, sus moños en el pelo, Jeanne y Adelia, no, Jeanne y *Adélaïde*, la llamábamos Adé, si vivían en el 11, miré las ventanas. Y bueno, vi al padre Tomet, el director de la escuela de Jean,⁵ de Maurice y de Joseph; pasaba siempre por la calle Trois-Maries, vivía en la plaza Jacobins. Uno se reunía en la calle Trois-Maries; yo iba a trabajar, él llegaba con la gran caravana de su sombrero. Tú sabes, entonces no sé... La plaza Baleine, la plaza... Los recuerdos nos ligan con aquella parte. La plaza de la Alcaldía, donde esperaba que los chamacos salieran de la escuela, todo eso, los, todo, todo... ¿Por qué? Porque ahí tenía a todos los míos. Mi padrino vivía en la subida, mi madre nació en el número 7 de la calle, subida de Garrillan, mi padrino vivía en el 1, 1 bis, abajo, son

⁴ Calle Saint-Jean, véase Cap. III, pp. 37 y ss.

⁵ Madame Marie mezcla las generaciones. Jean, su nieto, entonces de veinticinco años no asistió a la misma escuela de sus dos hijos, Maurice y Joseph.

³ Se trata de Robert.

pues los recuerdos personales. Cómo decía, oí, allá, ¿cómo se llama? Georges Simenon. Entonces, hablaba, decía que ya no escribía ahora, pero me dijeron: "Pero cómo no, siempre escribe", en fin, para ser breve, él estaba ahí en su jardín, lo entrevistaba Yves Mourousi. Entonces decía que ahora ya no escribía, ya no tenía máquina de escribir, nada más, no le importaba, ya no tenía grabadora, entonces el otro le soltó: "Pero ¿para qué una grabadora? —Bueno, cuando me llegan algunas ideas, así, recuerdos, yo, yo", en fin él... anota, ¿cómo? ¿asienta?

Pierre.— ¿Graba?

Mme. Marie.— Sí, graba, en seguida. Dijo: "Tal vez sea que... ¿Cómo dijo? Tal vez sea la..." Tú sabes, los viejos. ¿Cómo se...?

Pierre.— ¿Chochea?

Mme. Marie.—Sí, sí. Sí, eso dijo, eso: "Tal vez ya chocheo. Pero bueno, eso me gusta. Grabo las ideas que se me ocurren, o los recuerdos". Sí, tú ves. Entonces es, es un poco eso, los recuerdos, pero es, es algo personal; eso no interesaría a nadie, pero en fin se hace aun así, ¿cómo diré?, el espíritu de un barrio, vaya. Hay mucha gente como yo. Sí, sí, Amélie es menos..., ella es menos apegada, menos atada a sus recuerdos, ella, porque ella es demasiado, ¿cómo te diré? Demasiado, tiene otras muchas preocupaciones, sus hijos, no, no depresión... Pero a veces tiene preocupaciones como eso de... Es menos apegada que yo. Pero yo siempre estoy atada a los recuerdos. (Silencio).

Mme. Marie.— Pero junto a eso, entonces, ¡para mí! ¡Te lo aseguro! Es cierto que soy vieja, hay que llevar bien la cuenta de los años que una tiene, pero cuando veo esos grandes conjuntos, como el otro día que fuimos a comer a Tramoilles, con los, para Pascuas, con los Giovanni, y bueno, cuando atravesamos en Rilleux, pero eso me ponía enferma, te lo digo: es Rilleux-la-Pape, tú sabes, es, ¿cómo se llama eso?, un zup, ah, sí, te lo digo, si hubiera que vivir ahí adentro, ¡pero es espantoso! Casas inmensas, todas juntas, y luego las calles, largas calles, plazas, jar..., pedacitos de jardín, ah, ¡yo no podría vivir ahí! Aun, no sé, si hubiera sido..., en fin, no se puede decir, porque de joven una no tiene la misma mentalidad. ¡Ah, no! Por más que así sea, tú sabes, veo hasta la casa de Marcel, por todas partes esas bonitas entradas, todo eso, bueno no, no, no podría hacerme a la idea. Amélie sí se haría a la idea: "Caramba, nada más para tener comodidad en mi casa, un cuarto de baño, yo siempre mi pequeño fregadero de hierro". Ella sí cambiaría. En fin, tenemos cinco años de diferencia, vaya. En cinco años una absolutamente no..., una cambia con la edad. Entre más edad, más vuelve una a retomar sus... En fin, no soy, a pesar de todo, como Monsieur Claude porque si una fuera así, ¡entonces no tendría fregadero porcelanizado, ni lavadora, ni refrigerador, ni nada! Pero en fin, no podría vivir en los conjuntos habitacionales nuevos, no. *Imposible*.

Mme. Marguerite.— Los domingos en la tarde, en el verano, íbamos a Montessuy.

Pierre.— ¿Cómo iba usted? ¿A pie, en autobús?

Mme. Marguerite.— A pie, o a veces en tranvía. Había uno viejo, un tranvía viejo, sobre una pequeña vía, escucha, si hubieras visto aquello, se pregunta una, ¡cuando pienso ahora! Hacía un ruido de traca-traca-traca-traca, a lo largo de todo el camino hacía un alboroto, ese tranvía, vaya, corría sobre una vía mucho más estrecha que la vía de... allá; y luego también el tranvía era más estrecho, pero hacía un alboroto ese tranvía, escucha, ¡ese tranvía!

Pierre.— Y ¿dónde lo tomaba usted?

Mme. Marguerite.— Bueno, lo tomaba siempre en el mismo sitio, en la plaza, allí en el bulevar.⁶ Enfilaba por la gran avenida y llegaba hasta Sathonay.

Pierre.— ¿El equivalente de la línea 33?

Mme. Marguerite.— Así es. Pero cuando una ve ese tranvía, que corría rápido, en fin, para mí vaya, todavía lo veo, iba rápido, rápido, pero entonces traqueteaba... traca, traca a lo largo de todo el camino, vaya.

Pierre.— ¿Iba a Montessuy todos los domingos?

Mme. Marguerite.— Mi padre no quería ir a otra parte: ¡era a Montessuy! (Se apoya en las palabras al pronunciarlas.) Entonces partíamos a las tres. Algunas veces llevábamos de comer para la tarde, entonces, mi padre nos invitaba a que comiéramos en un cenador, en la tarde, entonces era agradable.

Pierre.— ¿En un restaurante bar?

Mme. Marguerite.— Sí, porque había un restaurante bar, eso era antes, en Montessuy, había puros prados. Había prados en todas partes, por todos lados, vaya, no había casas. Entonces nos divertíamos en la tarde, ahí, en los prados; luego en la carretera, a un costado, había un café donde ponían muchas mesas fuera, completamente afuera; si querías comer en la noche, había cenadores, pequeñitos, pero podías meterte.

Pierre.— ¿No había ningún espectáculo en la Croix-Rousse?

Mme. Marguerite.— Ah, venía el cine. Estaba el cine Dular y luego el cine La Croix, en la plaza de la Croix-Rousse. Eran los primeros balbuceos del cine, ¡y mudo!

Pierre.— Lyon era la ciudad del cine.

Mme. Marguerite.— Y luego en la plaza Chantecler,⁷ había una cervecería, la Brasserie Dupuy, ¡que era muy bonita, vaya! Había un gran

⁶ Ubicación actual de la estación de autobuses en la plaza.

⁷ Cine del barrio.

salón donde se estaba muy a gusto, donde se podía almorzar, cenar; era un restaurante. Pero entonces todo estaba rodeado de pinturas, del estilo de Puvis de Chavannes, tú sabes, las pinturas. No sé siquiera si eran de él. Había un gran patio con árboles, con plátanos, mesas. Y luego había entonces una orquesta, había músicos, había cantantes.

Pierre.— Y ¿ustedes iban a cenar de vez en cuando?

Mme. Marguerite.— ¡No, no! Porque, para mi padre, era un poco caro, vaya, para cuatro.⁸ Pero comí ahí con una amiga, Mademoiselle Vincent, que era institutriz. Nos había invitado a cenar una vez, me acuerdo; y luego los domingos íbamos todavía a la Brasserie Dupuy, así en la tarde.

Pierre.— ¿Para tomar una copa?

Mme. Marguerite.— Para tomar una copa a las seis, si tú quieres, o a las cinco. Me acuerdo, había una mujer, una mujer mayor, en fin, vieja, sí; se ponía vestidos de vieja, como hacía cuarenta años, la mujer era... Entonces tenía un pequeño quiosco donde vendía aceitunas; las sacaba con una cuchara perforada, así, sus aceitunas, en un poco de papel, nos las ponía así; vendía tanto, tantas aceitunas; eran buenas con el aperitivo, así.

Pierre.— Había tejedores, los "voraces". ¿Quiénes eran?

Mme. Marguerite.— Ah, siempre había tejedores, muchos más que ahora: oías en todas las calles el bis-tan-clac-pun del...

Pierre.— ¿El qué?

Mme. Marguerite.— ¡El bis-tan-clac-pun! Era el movimiento del varal de la máquina tejedora. Y bueno, siempre era así, se decía el bis-tan-clac-pun. Es una onomatopeya que representa el ruido de la máquina tejedora. La Croix-Rousse era la colina "trabajadora"; era el trabajo, sí. ¡Ah, sí, sí! Se trabajaba mucho. Pero yo no viví el ambiente de los tejedores porque mi padre era comerciante.⁹

Pierre.— Pero ¿ustedes tenían clientes que eran tejedores?

Mme. Marguerite.— Sí, desde luego, pero por la calle Jean-Baptiste Say, no había realmente máquinas tejedoras. Estaban más arriba en el bulevar, en la calle Gigodot, en calles como esa, la calle Austerlitz, las calles transversales, la Grande-Rue. Pero la vida de los tejedores de antes era una vida..., ¡algo espantoso! Se levantaban sobre las cuatro de la mañana para trabajar. Luego, tenían a los chamacos que, entonces, eran obligados a trabajar para, uy, inclinarse sobre la lanzadera, o no sé qué, y luego se volvían jorobados, se volvían... ¡su vida era algo espantoso!

Pierre.— Pero ¿también iban a su taller en el entresuelo?

Mme. Marguerite.— ¡Claro!

Pierre.— ¿Por eso los apartamentos son tan altos?

Mme. Marguerite.— Tan altos de techo, sí. Y luego las piezas muy grandes, como la que tenía en la calle del Alma: tenía yo una pieza de cuatro por cuatro metros y medio, y luego cuatro ventanas, y también cuatro metros de altura; era un verdadero cubo (se ríe). Y luego no hacía calor, ¡vaya, vaya! Era como un cubo gigante. Por lo demás, con los Denis era el mismo tipo de apartamento, también en la subida de Saint-Sébastien. Bueno, todos los tejedores estaban por ahí. Y entonces el suelo era de baldosas que estaban un poco así (ademán de hacer girar las manos, signo de inestabilidad), ¡cuidado al caminar! Y luego entonces se instalaban las máquinas tejedoras ahí dentro. Y la gente se acostaban en, en, en tapancos, *taspancos*, como decía Mme. Émilie: nunca supe por qué decía *tas-pancos*, como en el Guíñol (ríe), ¡*tas-pancos*!

Pierre.— Y ¿usted iba al Guíñol?

Mme. Marguerite.— Ah, sí, sí.

Pierre.— ¿Había que ir a la ciudad?

Mme. Marguerite.— ¡Ah, sí, claro! Sí, íbamos allá; a veces mi padre nos llevaba; le gustaba mucho eso; eso lo divertía enormemente, entonces nos llevaba. Entonces mi madre no estaba contenta del todo, pues había dos Guíñol: había uno que estaba "bien", para niños, con todo eso; y luego había otro que era..., se ponían obras de teatro, pero eran, ¿cómo se llama eso?, cuando le da uno la vuelta, que cambia, hay una palabra que comienza con "p".

Pierre.— ¿Parodia?

Mme. Marguerite.— Parodia, eso es. Se parodiaban las óperas; entonces era más o menos ligero; no entendíamos gran cosa tal vez, mi hermana y yo, pero mi madre se ponía furiosa; no le gustaba que nos llevaran... Pero a mi padre le encantaba eso del Guíñol, porque lo hacía reír; no le gustaba el otro que era para monjas, para los niños, ¡vaya! Siempre me acuerdo de Colombina, cuando quiere encontrar a su padre, entonces dice que tiene una pizca de belleza: "Pero ¿dónde?" Entonces se levantaba todas las enaguas para mostrar su pizca de belleza que tenía en una nalga (se ríe). ¡Ah, era chistoso eso del Guíñol!

Pierre.— ¿El Guíñol era una tradición viva?

Mme. Marguerite.— Ah, sí; es algo viejo, era viejo. Se remonta a Mourguet; él fue el que había creado eso. Bueno, era muy chistoso, vaya, luego estaba el lindo teatrillo del paseo Saint-Antoine. Entonces íbamos sobre todo a un teatro que era el pasaje de la Argue; entonces cuando salíamos estaban todas las muñecas de la calle Thomassin¹⁰ que andaban ahí (se ríe). ¡Ahora eso se acabó también! No había que mirar a la muñecas, ni escuchar lo que se decía. Mi madre se ponía furiosa, pero a mi

⁸ Madame Marguerite tenía una hermana.

⁹ Tenía una farmacia en la calle Jean-Baptiste Say.

¹⁰ Era el barrio de las prostitutas.

padre le encantaba; lo divertía eso. Además estaba convencido de que no entendíamos; no sé si entendíamos muchas cosas; yo no sabía nada. Y había parodias políticas. El Guiñol era muy "rojo" políticamente. Pero no me acuerdo realmente, pero en fin hay un clásico; es *La mudanza*, de cosas verdaderamente chistosas.

Pierre.— ¿Con la Maritornes y el Gnafrón?

Mme. Marguerite.— Y luego cuando golpea al gendarme, ¡siempre, vaya! El gendarme tenía derecho a todos los golpes, ¡vaya! (Se ríe).

Pierre.— ¿Cómo era Guiñol?

Mme. Marguerite.— Ah, bueno. Llevaba este sombrero negro, luego una coleta, detrás, y entonces cuando se agitaba, así, la coleta se levantaba, toda tiesa. En fin tenía una especie de chalequito color castaño...

Pierre.— ¿De quién era el sombrero? ¿De los tejedores?

Mme. Marguerite.— Ah, no, no creo; nunca he visto tejedores con sombreros como esos, o los tendrían en su casa, ¿se los ponían en su casa?

Pierre.— Y ¿el habla lionesa?

Mme. Marguerite.— ¡Ah, bueno, ahí entonces tenía el acento, verdaderamente, el acento lionés, vaya, verdadera, verdaderamente, vaya!

Pierre.— ¿Con el habla regional, el dialecto lionés?

Mme. Marguerite.— Ah, pues, ¡las palabras sí! Sí, cuando decía: "No jorobes" [*Tu me pétafines*] o no sé qué.

Pierre.— ¿Qué quiere decir "jorobar" [*pétafiner*]?

Mme. Marguerite.— Cuando tú friegas a alguien así, "no jorobes..." Antes sabía muchas de estas palabras.

Pierre.— ¿Era él el que decía: "Comerse la torta antes del recreo"?¹¹

Mme. Marguerite.— Ah, bueno, puede ser que lo dijera, sí, sí. Estaba la Maritornes, Gnafrón, entonces éste siempre con su litro de vino, siempre traía su litro, ¡vaya! ¡Hemos visto los Guiñol en París; y eso no es para nada, para nada!

Mme. Marguerite.— Hay una enormidad de espiritistas en Lyon. Estaba, ¿cómo se llamaba?... Philippe, luego Allan Kardec. Estaba Bouvier que era curandero. Se reunían en la calle Longue, en el centro, cerca de la iglesia de Saint-Nizier. Yo iba con mi marido; daba charlas, se interesaba mucho en eso. Pero nunca supe si creía o si no creía. Creo que se enorgullecía de dar charlas, pero nunca platiqué bien con él; eso me impacientaba. Fui algunas veces, pero no era la calle Longue; ponía las mesas en círculo; llamaban a Cartouche, no, ay, a Mandrin. Íbamos a la casa de la gente que se llamaba... Bueno, bueno, todos los apellidos, ¡todos ya no están! En el paseo Saint-Antoine debía vivir, ah, en un apartamento es-

pléndido, inmenso; era verdaderamente muy bonito, ¡vaya! Y tenía una mesa que ocupaba todo el comedor, en puro roble, ya sabes, de patas gruesas, así todo, vaya; cuando se decía que Mandrin venía, escuchabas el trucutac, trucutac, trucutac... ¡Era el caballo! Pero entonces no podías decir que no fuera el caballo. ¡Estuve ahí a menudo! Entonces terminé por tener miedo, y ya nunca volví.

Pierre.— ¿No había trucos?

Mme. Marguerite.— ¡Ah, no creo! Ahí en verdad... Y aquella gente que no trabajaba, nadie trabajaba, y bueno, tragaban bien. Tenían, decía él, al fulano ese, ¿cómo se llamaba? Comienza con "p"; siempre soy así: me sé la primera letra del nombre, pero jamás me acuerdo de la segunda. Y bueno, decía él: todo eran "aportaciones" que recibía. Y eso creo que existe; los tipos que son muy poderosos en hipnotismo, y todo eso, llegan a tener aportaciones.

Pierre.— ¿Qué es una "aportación"?

Mme. Marguerite.— Bueno, de pronto tenían un paté delante de la nariz, o cosas que no habían comprado, ¡pero que llegaban a su casa! Eso decían. Y luego entonces estaba Monsieur Palud, un abogado que estaba ahí; se atragantaba de bebida, llevaba una vida de rompe y rasga el tipo ese, ¡vaya! Entonces la mesa habló y lo puso de todos colores, vaya. Entonces él se levantó; estaba medio borracho, vaya; aquellas palabras lo habían afectado realmente, ¡quería tirarse por la ventana!

Pierre.— ¿Qué le dijo la mesa?

Mme. Marguerite.— Ya no me acuerdo, que se portaba mal, en fin montones de cosas, así, ¡lo puso como trapo! ¡Y él quería tirarse por la ventana! Se lo impedimos, vaya. Había otros hombres, estaba mi marido, estaba un señor que era el presidente de la Cámara de Comercio: pero era en verdad un círculo muy selecto, ahí adonde íbamos. (Con un tono irónico.)

Pierre.— Y ¿cómo hablaba la mesa?

Mme. Marguerite.— ¿La mesa? Ah, ya no sé; hablaba por letra, una por una, A B C D, así. Pero tenía momentos cuando estaba, cuando hacían trampa. Una vez, habían apagado todo y había una tarjeta de presentación, hasta donde me acuerdo, que estaba puesta en un sobre, y entonces habían preguntado a la mesa que pusiera su firma en esta tarjeta de presentación. Parece que sucedió eso, cosas, a veces, ¡vaya! Entonces, mi marido que había puesto la tarjeta hizo un signo por encima, ¿no?, pero ya no era la misma tarjeta que había dejado en la mesa. No dijo nada, pero me dijo a mí: "No, ésa no era la tarjeta". Entonces después, el hijo de Peyre decía por todas partes que había encontrado el tesoro de Mandrin, ¿te lo había dicho?

Pierre.— No.

Mme. Marguerite.— Que había encontrado el tesoro de Mandrin. Y entonces encontró unas ancianas y les sacó todo el dinero, ¡caramba!, al

¹¹ Expresión curiosa empleada por Madame Marguerite, para designar el hecho de que una muchacha tenga relaciones sexuales antes del matrimonio.

decirles que había que hacer algunas búsquedas, que faltaba esto o que faltaba aquello; la gente aquella soltó el dinero, y él se fue a la cárcel, después, el hijo de Peyre.

Pierre.— ¿También había misas negras?

Mme. Marguerite.— En casa de ellos seguramente, pero en lo personal nunca asistí. Debían de armar chismes de esos.

Pierre.— Entonces no es una leyenda; eso sí existía en Lyon.

Mme. Marguerite.— ¡Ah, sí, sí, sí! Había una mesa, una mesa redonda en casa de ellos; estaba cubierta de pinturas; tenía los signos del zodiaco alrededor; había montones de ¡ah, no, no! Luego quería hacer apariciones, pero yo estaba por completo en contra de aquello; había un señor que también estaba en contra, vaya. Me daba miedo; ver la mesa, todo eso, no me daba miedo, pero ver una aparición; para nada quería ver aquello.

Pierre.— ¿También tenían contacto con los muertos?

Mme. Marguerite.— Bueno, los que llegaban a la mesa eran todos gente que estaba bien muerta; ¡no estaban vivos! Pero en fin, me acordé de lo de la mesa, en casa, luego con Madame Lucie, que vivía en la casa, se hacían trucos de esos. Y bueno, todo lo que se decía: le sucederá tal cosa y tal otra, y bueno, ¡nunca de los *nunca* sucedía aquello! Porque, aun si fueran espíritus los que se aparecieran, son espíritus inferiores que están al ras del suelo, digamos; un espíritu superior no permanece en torno nuestro.

Pierre.— Entonces, de todas formas, ¿se trata de malas compañías?

Mme. Marguerite.— ¡Ah, sí! Entiendo muy bien que eso no debe hacerse; eso sólo lo envuelve con fluidos malignos, vaya. Pero mi marido se había ocupado mucho de eso en Holanda, de todo eso; tenía su profesor, Salverda de Grave (remarca el nombre al pronunciarlo); siempre me acuerdo del nombre de su profesor, *Salverda de Grave*, que tenía creo en Groninga. Entonces parecía que verdaderamente había fotografiado finalmente algunas apariciones, ¿entiendes? Era el doble de gente que estaba muerta. Mi marido adoraba esas cosas.

Pierre.— Y ahora, ¿todavía existe eso?

Mme. Marguerite.— Ah, sí, y bueno ya no sé [...] Ah, yo ya no quise continuar; tras la muerte de mi marido, aquello se acabó. Tenía yo otras cosas que hacer, ocuparme de mis hijos, con eso me bastaba. Ya después nunca... Pero entonces en aquel momento, a veces Madame Lucie bajaba en dirección nuestra; luego tenía otra señora, también, que venía, y esta otra señora era médium; se dormía en un dos por tres, y no tenía ninguna necesidad; sólo tenía que sentarse a la mesa y se dormía. Luego entonces hablaba ella, y entonces ahí ya no era la mesa sino ella la que hablaba. Pero nunca la mesa.

Pierre.— ¿Qué decía? ¿Anunciaba el porvenir?

Mme. Marguerite.— Ah, pues ya no me acuerdo. El porvenir, sí;

podía decir: El porvenir, sí; podía decir: "Usted dirá tal cosa, usted hará tal cosa", ya no me acuerdo, tú sabes en realidad, hace mucho de eso, hace casi cincuenta años... Me di cuenta de que todo era falso; ya sabes, todo lo que se decía...

Pierre.— Y ¿en la calle Jean-Baptiste Say se creía en esos asuntos?

Mme. Marguerite.— ¡Ah bueno, mi padre nunca en la vida! Pero a mi madre aquello la tenía chiflada, ¡vaya! ¡Pero claro que sí! Porque entonces tenía mucho muy arraigada, de verdad, la creencia de la reencarnación —que a veces puede ser muy bien verdad: una no sabe lo que pasa del otro lado, pues, en el fondo—; y dentro de los ojos de su gato veía un hombre, ya sabes, ¡el futuro! No era sin embargo la metempsicosis lo que ella tenía, sino que debía de pensar que este gato, en otra vida, sería alguien mejor. ¡Pero esta mujer era tremenda con los animales! Por ejemplo si nos sentábamos a la mesa, el primero al que se servía era al gato, que se volvía malvado, espantoso, esta bestia, ¡vaya! Se ensoberbecía; arañaba, mordía; era un gato cochino este animal. Y entonces ella adoraba a los animales; todo era para los animales: el animal en primer lugar, y luego ella creía en todo eso a pie juntillas.

Cuadernos de Madame Marguerite

¿Por qué la gente de la Croix-Rousse amaba la Croix-Rousse? Digo "amaba" en pasado, pues ahora la población de nuestra colina está bien mezclada. Las casas nuevas han traído a personas que jamás habían puesto un pie en la Croix-Rousse y no pueden asimilarse a la mentalidad de los indígenas. Antes nuestro barrio parecía un pueblo, todos se conocían entre todos, uno era fiel a sus comerciantes, quería uno su café, su peluquería, su modista. Ahora una cambia diez veces al año de peluquera por ejemplo.

Cuando salíamos del "cable"¹² en el bulevar que es tan bonito, grande, con muchos árboles, se respiraba un aire mejor que el de la ciudad. Eso es una prueba absolutamente verídica y verificada. Ahí el aire era más puro y nos sentíamos de inmediato como en casa. Hay algunas calles, como la calle Cuire, donde muchas casas todavía tienen contraventanas de granja. Hace sesenta, setenta años eso era propio del campo. Las casas tienen un aspecto lamentable, vetusto, pero tómese la molestia de entrar al "zaguán" [*allée*, en términos de Lyon] y, al final del corredor, va usted a encontrar un bonito jardín y a menudo otra casita linda y coqueta. Hay muchos jardines individuales en la Croix-Rousse y constituiría un acto de vandalismo destruirlos.

¹² Es el familiar "cable", véanse pp. 34, 129 y ss.

De nuestra época, la colina ya no tiene su aspecto de pueblo grande. Como lo he dicho, muchos "extranjeros" han llegado a instalarse. Algunos sin duda desdeñan el carácter conservador de los antiguos habitantes de la Croix-Rousse, pero estas grandes casas, estas torres,¹³ destruyen nuestra perspectiva y extrañamos en verdad el calor de nuestro antiguo barrio. Hablo con amor de la Croix-Rousse porque aquí nací y llegué a una edad avanzada. Valoro el haber vivido toda mi vida en este barrio, salvo unos cinco años [...]

Creo que nosotros, en la Croix-Rousse, queremos bastante lo que no cambia demasiado el aspecto de la ciudad y de la vida. Nuestro barrio se parecía mucho a un pueblo donde toda la gente se conoce, y se encuentra en los "cables". Era bueno para la salud, pues el aire era siempre más puro que en la ciudad. Los almacenes han mejorado, pero poco a poco desaparecen las casas antiguas [...]

Conocí las tiendas venidas a menos, los escaparates de un gusto dudoso, pero los comerciantes conocían a sus clientes; siempre había un intercambio de cortesía, de amabilidad. Luego poco a poco llegaron las transformaciones; se modernizaron las tiendas, los escaparates y, salvo algunos retardatarios, el conjunto da una impresión curiosa; en efecto, si se toma la calle principal, la Grande-Rue, se comprueba la apertura de tiendas bonitas en los bajos de las antiguas y a menudo feas casas, sin que casi ya no queden las de uno o dos pisos. Pero como sucede en la calle Cuire, continúe por el andador y para su sorpresa se encontrará muy a menudo un bonito jardín [...] Desgraciadamente los comerciantes ya no son auténticos oriundos de la Croix-Rousse. Han hecho almacenes más modernos, pero no han absorbido la mentalidad local. Ya no hay más conversaciones familiares; ya no nos conocemos [...]

Había algunas curiosidades en la Croix-Rousse. Durante mucho tiempo el tren Lyon-Bourg atravesó el bulevar de la Croix-Rousse; la estación se encontraba sobre el costado derecho del bulevar.¹⁴ Cuando el tren hacía lentamente su arribo, con la locomotora a la cabeza, nos apresurábamos a cruzar las vías, pues durante la mañana el mercado estaba del otro lado del tren. Este tren entorpeció y complicó la circulación durante años y fue un poco antes de 1914 cuando se decidió hacer otra estación antes de la entrada del bulevar. Esta otra estación jamás se constru-

¹³ Madame Marguerite se refiere a los edificios construidos en la meseta hace una veintena de años, sobre todo la torre de viviendas de interés social erigida en la plaza de la antigua estación de la Croix-Rousse y la residencia Saint-Bernard, un edificio de gran categoría construido al final del bulevar en el lugar de las antiguas fábricas Teppaz.

¹⁴ Las tarjetas postales de la época representan este tren en maniobras en medio del bulevar de la Croix-Rousse. Creado en 1864 por la Compañía des Dombes, circulaba de Lyon-Croix-Rousse a Bourg-en-Bresse. Su estación se encontraba a un costado de la salida actual del túnel de la autopista que viene de la calle Terme.

yó; la Guerra detuvo su construcción, pero hubo una provisional durante años. Ahora el Lyon-Bourg ya no existe en la Croix-Rousse.

Se habían instalado dos funiculares para subir desde la ciudad. Ambos funcionaban de la misma manera, con un grueso cable y con el vaivén de dos cabinas: una subía, la otra bajaba. Los nativos de la Croix-Rousse muy pronto bautizaron a estos dos funiculares como "el cable", nombre que duró hasta su desaparición. Estaba el cable de a cinco centavos, el más viejo que comunicaba el barrio de la Sedería, el de la Croix-Paquet, y luego el cable de a diez centavos que unía la calle Terme con el bulevar de la Croix-Rousse.¹⁵ Cada cabina estaba unida a una plataforma ceñida con cadenas (el vagón) donde se instalaban los coches de caballos, los carros con varales, las bicicletas; en el momento de la salida de las oficinas, el vagón estaba reservado a la población, pero a esa hora la cabina resultaba pequeña en demasía. ¡El Ayuntamiento creyó su deber privarnos de dos "cables" al mismo tiempo! Uno, el de a diez centavos dio paso a un túnel para autos. Nosotros, los viejos habitantes de la Croix-Rousse, lloramos nuestro cable que en unos cuantos minutos nos llevaba cerca de Terreaux, y el resultado no fue satisfactorio en lo absoluto. Nuestro viejo cable de a cinco centavos, por su parte, ¡cedió su lugar al metro! Dudo que este metro haya entusiasmado a los nativos de la Croix-Rousse.

En lo que se refiere a los tejedores, algunos eran muy pobres, y vivían miserablemente en apartamentos carentes de comodidades. Nunca vi una revuelta de tejedores. Antes toda la Croix-Rousse vibraba con el tictac de los telares. Por lo demás, se ve que tres cuartas partes de las casas o de los apartamentos tenían techos muy altos para acomodarse a la altura de los telares. Poco a poco desaparecieron los tejedores que trabajaban para las empresas de la seda. La producción de tejidos se hizo luego en el campo o en las fábricas [...] El tul, la pasamanería tuvieron un gran desarrollo en Lyon, pero en la actualidad sólo quedan unos cuantos artesanos que producen estos artículos. Cuando un taller o una fábrica se modernizaban con la compra de telares más nuevos, los telares viejos salían rumbo a Siria, Egipto, Argelia. Los hombres de estos países venían a hacer prácticas a Lyon para aprender a tejer y regresaban a sus países donde, con nuestros telares viejos y con una mano de obra mucho más barata que en Francia, fabricaban sus telas, y así fue como poco a poco desapareció la industria textil de Lyon [...]

En las calles se escuchaba durante el día entero el ruido de los telares. El tejido se hacía en este momento en gran medida en casas parti-

¹⁵ Madame Marguerite incurre en un error. El primer funicular fue el de la calle Terme, inaugurado el 3 de junio de 1862; el segundo no entró en operación hasta 1891.

culares, fuera en la ciudad o en el campo. Conocí a un maestro tejedor especializado en el noble trabajo del tejido. Hacía retratos de nuestros grandes hombres del momento. Trabajaba a puerta cerrada; tenía prohibida la presencia de otras personas; su trabajo era secreto.

Los apartamentos de tejedores que existían siempre eran de techos muy altos, y por tanto difíciles de calentar... Apartamento de un tejedor: una gran pieza de techo muy alto a fin de poder acomodar las máquinas tejedoras (más de cuatro metros de alto), una cocina separada de esta pieza mediante un cancel de vidrio que da luz al taller. En general sólo tiene una diminuta ventana o ninguna. Esta cocina está dividida en dos partes, una superior y una inferior. La parte superior o tapanco sirve de recámara. Puede haber una segunda recámara. Antes, en todas las calles de la Croix-Rousse, se oía el tictac de las máquinas tejedoras. Había también talleres de devanado y de urdimbre [...] Había poca higiene en los apartamentos de los tejedores. La gran pieza iluminada, de techo alto, estaba reservada para las máquinas tejedoras. El resto era a menudo sombrío; algunas piezas, sobre todo la cocina, estaban divididas en parte superior y parte inferior. La parte superior era el tapanco, ¡el "taspanco" decían los viejos tejedores y Guñol!

Cada año al inicio de clases, llegaba la feria anual. Se trataba de una distracción familiar que en la hora actual ha perdido todo su encanto por lo anticuado. Había más negocios que ahora: el tiro al blanco, la lotería, una fábrica de objetos de vidrio; fenómenos: la mujer barbuda, la mujer trono (un ardid debido al efecto de un espejo), la enana, el enano, etcétera, muchos tióvivos y vendedores de malvavisco y dulces lioneses [*chiques*]. Durante muchos años, Raymond se dedicó a tallar aros para servilleta, timbales, etcétera. Tenía aspecto de vaquero: botas, sombrero enorme, muy popular en la Croix-Rousse. En la gran feria de octubre siempre es como hace cien años: la venta de castañas calientes y vino blanco dulce.¹⁶ Qué buenos "bocados" se disfrutaban en ese momento.

Me gustaban —siempre me han gustado— el malvavisco y los dulces [*chiques*]. Creo que estos últimos sólo se encuentran en Lyon. Antes, me acuerdo, los puestos de dulces instalaban una rueda dentada que comprendía números del uno al diez. Por diez centavos, se tenía derecho a hacer girar la rueda y se ganaban tantas barritas de malvavisco como lo indicara el número que tocara en suerte. ¡Diez barritas era una ganga! [...]

No debe olvidarse que los primeros cines fueron ambulantes y que los veíamos en la feria. Esas barracas debieron de hacer una fortuna. Estaba sobre todo el cine Dular que jamás se alejaba demasiado de Lyon.

¹⁶ Por "vino dulce" ella designa al vino nuevo y no al vino azucarado. Se consumía también en la Vogue una especie de galleta gruesa, muy nutritiva, el matahambre.

(La feria anual estaba en varios barrios de Lyon). Luego el cine se asentó en la plaza de la Croix-Rousse en un edificio donde permaneció muchos años.

Recuerdo nuestros domingos. En el verano íbamos a Montessuy que en aquel momento tenía fortificaciones a derecha e izquierda del tipo Vauban. Había mucho pasto y los niños se divertían mucho. A veces llevábamos comida fría y comíamos en un cenador, en un quiosco. ¡Eran los días de opulencia!

En el invierno, mamá me llevaba a las dos de la tarde a un pequeño cine instalado cerca de nosotros. Era un cine que antes había acompañado a la "feria", el primer cine que hubiéramos visto. Eran películas de episodios como *Judex* [serie de Louis Feuillade, a partir de 1916]. Una cosa que me hacía enojar y que divertiría con locura a los jóvenes de ahora: cuando en la pantalla un hombre y una mujer se besaban en la boca, ¡yo no debía mirar! Mi madre me fulminaba con la mirada. Y he conservado esta especie de culpabilidad pues ahora ¡no me gusta ver que los enamorados se besen en la pantalla!

Muchos nativos de la Croix-Rousse partían de día de campo a los montes de Lyon. Familias enteras partían juntas a pie, cargando las provisiones que subían alegremente a la cumbre de los montes Cindre, Thou, Verdún... Eran días llenos de canciones, de alegría, que personalmente nunca conocí. ¡Tal vez al regresar en la tarde los hombres habían perdido un poco el sentido vertical! Pero se trataba de una dotación de aire fresco para la semana [...]

Mis domingos de invierno eran muy tristes. Nos quedábamos en la trastienda donde la lámpara¹⁷ sólo se encendía cuando en verdad ya no se veía nada. Para destacar el domingo, mi padre nos daba a mi hermana y a mí diez centavos. Íbamos a comprar malvavisco ruso en la tienda del bulevar, que no cerraba.¹⁸ Yo adoraba ese malvavisco; si retrocedo setenta años, todavía siento ese sabor en la boca. No sé si todavía exista.

¹⁷ Madame Marguerite escribía más tarde: "Mi padre, por ánimo de contradicción sin duda y para no hacer como todo el mundo, había rechazado la instalación de la electricidad que se hacía entonces gratuitamente. Nosotros seguimos viviendo por lo tanto con una lámpara de petróleo suspendida sobre nuestras cabezas y que cada vez echaba más humo. En la tienda había un farol de gas que, para encenderlo o apagarlo, nos obligaba a subirnos en una silla".

¹⁸ La tienda estaba abierta desde las seis de la mañana en el verano, una media hora más tarde en invierno; se cerraba a las ocho de la noche. En el invierno, no había ni un solo día cerrado, ni siquiera el domingo. En el verano, se cerraba el domingo a las dos de la tarde. Madame Marguerite recuerda: "Una vez por año, el lunes de Pascua, cerrábamos todo el día. Ese día, íbamos al hospicio de Albigny a ver a un viejo pariente que tenía una pierna de madera. Con esta visita una vez por año, mi padre se creía el benefactor del minusválido y su conciencia quedaba tranquila. Tomábamos el tren a Saint-Paul, un viejo cacharro sin comodidad alguna; hacía tal vez una media hora o tres cuartos de hora de viaje; el tren iba al paso y se detenía a menudo. A pesar de esta corta duración del viaje, mi madre llevaba un tentempié. ¡Había pues que dar a este único viaje anual el aspecto de un verdadero viaje!"

No me acuerdo haber experimentado la impresión de que mis padres me hayan tratado mal. Estos diez centavos eran una mina de oro, una recompensa y yo sólo pensaba en lo que fuera posible recibir de extra. ¿Qué piensan de eso los niños de ahora? [...]

También había una vez al año una salida a la Île-Barbe donde cenábamos unas frituritas. Era agradable instalarse al borde del Saona en el momento en que caía la noche. Disponíamos de un pequeño tranvía que comprendía una locomotora y varios carros mal enganchados unos a otros y que ¡"volaban"! , creo a 40 kilómetros por hora, y que arrastraban un estruendo de chatarra, de cadenas, todo esto sobre una vía donde los vagones se bamboleaban de un lado a otro. Este tren se llamaba "la guillotina", ¡así era el número de pobres tipos que aplastaba! Pero era en verdad algo pintoresco de lo que todavía hablan los viejos lioneses entre risas.¹⁹

Al alimón
por Michel de Certeau
y Luce Giard

¹⁹ Situado sobre el Saona, al norte de Lyon, la Île-Barbe era un lugar de paseo muy frecuentado los domingos. "La guillotina" era un sobrenombre atribuido a las máquinas de vapor que arrastraban los trenes de los bordes del Saona entre Lyon y Neuville-sur-Saône. En 1932, lo sustituyeron los tranvías de gran capacidad, que estuvieron en servicio hasta 1957, que por oposición se llamaba el Tren Azul. Véase Jean Arrivet, *Histoire des transports à Lyon*, Lyon, 1966.

Capítulo VIII Los aparecidos de la ciudad

Lo fantástico del "ahí estaba"

La estrategia que, ayer, pretendía una disposición de nuevos espacios urbanos poco a poco se ha transformado en rehabilitación de patrimonios. Después de haber pensado la ciudad del futuro, ¿se pone uno a pensar la del pasado, como un espacio de viajes en sí misma, una profundidad de sus historias? En lo sucesivo una ciudad atormentada por su extrañeza —París—, antes que llevada a los excesos que reducen el presente a sólo ser residuos de los que se escapa el futuro —Nueva York—.

En París todavía no se ha sufrido esta inversión. En la cuadrícula de los planificadores funcionalistas ya surgían obstáculos, "resistencias" de un pasado tenaz. Pero los técnicos deben hacer tabla rasa de las opacidades que enturbian los proyectos de ciudad transparente. Consigna: "No quiero saberlo". Estos restos había que eliminarlos para reemplazarlos. Además este urbanismo ha destruido más que la guerra. Sin embargo, aún prendidos de alfileres, sobreviven los antiguos edificios. Estas antiguallas que parecen dormir, casas desfiguradas, fábricas que ahora tienen nuevos destinos, vestigios de historias hundidas en algún naufragio, hoy todavía erigen las ruinas de una ciudad desconocida, extranjera. Irrumpen en la ciudad modernista, masiva, homogénea, como los lapsus de un lenguaje desconocido tal vez inconsciente. Sorprenden. Cada vez mejor defendidas por asociaciones de fieles, estas manzanas crean efectos de exotismo en el interior. A veces perturban un orden productivista y cautivan la nostalgia que se apega a un mundo en vías de extinción. Citas heteróclitas, viejas cicatrices, crean asperezas en las utopías lisas del nuevo París. Las cosas viejas se hacen notables. Lo fantásti-

co se encierra ahí, en lo cotidiano de la ciudad. Se trata de un aparecido que atormenta desde ahora al urbar mo.

Naturalmente, lo fantástico no volvió por sí solo. Lo atrajo la economía proteccionista que siempre se refuerza en los periodos de recesión. También hacía falta el objeto de operaciones fructíferas llevadas a cabo por los promotores de talleres transformados en viviendas [*lofts*] o de barrios renovados. Esto permite una revalorización de terrenos y una transformación de comercios. Así, en la renovación de la manzana de Saint-Paul, los negocios se reducen en lo sucesivo a tiendas de antigüedades y librerías. La restauración se coloca en París en un mercado internacional del arte. Multiplica las inversiones redituables.

Este aparecido se exorciza bajo el nombre de "patrimonio". Su extrañeza se convierte en legitimidad. Los cuidados dispensados a estas manzanas o a los barrios deteriorados son, por otra parte, la extensión de una política que se remonta a la Ley Malraux (1962) tocante a la salvaguarda (todavía puntual) de antiguas arquitecturas, civiles y cotidianas, y más lejos aún a la Ley del 2 de mayo de 1930 sobre los sitios bajo protección (conjuntos, desde ese momento). Una tradición se amplifica, cuyo origen sería el discurso del abate Grégoire contra el vandalismo (1794): articula sobre la destrucción necesaria de un pasado revuelto la preservación de bienes selectos que poseen un interés "nacional". Colocada de principio bajo el signo de "tesoros" para ser rescatados de un cuerpo condenado a muerte, esta política museológica toma desde entonces, en Malraux, el carácter de una estética. Hoy, coincide con el punto de vista de los urbanistas que constatan el envejecimiento precoz de edificios modernos rápidamente transformados en construcciones obsoletas y pasadas de moda.¹ ¿Hace falta entonces renovar cada veinte años todo el conjunto construido? Por razones tanto económicas como nacionales y culturales, se vuelve a este pasado que a menudo ha envejecido menos que lo nuevo. En consecuencia, hay más renovación que innovación, más rehabilitación que acondicionamiento, más protección que creación.

Pero con ello algo se insinúa, que ya no obedece a la ideología "conservadora" del patrimonio. Este pasado está considerado como imaginario. Un extranjero ya está ahí en su casa. Esta situación de novela fantástica concuerda con las investigaciones de escuelas de arquitectura que, como *Site*, en EUA, buscan dar a los ciudadanos la posibilidad de imaginar la ciudad, de soñar, por tanto de vivirla. Más que su transparencia utilitaria y tecnocrática, es la opaca ambivalencia de sus extrañezas lo que vuelve la ciudad habitable. Un nuevo barroco parece sustituir a las geometrías racionales que repetían por todas partes las mismas formas y

¹ J.-C. Jolain, "Inventer du nouveau sans défigurer l'ancien", en *Le Monde*, 15 de febrero de 1979.

que clarificaban geográficamente la distinción de funciones (comercio, entretenimiento, escuelas, hábitat, etcétera). Ahora bien, las "venerables canteras" ya ofrecen por todas partes este barroco. Inútil, como en Berlín, inventar al final de las avenidas un paisaje campestre donde desembocan, como ríos en el mar. Los restos de pasados venidos a menos abren, en Célestins,² en la manzana de Saint-Paul,³ mientras que en tantos otros lugares, fachadas, patios, calles adoquinadas, reliquias de universos deshechos, llegan a intercalarse en la vida moderna como piedras orientales.

Muy lejos de alinearse con la pedagogía historicista que a menudo todavía organiza el museo *vaterländische* de una pequeña o una gran "patria",⁴ la nueva renovación se aleja de las perspectivas educativas y estatales que animan la preservación de un tesoro "de interés público". Se interesa menos en los monumentos que en el hábitat ordinario, menos en la circunscripción de legitimidades nacionales que en las historicidades exógenas de comunidades locales, menos en una época cultural privilegiada (la Edad Media, el Gran Siglo, la Revolución) que en los *collages* producidos por los destinos sucesivos de los mismos edificios. Siempre emprende la tarea de "salvar", pero se trata de complejos vestigios imposibles de clasificar en una línea pedagógica o de acomodar dentro de una ideología referencial, diseminados en la ciudad como huellas de otros mundos.

Una población de objetos "legendarios"

El imaginario urbano está constituido para empezar por las cosas que lo deletrean. Se imponen. Están ahí, cerradas sobre sí mismas, fuerzas mudas. Tienen carácter. O mejor, son "caracteres" en el teatro urbano. Personajes secretos. Las dársenas del Sena, monstruos paleolíticos arrojados sobre las orillas. El canal Saint-Martin, brumosa cita de paisaje nórdico. Las casas ruinosas [en 1982] de la calle Vercingétorix o de la calle Ouest, donde hormiguean los sobrevivientes de una invisible catástrofe... De tanto sustraerse a la ley del presente, estos objetos inanimados adquieren autonomía. Son actores, héroes de leyenda. Organizan en torno suyo la novela de la ciudad. La roda aguda de una casa ubicada en una esquina, un techo calado de ventanas como una catedral gótica, la elegancia de un

² F. Chaslin, "Réhabilitation par le vide", en *Le Monde*, 18 de febrero de 1982.

³ A. Jacob, "Du neuf dans les vieux pour le IV^e arrondissement", en *Le Monde*, 22 de noviembre de 1979.

⁴ Volker Plageman, *Das deutsche Kunstmuseum 1790-1870*, Munich, Prestel, 1967, a propósito de la organización de los museos alemanes en el curso del siglo XIX: estas muestras pedagógicas conjugan el progreso del espíritu con la promoción de la patria.

pozo de luz en la sombra de un mísero patio: estos personajes llevan una vida propia. Toman por su cuenta el papel misterioso que las sociedades tradicionales otorgaban a la edad proveya, que llega de regiones que sobrepasan el conocimiento. Dan testimonio de una historia que, a diferencia de la de los museos o los libros, ya no tiene lenguaje. En efecto, tienen la función de la historia, que consiste en abrir una profundidad en el presente, pero ya no poseen el contenido que vuelve más dócil con el sentido la extrañeza del pasado. Sus historias dejan de ser pedagógicas; ya no son "apaciguadas" ni colonizadas por la semántica. Como restituidas a su existencia, salvajes, delincuentes.

Estos objetos salvajes, salidos de pasados indescifrables, son para nosotros el equivalente de lo que eran ciertos dioses de la antigüedad, las "ánimas" del lugar. Como sus ancestros divinos, tienen papeles de actores en el casco antiguo de la ciudad y no a causa de lo que hacen o dicen, sino porque su extrañeza es muda, y su existencia se ha sustraído de la actualidad. Su retiro hace hablar —genera relatos— y permite actuar; "autoriza", por su ambigüedad, espacios de operaciones. Por lo demás, estos objetos inanimados ocupan hoy, en la pintura, el sitio de los dioses antiguos: una iglesia, una casa, en los cuadros de Van Gogh; una plaza, una calle, una fábrica en los de Chirico. El pintor sabe "ver" estos poderes locales; se adelanta solamente, una vez más, al reconocimiento público. Al rehabilitar una antigua planta de gas edificada en hormigón, el alcalde de Tours, M. Royer, y M. Claude Mollard, del Ministerio de Cultura, honraron el "espíritu" del lugar,⁵ como Lina Bo Bardi lo hizo en São Paulo para la *Fábrica de Pompei* (convertida en el Centro de Lazer), o muchos otros "ministros" de estos cultos locales.

Pero, ¿dónde detenerse, cómo delimitar la población de cosas que son "espíritus"? Los árboles también forman parte de esto: son "los únicos verdaderos monumentos"; "los majestuosos plátanos centenarios que la especulación de depósitos preservó porque eran útiles y abrigaban las bodegas de los ardores del sol".⁶ Pero todavía una fuente, el detalle de una fachada, el maíz o el jamón que cuelga del techo de una taberna, un organillo o un tocadiscos Edison en las sombras de una tienda, la forma curva de la pata de una mesa, juguetes, fotos de familia, los fragmentos viajeros de una canción... Esta población extiende sus ramificaciones, penetra toda la red de nuestra vida cotidiana, desciende a los laberintos del hábitat, coloniza en silencio sus profundidades. Así la camisa de lino que abre, como una Musa, *Le cheval d'orgueil*:⁷ pasa de generación en generación, llevada sucesivamente por los miembros de la familia, lavada y ador-

nada dos veces al año como no hace mucho las estatuas de los santos patronímicos, diosa muda, tema de una historia en la que los seres humanos constituyen, a veces, las circunstancias y los adjetivos. Junto con el reloj, el armario, la azada o el traje elegante bordado en verde y amarillo, atraviesa el tiempo, sobrevive al deterioro de las existencias humanas; articula un espacio. ¿Experiencia campesina? No. La racionalidad urbana la oculta sin duda, a título de ideología ciudadana —"burguesa" o tecnócrata— de una ruptura voluntarista en relación con las "resistencias" del campo, pero, de hecho, esta experiencia es la misma que la ciudad amplifica, y complejiza, al crear el panteón donde los "espíritus" en tantos lugares heterogéneos se cruzan y componen los trazos de nuestras memorias.

Michelet tenía razón.⁸ Si los grandes dioses antiguos están muertos, los "pequeños" —los de los bosques y las casas— han sobrevivido a los sismos de la historia; pululan, transforman nuestras calles en bosques y nuestros edificios en casas encantadas; desbordan las fronteras dogmáticas de un supuesto "patrimonio"; poseen los lugares, cuando se cree haberlos encerrado, disecado, etiquetado y colocado tras una vitrina en los museos de artes y tradiciones populares. Sin duda, algunos de ellos mueren en estos zoológicos museológicos. Pero sólo representan, después de todo, una íntima proporción entre la población de aparecidos que bullen en la ciudad, y que forman la extraña, la inmensa vitalidad silenciosa de una simbología urbana.

Los promotores de la rehabilitación desconfían con razón. Deberían incluso desconfiar más, cuando abren la ciudad y otorgan legitimidad a estos inmigrantes desconocidos. Proceden no obstante con prudencia. De estas cosas antiguas, admiten lo que tal vez reciba el título de "patrimonio". ¿Según cuáles criterios? Eso no queda claro. Su estatura, su edad, su valor (económico) y sobre todo la importancia (social o electoral) de sus "partidarios" o de sus habitantes puede valorar como una "antigualla" su agregación al patrimonio. Entonces se restaura. Los objetos así ennoblecidos ven que se les reconoce un sitio o una especie de seguridad en la vida, pero, como todo agregado, mediante una conformación de la ley de la rehabilitación. Se los moderniza. Estas historias corrompidas por el tiempo, o salvajes, llegadas de quién sabe dónde, son educadas en el presente. Sin duda, los procedimientos pedagógicos de las que son objeto conllevan una contradicción interna: deben a la vez preservar y civilizar; hacer nuevo lo que sea viejo. Los productos que surgen de la restauración son compromisos. Ya es demasiado. Las "venerables canteras" renovadas devienen en lugares de tránsito entre los aparecidos del pasado y los imperativos del presente. Son pasajes sobre las

⁵ P. Maillard, "L'art s'installera-t-il dans l'usine à gaz?", en *Le Monde*, 7 de abril de 1982.

⁶ M. Champenois, en *Le Monde*, 12 de septiembre de 1979.

⁷ Pierre-Jakez Hélias, *Le Cheval d'orgueil*, París, Plon, 1975, pp. 14-6.

⁸ Jules Michelet, *La Sorcière*, París, Calmann-Lévy, s. f., pp. 23 y ss. [Hay tr. al español: *La bruja*, tr. de J. Vivó, Barcelona, Labor, 1984. N. del E.].

múltiples fronteras que separan las épocas, los grupos y las prácticas. Como plazas públicas donde confluyen calles diferentes, los edificios rehabilitados se constituyen, de un modo histórico y ya no geográfico, en intermediarios entre memorias extrañas. Estos articuladores (*shifters*) aseguran una circulación de experiencias colectivas o individuales. Desempeñan un papel importante en la polifonía urbana. En este respecto, responden a la ideología que sostiene la rehabilitación y que asocia la "condición" de la ciudad con la salvaguarda de construcciones viejas. Cualquiera que sea el marco dentro del que se inscribe esta voluntad "salvadora", resulta cierto que los edificios restaurados, viviendas mixtas que pertenecen a varios mundos, liberan a la ciudad de su aprisionamiento en una univocidad imperialista. Ahí mantienen, por más pintadas que estén, las heterodoxias del pasado. Salvaguardan algo esencial de la ciudad, su multiplicidad.

Una política de autores: los habitantes

La rehabilitación tiende sin embargo a transformar estas heterodoxias en una nueva ortodoxia cultural. Hay una lógica de la conservación. Hasta repartidos fuera de los templos patrimoniales del recuerdo y puestos a la disposición de los habitantes, los objetos restaurados se transforman en piezas de colección. Su diseminación se ocupa aún de extender el museo más allá de sus muros, de museificar la ciudad. El museo no es una calamidad, ni puede transformarse en espantajo o en chivo expiatorio. Ejerce a menudo un papel de laboratorio, anticipándose al urbanismo.⁹ Posee sin embargo un funcionamiento propio. Sustrahe de los usuarios lo que presenta a los observadores. Depende de una operación teatral, pedagógica y/o científica que retira de su utilización cotidiana (ayer u hoy) los objetos que ofrece a la curiosidad, a la información o al análisis. Los hace pasar de un sistema de prácticas (por medio de una red de practicantes) a otro. Empleado con fines urbanísticos, el mecanismo sigue produciendo esta sustitución de destinatarios: despoja a sus usuarios habituales de las edificaciones que, por su renovación, destina a otra clientela y a otros usos. La cuestión ya no se refiere a los objetos rehabilitados, sino a los beneficiarios de la rehabilitación.

Si se rechaza la lógica de la conservación, ¿qué otra hipótesis la sustituye? Cuando el museo retrocede, ¿quién gana? La *ley del mercado*. Ésa es la alternativa que se presenta a las intervenciones del Estado o del

ayuntamiento de París: sea apoyar las instituciones de conservación (más o menos pedagógicas), públicas (museos) o privadas (asociaciones y aficiones de todo tipo); sea entrar en el sistema de la producción y el consumo (sociedades inmobiliarias, salas de estudio, cubículos de arquitectos). En la segunda hipótesis, la "sustracción" museológica (edificaciones arrebatadas a la vivienda privada para ser transformadas en instituciones teatrales públicas) es reemplazada por una desapropiación económica (edificaciones retiradas a los habitantes menos favorecidos para ser mejoradas y vendidas a adquirentes más afortunados). Veinte ejemplos de estos últimos años lo muestran: el barrio de Marais, la calle Mouffetard, los Halles, etcétera. Esta restauración urbanística es una "restauración" social. Hace volver al terreno degradado y reparado a los burgueses y a los miembros de las profesiones liberales. Suben las rentas. Cambia la población. Las manzanas rehabilitadas forman los *ghettos* de gente acomodada, y los "legrados" inmobiliarios se convierten así en "operaciones de segregación".¹⁰

Una política de rehabilitación busca operar entre los "conservadores" y los "vendedores". Las reglas buscan limitar o controlar a los unos por medio de los otros. En estas relaciones de fuerzas, se insinúan poderes intermedios. La Comisión de Caminos y Puentes, en particular, poco a poco se ha labrado un imperio en esta jungla, en nombre de una posición técnica y de tecnócratas que escapan a la vez a la estrechez ideológica de la conservación y del pragmatismo incoherente del mercado. Sin embargo, los primeros "intermediarios" que deberían promoverse tendrían que ser las personas que frecuentan estos lugares pendientes de restauración.

Por su movimiento propio, la economía de la restauración tiende a separar de los lugares a quienes los frecuentan. Una desapropiación de sujetos acompaña la rehabilitación de objetos. Más que intenciones malignas, este movimiento resulta de la lógica misma de un aparato (técnico y científico) que se constituye al aislar de la consideración de los sujetos el tratamiento de los objetos. En este caso particular, no resulta sorprendente que las administraciones técnicas se interesen tanto en los edificios y tan poco en los habitantes, o que, por ejemplo, en tiempo de recesión que exigen una lucha contra la degradación de un parque, otorguen a las cosas capaces de resistir el tiempo un valor que niegan a las personas de edad avanzada. Seleccionan y administran lo que para esas administraciones son ejércitos; lo que depende de una producción o de una reparación de objetos.

⁹ Véase Dominique Poulot, "L'avenir du passé. Les musées en mouvement", en *Le Débat*, núm. 12, mayo de 1981, pp. 105-15. O Jean Clair, "Erostrate, ou le musée en question", en *Revue d'esthétique*, núm. 3-4, 1974, pp. 185-206.

¹⁰ Sobre el barrio de Marais, véase D. Benassaya, "Un luxe sur le dos des pauvres", en *Le Monde*, 15 de mayo de 1979. El mismo problema está presente en otras ciudades, por ejemplo para la calle Tanneurs en Colmar.

Poder
Hasta en calidad de instituciones terapéuticas, estas administraciones obedecen a esta regla. La rehabilitación participa en efecto en la "medicalización" del poder, un proceso que no deja de desarrollarse desde hace dos siglos. El poder se vuelve cada vez más un poder "sanitario". Se hace cargo de la salud del cuerpo social, y por tanto de sus enfermedades mentales, biológicas o urbanas. Se asigna la tarea, y el derecho, de curar, proteger, educar. Al pasar del cuerpo individual al cuerpo urbano, este poder terapéutico no cambia sus métodos. Trata los órganos y las circulaciones haciendo abstracción de las personas. En el hígado enfermo se sustituye sólo el fragmento estragado. En esta administración médica, ampliada, la desapropiación de los sujetos permanece como la condición previa para la restauración de cuerpos. Asimismo, las partes urbanas heridas, se ponen bajo su tutela, se arrebatan a los habitantes y se confían a los especialistas de la conservación, de lo inmobiliario o de Caminos y Puentes. Es el sistema del hospital.

Así como la relación terapéutica se reintroduce, todavía muy marginalmente, en el campo de una tecnocracia médica, la dinámica de las relaciones entre habitantes y especialistas debe ser restaurada. Esta dinámica pone en juego relaciones de fuerza entre ciudadanos supuestamente iguales ante la ley. Aquí una política se pone a debate, que rebasa y controla una gestión económica. Muchos proyectos o realizaciones muestran cómo los habitantes pueden ser informados y consultados por la mediación de instancias locales; cómo las asociaciones de barrio (por ejemplo, en el barrio Guillemín) son capaces de participar en las decisiones; cómo el Estado o la ciudad pueden proteger a los inquilinos contra la exclusión que los amenaza con motivo de una rehabilitación. En 1979, a propósito de la manzana de Sainte-Marthe, M. Léon Cros, consejero de París, declaraba que "los propietarios, para beneficiarse de los subsidios de la ciudad y del Estado, deberán firmar un convenio que pondrá a los inquilinos al amparo de una excesiva alza de alquileres" y que "los inquilinos de que se trate se beneficiarán de la ayuda personalizada en la vivienda".¹¹ Ciertamente, ninguna medida resulta satisfactoria. Además de que esa ayuda lleva a preguntarse acerca de los contribuyentes a quienes se les imponen cargas para financiar tales subsidios (¿quién paga y para quién?), empuja a los propietarios a practicar un maltusianismo del alquiler. Se impone un debate político a fin de elaborar las mejores soluciones.

En la medida en que una política se inspira en el principio de que el "patrimonio", como decía M. J.-P. Lecat, debe "volverse un asunto de todos los franceses",¹² una forma particular pero fundamental debe ser subrayada sobre el particular, el derecho a la creación, es decir, una auto-

nomia en relación con las reglamentaciones draconianas fijadas por los especialistas. Los habitantes, sobre todo los menos favorecidos, no sólo tienen, en el marco de las leyes, un derecho para ocupar lugares; tienen derecho a su estética. De hecho, su "gusto" es denigrado sistemáticamente, mientras que se privilegia el de los técnicos. El arte "popular", no obstante, es puesto por las nubes, pero sólo cuando se trata de un pasado o de una lejanía transformada en objeto de curiosidad.¹³ ¿Por qué esta estima se derrumba en cuanto se trata de trabajadores o de comerciantes vivos, como si fueran menos creativos que antaño, o como si los agentes inmobiliarios y los funcionarios ahora dieran prueba de una aplastante inventividad? Desde el museo campesino de Albert Demard, en Champlitte,¹⁴ hasta el museo de arte primitivo de Michel Thevoz en Lausana, todo prueba por el contrario las insólitas capacidades poéticas de estos habitantes-artistas desdeñados por los ingenieros terapeutas de la ciudad.

Entre muchas otras razones, la prospectiva urbana misma requiere que estos artistas poco conocidos encuentren sus derechos de autores de la ciudad. Desde la tv hasta la electrónica, la rápida expansión de los medios de comunicación va a poner a disposición de los individuos los medios que una paleotécnica reserva a una élite. A esta democratización de la técnica debe corresponder una democratización de la expresión artística. ¿Cómo se va a extender la primera si se censura la segunda? ¿Se puede aliar a un progresismo tecnológico un conservadurismo cultural? Esta aleación contradictoria resulta frecuente por desgracia (ley general: un tradicionalismo cultural compensa, en una sociedad, la promoción económica). Pero esto equivale a dilapidar el verdadero capital de una nación o de una ciudad. Pues su patrimonio no está hecho de objetos que la práctica ha creado, sino de las capacidades creadoras y del estilo de invención que articula, de la misma manera que una lengua hablada, esa práctica sutil y múltiple de un vasto conjunto de cosas manipuladas y personalizadas, reutilizadas y "poetizadas". El patrimonio, al fin, son todas estas "artes de hacer".¹⁵

Hoy el arte hace y reconoce en tal práctica una de sus fuentes, tanto como ayer lo eran, para el arte, las creaciones africanas o tahitianas. Los artistas cotidianos de las maneras de hablar, de vestirse, de habitar son aparecidos en el arte contemporáneo patentado. Ya es hora de que un urbanismo todavía en busca de una estética les reconozca el mismo valor. La ciudad ya es una exposición móvil y permanente. Mil maneras de vestirse, circular, decorar e imaginar trazan las invenciones nacidas de me-

¹³ Véase Michel de Certeau, *La Culture au pluriel*, nueva edición, París, Seuil, Points, 1993, Cap. 3: "La beauté du mort".

¹⁴ J. de Barrin, "Le musée d'un paysan", en *Le Monde*, 9 de abril de 1977.

¹⁵ Véase Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano*, I. *Artes de hacer*.

¹¹ Véase *Le Monde*, 20 de noviembre de 1979.

¹² *Ibid.*

morias desconocidas. Teatro de fascinaciones. Está compuesto de innumerables gestos que utilizan el léxico de productos de consumo para dotar de lenguaje a pasados ajenos y fragmentarios. "Idiolectos" gestuales, las frecuentaciones de los habitantes crean, en el mismo espacio urbano, una multitud de combinaciones posibles entre lugares (¿secretos de qué infancias o de que muertos?) y situaciones nuevas. Hacen de la ciudad una inmensa memoria donde proliferan las poéticas.

Una visión mítica de la ciudad

En la perspectiva de una democratización, condición para una nueva estética urbana, dos redes llaman en particular la atención: los gestos y los relatos. Ambos se caracterizan como cadenas de operaciones hechas con el léxico de las cosas y dentro de este léxico. De dos distintos modos: uno táctico y otro lingüístico; los gestos y los relatos manipulan objetos, los desplazan, modifican sus distribuciones y sus empleos. Son "arreglos", según el modelo que Lévi-Strauss reconocía en el mito. Inventan combinaciones abigarradas al unir citas de pasados con fragmentos presentes, para hacer con ellos series (procesos gestuales, itinerarios narrativos) donde los contrarios se vuelven simbólicos.

Los gestos son los verdaderos archivos de la ciudad, si se entienden por "archivos" el pasado seleccionado y reutilizado en función de los usos presentes. Cada día rehacen el paisaje urbano. Esculpen mil pasados que tal vez ya no son nombrables y que sin embargo estructuran la experiencia de la ciudad. Las maneras en que un magrebí se instala en un apartamento de interés social, o en que un inmigrante de Zimbabwe administra su taberna, o en que el vecino de Malakoff camina en el metro, o en que una muchacha del distrito XVI lleva sus pantalones vaqueros, o en que el transeúnte marca con un grafito su manera de leer un cartel. Todas estas artes de "arreglárselas", usos polisémicos de lugares y cosas, deberían estar sostenidos por la "rehabilitación". ¿Cómo ofrecer más de sus invenciones a la plaza, la calle o el edificio? Programa para una política de renovación. Demasiado a menudo, ésta quita la vida a las manzanas de la ciudad que transforma en "tumbas" para familias enriquecidas.

Las historias sin palabras del mercado, del vestido, de la vivienda o de la cocina cincelan los barrios con ausencias; trazan memorias que carecen de lugar: infancias, tradiciones genealógicas, acontecimientos sin fecha. También ése es el "trabajo" de los relatos urbanos. En los cafés, en las oficinas, en los edificios, los relatos insinúan espacios diferentes. Añaden a la ciudad visible las "ciudades invisibles" de las que hablaba Calvino. Con el vocabulario de los objetos y las palabras bien conocidos, crean otra dimensión, a veces fantástica y delincuente, temible o legitimante.

Por esto, hacen que la ciudad sea "creíble"; la hacen experimentar una profundidad desconocida para inventariar; la abren a destinos viajeros. Son las llaves de la ciudad: dan acceso a lo que ésta es, una visión mítica, una mitología.

Asimismo, los relatos constituyen instrumentos poderosos, cuya utilización política puede organizar un totalitarismo. Aun sin ser el objeto de la primera explotación sistemática que hizo de ellos el nazismo,¹⁶ hacen creer y hacen hacer: relatos de crímenes o de francachelas, relatos racistas y patrioterros, leyendas de calles, visiones fantásticas de los suburbios, puntadas o perversidades de la nota roja... Requieren una gestión democrática de la credibilidad urbana. Desde hace ya mucho tiempo, el poder político sabe producir relatos a su servicio. Los medios de comunicación lo han hecho mejor. Los urbanistas mismos han tratado de producirlos artificialmente en los nuevos conjuntos: así en la Défense o en el Vaudreuil. Con justa razón. Sin los relatos, los nuevos barrios quedan desiertos. Por las historias, los lugares se tornan habitables. Habitar es narrativizar. Fomentar o restaurar esta narratividad también es, por tanto, una labor de rehabilitación. Hay que despertar a las historias que duermen en las calles y que yacen a veces en un simple nombre, replegadas en ese dedal como las sedas del hada.

En efecto, los relatos no faltan en la ciudad. La publicidad, por ejemplo, multiplica las leyendas de nuestros deseos de nuestras memorias al narrarlos con el vocabulario de objetos de consumo. Despliega a través de las calles y en los pasillos subterráneos del metro el discurso interminable de nuestras epopeyas. Sus carteles abren en las paredes espacios de sueño. Tal vez nunca una sociedad se benefició tanto de una mitología tan rica. Sin embargo, la ciudad es el teatro de una guerra de relatos, como la ciudad griega era el campo cerrado de guerra entre los dioses. Entre nosotros, los grandes relatos de la tv o de la publicidad aplastan o atomizan los pequeños relatos de las calles o de los barrios. Haría falta entonces que la rehabilitación viniera al rescate de estos últimos. Ya lo hace al grabar y difundir las memorias que se cuentan en la carnicería, el café o la casa. Pero lo hacen al desarraigarlos de sus lugares. Fiestas, concursos, habilitación de "lugares de habla" en los barrios o en los edificios darían a los relatos el terreno para impulsarlos. Si "el acontecimiento es lo que se cuenta",¹⁷ la ciudad carece de historia: sólo vive al preservar todas sus memorias.

¹⁶ Véase Jean-Pierre Faye, *Langages totalitaires*, París, Hermann, 1972. [Hay tr. al español: *Los lenguajes totalitarios. La razón crítica de la economía narrativa*, tr. de Miguel Ángel Abad, Madrid, Taurus, 1974. N. del E.].

¹⁷ Pierre Janet, *L'Évolution de la mémoire*, París, Chahine, 1928, p. 288.

El arquitecto Grumbach decía recientemente que la nueva ciudad que él desearía construir serían "las ruinas de una ciudad que habría existido antes de la nueva ciudad". Serían las ruinas de una ciudad que nunca existió, las huellas de una memoria que carece de lugar propio. Toda verdadera ciudad corresponde en efecto a este proyecto. Es mítica. París, se dice, es una "ucronía". De un modo diferente, Anne Cauquelin, Alain Médam, y muchos otros, han señalado este foco de extrañeza en la realidad urbana. Esto significa que la rehabilitación no conoce, finalmente, qué es lo que hace "aparecer", o lo que destruye, cuando restaura las citas y los fragmentos de memorias inasequibles. A estos aparecidos que atormentan el trabajo urbano, la rehabilitación sólo puede proporcionar una señal de piedras ya marcadas, como palabras para ese propósito.

Capítulo IX Espacios privados

El territorio donde se despliegan y se repiten día con día las acciones elementales de las "artes de hacer", es de entrada el espacio doméstico, esta vivienda a la que uno desea ardientemente retirarse, porque allí "se conseguirá la paz". Uno "regresa a su casa", a ese lugar propio que, por definición, no podría ser el lugar ajeno. Aquí cualquier visitante es un intruso, a menos que haya sido explícita y libremente convidado a entrar. Aun en este caso, el invitado debe saber "guardar su lugar", no permitirse circular de una pieza a otra; sobre todo, debe saber acortar su visita, so pena de ser arrojado a la (temible) categoría de los "impertinentes", a quienes hay que "llamar" a la "discreción" de las buenas maneras o, peor todavía, de aquellos a quienes debe evitarse a cualquier precio, pues no saben dejarse guiar por la conveniencia, mantener con usted la "distancia adecuada".

La vivienda se deja ver

Este territorio privado hay que protegerlo de las miradas indiscretas, pues cada quien sabe que el menor alojamiento descubre la personalidad de su ocupante. Hasta una anónima recámara de hotel dice mucho de su huésped temporal al cabo de algunas horas. Un lugar habitado por la misma persona durante un cierto periodo dibuja un retrato que se le parece, a partir de los objetos (presentes o ausentes) y de los usos que éstos suponen. El juego de las exclusiones y las preferencias, el acomodo del mobiliario, la elección de los materiales, la gama de formas y colores, las fuentes de luz, el reflejo de un espejo, un libro abierto, un periódico desperdigado, una raqueta, ceniceros, el orden y el desorden, lo visible y

El territorio
privado

La Huera
Sólo

lo invisible, la armonía y las discordancias, la austeridad o la elegancia, el cuidado o la negligencia, el imperio de la convención, los toques de exotismo y más aún la manera de organizar el espacio disponible, por exiguo que sea, y distribuir dentro de él las diferentes funciones diarias (comida, aseo, recepción, conversación, estudio, entretenimiento, descanso); todo compone ya un "relato de vida" antes que el señor de la casa haya pronunciado la menor palabra. La mirada sagaz reconoce ahí el abigarramiento de los trozos de la "novela familiar", la huella de una escenificación destinada a ofrecer una cierta imagen de sí misma, pero también la confusión involuntaria de una manera más íntima de vivir y soñar. En este lugar propio, flota un perfume secreto que habla del tiempo perdido, del tiempo que ya nunca volverá, que habla también de un tiempo por venir, algún día, tal vez.

Indiscreta, la vivienda reconoce sin disimulo el nivel de ingreso y las ambiciones sociales de sus ocupantes. Todo habla de esto, siempre y en demasía: su situación en la ciudad, la arquitectura de la edificación, la disposición de las piezas, el equipamiento de comodidades, el estado de conservación. Aquí se halla pues el indicador fiel e indiscreto con el que sueñan todos los inquisidores, desde la administración hasta las ciencias sociales, como ese juez para niños que establecía un modelo de investigación sobre las familias que andan en dimes y diretes con la justicia, al detallar los tipos de habitación que deben distinguirse: "Casa individual o granja, edificio de renta clásico, grupo de viviendas de interés social de modelo antiguo, grupo de viviendas de interés social de modelo moderno, unidades edificadas por la asociación de sus habitantes [cité castor], ciudad jardín, pensión de hotel o apartamento amueblado, hotel o café de dudosa reputación, casucha de zonas marginales, vagón, remolque o barcaza fija, casas móviles".¹

La diversidad de lugares y apariencias en nada se compara a la multiplicidad de funciones y prácticas cuyo espacio privado es al mismo tiempo el decorado y el teatro de operaciones. Aquí se repiten en un número infinito en todas sus pequeñas variaciones las secuencias de acciones indispensables en los ritmos del obrar cotidiano. Aquí el cuerpo dispone de un abrigo cerrado, donde puede, como mejor le parezca, extenderse, dormir, sustraerse al ruido, a la mirada, a la presencia del prójimo, asegurar sus funciones y su conversación más íntima. Habitar aparte, fuera de los lugares colectivos, equivale a disponer de un lugar protegido donde se separa la presión del cuerpo social sobre el cuerpo individual, donde lo plural de los estímulos se filtra o, en todo caso, idealmente debería filtrarse. De ahí la intolerancia creciente, en la ciudad contemporánea, para con el ruido de los vecinos, el olor de la cocina. De ahí, aún más, la profunda

¹ Marie-Claire Ferrier, *Enfants de justice*, París, Maspero, 1981, p. 123.

emoción física, sufrida por quien descubre, al regreso de una breve ausencia, que su apartamento fue "visitado", robado. Los relatos concuerdan; el sufrimiento no viene de la "pérdida" de los bienes robados, sino del trastorno que produce esta intrusión en su casa: un amigo me lo decía: "He sufrido como una violación, he soñado con eso entre temores y escalofríos durante días enteros".

Lugar del cuerpo, lugar de vida

En este espacio privado, por regla general, casi no se trabaja, sino en este trabajo indispensable de alimentación, conversación y sociabilidad que da forma humana a la sucesión de los días y a la presencia del otro. Aquí los cuerpos se lavan, se engalanan, se perfuman, se toman el tiempo para vivir y soñar. Aquí la gente se abraza, se besa, luego se separa. Aquí el cuerpo enfermo encuentra refugio y cuidados, provisoriamente dispensado de sus obligaciones de trabajo y de representación en la escena social. Aquí la usanza permite que uno se dedique a "no hacer nada", aunque uno sepa perfectamente que "siempre hay algo que hacer en la casa". Aquí el niño crece y almacena en su memoria mil fragmentos de conocimiento y discursos que, más tarde, determinarán su manera de obrar, sufrir y desear.

Aquí uno invita a sus amigos, a sus vecinos; se evita a los enemigos, al jefe de la oficina; desde hace tanto tiempo que el poder respeta la frágil barrera simbólica entre lo privado y lo público, entre una sociabilidad electiva, ordenada por los individuos, y una socialización obligatoria, impuesta por las autoridades. Las familias se parecen en este aspecto para celebrar los ritmos del tiempo, confrontar la experiencia de generaciones, celebrar los nacimientos, solemnizar los enlaces, pasar los exámenes, todo ese prolongado trabajo de alegría y duelo que se cumple sólo "entre uno", toda esa lenta paciencia que conduce de la vida a la muerte en el río del tiempo.

Mientras más uniforme se vuelve el espacio exterior en la ciudad contemporánea, y apremiante debido la longitud de los trayectos cotidianos, con su señalización terminante, sus molestias, sus miedos reales o fantasmagóricos, más se reduce el espacio propio y se valora como lugar donde uno se encuentra finalmente a salvo, territorio personal y privado donde se inventan "maneras de hacer" que adquieren un valor definitorio: "Esto yo lo hago así..." Cosa extraña, entre más el espacio propio se vuelve exiguo, más se carga de aparatos y objetos. Se diría que es necesario que este lugar personal se haga más denso, material y afectivamente, para devenir en el territorio donde se arraiga el microcosmos familiar, el lugar más privado y querido, en el que uno se regocija al regresar en la noche, después del trabajo, al entrar de nuevo después de las vacaciones, al salir del hospital o del cuartel. Cuando la esfera pública ya no ofrece

Relatos del
sufrimiento

Los
Puntos de

espacio de inversión política, los hombres se vuelven anacoretas en la gruta de la vivienda privada. Hibernan en su alojamiento, buscan satisfacer sus pequeñas dichas individuales. Tal vez algunos ya sueñen en silencio otros espacios de acción, invención y movimiento. En un muro del barrio, en junio de 1968, una mano anónima había escrito las palabras: "El orden en las calles propicia el desorden en las cabezas". Recíprocamente, la desesperación social lleva la imaginación al poder en los sueños solitarios.

El jardín cerrado poblado de sueños

La opresión no se equivoca aquí: arranca a los ciudadanos de sus dichas privadas, para amontonarlos en sus prisiones o en sus campos, al imponerles la tortura de una vida pública de las más íntimas funciones: entonces aparece aquí la horda reconstituida donde cada quien es el lobo del otro. La utopía tampoco se equivoca aquí: extiende su vigilancia panóptica a las acciones más privadas del cuerpo individual, a fin de dirigirlo todo y controlarlo todo en "la ciudad perfecta..."² Tanto lo sabe la memoria ordinaria que canta, en todas las lenguas, la dulzura de "su pequeño alojamiento". Sin embargo, el jardín cerrado donde el cuerpo disimula su pena y sus alegrías no es una "ciudad prohibida". Si no quiere convertirse en sinónimo de una terrible residencia obligatoria, apartado de los seres vivos, el espacio privado debe saber abrirse a flujos de entrantes y salientes, ser el lugar de paso de una circulación continua, donde se cruzan objetos, gente, palabras e ideas. Pues la vida también es movilidad, impaciencia del cambio, relación con lo plural del prójimo.

Sólo una lengua muerta ya no se modifica, sólo la ausencia de todo residente respeta el orden inmóvil de las cosas. La vida se mantiene y se desplaza, se usa, se hace y se rehace, crea nuevas configuraciones de seres y objetos, a través de las prácticas cotidianas de los seres vivos, siempre semejantes y diferentes. El espacio privado es esta ciudad ideal en la que todas las personas que pasan tendrían rostros queridos, cuyas calles resultan conocidas y seguras, cuya arquitectura interior puede modificarse casi a voluntad.

Nuestras viviendas sucesivas jamás desaparecen del todo, las dejamos sin dejarlas, pues habitan a su vez, invisibles y presentes, en nuestras memorias y en nuestros sueños. Viajan con nosotros. En el centro de estos sueños, está a menudo la cocina, esta "pieza ardiente" donde la familia se reúne, teatro de operaciones de las "artes de hacer" y del más necesario de todos ellos, "el arte de alimentarse".

² Luce Giard, "Voyageuse raison", en *Esprit*, núm. titulado "L'utopie où la raison dans l'imaginaire", abril de 1974, pp. 557-66. Gérard Raulet (ed.), *Stratégies de l'utopie*, Paris, Galilée, 1979; Michel de Certeau y Luce Giard colaboraron en esta obra.

Segunda parte

Hacer de comer
por Luce Giard

Capítulo X

Artes de alimentarse

Lo que viene a continuación se refiere en buena medida a la cuestión del papel (¿privilegiado?) de las mujeres en la preparación de los alimentos que se comen en la casa. No es que yo crea en una naturaleza femenina, inmanente y estable, que consagraría definitivamente a las mujeres a las labores del hogar, que les daría el monopolio de la cocina y de las tareas de organización interior.¹ Desde que Europa salió de sus fronteras geográficas en el siglo XVI y que descubrió la diferencia de otras culturas, la historia y la antropología nos enseñaron que la división del trabajo entre los sexos, los ritos de iniciación, los regímenes alimentarios o lo que Mauss llamaba las "técnicas del cuerpo"² son tributarios del orden cultural local y, junto con él, modificables. En el interior de una cultura, un cambio de las condiciones materiales o de la organización política puede bastar para modificar la manera de concebir y distribuir tal o cual tipo de labores cotidianas, del mismo modo que puede transformarse la jerarquía de los diferentes trabajos.

El hecho de que en Francia sean todavía *las mujeres* quienes llevan a cabo en general el trabajo cotidiano de hacer de comer, es signo de un estado social y cultural, y de la historia de las mentalidades; no reconozco aquí la manifestación de una esencia femenina. Si juzgamos necesario interesarnos dentro de este estudio en este ejemplo de prácticas, y no en otro, se debe al papel central que tiene en la vida cotidiana de la

¹ Luce Giard, "La fabrique de filles", *Esprit*, junio de 1976, pp. 1108-123; y en colaboración "Note conjointe sur l'éminente relativité du concept de femme", *ibid.*, pp. 1079-85.

² Marcel Mauss, *Sociologie et anthropologie*, París, PUF, 3a. ed., 1966, pp. 365-86. [Hay tr. al español: *Sociología y antropología*, tr. de Teresa Rubio, Madrid, Tecnos, 1971. N. del E.].

mayor parte de la gente, independientemente de su situación social y de su relación con la "cultura culta" o con la industria cultural de masas. Además, las conductas alimentarias constituyen un dominio donde la tradición y la innovación importan de igual modo, donde el presente y el pasado se mezclan para atender la necesidad del momento, proporcionar la alegría del instante, adecuarse a la circunstancia. Con su alto grado de ritualización y su poderosa inversión afectiva, las actividades culinarias son para muchas mujeres de todas las edades un lugar de felicidad, placer e inversión. Estas cosas de la vida reclaman tanta inteligencia, imaginación y memoria como las actividades tradicionalmente consideradas como superiores, como la música o el tejido. En este sentido, tales cosas constituyen por derecho uno de los puntos más importantes de la cultura ordinaria.

Entrada

De niña, me resistía al llamado de mi madre para aprender a su lado a hacer de comer. Rechazaba este trabajo de mujer, puesto que nunca se proponía lo mismo a mi hermano. Yo ya me había decidido, había determinado mi destino: un día, tendría un "verdadero oficio", me dedicaría a las matemáticas o escribiría; ambas vías me parecían estrechamente ligadas, como si se atrajeran mutuamente. La edad, los viajes y los libros me parecían garantizar que un día, a fuerza de trabajo y aplicación, me sería posible alcanzar la escritura de palabras y cifras destinadas a colmar mi vida.

Con una partida temprana de la casa familiar, hice, como muchos otros, el aprendizaje de la comida en común, alimentos de colectividades carentes de sabor e identidad, comedores ruidosos y tristes; y no tengo más recuerdo que la omnipresencia de las papas, el arroz grumoso y esas carnes de nombre indefinible que perpetuaban, a mi modo de ver, la supervivencia de muy antiguas razas animales: sólo su ancianidad genética me parecía poder justificar su grado de resistencia. De esa manera descubrí, *a contrario*,* que hasta ese momento había estado bien alimentada, que nunca nadie había medido la cantidad de fruta o queso que me tocaba, y que la prosperidad de una familia se traducía para empezar en la dieta de la mesa. Pero todavía durante mucho tiempo consideré como elementales, convencionales y prosaicas, por tanto un poco estúpidas, las habilidades femeninas que presidían la compra de comestibles, su preparación y el orden de las comidas.

* Sic en el original [N. del E.].

Por fin, un día, cuando tenía veinte años y ocupaba un apartamento independiente, fuera de los dormitorios escolares, que incluía una instalación rudimentaria pero suficiente para preparar mis comidas. Me encontraba al cuidado de mi propia alimentación, encantada de poder escapar del ruido y la multitud de los restaurantes universitarios, de los trayectos y de los menús obligados. Pero ¿cómo proceder? No sabía hacer nada; no era cuestión de esperar o de pedir consejo a las mujeres de la familia; eso hubiera sido regresar al seno materno, aceptar introducirse en ese modelo femenino ya rechazado. La solución me pareció evidente: estas cosas, igual que las otras, debían poder aprenderse en los libros; bastaba encontrar en la librería una fuente de información "simple", "rápida", "moderna" y "barata", como lo afirmaba mi vocabulario ingenuo. Y para asegurarme el medio (al menos así lo creí), empecé el estudio atento de un libro de recetas aparecido en edición de bolsillo, desprovisto de instrucciones como florituras "femeninas", lo que lo dotaba, según yo, de un eminente valor práctico y de una eficacia segura.

De la experiencia titubeante de los primeros pasos, de las pruebas y los errores, me queda este asombro: creía que nunca había aprendido nada, ni observado nada, pues había querido sustraerme, con obstinación, al contagio de esta educación de muchacha, pues siempre había preferido mi recámara, mis libros y mis juegos silenciosos en la cocina donde mi madre no paraba. Sin embargo, mi mirada infantil había visto y memorizado acciones; mis sentidos habían conservado el recuerdo de sabores, olores, colores. Ya conocía todos estos ruidos: el silbido del agua que empieza a hervir, el chisporroteo de la grasa que se derrite, el batir sordo de la mano que amasa. Una receta, una palabra inductora bastaban para suscitar una extraña anamnesis en la que se reactivaban en fragmentos antiguos sabores, experiencias primitivas, de las que era la heredera y la depositaria sin haberlo deseado. Me hizo falta confesarme que, yo también, estaba dotada de un conocimiento de mujer, que se había metido en mí al burlar la vigilancia de mi propósito. Algo que me llegaba del cuerpo y que me agregaba al gran cuerpo de las mujeres de mi linaje, para incorporar a su legión anónima.

Descubrí poco a poco no el placer de comer buenos platos (me atraen poco los deleites solitarios), sino mucho del placer de manipular materias primas, organizar, combinar, modificar, inventar. Aprendí la tranquila alegría de la hospitalidad anticipada, cuando una prepara una comida para compartirse con amigos, de la misma manera como se compone un aire de fiesta, como se dibuja, con las manos en movimiento, los dedos atentos, todo el cuerpo habitado por el ritmo del hacer, y el espíritu como en vilo, liberado de su propia pesadez, que revolotea de la idea al recuerdo, para captar por fin tal eslabonamiento de pensamientos, que modula de nueva cuenta es jirón de escritura. De esta forma me había

provisto; subrepticamente, sin recelo alguno de mi parte, del placer secreto y tenaz de *hacer de comer*.

Cuando tuve una conciencia clara de esto, era demasiado tarde, el enemigo ocupaba su plaza. Hizo mucha falta que tratara de explicarme su naturaleza, el sentido y el modo, con la esperanza de entender por qué este placer me parece tan cercano al "placer del texto", por qué tejo un parentesco tan estrecho entre la escritura de las acciones y el de las palabras, y si está permitido establecer, como lo hago, una especie de reciprocidad entre sus producciones respectivas. ¿Por qué buscar satisfacer tanto en una como en otra la misma necesidad central de *gastar*, de consagrar una parte de su tiempo de vida a la huella que debe borrarse? ¿Por qué estar tan deseosa y tan urgida de inscribir en las acciones y en las palabras una misma fidelidad a las mujeres de mi linaje?

Mujeres condenadas sin término a los trabajos del hogar y a la producción de lo viviente, mujeres apartadas de la vida pública y de la comunicación de los conocimientos, mujeres educadas en la generación de mis abuelas, y de quienes quisiera conservar una memoria viva y verdadera. A continuación, soñé con practicar una escritura pobre, de *escribiendo público* al que no le pertenecen las palabras, cuyo nombre propio se borra, una escritura que busca su propia pérdida, que repite, a su manera, este humilde servicio al prójimo del que estas oscuras mujeres (ya nadie sabe su nombre, su fuerza o su valentía) hicieron a lo largo de generaciones las acciones elementales, siempre encadenadas, presionadas por la indefinida repetición de labores domésticas, en la sucesión de las comidas y los días, en la atención dada al cuerpo del prójimo.

Tal vez eso mismo sea lo que busco en mis dichas culinarias: la restitución, por medio de las acciones, de los sabores y las combinaciones, de una *leyenda muda*, como si, a fuerza de habitarla con mi cuerpo y mis manos, debiera llegar a restaurar su alquimia, a merecer el secreto de su lengua, como si, de este pataleo obstinado sobre esta tierra madre, debiera un día volverme la verdad del habla. O más bien una escritura de palabras, renacida, que sabría al fin expresar la deuda maravillosa y la gracia imposible de poder adquirirse. Mujeres sin escritura que me habían precedido, ustedes que me habían legado la forma de sus manos, anticipado, deseado, llevado en el seno, nutrido, bisabuela ciega por la edad y que atendía mi nacimiento para consentir su muerte, ustedes cuyos nombres balbuceaba yo en mis sueños de niña, ustedes cuyas creencias y servidumbres no he conservado, quisiera que la lenta rememoración de sus acciones en la cocina me inspire las palabras que les fueron fieles, que el poema de palabras traduzca el de las acciones, que a su escritura de recetas y sabores corresponda una escritura de hablas y letras. Mientras que una de entre nosotras conserve sus conocimientos alimenticios, mientras que, de mano en mano, y de generación en generación, se trans-

mitan las recetas de su tierna paciencia, subsistirá una memoria fragmentaria y tenaz de su vida misma. La ritualización refinada de acciones elementales se me ha vuelto más preciosa que la persistencia de las hablas y los textos, porque las técnicas del cuerpo están mejor protegidas de la superficialidad de las modas, porque ahí está en juego una fidelidad material más profunda y más pesada, una manera de estar-en-el-mundo y de hacer aquí su morada.

Lo anónimo innumerable

Partí de algunas imágenes muy precisas de mi infancia: mi madre que veía yo en el fregadero; mi madre con los brazos cargados de paquetes. No quería hacer naturalismo, sino, a partir de una imagen muy estilizada, alcanzar la esencia misma de la realidad.³

En definitiva, *Jeanne Dielman* es un filme hiperrealista sobre la ocupación del tiempo en la vida de una mujer atrapada en su hogar, sumisa al conformismo impuesto de las acciones cotidianas... Revaloricé entonces todas estas acciones al volverles a dar su duración real, filmándolas, en planos-secuencias, en planos fijos, con la cámara siempre frente al personaje, cualquiera que fuese la posición del personaje. Quise mostrar el justo valor de lo cotidiano femenino. Encuentro más fascinante ver a una mujer —que puede ser todas las mujeres— cuando tiende su cama al cabo de tres minutos, que una carrera de automóviles que dura veinte minutos.⁴

Sin embargo, para mi cine, tengo más bien la impresión de que la palabra más conveniente es *fenomenológico*: siempre es una sucesión de acontecimientos, de pequeñas acciones que se describen de manera precisa. Y lo que me interesa exactamente es esa relación con la mirada inmediata, con el cómo miras estas pequeñas acciones que pasan. Y también es una relación con la extrañeza. Todo es extraño para mí, todo lo que no sale a la superficie es extraño. Una extrañeza ligada a un conocimiento, ligada a alguna cosa que siempre has visto, que siempre está allí en torno tuyo. Lo que produce un sentido.⁵

³ Chantal Akerman, entrevista en *Télérama*, citada en *Études*, abril de 1976, p. 564.

⁴ *Id.*, palabras recogidas por Jacques Siclier, en *Le Monde*, 22 de enero de 1976; la entrevista iba precedida por un artículo de Louis Marcorelles, "Comment dire chef-d'œuvre au féminin?"

⁵ Conversación con Chantal Akerman, en *Cahiers du cinéma*, núm. 278, julio de 1977, p. 41.

Estas frases cortantes y estas imágenes eficaces de Chantal Akerman traducen casi demasiado bien la intención de este estudio sobre el pueblo femenino de las cocinas. En esta voz, en su dulzura y en su violencia, reconocí la misma necesidad de volver a la insignificancia para romper el cerco. La misma voluntad de aprender a separar su mirada de la "cultura culta", este fondo heredado, ensalzado entre los residentes de los barrios elegantes. La misma distancia con respecto a esta "cultura popular" de la que tanto se alaban las maravillas ingenuas que se sepultan o se desprecian aquellas que les dieron nacimiento. El mismo rechazo para denigrar una "cultura de masas" de la cual se deploran las mediocridades producidas a escala industrial, al repartir los dividendos que arroja este comercio. Por lo tanto, volver la vista hacia la gente y las cosas del presente, hacia la vida ordinaria y su diferenciación indefinida. Encontrar "el gusto de la germinación anónima innumerable"⁶ y todo lo que constituye lo *vivo* del sujeto. Ver la congelación frágil de las costumbres, el suelo movedizo de las decisiones donde se inscriben las circulaciones sociales y las de los usuarios, donde se adivinan los atajos. Aceptar como dignas de interés, análisis, registro, estas prácticas ordinarias consideradas insignificantes. Aprender a mirar estas maneras de hacer, fugitivas y modestas, que a menudo son el único lugar de inventividad posible del sujeto: invenciones precarias sin nada que las consolide, sin lengua que las articule, sin reconocimiento que las eleve; chapuzas sometidas a la pesadez de las limitaciones económicas, inscritas en la red de las determinaciones concretas.

En este nivel de invisibilidad social, a este grado de no reconocimiento cultural, correspondió desde hace mucho y corresponde todavía, como por derecho, un lugar para las mujeres, pues a sus ocupaciones cotidianas no se presta en general atención alguna: es necesario que se hagan "esas cosas"; es necesario que alguien se encargue de eso; de preferencia, será una mujer, antaño era una mujer "buena para todo", cuya apelación expresaba de lo mejor la condición y la función. Trabajos sin término visible, nunca susceptibles de recibir un último toque: el cuidado de los bienes del hogar, el mantenimiento del conjunto de la familia parecen caer fuera del campo de una productividad digna de evaluación; sólo su ausencia arranca una señal de interés, pero es entonces de reprobación. Como lo canta la sana inspiración de los quebequenses: "¡Mamá no trabaja, tiene demasiado quehacer!"⁷

Como todo el actuar humano, estas labores femeninas son muestra del orden cultural: de una sociedad a otra, su jerarquía interna, las

diferentes maneras de proceder; de una generación a otra, en una misma sociedad, y de una clase social a otra, las técnicas que gobiernan, como las reglas de acción y los modelos de comportamiento que se tocan, se transforman. Cada operadora puede crearse un *estilo propio*, según acentúe tal elemento en la práctica, se dedique a tal otra, invente una manera personal de seguir su itinerario mediante lo recibido, lo admitido y lo ya hecho. Así al hacerse de las habilidades comunes, cada "hada del hogar" se da finalmente una manera propia de poner en movimiento las secuencias cronológicas unas después de otras y componer, sobre temas obligados, *en varietur*, una música de variaciones nunca fijadas en una forma estable.

Las prácticas culinarias se sitúan en el nivel más elemental de la vida cotidiana, en el nivel más necesario y más menospreciado. En Francia, es una tradición que sea una carga casi exclusivamente de las mujeres y que estas tareas sean objeto de sentimientos ambivalentes: la cocina francesa se valora en relación con la de las naciones vecinas; la importancia de la alimentación para la crianza de los hijos y la higiene de la familia son puestos de relieve por los medios, la responsabilidad y el papel de ama de casa como primera compradora y proveedora del hogar marchan a la cabeza. Al mismo tiempo, se juzga este trabajo como monótono y repetitivo, desprovisto de inteligencia e imaginación; se lo mantiene fuera del campo del conocimiento, en los programas escolares se olvida la educación dietética. Sin embargo, con excepción de los internos de colectividades (monasterios, hospitales, prisiones), casi siempre son mujeres las que están a cargo de la cocina, sea por sus propias necesidades, sea para alimentar a los miembros de la familia y sus invitados ocasionales.

En cada caso, *hacer-la-comida* es el sostén de una práctica elemental, humilde, obstinada, repetida en el tiempo y en el espacio, arraigada en el tejido de las relaciones con los otros y consigo misma, marcada por la "novela familiar" y la historia de cada una, solidaria tanto con los recuerdos de infancia como con los ritmos y las estaciones. Trabajo de mujeres que las hace proliferar en "árboles de acciones" (Rilke), en diosas Shiva de cien brazos, hábiles, ahorradoras: el ir y venir agitado y rápido para hacer el merengue, las manos que amasan lentamente con un movimiento simétrico, con una especie de ternura continua, la pasta para bollos. Preocupación de mujeres: "¿la pasta para el bizcocho estará bastante suave?"; observación de mujeres: "estos jitomates no están jugosos; hay que remojarlos antes de cocerlos". Transmisión de conocimientos: "mi madre (mi tía o mi abuela) siempre me recomendaba agregar una gota de vinagre a las costillas de puerco a la parrilla". Eslabonamiento de habilidades manuales, que hay que ver hacer para luego poder imitarlas: "para despegar la crepa, debes dar un golpecito seco en la sartén, así". Actividad multiforme que se considera muy simple o un poco boba, salvo en los

⁶ Freddy Laurent, en *La Revue nouvelle*, marzo de 1974, p. 296.

⁷ Le Théâtre des cuisines, *Maman travaille pas, a trop d'ouvrage!*, Montreal, Remue-ménage, 1976.

raros casos en que se la eleva a la excelencia, al refinamiento extremo; pero entonces es un asunto de los *grandes chefs*, que son hombres, claro está.

Sin embargo, tanto pronto como una se interesa en el proceso de producción culinario, se constata la necesidad de una memoria múltiple: memoria del aprendizaje, de acciones vistas, de consistencias, por ejemplo para identificar el instante preciso en que la crema inglesa comienza a cubrir la cuchara y debe retirarse del fuego para evitar que se derrame. Apela también a una inteligencia programadora: hay que calcular con astucia los tiempos de preparación y los de cocción, intercalar las secuencias entre sí, componer la sucesión de platos para esperar el grado de calor deseado en el momento preciso; de nada servirá que las manzanas fritas del postre estén al punto cuando los convidados comienzan apenas el entremés. La receptividad sensorial interviene igualmente: más que el tiempo teórico de cocción indicado por la receta, es el olor salido del horno lo que informa respecto a la evolución del cocimiento y sobre la utilidad de aumentar el grado de calor. La ingeniosidad creadora de astucias encuentra ahí su lugar: ¿cómo arreglar los restos de modo que pueda hacerse creer que se trata de un plato diferente? Cada comida exige la invención de una miniestrategia de repuesto, cuando falta algún ingrediente o cuando falta un utensilio. Y cuando surgen de improviso los amigos justo a la hora de la cena, hay que saber improvisar sin partitura, ejercer sus capacidades combinatorias. Así, entrar a la cocina y manejar las cosas ordinarias hacen trabajar la inteligencia, una inteligencia sutil, toda matices, hallazgos del momento, una inteligencia ligera y viva que se deja adivinar sin dejarse ver, en pocas palabras, *una inteligencia muy ordinaria*.

En estos tiempos cuando el empleo que tenemos o buscamos en vano a menudo no es más que aquello que proporciona una identidad social, cuando para tanta gente nada subsiste al final del día sino el desgaste amargo de tantas horas grises, la preparación de una comida proporciona esa rara felicidad de producir uno mismo cualquier cosa, de labrar un fragmento de lo real, de conocer las alegrías de una miniaturización demiúrgica, al asegurarse el reconocimiento de quienes la consumirán por medio de inocentes y agradables seducciones. Este trabajo culinario que se supone sin misterio ni grandeza, se despliega en un complejo montaje de cosas que hacer, de acuerdo con una secuencia cronológica predeterminada: prever, organizar y proveerse; preparar y servir; levantar la mesa, guardar y limpiar. Esto atormenta la memoria de los novelistas, con los excesos fabulosos de los héroes de Rabelais, siempre ocupados en comer, digerir, eliminar,⁸ las "largas listas de comida" de Julio Verne,⁹ pasando por la "cocina burguesa" de las criaturas balza-

cianas,¹⁰ las recetas de Zola y los platillos cuidadosamente preparados de los conserjes de Simenon.¹¹

Voces de hombres que describen alimentos de mujeres, como la gente sencilla de Pierre Bonte cuyos acentos calurosos llegaban a poblar de buenos salvajes las mañanas de la ciudad:

Vea usted, esta sopa, que llamamos de frijol; se trata de una sopa de frijol, por supuesto, pero no hay que creer que sólo tiene frijoles. Mi mujer la preparó esta mañana. Y bueno, se levantó a las siete; tenía su agua sobre la estufa de leña —había puesto a remojar sus frijoles la noche anterior—, agregó dos puerros picados muy finamente, con unas buenas papas, puso todo junto y, cuando todo comenzó a hervir, puso sus trozos de carne de puerco salada. Una hora antes de servirnosla, luego de tres horas y media de cocción, cuatro horas..., preparó su sopa. El recipiente para la sopa es una sartén con grasa de puerco. Añade una cebolla, y cuando la cebolla está bien dorada, hace su salsita blanca y la vierte en su sopa.¹²

Lo confieso: todavía sueño con esas croquetas de arroz y con los suspiros de monja que los hijos de la condesa de Ségur comían en la cena, como recompensa por su buen comportamiento; yo no me portaba tan bien como ellos y en la mesa familiar nunca se servían estos manjares desconocidos que me parecían provistos de extraños sabores. Pero más allá de los aderezos literarios, más allá de su ennoblecimiento pasajero, las labores culinarias se encuentran en su oscura realidad. Labor de mujeres, sin horario ni salario (salvo al estar al servicio del prójimo), trabajo sin valor agregado ni rendimiento (los hombres calculan cosas más serias), labor en que el éxito siempre se prueba con la privación del momento (como un *soufflé*, al sacarlo del horno, en su equilibrio sutil, en ese apogeo glorioso, ya vacila para pronto hundirse). Sí, lento, interminable trabajo de mujeres. Mujeres muy pacientes que repiten infinitamente las mismas acciones.

de largas listas de comida, igual que en Dickens, Rabelais, Cervantes... Hay aquí hartazgo, el horror del vacío [...] La naturaleza es madre, da de comer. Está llena por todas partes, como decía Leibniz, y no puede tener hambre. El hombre es el hueco de la naturaleza; es el hambre del mundo". (Michel Serres, *Journées sur Jules Verne*, París, Minuit, 1974, p. 176).

¹⁰ Courtine, *Balzac à table*, París, Robert Laffont, 1976.

¹¹ Courtine, *Le Cahier de recettes de Mme. Maigret*, prefacio de Georges Simenon, París, Rob. Laffont, 1974; *idem*, *Zola à table, trois cents recettes*, de la misma editorial, 1978.

¹² Pierre Bonte, *Le Bonheur est dans le pré*, París, Stock, 1976, p. 232; Catherine B. Clément, "Pierre Bonte et ses philosophies du matin: le Christophe Colomb de Chavignol", en *Le Monde*, 15-16 de febrero de 1976.

⁸ Sobre Rabelais, Noëlle Châtelet, *Le Corps à corps culinaire*, París, Seuil, 1977, pp. 55-92.

⁹ "Este relato, pero también todos los demás, y esto sin excepción alguna, están salpicados

Las mujeres pelan las papas, las zanahorias, los nabos, las peras, las coles, las naranjas. Todo lo que pelan las mujeres saben pelarlo. No se trata de un quehacer complicado. Se enseña desde los primeros años, de madre a hija: "Ven a ayudarme a pelar las papas de la cena, cariño". [...] Las mujeres pelan las papas, todos los días, al mediodía y en la tarde; también las zanahorias y los puerros también. Sin problemas, sin plantearse problemas, sin plantearse al marido. Las papas son un problema de mujeres [...] El dominio de las mujeres es el de la mesa, de la comida, de la papa. Es la legumbre básica, la menos cara; de la que se habla poco, pero que uno pela y arregla de mil maneras. ¿Cómo voy a servir las papas esta noche? Esto es lo que se llama un problema doméstico. La intendencia. ¿Qué importancia dar a la intendencia [...]? Haces las cosas tan bien, cariño. "Me encantan tus papas, dice el hombre. ¿Mañana me las haces fritas?" Y la mujer hace las papas fritas. Lo que está en juego es importante, más importante que la discusión: no disgustarlo, para que tenga ganas de mí, tanto como de mis papas fritas. Y al día siguiente, pela de nuevo, verdura tras verdura; pica y vuelve a picar en pequeños trozos, pacientes, minuciosos, todos parejos. Para que todo esté bueno y, también, bonito, bien presentado. Presentable, para que se antoje. Ganas de alimentarse, ganas de alimentarse de mí. "Tengo hambre de ti, dice el hombre. Estás buena para que te coma. Te comería, dice el hombre. Algún día. Tengo hambre del alimento que me das".¹³

Voces de mujeres

Para mejor entender las modalidades de estas prácticas culinarias, con las lecturas, experiencias y recuerdos personales, se ha agregado una serie de entrevistas individuales bastante largas, de una estructura bastante flexible. No tenían por intención ni levantar un censo de las frecuencias de opinión, ni constituir una muestra estadística representativa, sino permitirnos escuchar voces de mujeres: hablan de su manera de hacer la comida, de organizar este trabajo, de vivirlo y experimentarlo: medio de conocer su propio lenguaje, sus palabras y hasta las inflexiones de su voz, hasta el ritmo de sus hablas. Estas entrevistas no tenían como objeto ni discernir entre imágenes subyacentes ni descubrir raíces inconscientes ni tampoco definir y clasificar tipos de actitud. Su única intención fue *escuchar hablar a las mujeres*: hablar de por qué, en general, no se les presta atención alguna. Así se puede aprender de ellas, y sólo de ellas, cómo representan su papel y su competencia, si despiertan interés por sus co-

¹³ Nicole, "Les pommes de terre", en *Les Temps modernes*, núm. titulado "Les femmes s'entêtent", abril-mayo de 1974, pp. 1732-4.

nocimientos, y con qué secretos activos se dedican a encontrar una manera personal de satisfacer una tarea impuesta.

Estas entrevistas se hicieron con bastante libertad y gracias a la buena voluntad cómplice de algunas madres y amigas de Marie Ferrier que las recopiló, o de mí misma. De este grupo, apartamos a nuestras madres, a nuestras hermanas y a nuestras cuñadas: incidencias afectivas demasiado fuertes o la huella de conflictos familiares que habrían podido distorsionar el diálogo. Por razones semejantes, no acudimos a mujer alguna que tuviera el oficio de psicóloga, psicoanalista, doctora o profesora universitaria: su experiencia profesional, su ámbito cultural, su preparación en materia de comunicación habrían introducido sin duda un sesgo en nuestra investigación.

Las mujeres que Marie encontró e interrogó largamente (un promedio de dos horas por cada entrevista llevada a cabo en el domicilio de la persona interrogada) pertenecen a la pequeña y a la mediana burguesía. Tienen diferentes edades, situaciones de vida y oficios; su cultura es más bien literaria u orientada hacia trabajos de administración, lo cual corresponde a una vieja costumbre en la educación de las muchachas, marginadas de las técnicas de fabricación industrial y de las profesiones ligadas a las ciencias exactas. Ninguna ha tenido hijos, pero saben que un adolescente o un hombre adulto no exige la misma comida que una mujer. En fin, no interrogamos a adolescentes o a muchachas que todavía viven con sus papás: habrían tenido tendencia a proporcionar un discurso repetitivo de las prácticas de la madre o en oposición a ésta, o a describir una práctica soñada pero todavía no aplicada.

Cada entrevista se desarrolló conforme a un esquema bastante relajado, que permitió mucha libertad para la espontaneidad de la entrevistada y para los movimientos de sus asociaciones de ideas. En el curso de la entrevista, Marie Ferrier proponía una serie de temas para hacer posible un análisis comparativo de contenidos y evitar una total pérdida de rumbo de la conversación. Estos temas se refieren a los siguientes puntos y tenían una secuencia que seguía más o menos el siguiente orden:

1. la previsión de las comidas y la decisión del menú;
2. las compras y la organización de éstas;
3. las fuentes para las recetas y el modo de aprendizaje culinario;
4. la preparación y el papel de la invención personal;
5. la utilización de productos alimenticios industriales (conservas, congelados, platillos preparados, incluidos los que se congelan en la casa) y la de los aparatos eléctricos (batidoras, mezcladoras, etcétera).
6. el papel del hombre de la casa y sus intervenciones en la cocina.

En estas entrevistas, no hubo ni formulación fija de preguntas, ni conjunto de preguntas para formularse en un orden estricto, ni cuestionario alguno listo para llenarse. Nuestro punto de partida metodológico

fue del todo diferente.¹⁴ Marie Ferrier grabó íntegramente las conversaciones libres con amigas o con mujeres que habían podido convertirse en tales. Luego volvió a escuchar detenidamente las grabaciones para analizarlas y transcribirlas. Escogimos insertar en este volumen la transcripción íntegra de una entrevista, la de Irène,¹⁵ para dejar a una de estas voces toda su libertad y plenitud. Estas voces cuyos rostros van a permanecer desconocidos para nosotros componen aquí una polifonía concertante. Voces vivas y diversas aprueban, se emocionan, recuerdan; voces que lamentan, se responden, se contradicen. Voces que expresan sin afectación, con palabras de todos los días, las prácticas ordinarias. Voces de mujeres que expresan la vida de la gente y de las cosas. Voces.

Nuestra manera de proceder privilegió a las mujeres acostumbradas al tacto del francés, capaces de contar sus cosas sin demasiada pena ni timidez; para evitar este género de dificultades renunciamos a interrogar a desconocidas o a mujeres de un medio muy modesto. En este sentido, nuestra pequeña muestra casi no es representativa de la condición media de las mujeres, de su enajenación respecto al lenguaje y de su incomodidad para articular en público un habla que les concierne directamente. No obstante, estas entrevistas se condujeron con toda deliberación en tono de confianza, en el domicilio de la entrevistada, a veces en presencia del marido o de un hijo; en cada ocasión se había indicado que lo dicho, a través de la investigación en curso, recibiría alguna difusión.

En el curso de la investigación, comprendimos demasiado tarde que habría resultado fructífero prever con cada interlocutora una segunda entrevista con algún tiempo de por medio: muchas de ellas manifestaron después su deseo en este sentido, al decir que habían seguido pensando en la entrevista luego de la partida de Marie Ferrier y habían lamentado no poder aportar complementos informativos, o matices, o de no poder continuar el diálogo apenas entablado. Los límites del tiempo dedicado a esta parte de la investigación y el alejamiento geográfico de las entrevistadas sólo permitieron que en el caso número 5 (Elisabeth) se realizara una segunda entrevista que se hizo entre tres, en mi presencia. Bajo estos nombres ficticios (destinados a preservar, como estas mujeres lo quisieron, el anonimato de las voces), se presenta la siguiente lista de entrevistas recopiladas:

1. Agnès, por concluir sus estudios;
2. Béatrice, por concluir sus estudios;
3. Colette, maestra;
4. Denise, redactora de un despacho;

5. Elisabeth, empleada administrativa en un gran liceo;
6. Françoise, documentalista;
7. Geneviève, de profesión liberal;
8. Henriette, artista;
9. Irène, secretaria de dirección;
10. Jeanne, sin profesión;
11. Karen, sin profesión;
12. Laurence, sin profesión.

El orden alfabético de los nombres corresponde a edades crecientes: las cuatro primeras tenían, cuando se hicieron las entrevistas en 1978, de 25 a 30 años de edad, las cuatro siguientes de 31 a 40 años, Irène entre 41 y 50, Jeanne entre 51 y 60, y las dos últimas entre 61 y 70 años. Un tercio de ellas todavía no había tenido hijos (en lo que se refiere a las más jóvenes), las otras sólo habían tenido uno (tres casos), dos (un caso), tres (dos casos), siete (un caso). Residían a la sazón en París y en su barrio (siete casos, aunque la mitad de ellas había pasado su infancia y adolescencia en provincia), en otra gran ciudad (un caso en Francia, otro caso fuera de Francia), en una aglomeración de 10 000 habitantes (un caso) o en una comunidad rural (dos casos), con el conjunto repartido en diversas regiones de Francia. Dos son de origen extranjero, una de un país limítrofe, otra de un país europeo mucho más alejado de Francia, y ambas conservan allegados en estos países. Todos estos detalles, así como otras características, no se consignan en un cuadro de recapitulación a fin de preservar el anonimato de las voces.

Una de las grabaciones se mostró inaudible a causa de las condiciones materiales de recopilación y resultó imposible reanudar la sesión (caso número 4, Denise). Utilizamos sin embargo algunos elementos que provenían de esa grabación, pues Marie Ferrier había hecho notar algunos puntos en el curso de la discusión. Para Elisabeth, fue posible grabar en mi casa una segunda entrevista con dos semanas de intervalo, aunque el material de la encuesta trabajado se compone de doce entrevistas con once personas diferentes. En la siguiente, lo que tomo prestado de estas voces siempre se especifica mediante el nombre de pila de la locutora y las citas entre comillas reproducen fielmente las hablas articuladas, como las restituye la transcripción de la grabación hecha por Marie Ferrier, que se desarrolló palabra por palabra. Mediante este procedimiento, espero hacer perceptibles esta marca de la voz, este movimiento a veces un poco rudo, áspero, el temblor de una emoción, de un recuerdo. Textura de voces vivas y verdaderas, que proporcionan su densidad a las hablas ordinarias.

¹⁴ Nuestro método me parece más próximo al de Claudine Herzlich, *Santé et maladie. Analyse d'une représentation sociale*, París y La Haya, Mouton, 2a ed., 1975, pp. 25-8.

¹⁵ Véase el Cap. XIV: "En el fondo, la cocina me inquieta", pp. 231-5.

Otras fuentes

Este libro, limitado a una información directa y personal, se acompaña del recurso de las fuentes de datos factuales, cuantificados, que provienen de trabajos del INSEE y del INSERM. El INSEE lleva a cabo regularmente amplias investigaciones sobre el consumo de los franceses, conforme a una metodología precisa; para nuestro tema, en el momento de la redacción de esta parte del estudio (en 1979), los últimos fascículos aparecidos se referían al consumo alimentario en 1972 por puntos de compra (incluido el autoconsumo, evaluado cuando hay lugar) y la distribución de las comidas en 1971 (hechas en el domicilio o fuera).¹⁶ La técnica de la investigación está bien definida: selección de una muestra representativa de unas 10 000 "familias ordinarias" (por oposición a lo que se denomina "familias colectivas", para designar a los pensionistas de los hospicios, los monasterios, las casas de estudiantes, las prisiones, etcétera); una "familia" se compone del conjunto de personas que ocupan un mismo alojamiento, cualquiera que sea su parentesco o su situación jurídica.

La muestra se hizo para que fuera representativa, a escala de Francia, conforme a: 1. la distribución de los jefes de familia en categorías socioprofesionales, 2. la región geográfica de residencia, 3. la extensión de la comunidad de residencia, 4. el número de personas reunidas en esta familia. La investigación consiste en consultar a cada familia durante una semana (entrevista preliminar, redacción de una cartilla donde se consignan con toda precisión todas las compras de la familia, verificación —con la ayuda de un formulario— de la validez de las informaciones proporcionadas, etcétera); asimismo, se extiende a todo lo largo de un año (salvo en la primera quincena de agosto y la segunda quincena de diciembre, tiempo de vacaciones o de fiestas durante las cuales las indicaciones recogidas serían parciales o heterogéneas en relación con las semanas ordinarias, para permitir compensar las variaciones estacionales y constituer series lo más homogéneas posible. Esta metodología precisa y el tamaño de la muestra autorizan el tratamiento estadístico de las informaciones reunidas.¹⁷

Para el INSERM, se consultaron asimismo, gracias a la cortesía de sus miembros, trabajos de la sección de nutrición. Se trata de una investigación bastante extensa,¹⁸ que se refiere a 1 367 familias residentes en

¹⁶ André Villeneuve, *La Consommation alimentaire des Français, année 1972*, INSEE, 1974, serie M, núm. 34. *Id.* y Georges Bigata, *Repas à l'extérieur et repas au domicile en 1971*, INSEE, 1975, serie M, núm. 49. Igualmente Annie Fouquet, *Les Grandes Tendances de la consommation alimentaire (exercice pour 1980)*, INSEE, 1976, serie M, núm. 54.

¹⁷ Sobre el método, A. Villeneuve, *La Consommation*, pp. 7-11; Villeneuve y Bigata, *op. cit.*, pp. 9-11.

¹⁸ J. Claudian, Y. Serville y F. Trémolières, "Enquête sur les facteurs de choix des aliments",

cuatro departamentos (Bouches-du-Rhône, Loira, Rhône, Meurthe-et-Moselle) y en tres tipos de zona (jefatura departamental, subprefectura, región rural). La muestra, como lo señalan los investigadores, no es representativa en cuanto a la repartición en categorías socioprofesionales; además la región parisiense está completamente ausente y el tamaño de las familias interrogadas (21% tienen cuatro hijos o más) es superior a la media nacional. Sin embargo, la publicación parcial de los resultados, sin un tratamiento estadístico depurado, proporciona preciosas indicaciones sobre el comportamiento alimentario de estas 6 196 personas en 1965-1966, habiéndose observado cada familia durante tres semanas. La metodología empleada consistía en hacer llenar por escrito un largo y detallado cuestionario destinado a la madre de familia: tres cuartas partes de las cuales carecían de profesión, lo que contradice las estadísticas generales de empleo de las mujeres, pero se explica aquí debido a la fuerte natalidad de las familias interrogadas. Este cuestionario después se completaba oralmente con respuestas a preguntas suplementarias del investigador; en fin, para ciertos temas había, en la ciudad, discusiones de grupo.¹⁹

Observemos que estos trabajos del INSERM estaban financiados en parte por el Departamento de Agricultura de Estados Unidos. Si nos preguntamos por qué este último se interesaba en el comportamiento alimentario de los franceses, en sus opiniones sobre los alimentos industrializados, en sus deseos de aumentar sus compras de alimentos, me permitiría recordar que en esa fecha:

1. la industria alimentaria estadounidense comenzaba la segunda fase de penetración en el mercado europeo, a menudo bajo el amparo de firmas británicas que habían quedado bajo el control de grupos financieros estadounidenses;

2. la agricultura estadounidense estaba también en proceso de reorganización: la amplitud de los sembradíos que debían remplazarse mediante cultivos forrajeros o productores de alimentos para el ganado estaba ligada a las estimaciones de consumo de carne vacuna en esos años por venir, etcétera.

en *Bulletin de l'INSERM*, tomo 24, 1969, núm. 5, pp. 1277-390. Se agregarán dos textos complementarios: Jean Claudian e Yvonne Serville, "Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition des repas et urbanisation", en J.-J. Hémarquiner (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, pp. 174-87; de los mismos autores, "Les aliments du dimanche et du vendredi. Études sur le comportement alimentaire actual en France", *ibid.*, pp. 300-6. De la gran investigación citada primero, un resumen cómodo, Michele de Wilde, "La nourriture en famille", en *L'École des parents*, núm. 10, diciembre de 1972, pp. 21-9.

¹⁹ Claudian, Serville y Trémolières, "Enquête", *op. cit.*, pp. 1277-9, 1281, 1283, 1358, 1366.

Cualquiera que fuese el interés de su socio capitalista, la encuesta del INSERM aporta invaluable información sobre los hábitos de consumo familiar, los gustos y las aversiones, las aspiraciones por cambiar estas costumbres, la composición y el ambiente de las comidas, informaciones recogidas mediante la imagen que se hacen de sí mismas las mujeres que preparan la comida, pues ellas fueron las únicas consultadas.

Alimentos terrestres

¿Por qué comer? Primera evidencia: para satisfacer las necesidades energéticas del organismo. Como las otras especies animales, el hombre debe someterse a esta necesidad, a lo largo de toda su vida; pero se distingue del reino animal por su práctica de periodos de abstinencia (voluntaria, como medida de economía, en tiempos de penuria) que pueden llegar hasta la observancia de un riguroso y prolongado ayuno (el Ramadán del Islam, los ritos de purificación iniciática de los africanos) o hasta el rechazo obstinado de todo alimento (conducta anoréxica, huelga de hambre asumida por voluntad política, que consiste en oponer la contraviolencia simbólica y tangible de una tortura autoinfligida como respuesta a la violencia del poder o del orden establecido).

Esta toma cotidiana de alimento no es indiferenciada. Tanto en calidad como en cantidad, debe satisfacer ciertos imperativos (composición de la ración, proporciones relativas de diversos nutrimentos) so pena de no poder asegurar la conservación de la buena salud del individuo, su protección contra el frío o contra los agentes infecciosos, su capacidad de ejercer una actividad física continua.²⁰ Por debajo de un cierto principio cuantitativo, una miserable *ración de subsistencia* asegura la supervivencia temporal de un organismo debilitado, que quema en parte sus propios tejidos para alimentarse, pierde fuerza y resistencia y, si la cosa se prolonga, entra en estado de desnutrición.²¹

Igualmente una dieta mal balanceada en calidad y en diversidad induce a un estado de malnutrición. La ración diaria debe proporcionar una aportación suficiente de prótidos, cantidad proporcional al peso del individuo, a su edad, a su actividad física; la composición de esa aportación (prótidos de origen animal y prótidos de origen vegetal) también se toma en consideración. Con las tres clases de nutrimentos (prótidos, lípidos y glúcidos), la ración alimentaria debe además proporcionar ciertos elementos indispensables (aminoácidos y ácidos grasos esenciales, vitami-

nas y minerales), pero de acuerdo con un sistema de proporciones y relaciones sutiles: así un mismo nutrimento "puede constituir un factor de ahorro para una vitamina y causa de gasto para otra";²² asimismo, las necesidades de minerales no pueden aislarse unas de otras, pues su metabolismo es interdependiente; ciertos elementos deben estar asociados para que puedan asimilarse, etcétera.

La historia de la medicina cataloga toda una lista de enfermedades de deficiencias o debidas a la mala calidad de los alimentos absorbidos, como el *fuego de san Antón*, frecuente en la Edad Media y en el Renacimiento, nombre descriptivo del ergotismo provocado por la harina de centeno atizonado, es decir, portador de un hongo parasitario; la *nueva peste* de los Cruzados, que era la avitaminosis del escorbuto; el *gran mal de san Quintín*, durante la Guerra de los Cien Años, edema del hambre provocado por la falta de prótidos; la *pelagra* debida a la falta de vitamina PP o B3, frecuente en las regiones rurales en las que el maíz proporciona la base de la alimentación (aunque ciertas prácticas locales, como el precocimiento del maíz en cal practicado en México, han evitado esa enfermedad en América Latina), etcétera.²³

No hay una composición tipo de la ración alimentaria conveniente de una vez por todas para los seres humanos; las necesidades en proteínas, minerales o vitaminas varían según la talla y el peso del individuo, su sexo, sus condiciones climáticas de vida (vivienda, vestimenta, protección contra la intemperie), la intensidad de su actividad, las etapas de su vida (crecimiento, embarazo, lactancia, edad adulta, vejez). Hoy se sabe que un estado de malnutrición que sobreviene en ciertos periodos de la vida tiene consecuencias profundas y duraderas: así la subalimentación del niño de pecho disminuye su crecimiento cerebral y entraña problemas irreversibles de la estructura y el funcionamiento del cerebro, de ahí el daño a sus capacidades de la actividad mental.²⁴ Se conoce la esterilidad temporal provocada en las mujeres núbiles por una aguda subalimentación (amenorrea de hambre, observada durante el sitio prolongado de ciudades, por ejemplo en Leningrado, durante la II Guerra Mundial).²⁵ En la mujer embarazada, la falta de proteínas de origen animal aumenta considerablemente el riesgo de toxemia;²⁶ el periodo de lactancia exige

²⁰ A. Jacob, *op. cit.*, pp. 108-16.

²¹ Jean Claudian, "L'alimentation", en Michel François (ed.), *La France et les Français*, París, Gallimard, Pléiade, 1972, pp. 152-3. Y Maurice Aymard, "Pour l'histoire de l'alimentation: quelques remarques de méthode", en *Annales ESC*, tomo 30, 1975, pp. 435, 439-42.

²² John Dobbing, "Malnutrition et développement du cerveau", en *La Recherche*, núm. 64, febrero de 1976, pp. 139-45. Y *Lipids, malnutrition and the developing brain* (para un simposio de la empresa Ciba), Amsterdam, 1972.

²³ Emmanuel Le Roy Ladurie, "L'aménorrhée de famine (XVII^e-XX^e siècle)", en *Annales ESC*, núm. sobre *Histoire biologique et société*, tomo 24, 1969, pp. 1589-601.

²⁴ Tom Brewer, *Metabolic Toxemia of Late Pregnancy*, Springfield, Ill, 1966; *id.*, "Consequences

²⁰ Arlette Jacob, *La Nourriture*, París, PUF. Col. Que sais-je?, 1975, contiene una exposición clara y precisa de estas cuestiones.

²¹ Jean Trémolières, artículo "Dénutrition", en *Encyclopaedia universalis*, París, 1968.

un incremento, en cantidad y en calidad, de la ración alimentaria, para proteger a la madre y al hijo.

A todos estos males tradicionales se añaden ahora en el Occidente sobrealimentado, enfermedades de la abundancia o del exceso, en el fondo las nuevas *enfermedades de la civilización*. La epidemiología puso en evidencia hechos perturbadores.

1. La mayor frecuencia de enfermedades y cánceres del intestino parece estar en relación directa con el empobrecimiento de los regímenes alimentarios en celulosa y fibras vegetales (disminución del consumo de cereales, gusto por el pan muy blanco y harinas muy cernidas);²⁷ a esto se debe el llamamiento para que las panaderías hagan "pan de salvado", con harinas menos cernidas, y "panes especiales" a base de diversos cereales.

2. La importancia de enfermedades cardiovasculares parece ligada, entre otras cosas, a dietas demasiado ricas en glúcidos y en ciertos tipos de lípidos.²⁸

3. La evolución de la mortalidad por cánceres en Francia, de 1950 a 1967, difería según las regiones (la tasa más elevada en el norte, la más débil en la región mediterránea), y parece correlacionada con el régimen alimentario (en el norte menos consumo de frutas y utilización como grasa de cocción de la mantequilla en lugar de algún aceite vegetal).²⁹

Esto basta para subrayar lo que se considera esencial para la salud en la composición de un régimen alimentario y cuántas exigencias sutiles y múltiples hay que conciliar con los placeres de la mesa, de apariencia tan simple o natural.³⁰ Si las cosas son mucho más complicadas de lo que parece en principio, se debe a que no existe una sabiduría popular en este dominio: fuera de toda limitación económica, ciertas tradiciones culturales inducen a regímenes deficitarios o peligrosos para algunos de sus miembros. Se sabe así de la extraña historia del *kuru* que aqueja, selectivamente, a las mujeres y a los niños de la tribu de los fore de Nueva Guinea: esta enfermedad, siempre fatal, es un ataque viral lento del siste-

ma nervioso central, transmitido por el consumo, reservado como obsequio de primera calidad para las mujeres de los guerreros, del cerebro de los enemigos vencidos; probablemente un factor genético sea el responsable de la persistencia del virus y de la ausencia de reacción inmunitaria adaptada.³¹

No hay más sabiduría innata del individuo: para convencerse de ello, basta proceder a una pequeña encuesta en su propio medio, lo cual permite constituir rápidamente un fabuloso repertorio de sandeces. Aun las personas cultas, atentas a la precisión y exactitud de sus informaciones en otros dominios, repiten sin vergüenza, respecto a los alimentos "digestivos", "ligeros", "fortificantes" o "buenos para los niños", una mezcla heteróclita de, se dice, secretos de nodriza, prejuicios sin fundamento, informaciones vagas. Aquí la evidencia pierde su claridad inicial y se enfrenta a la ausencia de regulación interna de comportamientos alimentarios del hombre, más flexible y más adaptable que el animal, pero también más vulnerable.³² Por ignorancia, despreocupación, hábito cultural, penuria material o actitud personal (si se consideran las conductas simétricas de la bulimia y la anorexia), se puede arruinar la salud al imponerse carencias o excesos alimentarios, y llegar hasta la muerte con lo que uno ha elegido comer, "cavando su tumba con sus propios dientes", como dice la sabiduría popular, sin contar los envenenamientos accidentales o provocados (aquí los éxitos permanecen a menudo anónimos).

Como tampoco sucede con los otros elementos de la vida material, el alimento no se presenta al hombre en un estado natural. Aun crudo y tomado del árbol, el fruto es ya un *alimento culturizado*, antes de toda preparación y por el simple hecho de que se lo consideraba comestible. Nada varía tanto de un grupo a otro como esta noción de lo comestible: piénsese en el perro, algo vergonzoso en Europa pero apreciado en Hong Kong; en los saltamontes considerados con asco en Francia y apreciados en el norte de África, y hasta saboreados en Nueva Guinea;³³ más cerca de nosotros están las vísceras amorosamente cocidas a fuego lento en los países latinos y despreciadas en Estados Unidos, y qué decir de las diferencias en las tradiciones nacionales dentro de Europa: tal cocina estima los sesos, tal otra las tripas, pero no se consumiría por nada del mundo el bazo del cordero o los "tuétanos", esas sustancias de la médula espinal.³⁴

of malnutrition in human pregnancy", en *Ciba Review: Perinatal Medicine*, 1975, pp. 5-6.

²⁷ Dr. Escoffier-Lambiotte, "Vers une prévention des affections et des cancers intestinaux?", en *Le Monde*, 17 de septiembre de 1975. Sobre el gran número de cánceres del estómago en Japón, que parece estar ligado a un cierto régimen alimentario, véase J.-D. Flaysakier, "Au Japon, le cancer de l'estomac: un exemple réussi de prévention", en *Le Monde*, 3 de octubre de 1979.

²⁸ M. D., "L'alimentation et la préservation de la santé", en *Le Monde*, 29 de septiembre de 1976.

²⁹ Dr. Escoffier-Lambiotte, "Graisses alimentaires et fibres végétales", en *Le Monde*, 16 de febrero de 1977, según la tesis de F. Meyer (Lyon).

³⁰ Henri Dupin, *L'alimentation des Français. Évolution et problèmes nutritionnels*, París, ESF, 1978.

³¹ Este descubrimiento mereció un Premio Nobel en 1976 a su autor, C. Gajdusek: Ed. Schuller, "Virologie tous azimuts: du cerveau de l'anthropophage...", en *La Recherche*, núm. 73, diciembre de 1976, pp. 1061-3.

³² A. Jacob, *op. cit.*, pp. 117-9.

³³ Yvonne Rebeyrol, "Y a-t-il encore des explorateurs?", en *Le Monde*, 14 de septiembre de 1977, a propósito de la estada de François Lupu en el valle de Sépik donde se comen los gusanos parásitos del sagú.

³⁴ Léo Moulin, *L'Europe à table. Introduction à une psychosociologie des pratiques alimentaires*,

A veces la necesidad o el contagio del exotismo empujan a comer lo que jamás cabría en nuestra casa, pero se ha visto a personas reducidas al hambre dejarse morir antes que comer alimentos desacostumbrados, como esos poblados africanos, en zonas rurales, azotados por una prolongada sequía, que destinaban a los animales la leche en polvo que organizaciones internacionales de ayuda les distribuían.³⁵

Hay una geografía compleja y una economía sutil de elecciones y costumbres, atracciones y aversiones. El alimento se refiere a una necesidad y a un placer iniciales; constituye una "realidad inmediata", aunque "sustancias, técnicas, usos se combinan entre sí en un sistema de diferencias significativas",³⁶ coherente mediante sus faltas de lógica. Debido a que los hombres no se alimentan de nutrimentos naturales, de principios dietéticos puros, sino de alimentos *culturizados*, escogidos y preparados conforme a leyes de contabilidad y reglas de conveniencia propias de cada área cultural (en el norte de África un ave de corral será atiborrada de frutas secas, en Inglaterra se servirá mermelada de grosellas con el asado, mientras que la cocina francesa practica una separación estricta entre lo dulce y lo salado), los alimentos y los manjares se ordenan en cada región de acuerdo con un código detallado de valores, reglas y símbolos,³⁷ en torno al cual se organiza el modelo alimentario de un área cultural en un periodo determinado. En este detallado código, más o menos bien conocido y acatado, quien ordena la comida familiar sacará provecho según su inspiración, sus posibilidades de compra y preparación, su ánimo y los deseos de sus "convidados". Aunque a veces el fastidio alcanza a quien ordena ante el carácter efímero, perecedero, de su trabajo. Aun sus éxitos, por las expresiones de sus "clientes", ya no le parecen justificar la pena que estos éxitos le han costado: "Es un desorden total, y luego todo eso desaparece en un instante; y eso me parece desesperante" (Marie Ferrier al entrevistar a Irène).

El pueblo de las cocinas conoce demasiado bien esta vacilación, instante fugitivo de desaliento, pero se esfuerza en no cejar. Mañana será el día de otra comida, de otro éxito. Cada invención es efímera, si bien la sucesión de las comidas y los días tiene un valor duradero. En las cocinas, *se da la batalla al tiempo*, el tiempo de esta vida que siempre va hacia la muerte. El arte de alimentarse tiene que ver con el arte de amar, y por

tanto también con el arte de morir. En el pasado, para el pueblo, el entierro era motivo de una reunión de la gran familia en torno a una sustanciosa comida, grave y alegre, luego de la inhumación. Así comenzaba el trabajo del duelo al compartir los alimentos terrestres. Antes, la muerte formaba parte de la vida; me parece que entonces la muerte resultaba menos temible.

París y Bruselas, Elsevier Sequoia, 1975, pp. 20-6, 129-30, 136-8.

³⁵ En este preciso caso, parece que factores biológicos entran en juego: las etnias europeas serían las únicas en conservar en la edad adulta la capacidad de producir la enzima necesaria para la buena digestión de la leche cruda.

³⁶ Roland Barthes, "Pour une psychosociologie de l'alimentation contemporaine", en Hémardinquer, *op. cit.*, pp. 309-10.

³⁷ M. Aymard, *op. cit.*, pp. 431 y ss

Capítulo XI El plato del día

Cada hábito alimentario compone una minúscula encrucijada de historias. En "lo invisible cotidiano",¹ bajo el sistema silencioso y repetitivo de servidumbres cotidianas que uno cumple por costumbre, con el ánimo en otra parte, en una serie de operaciones ejecutadas maquinalmente y cuyo eslabonamiento sigue un esquema tradicional disimulado bajo la máscara de la primera evidencia, se amontona en realidad un montaje de acciones, ritos y códigos, ritmos y elecciones, usos recibidos y costumbres puestas en práctica. En el espacio apartado de la vida doméstica, lejos del ruido del mundo, se hace así porque siempre se ha hecho así, poco más o menos, cuchichea la voz del pueblo de las cocinas; sin embargo, basta viajar, ir a otra parte para constatar que *allí*, con la misma tranquila certeza de la evidencia, se hacen las cosas *de otra forma* sin buscar más explicaciones, sin caer en cuenta de la significación profunda de las diferencias o de las preferencias, sin cuestionar la coherencia de una escala de compatibilidades (lo dulce y lo salado, el azúcar y el vinagre, etcétera) ni la validez de una clasificación de los elementos en no comestible, repugnante, comible, deleitable, delicioso.

Historias

A propósito de las sociedades primitivas, Mary Douglas se preguntaba sobre la definición de lo "sucio", "una idea relativa", elemento de un sistema simbólico mediante el cual una cultura pone en orden el mundo

¹ Paul Leuilliot, prefacio, en Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Niernais*, París y La Haya, Mouton, 1977, p. XII.

sensible, clasifica y organiza la materia, aunque, disimulada bajo esta obsesión de evitar la mancha, consumir los ritos sagrados de la purificación, "la reflexión sobre la suciedad implica una reflexión sobre la relación del orden con el desorden, del ser con el no ser, de la forma con la falta de forma, de la vida con la muerte".² Esta observación puede transferirse a la cuestión de los elementos, a condición de reconocer en el tejido de esta estructuración simbólica el papel de ciertos parámetros ligados a una historia y a una geografía dadas.

Un primer nivel compete a la *historia natural* de una sociedad (especies vegetales y animales disponibles, naturaleza de los suelos cultivados, condiciones climáticas), aunque este nivel no se deja separar fácilmente de la *historia material y técnica* (técnica de desbroce, labranza e irrigación, mejoramiento de las especies animales y vegetales, introducción y aclimatación de especies que se tomaron prestadas en otros espacios geográficos, aumento de rendimientos gracias a los fertilizantes y al mejoramiento de los suelos, modos de conservación y preparación de alimentos, etcétera). Todo eso se inscribe en los ciclos de larga duración de los cuales heredamos los beneficios sin tener conciencia de ellos: así desde el siglo XVI, en Francia se tomaron prestados de Italia las legumbres mejoradas por sus horticultores (espárragos, alcachofa, coliflor, etcétera) y se aclimataron plantas llegadas de América (pimiento, jitomate, frijol, etcétera).³

El incremento tan reciente de nuestros medios en este terreno nos ha hecho olvidar las inquietudes del pasado. Con la aceleración de los medios de transporte, la multiplicación de intercambios de país a país, el control de las condiciones de conservación de los alimentos, sean crudos o cocidos (esterilización a altas temperaturas, pasteurización, liofilización, refrigeración y congelación, etcétera), el recuerdo de las luchas incesantes emprendidas por el campesino, el mayorista y el ama de casa contra el calor, la humedad, los insectos y los pequeños roedores para conservar los comestibles almacenados (semillas, forrajes, provisiones para el invierno) se ha borrado en algunas generaciones.

Sin embargo, desde la Antigüedad hasta nuestro siglo, todas las sociedades humanas estuvieron obsesionadas por la necesidad de proteger las subsistencias, almacenar granos y alimentos: reservas de granos enterradas en fosos profundos para protegerlos de la fermentación;⁴ ceci-

² Mary Douglas, *De la souillure*, tr., París, Maspero, 1971, pp. 27, 55, 58. [Hay tr. al español: *Pureza y peligro. Un análisis de los conceptos de contaminación y tabú*, tr. de Edison Simons, Madrid, Siglo XXI, 1973. N de. E.].

³ Jean Claudian, "L'alimentation", en Michel François (ed.), *La France et les Français*, París, Gallimard, Pléiade, 1972, p. 160. Sobre la mejora de las técnicas agrícolas, Roland Mousnier, *Progrès scientifique et technique au XVIII^e siècle*, París, Plon, 1958.

⁴ François Sigaut, *Les Réserves de grains à long terme. Techniques de conservation et fonctions*

La historia de la multitud campesina es una historia de pobres que se privan para vender lo mejor de su producción a la gente de las ciudades, y conservan los subproductos mediocres para el autoconsumo familiar. De esta forma, los campesinos de Alsacia casi nunca consumían queso o mantequilla, productos reservados para la venta, y se conformaban con leches descremadas y sueros derivados de la leche.²⁰ La investigación de los historiadores muestra por todas partes "la incontestable superioridad alimentaria de la ciudad sobre el campo". "El campo se alimenta mal; pese al autoconsumo o por su causa, su población, con motivo de las crisis de subsistencias, recibe el golpe seco, exacerbado por la ausencia total o casi total de dinero [...] El campesino llega a la ciudad a la vez para trabajar y para consumir".²¹

Este balance aún es válido para el tiempo presente. La investigación del INSERM, llevada a cabo hace algunos años,²² ha permitido definir un "tipo alimentario rural tradicional", localizado en Morbihan como la región tolosana donde la sopa es el único plato que se sirve en todas las comidas, preparada según una técnica de cocción lenta en agua, en la que el cocimiento de verduras y carnes (estas últimas en cantidades mínimas) compone una mezcla poco diferenciada de un día para otro.²³ Dentro de este cuadro, el autoconsumo es muy importante; la circulación de dinero débil; la dieta más pobre en alimentos a base de carne, además de monótona y carente de frutas. El desarrollo de la escuela primaria en el campo ha tenido un efecto benéfico en el estado de salud de los niños, no a causa de los buenos principios inculcados, sino por la creación de comedores escolares donde los niños pobres reciben al mediodía una comida caliente y adecuada.²⁴ en 1904, el inspector de primarias de Château-Chinon señala que la mayor parte de los colegiales (que tienen que hacer un trayecto a pie de varios kilómetros, por la mañana y por la tarde) aportan como todo bastimento "el inevitable alforfón, galleta de harina de trigo prieto, bastante buena cuando está caliente, pero pesada e indigesta cuando está fría".²⁵

Un último elemento corrobora esta imagen de la pobreza campesina: se trata de la naturaleza del material de cocina mencionado en los inventarios tras el fallecimiento: en Auvernia, en el siglo XVIII, para los

²⁰ Julien Nussbaum, "Aspects technologiques de la cuisine rurale alsacienne d'autrefois", en *Revue des sciences sociales de la France de l'Est*, núm. especial, 1977, pp. 131, 136.

²¹ Bennassar y Goy, *op. cit.*, p. 417.

²² Sobre los métodos de esta investigación, *cfr.* Cap. X, pp. 166 y ss.

²³ Jean Claudian e Yvonne Serville, "Aspects de l'évolution récente du comportement alimentaire en France: composition des repas et 'urbanisation'", en Hémardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, pp. 182-4.

²⁴ Thuillier, *Pour une histoire du quotidien*, p. 54.

²⁵ *Ibid.*, p. 65.

campesinos lo esencial es la "olla" o marmita suspendida en el hogar, además de los calderos de cobre y algunas sartenes; los utensilios más complejos (alcuzas, brochetas, etcétera) sólo aparecen entre los nobles;²⁶ un estudio del mismo orden para la región de Meaux hace notar la aparición creciente de piezas de loza y cristalería después de 1750: al final del siglo, se advierten siete u ocho platos por familia, una fuente y ensaladeras.²⁷ Indicaciones de detalle que confirman las suposiciones del realismo social: hay una "jerarquización alimentaria" que recubre la jerarquía social, como lo pone de relieve Guy Thuillier para el hombre de Nevers,²⁸ y eso todavía resulta válido hasta el día de hoy.

De un grupo social al otro, no se consumen los mismos productos, no se los combina de la misma manera y no se los aprovecha respetando el mismo código de modales al sentarse a la mesa. A menudo se atribuyen las diferencias observadas a una *historia cultural regional* de oscuros particularismos, cuando en realidad se trata de necesidades materiales formadas por la tradición, como una manera de adaptarse a la producción agrícola del lugar: al cosecharse en abundancia tal verdura o tal fruta, hay que aprender muy bien a prepararla y a conservarla. Así, desde la segunda mitad del siglo XVIII, los menús de los colegios han tenido presente un aspecto regional bastante claro: coles y *choucroute* en Alsacia, alubias y castañas en Auch.²⁹ Del mismo modo, si la cocina alsaciana hizo del *choucroute* una especialidad y del nabo un recurso, se debe a que ahí se disponía de grandes cantidades de estas dos verduras adaptadas al clima de la región y a sus suelos y a que se había encontrado un medio para conservarlas por medio de la salazón y la fermentación.³⁰

En cada cocina regional, si tuvo lugar la invención de una "manera de hacer" particular, cuya significación o cuyas razones se olvidaron en seguida, se responde por regla general a una necesidad, a una ley del lugar. Los viajeros extranjeros admiraban en el pasado la sutileza del sur de China cuya cocina se basa en arroz mal refinado, pimientos, verduras, soya y pescados, si bien los hechos le imponían los elementos de esta composición: esos eran los productos a un tiempo menos costosos y más nutritivos disponibles en la comarca.³¹ Con frecuencia, el sabor de un

²⁶ Abel Poitrineau, "L'alimentation populaire en Auvergne au XVIII^e siècle", en Hémardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, p. 151.

²⁷ Micheline Baulant, "Niveaux de vie paysans autour de Meaux en 1700 et 1750", en *Annales ESC*, tomo 30, marzo-junio de 1975, p. 514.

²⁸ Thuillier, *op. cit.*, en Hémardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, p. 164.

²⁹ Willem Frijhoff y Dominique Julia, "L'alimentation des pensionnaires à la fin de l'Ancien Régime", en *Annales ESC*, tomo 30, marzo-junio de 1975, p. 499.

³⁰ J. Nussbaum, *op. cit.*, p. 120.

³¹ E. N. Anderson, "Réflexions sur la cuisine", en *L'Homme*, tomo 10, abril-junio de 1970, pp. 122-4. Y Mark Elvin, "The sweet and the sour", en *Times Literary Supplement*, 8 de agosto de 1977.

platillo depende de la naturaleza propia de un producto del terruño: preparada con manzanas de California, la tarta francesa de manzana [*Tatin*] pierde el extremo equilibrio de lo acidulado (a causa de las manzanas reineta) y del azúcar acaramelada donde radica todo su encanto, y el *mole negro* de México resulta irrealizable sin harina de cacao (sin azúcar).

En la actualidad, cosas y personas se transportan de un continente a otro, se prueban las cocinas exóticas, se experimentan nuevos sabores —extrañas combinaciones—, se saca provecho de recetas inesperadas y el vínculo causa-efecto entre productos disponibles baratos y cocina ordinaria local se rompe. Ya no son las condiciones locales las que imponen la elección de un platillo, su modo de preparación, sino a la inversa. Se decide preparar tal manjar proveniente del norte de África o de las Antillas y se consiguen todos los ingredientes: aquí tubérculos dulces, allá cordero, mangos o plátanos verdes. Al final, cada cocina regional pierde su coherencia interna, ese ánimo de economía cuya ingeniosidad inventiva y el rigor proporcionan toda la fuerza; en su sitio y lugar, sólo queda una sucesión de "platillos típicos" de los que ya no se tiene la posibilidad de comprender el origen y la función, como esos lugares famosos por su aire pintoresco recorridos por cohortes de turistas, que no pueden conocerlos por lo que han sido. Mil cocineros falsos preparan en nuestras ciudades platos exóticos simplificados, adaptados a nuestros hábitos anteriores y a las leyes del mercado. Así comemos trozos culturales locales que se marchitan, o el equivalente material de un viaje ya realizado o por hacerse; de esta forma Occidente devora con buen diente pálidas copias de estas maravillas sutiles y tiernas, puestas en su punto en la lentitud de los siglos gracias a generaciones de artistas anónimos.

A esta multiplicación de imitaciones, nacida de la sociedad del espectáculo y del viaje, se añaden otros factores que hacen posible desarraigar de su terruño una cocina regional. Asimismo, está el hecho inédito de la regularidad de los aprovisionamientos a lo largo de todo el año, frutas y verduras importadas cuando no es temporada o con una maduración diferida mediante diversos procedimientos, de manera que las limitaciones en las que se originaron en el pasado las prácticas regionales pierden en la actualidad su importancia. Además, el horizonte de las mujeres que cocinan se ha ensanchado particularmente desde hace una o dos generaciones. En otro tiempo se aprendían las recetas de la madre o de la abuela. Mi madre conservó a lo largo de los años el cuaderno de recetas manuscritas que su madre había reunido con intención de dárselo en la víspera de su matrimonio; ni ella ni yo consideramos útil proceder del mismo modo cuando se cumplió la fecha de mi matrimonio. Los tiempos habían cambiado, mis fuentes de información en materia culinaria eran cada vez más los medios de comunicación (suplementos de revistas femeninas, recetas explicadas en emisiones de radio o televi-

sión) o mis amigas. Cada una se asoma de esta forma a la experiencia de su rango de edad, con el silencioso abandono del modelo de las generaciones precedentes y el oscuro sentimiento de que las recetas tradicionales heredadas del pasado resultarían demasiado complicadas de preparación, inadecuadas para nuestros estilos de vida, y vinculadas en el fondo a la antigua condición social de la mujer. Me parece que, en mi generación, fuimos muchas las que pensamos que al rechazo de la antigua condición habría que agregar el rechazo de las antiguas maneras de hacer que la acompañaban; también nos ha hecho falta cambiar, pues, el *estilo de cocina*.

Ciertamente los platillos regionales a menudo son muestra de una cocina rústica, que exige una cocción regular, lenta y prolongada, difícil de garantizar hoy en día en la vida urbana: ni los empleos del tiempo ni los aparatos culinarios disponibles (tipos de estufas, combustibles utilizados) le resultan convenientes. Además, una buena parte de la cocina regional se refiere a las comidas festivas y exige ingredientes costosos en la ciudad (la caza, por ejemplo), y un dilatado tiempo de preparación. Al juntarse unas con otras, estas características explican una clara desregionalización de las prácticas culinarias, como si todo un estrato histórico se borrara de nuestras memorias. Este efecto se incrementa por la movilidad social y profesional de las generaciones jóvenes, y su exogamia territorial: cada vez resulta menos frecuente que se escoja al cónyuge dentro del estrecho círculo del barrio, de la parentela o del pueblo. En la cocina de su madre que aprendió a querer desde su infancia, la joven mujer introduce muchas modificaciones, al imitar las tradiciones diferentes de la suegra, a partir de los consejos de sus compañeros de trabajo, o como recuerdo de sus últimas vacaciones en el extranjero.

Mediante un extraño rodeo, se continúa valorando, no obstante, la referencia a una cocina regional que cada una de nosotras reconocería en sus mejores recetas. De esta forma, la mayor parte de las interlocutoras de Marie Ferrier, y siempre las de mayor edad, en el momento de recopilar las entrevistas pensaba *a priori* que se trataba de consultarlas sobre la cocina regional que ellas supuestamente debían practicar con regularidad y se disculpaban por anticipado al mantenerse en general poco apegadas a las costumbres de su región. Con toda seguridad esta suposición dependía también de la manera común de considerar o más bien de desacreditar lo cotidiano. En el ánimo de nuestras interlocutoras, la cocina ordinaria; las prácticas cotidianas no podían merecer la atención de una investigadora "llegada especialmente desde París", como decía una de ellas en el sur (Laurence).

Como el resto de la vida ordinaria, la cocina ordinaria constituía para todas ellas una zona de sombras y silencios, disimulada tras el detalle repetido infinitamente de la existencia común. A medida que avanza

nas, ahumadas o saladas; excedentes de leche transformados en mantequilla y en quesos; frutas y legumbres secas, conservadas en aceite, en agua avinagrada o aun el alcohol, etcétera. Aquí la inventiva ha hecho maravillas y en este sentido cada cultura tiene sus hallazgos, sus astucias y sus ignorancias: de esta forma, hacia 1800, los campesinos de Nevers no sabían cómo conservar para el invierno la cosecha de frutas del verano,⁵ mientras que los polacos del siglo XVI secaban las frutas, pescados y ciertas carnes (el tocino), secaban y ahumaban nabos y cebollas, en barriles salaban coles, pepinos, puerco y res, conservaban zanahorias y nabos en arena, etcétera.⁶

Pero no basta conocer una técnica para ponerla en práctica; falta todavía disponer de los recursos necesarios: para un pequeño agricultor, la cría de uno o dos puercos depende del alimento disponible (residuos cerealeros, cáscaras, hayucos, bellotas de los robledales) y del precio de la sal necesaria para conservar en sal la carne de los animales sacrificados.⁷ La introducción de una nueva especie vegetal tenía dos obstáculos por superar, la desconfianza de los prejuicios y el círculo de los hábitos culinarios: la papa podía, desde fines del siglo XVIII, alimentar, en una superficie cultivada equivalente, cinco veces más personas que los cereales ordinarios, pero le hará falta mucho tiempo para dejar de ser un alimento reservado al ganado⁸ y para que se le invente una cocina propia, con recetas cultas (hacia 1820), luego burguesa (hacia 1860), luego mil variantes populares⁹ para que gane sus galones de alimento básico, estimado por todos.

Este aspecto de las cosas nos hace entrar en un tercer nivel, el de la historia económica y social. El precio de los productos alimentarios, las fluctuaciones del libre mercado, la regularidad de los abastecimientos, su abundancia, eventualmente su racionamiento, todo eso compone el rostro de la prosperidad o de la penuria de una sociedad. Sin asustar con la imagen siniestra de las grandes hambrunas, sin evocar los tiempos sombríos de la guerra y el hambre que engendra, puede recordarse la miseria ordinaria del pueblo humilde a lo largo de los siglos. En el siglo XVIII en París, en los motines primero se entra a saco en las panaderías, se roba tri-

socialés dans l'histoire, Lila y Paris, Université de Lila III y MSH, 1978. Y Marceau Gast y François Sigaut (ed.), *Les Techniques de conservation des grains à long terme*, Paris, CNRS, 1979.

⁵ Guy Thuillier, "L'alimentation en Nivernais au XIX^e siècle", en Jean-Jacques Hémardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, Paris, Armand Colin, 1970, pp. 161-2.

⁶ Andrzej Wyczanski, "La consommation alimentaire en Pologne au XVI^e siècle", en Hémardinquer, *op. cit.*, pp. 45-6.

⁷ J.-J. Hémardinquer, "Faut-il 'démystifier' le porc familial d'Ancien Régime?", en *Annales ESC*, tomo 25, noviembre-diciembre de 1970, pp. 1745-66. Bartolomé Bennassar y Joseph Goy, "Contribution à l'histoire de la consommation alimentaire du XIV^e au XIX^e siècle", en *Annales ESC*, tomo 30, marzo-junio de 1975, p. 416.

⁸ Michel Morineau, "La pomme de terre au XVIII^e siècle", en *Annales ESC*, tomo 25, noviembre-diciembre de 1970, pp. 1767-85.

⁹ Jean-Paul Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, Paris, Denoël Gonthier, Médiations, 1976, p. 115.

go y pan; los archivos judiciales conservan el rastro de muchas mujeres, entre 25 y 30 años, las más de las veces cargadas de hijos, que roban el mostrador para alimentarlos: carne, algunas legumbres. Se roba de a poco, con modestia, apenas la provisión de una comida: un trozo de manteca, algunos puerros, una cesta de cerezas, casi nada, algo con lo cual subsistir.¹⁰

Pero hubo casos peores. En el siglo XIX, la burguesía parisiense y sus proveedores (servicios de banquetes y restaurantes), todos comerciaron con las sobras. La mesa puesta con profusión para las recepciones, la abundancia del dinero gastado para quien quería hacer honor a su rango o justificar la reputación de su comercio, eran costosas, y las técnicas de conservación todavía insuficientes, de ahí el uso establecido de revender las sobras. Estas sobras seguían un circuito descendente (a medida que su frescura dejaba de ser motivo de deseo) a través de los barrios de la ciudad: cada mercado contaba con carnicerías reservadas al comercio de "preciosidades", como decía el habla popular de la época. Cada vez más averiados, luego de perder su identidad, su gusto refinado y su especificidad, estos desechos terminaban por encontrar a pesar de todo con un comprador, al precio más bajo.¹¹ A decir verdad, los pobres no son tacaños, o más bien no pueden serlo, y les da lo mismo. El hambre está allí; el cuerpo del pobre reclama su pitanza, y tanto peor para él si debe perder su salud, tal vez su vida. Entonces se llamaba "fiebre maligna" o "voluntad divina" este lento envenenamiento de la miseria. Uno se sometía, aceptaba las veleidades de la fortuna.

Con esta obstinación del pobre, este cuerpo que tiene hambre, que no deja de tener hambre, que sueña sin término con una sociedad imposible, con una abundancia que invertiría la ley común de las proporciones, al cantar las letanías del hartazgo, al trazar la imagen de un fabuloso exceso en las mil leyendas de Jauja,¹² con un héroe inmortal como el Pantagrúel de Rabelais, la literatura popular no deja de volver a lo que alimenta. Resulta característico el ejemplo de la *Bibliothèque bleue*: en sus más o menos 450 títulos, continuamente reeditados del siglo XVII al XX, se encuentra una larga serie de opúsculos que describen "festines", "banquetes"; proporcionan "listas" e "inventarios" de comida; cuentan los "relatos" y las "proezas" cuyo lugar es la mesa, espacio festivo por excelencia, sitio legendario de un improbable exceso donde vuelven a reunirse los placeres arcaicos del beber y el comer.¹³

¹⁰ Arlette Farge, *Délinquance et criminalité: le vol d'aliments au XVIII^e siècle*, París, Plon, 1974, pp. 93, 116-7, 128, 156-8.

¹¹ J.-P. Aron, *op. cit.*, pp. 215-7, 259-62. *Idem*, "Sur les consommations avariées à Paris dans la deuxième moitié du XIX^e siècle", en *Annales ESC*, tomo 30, marzo-junio de 1975, pp. 553-62.

¹² *Cinq siècles d'imagerie française*, París, Musée des ATP, 1973, núm. 3, p. 9, sobre "Le Pays de Cocagne".

¹³ Geneviève Bollème, *La Bible bleue. Anthologie d'une littérature "populaire"*, París, Flammarion,

Experiencia inmemorial de estas letanías de palabras repetidas para evocar el alimento que falta, juego una y mil veces recommenzado en las colectividades, en el refectorio del liceo, en la barraca de los soldados, en la celda del prisionero, aquí en un campo de concentración de apátridas judíos en Suiza durante la última guerra:

Con Germaine de T., habíamos inventado un juego muy útil. En cada comida —éramos diez en torno a la mesa— discutíamos, entre ella y yo, con cuchicheos audibles para las mujeres de nuestra mesa, el menú del día: "Propongo un soufflé de queso como entrada [...] ¿Y de carne? Un pollo al estragón, con una salsa de vino Mosela un poco seco [...] ¿Y de postre? Una crema chantilly con café, que no es demasiado pesada". [...] Y mientras hablamos, las otras ocho mujeres y nosotras dos tragamos la magra sopa de coles de todos los días y las viejas papas hervidas que dejaban en el paladar el gusto celestial de las maravillas culinarias.¹⁴

Magia evocadora de las recetas detalladas que recogen, en el espacio de un instante, los tiempos dichosos de la abundancia. Pero esta magia supone que una verdadera experiencia de felicidades culinarias tuvo lugar previamente en el pasado. Los pobres, los verdaderos pobres, los que siempre lo han sido no tienen cocina, como lo indican encuestas y recuerdos. La tía Denis cuenta que en el mundo bretón de su infancia, a principios del siglo, cerca de Pontivy: en la mañana se comía caldo de alforfón, en la tarde sopa con galletas. Más copiosa, la comida del domingo incluye carne de puerco salada (nunca otra carne), papas y más galletas. Monótono y frugal, pobre en alimentos a base de carne, esta dieta repite la de los campesinos de la Edad Media, a todo lo largo de la historia inmóvil de las regiones pobres.¹⁵

Empleada como sirvienta para todos los quehaceres en casa de un comerciante del pueblo vecino, la pequeña Jeanne, la futura tía Denis, descubre ahí el lujo fabuloso de las comidas sustanciosas servidas todos los días; conserva todavía el recuerdo maravillado de la comida festiva, "una comilona", que cerraba, un domingo cada dos meses, el gran día de lavado para toda la gente de la casa. En casa de este comerciante, Jeanne aprendió un poco a hacer de comer: guisados, asados, un rudo aprendizaje del que nos burlamos por su completa ignorancia en la materia. Pero llegado el caso, encuentra la frugalidad ordinaria de sus padres: para sus esponsales, estos últimos ofrecieron a los jóvenes novios un menú de fiesta y fue simplemente una comida de galletas con mantequilla y con manteca. Al cabo de una prolongada, dura vida de trabajo, guardaguas, sir-

1975, pp. 16-8, 243-54.

¹⁴ Lotte Schwarz, *Je veux vivre jusqu'à ma mort*, París, Seuil, 1979, p. 165.

¹⁵ J. Claudian, *op. cit.*, pp. 150-1.

vienta durante el día, lavandera a tanto la pieza, la tía Denis se atiene a las costumbres de su infancia: al mediodía, todos los días, galletas y manteca, siendo esta último signo de enriquecimiento; para honrar a su entrevistador, prepara un menú de fiesta, el único que ella conoce: una olla de col y manteca, con galletas bien calientes.¹⁶

Otra región, otro medio, en la misma época y en la misma pobreza: aquí se trata de tejedoras de Avesnois que trabajan en su propio domicilio durante el invierno, que se enganchan en verano como trabajadoras agrícolas en Normandía. Una mujer mayor, con una voz idéntica, describe las mismas privaciones: en su infancia, nunca tuvo leche ni fruta, si acaso una naranja como regalo de Navidad; todos los días comía pan con queso blanco (durante mucho tiempo el padre hizo el pan de toda la semana, para ahorrar unas cuantas monedas), sopa, a veces papas. Los domingos, la madre compraba un poco de carne de infima categoría, un trocito que cocía y recocía para hacerlo menos corrioso, y que era célebre por "dar sabor" al potaje y "fuerzas" a los niños; aquí el aroma debía alimentar más que la cosa misma: como decía el viejo Kant, "el olor del alimento es una especie de sabor preliminar".¹⁷ Cuando el tío, vendedor ambulante, los visitaba de pasada, se le ofrecía una comida extraordinaria a los ojos de los niños: manteca con col. La madre conocía las hierbas, las plantas que curaban las pequeñas complicaciones de la salud, pero "sólo había, decía mi madre, una enfermedad que ella no podía calmar con sus hierbas: era el hambre, cuando no teníamos gran cosa de comer".¹⁸

Al preguntarles Marie Ferrier sobre las recetas heredadas de la tradición familiar, las campesinas del Jura contestaron: las abuelas no tenían cocina; eran demasiado pobres, revolvían todo junto en una gran marmita puesta sobre el hogar; se trataba sobre todo de que nada se perdiera. La gente pobre del este de Inglaterra decía también la misma cosa.¹⁹ Escoger, combinar, preparar son acciones de la ciudad, "cuando uno tiene con qué". Ciudadinos de la era de la abundancia, soñamos con alimentos sanos, con productos naturales, y creemos que la gente del campo está mejor provista que nosotros. Tal vez eso sea cierto hoy día para ciertos propietarios rurales, pero la cosa es reciente y deberá tenerse presente que en lo sucesivo serán los "nuevos pobres" de nuestras ciudades, sin trabajo ni domicilio, quienes a veces compran los alimentos menos costosos, los alimentos preparados para perros o gatos.

¹⁶ Serge Graweaux, *La Mère Denis*, Paris, J.-P. Delarge, 1976, pp. 17-8, 20, 23-4, 72, 74, 75, 81-2, 141, 160, 188-90.

¹⁷ Kant, *Anthropologie du point de vue pragmatique*, tr. M. Foucault, Paris, Vrin, 1979, § 22, p. 41. [Hay tr. al español: *Antropología. En sentido pragmático*, tr. de José Gaos, Madrid, Alianza Editorial, 1991. N. del E.]

¹⁸ Serge Graweaux, *Mémé Santerre*, Verviers, Marabout, 1976, pp. 9, 11-3, 40-1.

¹⁹ Mary Chamberlain, *Paysannes des marais*, trad., Paris, Ed. des Femmes, 1976.

tible, pues la calidad de una cocina depende de la calidad de los productos empleados y de su selección minuciosa, inspira en Bourdieu una atención aguda sobre los diferentes estilos de los modales de mesa, de ahí extrae soberbios fragmentos de antología sobre "la comida popular", lugar para "comer sin cortapisa", mientras que en los burgueses todo contribuye a "comer dentro de las formas".⁴⁵ En cambio, pese a su amplitud, *La Distinction* permanece muda respecto a las maneras de hacer de comer: como a menudo sucede en Bourdieu, las actividades femeninas constituyen un lugar de silencio o de desinterés que el análisis no se digna tomar en cuenta.

Memorias

¿Qué comemos? Comemos, parece evidente, lo que podemos "ofrecernos" o lo que nos gusta, proposición llena de una falsa claridad y cargada de una tramposa simplicidad. "Poder" remite aquí a lo disponible como suministros, a lo accesible como precio, a lo asimilable mediante la digestión, a lo autorizado por la cultura, a lo que valora la organización social. "Gustar" es del todo confuso, ligado al juego múltiple de los atractivos y de las aversiones, fundado en las costumbres de la infancia magnificadas por el recuerdo o tomadas de revés por la voluntad adulta de perder el apego. "En líneas generales, comemos lo que nuestra madre nos enseñó a comer, lo que la madre de nuestra mujer le enseñó a comer. Nos gusta lo que le gustaba, lo dulce o lo salado, la mermelada de la mañana o los cereales, el té o el café, el aceite de oliva si se es provenzal, los *gaffelbitter* si se es escandinavo", de modo que "lo más indicado es creer que comemos nuestros recuerdos, los más seguros, los más sazonados de ternura y ritos, que marcaron nuestra primera infancia".⁴⁶

Comer sirve no sólo para conservar la maquinaria biológica del cuerpo, sino para concretar una de las maneras de relación entre la persona y el mundo, al perfilar así una de las marcas fundamentales en el ámbito espacio-temporal. Esto se aprecia entre los ancianos ubicados en el asilo, cuya queja reclama con obstinación respeto a sus antiguos hábitos alimentarios. Así Amélie de Jura, que deseaba volver a encontrar la manteca de su infancia y la profusión de verduras de su pasado rural: "Como una está alimentada aquí, no puede pensarse en..., en estar bien, en estar, no, ah, no... En el campo, se come verdura, por decir: coles, lechuga, espinacas, de todo, lechuga cocida, vaya, puerros con espárragos..."⁴⁷

⁴⁵ *Ibid.*, pp. 216-9.

⁴⁶ L. Moulin, *L'Europe à table*, pp. 10-1.

⁴⁷ Michèle Dacher y Micheline Weinstein, *Histoire de Louise. Des vicillards en hospice*, Paris, Seuil, 1979, pp. 81, 83.

Asimismo, cuando la coyuntura política o la situación económica fuerza al exilio, lo que más tiempo subsiste como referencia de la cultura de origen concierne a los alimentos, si no para las comidas cotidianas, al menos para el tiempo de fiesta, forma de inscribir en el retiro de cada quien la pertenencia al antiguo terruño. Experiencia multiseccular, verificada una y otra vez, reactualizada por los judíos del norte de África, llegados a Francia al final de la guerra de independencia: "Hacemos la comida 'de nosotros', la comida de 'casa', como la hacíamos 'allá', para acordarse de Argelia y el tiempo anterior a la partida. El alimento se convierte entonces en un verdadero discurso del pasado y el relato nostálgico del país, la región, la ciudad o el pueblo donde se nació".⁴⁸ Reservada para el día sábado y las grandes celebraciones litúrgicas, o de la historia familiar (nacimiento, boda, etcétera), la comida tradicional con sus ritos minuciosos de composición (tal platillo para la pascua, tal platillo para la fiesta de la circuncisión) y preparación se convierte en la conservación y "la narración de la diferencia inscrita en la ruptura entre el tiempo alimentario de 'uno' y el tiempo alimentario del otro".⁴⁹

Pero también comemos nuestras representaciones sociales de la salud, lo que suponemos es "bueno para nosotros". En la investigación de Claudine Herzlich, la más mencionada de las prácticas de higiene necesarias para la conservación de una buena salud es el régimen alimentario.⁵⁰ En la investigación del INSERM, el cuidado de una alimentación "sana" e "higiénica" aumenta con el nivel de vida, el grado de instrucción y la tasa de urbanización del municipio que se habita.⁵¹ Todavía hace falta precisar, como complemento, que estas representaciones dependen del nivel social o, como lo hace notar Bourdieu, de que hay "las paradojas del gusto de la necesidad": los gustos populares, por necesidad económica y por costumbre, se orientan hacia "los alimentos a la vez más alimenticios y más económicos" por "la necesidad de reproducir al menor costo la fuerza de trabajo".⁵² También existe a menudo una relación estrecha entre lo que una familia puede adquirir como alimento ordinario, lo que se toma por gusto y lo que se supone benéfico para la salud.

La evolución de las palabras *dieta* y *dietética* revela el papel asignado al tipo de alimento para mantenerse con buena salud. En griego *diaita* designa en general el "género de vida" y en particular el que "prescribe el médico"; para Hipócrates, *diaitètikè* es la "ciencia de las prescrip-

ciones higiénicas", sentido que todavía conserva la palabra en el francés del Renacimiento: "la segunda parte de la medicina llamada dietética, la cual provee de auxilio a los enfermos mediante una buena higiene de vida", dice Ambroise Paré.⁵³ No obstante, en la lengua contemporánea, la dieta se ha convertido en la supresión de todo alimento sustancioso, y la dietética se refiere al estudio y la composición del régimen alimentario, como si lo esencial de una buena higiene estuviera definido tan sólo por el alimento recomendado.

Toda práctica alimentaria depende en línea recta de una red de impulsos (de atracción y disgusto) respecto a los olores, colores y formas, y también por lo que hace a los tipos de consistencia; esta geografía se halla tan fuertemente culturizada como las representaciones de la salud y de la buena conducta en la mesa, y a través suyo también historiada. Al término de estas exclusiones y de estas selecciones, el alimento retenido, autorizado, preferido es el lugar de apilamiento silencioso de toda una estratificación de órdenes y contraórdenes que dependen al mismo tiempo de una etnohistoria, una biología, una climatología, una economía regional, de una invención cultural y de una experiencia personal. Su selección depende de una suma de factores positivos y negativos, ellos mismos dependientes de determinaciones objetivas de tiempo y lugar, de la diversidad creadora de los grupos humanos y las personas, de la contingencia indescifrable de las microhistorias. Al citar el ejemplo del continente americano que entra en la modernidad europea para suscitar en ella "estos movimientos de hombres, plantas, alimentos", Fernand Braudel soñaba en "la historia simultánea de estas asociaciones alimentarias, lentas para atarse y luego para desatarse [...], conjunto para aprovecharse en sus elementos y en su duración, como en sus relaciones con otros conjuntos".⁵⁴

El inventario de ingredientes, de sus asociaciones y de sus transformaciones en diversas preparaciones, proporciona los elementos de una inmensa *combinatoria de múltiples entradas* a la que hay que renunciar para establecer un repertorio de manera unívoca por cien razones: las especies animales y vegetales viajan y se modifican en calidad según sus condiciones de producción (cría artesanal o industrial, tipos de forraje, naturaleza de la tierra y del sol, selección de variedades de semillas y abonos, etcétera); los sabores no se cuantifican y difícilmente se distinguen, como lo sabía, experto en la materia, Brillat-Savarin: "Dado que existen series infinitas de sabores simples que pueden modificarse con su asociación recíproca en todo número y cantidad, haría falta una nueva lengua para

⁴⁸ Joëlle Bahloul, "Nourritures juives", en *Les Temps modernes*, núm. 394 bis, titulado "Le second Israël", 1979, p. 387.

⁴⁹ *Ibid.*, p. 388.

⁵⁰ Cl. Herzlich, *Santé et maladie*, pp. 128-9.

⁵¹ Claudian, Serville, Trémolières, "Enquête", p. 1298.

⁵² Bourdieu, *op. cit.*, pp. 198-9.

⁵³ Citado por J. Trémolières, artículo "Diététique", en *Encyclopaedia universalis*, París, 1968.

⁵⁴ F. Braudel, "Alimentation et catégories de l'histoire", en Hémardinquer (ed.), *Pour une histoire de l'alimentation*, pp. 15, 27-8.

expresar todos estos efectos, y montañas de infolios para definirlos y caracteres numéricos desconocidos para etiquetarlos".⁵⁵

Todos los placeres del paladar están sometidos por partida doble a las leyes de la *oralidad*: como absorción de alimento, placer de engullir, y como apoyo de una actividad lingüística profusa, placer de hablar, que describe, nombra, distingue, matiza, compara, irisa y desdobra. El niño pequeño se lleva a la boca lo que atrapa su mano, al azar de su exploración del espacio circundante, pero no es sólo por el deseo compulsivo de incorporarse todo: Michel Tournier ya lo recordaba, la boca sirve al niño como segundo órgano de tacto, le permite "tocar más", palpar, experimentar lo rugoso de una materia, conocer íntimamente el grano.⁵⁶ Más tarde, en el adulto, mediante el juego impenetrable de los comportamientos alimentarios y de sus minúsculas variaciones de persona a persona, se superponen historias (cultural, social, familiar) y sus memorias. Juntas, inspiran costumbres, usos, preferencias, tributarios de mentalidades y sensibilidades, marcadas también con una *inscripción en la temporalidad* que interviene a diferentes niveles.

En primer lugar, como las culturas, los grupos sociales no viven en la inmovilidad y sus gustos no permanecen inmutables. Tal platillo estimado en tal época, en tal medio, más tarde será apartado por considerársele "demasiado vulgar", "grosero" o "pesado". Para el alimento, el uso común también es tributario de la moda, como las ropas o las ideas. Así el arroz figuró en las comidas "del mejor estilo" durante gran parte del siglo XIX; en 1870 todavía se lo servía más a menudo como un postre azucarado que como preparación salada en acompañamiento de una carne; en cuanto al queso, ahora asociado estrechamente a la imagen de las costumbres francesas, casi no aparecía en la mesa de la clase burguesa del siglo precedente, pues connotaba una relación con el terruño.⁵⁷

El tiempo impone todavía el ciclo de las estaciones, que hace que se sucedan las fresas a los chabacanos, los frijoles a las endibias; obliga a permutas agradables y regulares cuya sucesión ritma los meses del año, aun si hoy día resultan, gracias a las técnicas de conservación y a la diversificación de los aprovisionamientos, menos limitantes que en el pasado. Los puestos de los mercados siguen transformándose semana a semana: la fresa de Périgord cede el lugar a las peras Beurré Hardy, la Belle de Boskoop aparece junto a la uva moscatel de Hamburgo, pronto vuelve la inolvidable manzana reina. Con pequeños toques, se designa una geografía de colores, olores y formas, anunciada con voz fuerte por

⁵⁵ Brillat-Savarin, *Physiologie du goût*, edición ordenada [y abreviada] con una *Lecture* de Roland Barthes, París, Hermann, 1975, p. 50.

⁵⁶ Michel Tournier entrevistado en la emisión *Agora* de Gilles Lapuge (France-Culture, 15 de octubre de 1979, 12 horas).

⁵⁷ J.-P. Aron, *op. cit.*, pp. 117-20.

la conversación, sus voces se vuelven más libres, vivaces, alegres, liberadas del temor "de no tener nada que contar de bueno" (Jeanne), de "no parecer interesante" (Irène). Una las escucha atrabancarse para decir más, todas felices de encontrar "palabras para decirlo", al restablecer de forma por completo natural un diálogo entre mujeres cómplices, una connivencia marcada dentro del discurso por una multiplicidad de "usted sabe, ¿no?, cómo se hace", y "ves", "sabes", "no vale la pena que te explique esto", etcétera. Placer recobrado para romper la ley del silencio público, placer de contar eso mismo que hace la sucesión de los días y las horas, placer de contarse —al autorizarse de esta forma a ser mujer— a ocuparse de los quehaceres del hogar y a encontrar ahí sentido, diversidad, interés e ingeniosidad. Cada una abría la posibilidad, sin saberlo pero deseándolo, para el regreso de Monsieur Teste: "Perdidas tras el resplandor de los descubrimientos dados a conocer, pero al lado de las invenciones desconocidas que el comercio, el miedo, el hastío, la miseria perpetrar todos los días, creía distinguir obras maestras interiores. Me divertía borrando la historia conocida bajo los anales del anonimato".³²

Culturas

Si se quita la dimensión diacrónica de las historias apiladas en la evidencia de las prácticas culinarias y si se trata de considerarlas en la ficción de un puro presente, una queda sobrecogida por la amplia diversidad de una sociedad a otra, con la extraña sensación de que debe de haber alguna razón para esto y que los hábitos alimentarios de una sociedad dada en un tiempo dado están vinculados por medio de coherencias internas, invisibles, pero reales. Todo esto sucede como si un régimen alimentario preciso expresara un orden del mundo o más bien que postulara en su acto mismo la posible inclusión de un orden semejante en el mundo. Con los cuatro volúmenes de *Mythologiques* (1964-1971), y en el caso de la América india, Lévi-Strauss ha proporcionado a este respecto un ejemplo deslumbrante en el que puede encontrarse un modelo de análisis de determinadas cocinas, de sus variedades, sus prejuicios, sus prohibiciones y del discurso social que, a modo de leyenda y mito, da cuenta cabal de todo ello.

Lévi-Strauss se interesó en todos los aspectos de la alimentación: alimentos considerados comestibles, modos de preparación, maneras de absorberlos (con las reglas de compatibilidad o incompatibilidad), actividades de digestión, funciones de eliminación. Planteó como hipótesis que

³² Paul Valéry, *La soirée avec Monsieur Teste*, en *Oeuvres*, París, Gallimard, Pléiade, t. 2, 1971, p. 16. [Hay tr. al español: *Monsieur Teste*, tr. de Salvador Elizondo, Barcelona, Montesinos, 1980. N. del E.].

todos estos elementos, estas redes de informaciones diversas, de pequeñas diferencias y de francas oposiciones, tienen sentido, y por tanto la cocina compone "un lenguaje en el cual cada sociedad codifica mensajes que le permiten expresar al menos una parte de lo que esa sociedad es",³³ es decir, "un lenguaje en el cual ésta traduce inconscientemente su estructura".³⁴ La coherencia que habita estas apariencias falsamente incoherentes, pero que no se declara como tal, sino en un discurso falsamente explicativo en sí mismo, se sitúa en tres niveles: una lógica de las calidades sensibles, una lógica de las formas, una lógica de las proposiciones.³⁵

La primera de estas lógicas se refiere a la elección inicial de los alimentos aceptados como comestibles, para ser absorbidos bajo la forma de *alimento crudo*, o que necesitan una preparación que los transforma en *alimento cocido*, o más aún que pierden su calidad inicial de comestibles a través de su putrefacción (*alimento podrido*). La segunda lógica se refiere a las mezclas autorizadas y los modos de preparación reconocidos, aunque no todo resulta aceptable para un grupo social dado. La tercera trata los modos de "comportarse" en la mesa y el calendario de las prohibiciones provisionales (como los manjares en cierto periodo de la vida, o el alimento preparado durante los ritos de iniciación, etcétera).

Cada una de estas lógicas funciona a partir de un gran número de exclusiones y de un número limitado de autorizaciones válidas en el interior de un círculo determinado de compatibilidades; esta compatibilidad se apoya no sólo en las mezclas de ingredientes, sino también en la adecuación de un alimento respecto a una condición social o a una edad determinada. No se sabe qué debe asombrar más: el teorema de limitación que opera en cada nivel, la inventividad que preside la constitución de las listas de compatibilidad, o las astucias del discurso que se abstienen de dar cuenta de ello.

Todas estas cosas son para tomarse en serio, como lo repite el discurso social, pero tal vez este punto resulta más claro en las sociedades sin escritura: "Violar un régimen alimentario, olvidarse del empleo de los utensilios propios de la mesa o del aseo, realizar acciones prohibidas, todo eso infecta el universo, arruina las cosechas, ahuyenta la caza, expone a los demás a la enfermedad y al hambre..."³⁶ Pues lo que está en juego es el respeto a un orden del mundo, y los buenos modales en la mesa o la fidelidad a las prohibiciones alimentarias manifiestan una necesaria "di-

ferencia respecto al mundo".³⁷ Esta lectura antropológica de las prácticas alimentarias seduce tanto más cuanto que permite dar sentido a prohibiciones inexplicables, como en el caso del judaísmo y sus prescripciones minuciosas.

Al retomar las tesis de Mary Douglas y completarlas con una paciente consideración de los detalles, Francis Martens explicó la (casi) inexplicable recomendación del Pentateuco, "no cocerás el cabrito en la leche de su madre" (Éxodo 23:19), como ligada a la prohibición del incesto madre-hijo, especialmente condenable en un universo o ritual donde el elemento maternal tiene un papel preponderante.³⁸ Si resulta difícil evidenciar la coherencia del sistema de prohibiciones que da significación a cada una de éstas y la necesidad que suscita el detalle de las prescripciones alimentarias, esto se debe a que la eficacia de los procesos simbólicos parece garantizar su carácter inconveniente, apoyado en una justificación defensiva y en un rechazo a entrar más profundamente en la discusión, como lo expresan a su manera las explicaciones que se reciben comúnmente: "Siempre ha sido así", "en todo caso, es más saludable".³⁹

Otro tipo de lectura puede sustituir al modelo anterior o yuxtaponerse a él: un tipo de lectura instalado en la sincronía, por ejemplo, de cuño sociológico. Bourdieu propuso su modelo, al tratar en *La distinction* las conductas de preferencia (alimentos, ropa, mobiliario, música, etcétera), por lo general referidas al gusto individual, pero reconocidas al mismo tiempo como ligadas a la estratificación social, no lo estarían más que en los juicios de lenguaje común: la clase popular tiene gustos "vulgares", mientras que los burgueses son "distinguidos". La tesis central de Bourdieu, ya presente en sus obras anteriores, es clara:

De esta forma, los espacios de las preferencias alimentarias, de ropa, cosméticas, se organizan según la misma estructura fundamental, la del espacio social determinado por el volumen y la estructura del capital. Para construir por completo el espacio de los estilos de vida en el interior de los cuales se definen los consumos culturales, habría que establecer, para cada clase y fracción de clase, es decir para cada una de las configuraciones del capital, la *fórmula generadora del habitus*, de la manera de ser, que traduce en un *estilo de vida* particular las necesidades y las posibilidades características de esta clase de condiciones de existencia (relativamente) homogéneas...⁴⁰

³³ Claude Lévi-Strauss, *Du miel aux cendres*, París, Plon, 1967, p. 276. [Hay tr. al español: *Mitológicas***. De la miel a las cenizas, tr. de Juan Almela, México, FCE, 1972. N. del E.]

³⁴ *Idem*, *L'Origine des manières de tables*, París, Plon, 1968, p. 411. [Hay tr. al español: *Mitológicas****. El origen de las maneras de mesa, tr. de Juan Almela, México, FCE, 1970. N. del E.]

³⁵ *Ibid.*, p. 388.

³⁶ *Ibid.*, p. 419.

³⁷ *Ibid.*, p. 422.

³⁸ Francis Martens, "Diététique ou la cuisine de Dieu", en *Communications*, núm. 26, 1977, pp. 16-45, sobre todo pp. 27-8.

³⁹ *Ibid.*, p. 45.

⁴⁰ Pierre Bourdieu, *La Distinction. Critique sociale du jugement*, París, Minuit, 1979, p. 230.

En esta hipótesis, que parece recibir valor de dogma en el caso de Bourdieu, a cada individuo se asigna al principio una posición de clase, que se caracteriza por el monto de capital (real o simbólico) retenido, susceptible de modificarse en ciertas proporciones (limitadas) mediante la consecución afortunada o desafortunada de estrategias de movilidad social. Todo sucede como si la sociedad, sin más historia que el desarrollo temporal de trayectorias individuales, fuera inmóvil, atrapada en el sojuzgamiento de una estratificación de clases y subclases bien delimitadas y estrictamente jerarquizadas. En esta rígida estructura de conjunto, sólo se desplazan los individuos dispuestos a adoptar, respecto a la parte más visible de su modo de vida, las maneras de hacer en uso dentro del estrato social de llegada. Sin embargo, esta conformación es todavía superficial: en lo que se refiere a la ropa, el mobiliario o los alimentos, sectores de la vida social que son objeto "de aprendizajes precoces" y que ya no se retoman en el molde escolar, queda más estrecha y significativamente como tributaria del *habitus* de clase recibido en el origen.⁴¹

Una interpretación semejante descansa en el postulado de que habría una homología término por término entre grupos sociales y maneras de hacer, al estar cada grupo definido por su posición de clase y sus maneras de hacer que dependen de una circulación *obligada* en "un conjunto de opciones del todo preparadas, de posibilidades objetivamente instituidas".⁴² De esta forma, la inventiva del grupo o del individuo se rechaza por adelantado, nada nuevo que verdaderamente importe puede ocurrir, la ampliación del gusto por un hallazgo del azar (un aire escuchado en la radio y que intriga, un cartel de estilo gráfico novedoso que atrapa la mirada), ni el encuentro notable con un nuevo interlocutor que lo hace conocer otras prácticas culturales, ni deseo personal alguno de autoformación en tal terreno estético. Podría decirse, en el vocabulario de Karl Popper, que la teoría de Bourdieu es irrefutable, pues no puede "falsificarse": ningún hecho "inédito" puede sobrevenir que no sea interpretable en la teoría y pueda estremecer su edificio.

En la perspectiva de Bourdieu, las prácticas alimentarias son tan inmóviles como las otras, si no es que más, pues siempre están ligadas a la primera infancia, al mundo maternal.⁴³ Por lo demás, la naturaleza de los productos utilizados le parece menos importante que la manera de tratarlos y sobre todo de consumirlos, si se incluyen dentro del consumo las maneras de servir, presentar, ofrecer, compartir.⁴⁴ si la hipótesis es discu-

los vendedores que gritan todos, con un tono firme, la excelencia de su mercancía, garantizada por la magia semántica de su relación con lugares desconocidos, cuya repetición años tras año se vuelve familiar; entre ellos y nosotros se teje una muda complicidad, como entre el vendedor y su posible clientela, para la que reactualiza anualmente con la misma convicción un repertorio ritual. En la estación de los membrillos, uno proclama: "Para palpar los membrillos, señoras, toquen los bordes", mientras que su asociado subraya con una dulzura equívoca: "Vengan a llevarme, vengan a cogerme; soy el más guapo, el más dulce del mercado", mientras señala con gusto de invitación sus maravillosos racimos de uva moscatel.

Relacionada con la escala de edades, el tiempo llega aún a modificar, en las diferentes etapas de la vida, las necesidades biológicas y las preferencias alimentarias; el muy anciano vuelve a encontrar naturalmente los gustos de la infancia, lácteos y pastelillos dulces, sopa de verduras molidas en la tritadora y papillas blandas de fruta. Pero está el tiempo del año civil, las escansiones del calendario con la alternancia de los días laborables y del descanso semanal, la llegada de las fiestas litúrgicas cuyos rituales culinarios sobreviven alegremente a la erosión de las prácticas religiosas, y finalmente las celebraciones familiares (cumpleaños, bautismo, casamiento, etcétera). De esta forma llegan a sobreponerse, se complementan o se oponen, en la selección de manjares y la composición de las comidas los signos del tiempo real, y los del tiempo biológico, psicológico, familiar y social.

Ciertas características tienen larga vida, sin que se llegue a explicarse la razón. Así, en la región parisense, convertida en mayoría ajena a la práctica católica, el viernes permanece como el día de mayor consumo de pescado.⁵⁸ ¿Acaso la costumbre de los hogares es determinante, o la inercia de las colectividades, o la facilidad acrecentada de los aprovisionamientos de pescado fresco ese día, o aun la necesidad inconsciente de marcar con una señal visible el desarrollo de la semana antes del retorno de los placeres que constituye el tiempo del fin de semana? Si las prohibiciones religiosas tradicionales se borran, nuevas ritualizaciones se ofre-

⁵⁸ La investigación del INSERM da la prueba estadística para los cuatro departamentos fuera de la región parisense a la que se refiere (*op. cit.*, p. 1349; cuadro XXXIV, p. 1350). Las cifras registran la frecuencia de la presencia de un plato básico en la alimentación mencionada en la comida en cuestión:

Pescado	día ordinario, mediodía: 6%	noche: 3.5%
	viernes, mediodía: 78%	noche: 20%
Carne de res	día ordinario, mediodía: 65%	noche: 15%
	viernes, mediodía: 8.5%	noche: 3.5%
Aves	día ordinario, mediodía: 9%	noche: 2%
	viernes, mediodía: 1%	noche: 1%
Salchichonería	día ordinario, mediodía: 23.5%	noche: 25%
	viernes, mediodía: 4.5%	noche: 7%

[Hay tr. al español: *La distinción. Criterio y bases sociales del gusto*, tr. de María del Carmen Ruiz de Elvira, Madrid, Taurus, 1988. N. del E.].

⁴¹ *Ibid.*, p. 85.

⁴² *Ibid.*, p. 231.

⁴³ *Ibid.*, pp. 85-6.

⁴⁴ *Ibid.*, p. 215.

cen para sucederlas, llegadas de la esfera comercial, del estilo "llegó el nuevo *beaujolais*", o las dietas "macrobiótica", vegetariana o de vegetales, cuyos adeptos se imponen voluntariamente el sistema de exclusiones y preceptos estrictos, mientras que otros sólo desean proveerse de productos cultivados a través de una "agricultura biológica" (en principio sin abono ni pesticidas y con sembradíos sobre el terreno mismo) y supuestamente menos peligrosos para la salud que los productos de una agricultura intensiva ávida de altos rendimientos.

Divididos entre el temor y el recuerdo, poblados de deseos contradictorios, el corazón y la razón escogen entre "lo bueno", es decir mi gusto personal, y "lo bueno para mi salud", es decir mi interés. Así se navega entre el lago de la Ternura y el océano de la Razón, entre los adagios de la tradición y los consejos de la dietética moderna. Una insinúa: "Nada mejor que los platillos preparados a fuego lento de mi abuela Marie, que los enormes pasteles rústicos de la tía Adèle"; la otra advierte: "Ya es hora de aprender a comer de manera saludable",⁵⁹ "un kilo de menos es un año de más".⁶⁰ Y mientras que Bourdieu juzga todavía las prácticas alimentarias exteriores al discurso escolar, el Comité Nacional de Educación para la Salud propone a los estudiantes, para las actividades de motivación, el paquete pedagógico *Mangez juste* que permite a los escolares aprender, en forma de juego, a componer menús equilibrados y a entender el uso de diversos alimentos.⁶¹ ¡Oh, combate desigual de glotonerías y prescripciones, de lo razonable contra lo deseado!

Memorias obstinadamente fieles al maravilloso tesoro de los sabores de infancia. Pasteles de almendras de los que mi padre, anciano y enfermo, me repetía el sabroso secreto desaparecido con mi querida abuela, muerta a principios de siglo, antes que él cumpliera los siete años. Y los merengues que un amigo de cierta edad me veía ordenar en un restaurante, y que él mismo no podía permitirse, pues estas golosinas conservaban para él el gusto de sus primeros éxitos escolares, recompensados de esta manera en la mesa familiar. Sabores de felicidades perdidas, de los sabores del tiempo pasado: "Este vaso de vino pálido, fresco, seco pone en orden toda mi vida en Champaña. Se cree que bebo: recuerdo..."⁶² Este vino, lo admito, que importa que fuera el producto de un terruño diferente, el que mi abuelo, comerciante solo y activo, ponía a enfriar en el arroyo, al

salir del bosque, para el día de campo que coronaba el largo paseo silencioso que él sabía convertir misteriosamente en una fiesta inolvidable.

Ya comprometido con el anonimato de la muerte, Gabriel termina sus días en el asilo y sus únicos recuerdos se refieren al alimento preparado por la madre: "Pienso a menudo en mi madre, muy a menudo; era una persona amable. Pienso que mis hermanos y hermanas se disgustaban; pero yo siempre era bien recibido, aun cuando ya estaba casado. Cuando mi madre nos invitaba, nos preparaba unos buenos platillos"; o la comida ofrecida por la abuela: "Todos los domingos, la abuela había preparado sopa de chocolate, luego se comía *omelette* de jamón, ensalada, mantequilla, chicharrones; había de todo sobre la mesa al final de la comida",⁶³ como si hablar de estas comidas de antaño ofrecidas y compartidas fueran su única manera, pobre y púdica, de repetir la dulzura del pasado y la ternura de los rostros amados.

Cuerpos

En las conductas alimentarias, tan profundamente insertadas en la vida cotidiana que parecen muy simples, se actualizan, se embrollan y se contraponen dos modos de relaciones que comienzan a definirse y a estructurarse desde los primeros tiempos de la vida. Una se refiere a la relación inicial con la madre nutriente, o la que toma su lugar; la otra designa la relación que el individuo mantiene con su propio cuerpo como cuerpo vivo, sometido al desgaste del tiempo, destinado a la muerte, y como cuerpo sexuado, destinado a tomar forma masculina o femenina.

El niño se alimenta de la madre, recibe de su mano lo que ha preparado para él; más tarde, ella lo consultará sobre sus preferencias, pero siempre estimará, como última instancia, que sabe mejor que él lo que es "bueno para él". Muchas comidas familiares son el teatro de una lucha encarnizada por el poder, el poder de la madre y el padre sobre el cuerpo del niño al forzarlo a "terminarse su plato", a "comer carne si quiere que más tarde le den posire".

Ciertamente no hay sabiduría natural del hombre grande o pequeño: si sólo se escucharan las preferencias del niño, se terminaría por llegar a un régimen desequilibrado, rico en azúcares o en harinas, pobre en proteínas animales y en verduras frescas, como lo confirma, en nuestra investigación, la entrevista de Elizabeth, quien da cuenta de las discrepancias mil veces advertidas entre el personal del comedor de su liceo que exige menús adaptados a los gustos de los niños (arroz, pastas, papas todos los días) y el administrador responsable que se siente obligado

⁶³ Dacher y Weinstein, *op. cit.*, pp. 92-3.

⁵⁹ Doctor Henri Dupin (profesor de nutrición humana en Rennes), "Apprendre à manger", en *Le Monde*, 14-15 de noviembre de 1976.

⁶⁰ Anuncio publicitario para una marca de agua mineral, inscrito en los autobuses parisienses en septiembre de 1977.

⁶¹ Anuncio aparecido en *L'Enseignement public*, tomo 35, núm. 1, septiembre-octubre de 1979.

⁶² Gaston Bachelard, *Le Droit de rêver*, Paris, PUF, 1970, p. 236. [Hay tr. al español: *El derecho de soñar*, tr. de Jorge Ferreiro, México, FCE, 1985. N. del E.]

a seguir las directivas dietéticas enviadas por Educación Nacional y se obstina en introducir platillos de verduras cocidas, patés de pescado, etcétera, que los niños, sobre todo antes de los 11 o los 12 años, se resisten a tragar.

La madre insiste, fuerza a comer, repitiendo así que el cuerpo del niño es todavía suyo: "Mi madre siempre estaba pendiente de que comiéramos todo lo que nos servía. A menudo yo no quería. Ella insistía, y trataba de meterme la comida por la boca. 'Otra cucharada, una para tu tío, dos para Tatíe. Mira todo lo bien que están el jugo y las verduras que preparó mamá. Esto hace crecer y lo hace a uno fuerte'".⁶⁴ El niño se obstina en el rechazo, y busca primero sustraer su cuerpo a la ley maternal, al adivinar oscuramente que allí posee un triunfo mayor, que si la rechaza puede tener a la madre en su poder, resistirla, inquietarla, "matarla de pena, de preocupaciones", como dice a veces la voz quejumbrosa de la cocinera cuya comida no es apreciada.

Es una lucha cuerpo a cuerpo que se trenza a pequeñas cucharadas y palabras rimbombantes en torno a la mesa familiar: el niño quiere ser libre sin demora, crecerá más tarde; la madre le exige comer primero, es decir, obedecer, para más tarde hacerse grande, fuerte y libre, pero el niño se impacienta, el niño no puede esperar. Entonces inventa mil argucias: nunca tiene hambre en la casa, pero devora todo y cualquier cosa cuando está afuera. Pronto descubre otras venganzas hipócritas: elogia los alimentos de los demás, y lastima el afecto exclusivo de la madre: "Una vez, mi padre nos llevó de paseo y, en un salón de té, comimos *Welsh Rarebit*: queso fundido sobre un canapé. A mi madre le hablaba con entusiasmo de este platillo delicioso que ella nunca hacía [...] Mi madre se molestó por eso. No entendí ni el porqué ni el cómo había sucedido esto. Me sentía 'malvada' y avergonzada. Ahora alcanzo a comprender cuánto mi madre se creía traicionada cuando comíamos la comida preparada por otros".⁶⁵

Sin embargo, el conflicto no es ni general ni continuo. Todo depende de la manera en que la madre resiente el rechazo, de su capacidad de ceder en parte ante las reivindicaciones del niño o de su obstinación de empeñar todo el peso de su autoridad en la batalla. Geneviève, al hablar de su hijo de diez años de edad: "Nada le gusta. Quisiera que todos los días le hiciera brochetas, papas fritas o una pizza. *Nada le gusta*, así es él, así es su padre" (los padres están separados). "Con él, eso cambia rápido: entre el gruyere y el jamón, los huevos, el puré, las papas fritas, los tallarines, el espagueti, la carne de res molida, el pollo asado y además... Ves, todo gira a toda velocidad en torno a estas diez cosas". Geneviève evoca

sus esfuerzos pasados, inútiles, no reconocidos, y constituye el lamento de un ofrecimiento de amor no aceptado: "Cuando era pequeño, hacía esfuerzos, ya sabes, para variar sus comidas, para nunca darle la misma cosa dos veces seguidas. Hacía esfuerzos de imaginación: le daba ejotes con media papa y media zanahoria, y mezclaba esto con el pollo. Le hacía sus comidas, pero me sacaba de mis casillas, ¡no quería nada! Hacía tantos esfuerzos que no daban resultado, que dejaba que todo se fuera al traste; al final dejé muchas cosas", y su voz se apaga en esta última frase, como para decir también: "Me abandonó; no me quiso, como su padre".

A menudo, si la madre es feliz, segura del afecto de los suyos, la comida será para el bebé un momento maravilloso de fiesta, la ocasión de un intenso intercambio de risas, caricias, palabras desarticuladas, mil signos dirigidos a la madre para conservar su atención, atraer su mirada, hacerla suya. Más tarde, todavía torpe sobre sus piernas, el niño elegirá esconderse en la cocina, debajo de la mesa, jugando a los pies de su madre, hurgando en el tesoro de las alacenas, lamiendo la cacerola de la crema, embriagándose con el olor del chocolate hirviendo o los olores pegajosos que brotan del frasco de mermelada.

El niño mira, observa los movimientos de la madre, admira la fuerza de sus manos que amasan; lo fascina el misterio de la bola de levadura que sube dentro del vaso; aprecia en silencio la destreza del pequeño cuchillo que llega, en una acción rápida, para retirar el exceso de pasta sobre el borde superior del molde para hornear; aprende a efectuar tareas simples (abrir las nueces sin partirlas, deshuesar los chabacanos, pelar las manzanas); aprender a nombrar los platos y los utensilios, a diferenciar los verbos de acción y los grados de cocción. Hace de la cocina una parte esencial de su aprendizaje sensorial y motor: "Apartar al niño de la cocina, decía Bachelard, es condenarlo a un exilio que lo aleja de sueños que nunca va a conocer. Los valores oníricos de los alimentos se activan al seguir su preparación [...] Dichoso el hombre que, siendo niño, 'dio vueltas' en torno al ama de casa".⁶⁶

La cocina puede ser el lugar bendito de una dulce intimidad, charlas deshulvanadas, seguidas a medias palabras con la madre que da vueltas de la mesa al fregadero, con los dedos ocupados, pero con el ánimo dispuesto y la palabra atenta para explicar, discutir, reconfortar. Más tarde, artista él mismo en su cocina o visitante de la del prójimo, el adulto suspira: "Pero me produce tanto placer entrar a la cocina. Cada vez tengo la impresión de volver a entrar a mi infancia".⁶⁷ A veces la atracción

⁶⁴ Mary Barnes y Joseph Berke, *Mary Barnes: un voyage à travers la folie*, tr., París, Seuil, Points, 1976, pp. 24-5.

⁶⁵ *Ibid.*, p. 25.

⁶⁶ Bachelard, *La Terre et les Rêveries de la volonté*, París, José Corti, 1948, p. 86. [Hay tr. al español: *La tierra y los sueños de la voluntad*, tr. de Beatriz Murillo, México, FCE, 1994. N. del E.].

⁶⁷ Fanny Deschamps, *Croque-en-bouche*, París, Albin Michel, 1976, p. 236.

del pasado se vuelve tan acuciante que se decora la cocina a la antigua o se decide instalar un aparato de antaño:

Desde ayer tengo una estufa, que da calor, de esas que se encienden con lumbre, de veras, la que mancha las manos, la que quema y que regulo a mi gusto, la que exige tiempo. Desde hacía mucho tiempo soñaba con esta estufa; me gusta encender el fuego, en la mañana, en la madrugada, en las noches frías; me encanta cuidarlo [...] Acabo de encontrar una dicha olvidada, un recuerdo de infancia. ¿Y si toda la vida no fuera más que una búsqueda de estas dichas? ¿Si pasáramos a su lado sin saberlo? Estoy bien: tengo calientes las manos, los pies, el corazón...⁶⁸

En el interés y el cuidado que otorgamos a las comidas, en el abanico de placeres que nos permitimos o en las restricciones que nos imponemos, se lee, se traduce en actos visibles, la relación que mantenemos con el propio cuerpo y con el del prójimo. Al indagar sobre el tema de los alimentos de los adolescentes y de los jóvenes adultos, *Le Monde* concluía que estas nuevas generaciones dispuestas a probar las drogas y el alcohol, se interesaban poco por la comida. Los más respondían, en efecto: omitir con gusto una comida y hasta dos, para economizar tiempo y dinero; querer reservarse para otras actividades de diversión; detestar la lentitud de la comida familiar, y casi no dedicar tiempo a la preparación ocasional de comidas más elaboradas para compartir entre amigos. Esta misma encuesta recordaba otras informaciones del mismo orden: en 1975, en el restaurante universitario de Rennes, de mil estudiantes observados, más de un tercio despachaba su comida en menos de veinticinco minutos; en París, en un gran comedor del seguro social donde la mitad de su clientela diaria —de un total de dos mil personas— está compuesta por jóvenes adultos, la duración de la comida es en promedio de veinte minutos.⁶⁹ A estos indicadores numéricos, no hay que concederles una significación absoluta: en Francia un comedor colectivo rara vez resulta un lugar agradable, silencioso, bien ventilado, arreglado con gusto, si bien lo frecuentamos sólo por necesidad y procuramos pasar ahí el menor tiempo posible.

Tal vez haya que reconciliarse con el propio cuerpo para tomarse la molestia de alimentarlo adecuadamente o haber conocido la plenitud de un vínculo afectivo duradero para encontrar placer en preparar una comida dedicada al prójimo. Se pueden analizar estas cuestiones al plantearlas en el cuadrilátero de sus excesos, que van de la bulimia a la obesi-

dad, luego al tratamiento para adelgazar, para acabar en la anorexia mental. Si hago alusión a estas conductas extremas, se debe a que me parecen radicalizar y llevar a su extrema intensidad, teatralizar y poner a la vista lo que, en otros momentos, nos tienta con insidia y a las cuales nos encadenamos de una manera atenuada en los comienzos, en este descuartizamiento que amenaza y se agita entre el exceso mortífero del comer demasiado o de beber sin limitación alguna y la renuncia también excesiva de comer y beber, conductas simétricas por medio de las cuales el individuo proclama el aborrecimiento de su propio cuerpo y su imposibilidad de asegurarse su supervivencia autónoma.

El primero de estos excesos, la *bulimia*, todo el tiempo precipita a quien lo padece hacia la comida, no importa cuál, en la mayor cantidad posible. No se trata de escoger, ni de prepararse cuidadosamente las comidas del sibarita, sino de encontrar lo más rápido posible cualquier cosa que tragar, para atracarse, llenar el cuerpo, colmar su vacío, hincharlo, tensarlo, deformarlo, quitarle su forma reconocible.

Me hace falta comer, comer, cosas bien consistentes, pan, puré diluido en agua, hasta harina..., con los dedos para que sea más rápido..., hasta que haga daño. Estoy inflada, hinchada por todos lados; tengo el vientre como una mujer embarazada de cinco meses; ya no puedo caminar porque me pesa el vientre. Cuando me veo en un espejo, me digo: no puede ser posible; no soy yo. Me han cambiado. Me detengo cuando verdaderamente ya no puedo más.⁷⁰

Después de semejante sesión de cebadura, a menudo la muchacha (en este segmento de edad se recluta la mayoría de quienes padecen bulimia) se obliga a vomitar; luego, aligerada, recommienza el mismo proceso, como si se sintiera forzada a repetir una secuencia estereotipada de actos compulsivos. Como en la anorexia, pero de una manera menos transparente, se entabla una lucha a muerte contra su propio cuerpo: el individuo no puede perdonarlo y lo hincha de alimentos, como un boxeador hincha a golpes a su adversario. El cuerpo se vuelve "el lugar de combate sin salida", con la alternancia de periodos en que, sin caer en la anorexia propiamente dicha, se mata de hambre, a fin de impedirle tomar forma femenina, para no transformarse en mujer a imagen de la madre, no parecerse, pues se llena el cuerpo con alimentos engullidos a toda velocidad, como si el cuerpo no fuera más que un gran saco de regiones indiferenciadas, un odre sin fondo para llenarse con urgencia, para sustraerse a la norma mediante de esta violencia irracional, a la mirada anterior

⁶⁸ Mme. C. F., "La cuisinière au bois", en *Le Monde Dimanche*, 30 de septiembre de 1979.

⁶⁹ Charles Vial, "Les jeunes dans leurs corps. II: 'La Bouffe? Bof...?'" en *Le Monde*, 10 de agosto de 1978.

⁷⁰ Marie-Claire Cèlerier, "La boulimie compulsive", en *Topique*, núm. 18, enero de 1977, p. 95.

de la madre que decía lo razonable, escogía y preparaba la comida de la niña, media la ración que le correspondía. "La bulimia enmascara pues un conflicto que se refiere al sexo"; aparece después de la pubertad cuando la muchacha, atrapada en la constelación familiar y en una relación sobrecargada respecto a la madre, no puede ni romper ese vínculo privilegiado para "separarse", ser autónoma, ni reconocerse un cuerpo sexuado para vivir los impulsos que le son propios.⁷¹

La *obesidad* se distingue de la bulimia en que la sobrecarga ponderal es el objeto de cuidados constantes; se mantiene por medio de una sobrealimentación regular; en ciertos casos, la obesidad es de otro tipo: dependería de desórdenes metabólicos todavía poco conocidos. Al obeso clásico le gusta comer, comer bien, en calidad y en cantidad; a menudo tiene preferencia por los dulces y los pasteles.⁷² Parece soñar con regresar a su primera infancia, a la felicidad trémula de los primeros pasos que aventuró bajo la mirada vigilante de una madre protectora, en la época de los primeros éxitos recompensados con un beso y una golosina. Quiere evitar los tropiezos, las veleidades de la fortuna, las desgracias de la vida, grandes y pequeñas, y se construye un caparazón simbólico, recinto rollizo y graso que aumenta la distancia entre su frágil yo y la agresión del prójimo; busca a su manera amortiguar los choques, disminuir los riesgos. En las naciones industrializadas, a medida que se eleva el nivel de vida, se advierte el incremento en el número de obesos: no se debe a que haya más dinero disponible para comprar más alimento, sino a que el sistema social aumenta a la vez la exigencia de seguridad del ciudadano y la presión ejercida por cien limitaciones, de ahí una mayor angustia para estar en regla con la norma insidiosa y amenazante. Con su cuerpo hipertrofiado, con su buena voluntad que va de la dieta al rebote, el obeso exige a sus allegados, a su médico, "escucharlo", responder primero a "su exigencia de que se hagan cargo de todo", de protegerlo del dolor de vivir.⁷³

Ya obeso o sólo "un poco rechoncho", "grueso", "envuelto", "llenito", como dice el habla popular, nuestro contemporáneo se volverá presa fácil de las tramposas tentaciones y de las falsas promesas ofrecidas con grandes cantidades de publicidad por innumerables *curas de adelgazamiento*, tan diversas como ineficaces. Hay procedimientos mágicos que prometen, con dinero de por medio desde luego, maravillosos resultados obtenidos sin esfuerzo por gracia de un remedio milagroso, sin dieta ni pena, o mediante la imposición de un ayuno selectivo, severo y peligroso, llevado al absurdo.⁷⁴ Dentro de este sector en plena expansión, se pue-

⁷¹ *Ibid.*, pp. 102-4, 109, 112.

⁷² Jean Trémolières, *L'Obésité, Actualités diététiques*, núm. 1, julio de 1970.

⁷³ *Le Monde* consagró la página de la medicina a este problema el 6 de julio de 1977.

⁷⁴ Claire Brisset, "Et mourir de maigrir", en *Le Monde*, 4-6 de junio de 1978; cartas de los

den hacer magníficos negocios; charlatanes y estafadores, a veces doctores titulados de la Facultad de Medicina, no se abstienen, y la contrainformación razonable y honesta tiene dificultades para ir en su contra.⁷⁵ De verdad, quedamos estupefactos por la credulidad que muestra gente sensata a este respecto. Se puede ver el signo de la sobrecarga afectiva de la que la comida es el sitio, de manera que las conductas alimentarias se encontrarían, para decirlo así por naturaleza, ubicadas fuera del campo de lo racional o hasta de lo razonable.

El papel de la moda y las representaciones colectivas viene a agregarse al peso de otros factores: el culto general de la juventud y la belleza, el pavor que inspiran el envejecimiento y la muerte, la imposición de cánones a los cuales sólo un reducido número puede ajustarse sin pena, la contradicción entre el ideal de belleza celebrado (delgadez musculosa) y la realidad por completo diferente de los modos de vida (sedentarismo, comodidades, ausencia de ejercicio físico, desprecio por los trabajos manuales), todo eso impide a la mayoría sentirse a gusto en su propio cuerpo, en aceptar su imagen de imperfección. De ahí la creencia pueril en la idea de que su hastío de vivir o sus decepciones tienen como causa esencial unos kilos de más. Acostumbrados por la educación recibida y por el discurso social a creer que su "capital de belleza", como dicen las revistas y la publicidad, constituye su único haber, las mujeres sobrecargan la imagen narcisista del cuerpo: asimismo, durante mucho tiempo han informado al público más sensible en cuestiones de apariencia y más crédulo en materia de curas de adelgazamiento o de rejuvenecimiento. En la actualidad, la publicidad y los estereotipos sociales también intentan persuadir a los hombres de la necesidad de velar por su apariencia. Perdidos en la aberración alimentaria con el abuso de diuréticos o de laxantes, con la obsesión de "pesar menos", mucha gente deja ahí su salud, y siempre su dinero. De verdad las conductas alimentarias y sus accesorios constituyen uno de los principales mercados del dinero y la ganancia en nuestra sociedad.

En cuanto a la *anorexia mental*, esta dieta voluntaria tan severa que puede conducir a la muerte por desnutrición, no se trata en general de alcanzar una cura de adelgazamiento demasiado prolongada. Este rechazo a alimentarse aparece las más de las veces entre las adolescentes, entre quince y veinte años; sin embargo, conductas transitorias del mismo estilo pueden manifestarse ya en la niña de pecho o en la primera infancia. En las adolescentes, se trata de una relación sádica de alguna manera enderezada contra el propio cuerpo, aborrecido en el momento

lectores sobre este asunto, *ibid.*, 19 de julio de 1978. E informe de *l'Impatient*, núm. 4, febrero de 1978, pp. 16-22 y 36.

⁷⁵ Mario Bensasson y Jean-Paul Dugas, *Je ne veux pas maigrir idiot!*, París, Fayard, 1978.

de su transformación visible en cuerpo sexuado definido, cuerpo vivido en una representación fantasmagórica de "cuerpo-tubo" que continuamente debe vaciar su contenido, sea mediante vómitos forzados, sea mediante un uso excesivo de laxantes. La anoréxica se encarniza en vaciar ese cuerpo que la enferma de bulimia trata en vano de colmar en su totalidad. Como una inanición autoimpuesta, aligerada por tanto, hiperactiva y triunfante, la anoréxica desafía su entorno y la norma común; deifica su yo al colocar su cuerpo fuera de la norma y, en medio de la privación de alimento y de sueño, obtiene un placer masoquista de esta marcha triunfal hacia la muerte. Pues el aborrecimiento y la muerte son lo que está en cuestión en esta lucha paso a paso, como lo confirman las tentativas de suicidio que sobrevienen cuando se busca el medio hospitalario para alimentar por la fuerza a la anoréxica.⁷⁶

El último elemento del que quisiera señalar su importancia en las conductas alimentarias y que desempeña un papel fundador es sin duda la proximidad íntima, corporal y afectiva, con las prácticas amorosas. Evidencia concreta: comemos con la boca, orificio corporal cuyas partes (labios, lengua, dientes, mucosas interiores) y funciones (gustar, tocar, lamer, acariciar, rozar, salivar, masticar, tragar) intervienen en el más alto grado en la relación amorosa. Se come para nutrir el cuerpo, desarrollarlo, construirlo o transformarlo según su imagen y deseo: nos constituimos un régimen alimentario para embellecernos, purificarnos, prepararnos para agradar; escogemos el alimento del compañero para conformar su cuerpo al deseo que tenemos de él, para hacerlo más fuerte, delgado o gordo, blando o musculoso. Al cocinar una "se prepara" un socio "en su punto" y, cuando regresa en la noche, le decimos con una falsa inocencia: "te preparé (amorosamente) un pollo en su punto, como a ti te gusta, con uvas y manzanas". ¡Oh, maniobras de seducción que llegarán a su objetivo: la carne es débil! Una película brasileña formulaba espléndidamente esta experiencia secular: *Como era gostoso o meu Francês*; sí, como tenía buen sabor y se dejaba tiernamente devorar.

El amor está habitado por una fantasmagoría devoradora, asimilación caníbal del otro para sí, nostalgia de una imposible fusión identificadora. "Amar al otro, desearlo, es alimentarse de él y en un instante aliviar el hambre, un hambre simbólica a la cual el hambre real o biológica ha cedido el paso".⁷⁷ El habla común no se equivoca, quien decide una maniobra de seducción que va a "prepararse", como "se prepara" un buen trozo de lomo con verduras en su jugo. El intercambio amoroso transfor-

ma por instantes al compañero en comestible deleitable, le dedica sobrenombres tomados del vocabulario de la cocina ("mi col", "mi conejito", "mi pollito", etcétera), lo "devora con las miradas, con caricias", se lo "come a besos". La confesión de los amantes separados se coloca en el mismo registro: "Me haces falta, tengo hambre de ti, quisiera comerte".

Lévi-Strauss remite a un mito africano en que hacer de comer se asimila a hacer el amor, con una correspondencia término por término en la que "las piedras del hogar son las nalgas, la marmita es la vagina, el cucharón, el pene".⁷⁸ Sin caer en este literalismo, puede recordarse que la mesa y la cama parecen servir a una causa común. Almorzar sobre la hierba acentúa el parecido. Al representar el apogeo de un almuerzo semejante, Édouard Manet provoca la indignación pudibunda de los burgueses del II Imperio, pero lo único que hace es poner en escena y en imágenes algo de sobra conocido: el almuerzo sobre la hierba con sus cuerpos suavemente extendidos que se muestran bajo el velo seductor de las telas, con estos convidados que se permiten chistes de doble sentido que no serían bien recibidos en un austero comedor, incita por la dulzura campestre de su ausencia de decoro a imaginar la posibilidad de otra intimidad. Se trata de algo ya socarronamente lascivo; habla a los invitados de otra cosa, de otra proximidad, de otro festín.

En torno a la mesa, las costumbres son estrictas. Cada quien debe esconder la mitad inferior de su cuerpo bajo la tapa de madera y bajo los bordes del mantel. A la mirada del prójimo sólo se presenta el busto, erguido verticalmente, las muñecas apoyadas con suavidad a ambos lados de los cubiertos. En oposición a la etiqueta inglesa, el código francés de las buenas maneras considera inconveniente cualquier mano disimulada bajo la mesa, sustraída de esta forma a la mirada vigilante del prójimo; se considera que esa mano tendría las peores intenciones, tal vez porque la tela del mantel la oculta a la mirada, mientras que en Inglaterra los cubiertos están a menudo dispuestos con la ayuda de pequeños *juegos*, especie de mantelillos individuales colocados en la mesa sin desbordarla, aunque el perímetro de la mesa y el espacio inferior resultan accesibles a todas las miradas. En Francia, lo esencial del campo visible de la mesa lo constituyen las caras de sus vecinos; su mirada que revolotea de lugar en lugar o de platillo en platillo, mientras calcula lo que quedará cuando el plato llegue a su fin, y su boca omnipresente, siempre pronta a abrirse para hablar, comer o reír. La mesa celebra, para empezar, la boca, centro de la ceremonia; se interesa mucho más que en el instrumento indispensable para actualizar el rito del convivio: quiero hablar del tenedor o de la cuchara necesarios para llevar el alimento a la boca. Aunque el lenguaje

⁷⁶ Una descripción asombrosa, vivida en el interior entre sus catorce y sus dieciséis años, en episodios sucesivos, en Valérie Valère, *Le Pavillon des enfants fous*, París, Stock, 1978.

⁷⁷ Noëlle Chatelet, *Le Corps à corps culinaire*, París, Seuil, 1977, p. 155.

⁷⁸ Lévi-Strauss, *Le Cru et le Cuit*, París, Plon, 1964, p. 301. [Hay tr. al español: *Mitológicas**. *Lo crudo y lo cocido*, tr. de Juan Almeda, México, FCE, 1968. N. del E.].

señala bien la jerarquía de los valores: "tener un buen tenedor" [o "tener un buen diente", en español] manifiesta la solidez de un apetito, un entusiasmo agradable y contagioso para comer; "tener buen paladar" designa el acceso a un grado superior, a la condición de *connaisseur* en materia de buena cocina.

La mesa es una *máquina social* complicada, eficaz también: hace hablar, "pasamos a la mesa" para confesar lo que quisiéramos callar; se "suelta la sopa" a instancias de un vecino hábil; nos rendimos a la embriaguez del instante, a un arrebatado de vanidad, al terciopelo de un vino tinto y nos escuchamos contar lo que, ayer apenas, nos habíamos jurado ocultar a todos. Nada como una buena cena, a solas, para avanzar en las cuestiones de dinero o en las del corazón. Se admira el resplandor de la tez avivada por el placer de la buena comida, la mirada brillante realzada por la luz de las velas. Se sostiene una conversación; nos volvemos elocuentes, amables, cáusticos, y por debajo de este discurso explícito deslizamos a media voz: "Usted me gusta, lo (la) encuentro seductor(a). Un día, tal vez, si usted quisiera..." El mantel es también, desde luego, la sábana de la cama; sus manchas de vino, de fruta hacen pensar en otras marcas.⁷⁹ El acentuado aroma de la comida caliente, la proximidad del cuerpo de su invitado/invitada, su perfume despiertan el olfato, estimulan sus percepciones y sus asociaciones, lo/la hacen imaginar otros aromas seductores, perfumes secretos del cuerpo desnudo, que por fin está próximo. El invitado tiene sueños y ensueños, aguarda. Se inclina hacia su vecina de mesa, esboza una observación graciosa, insiste durante un segundo adicional con la mirada, deja adivinar el cumplido mudo que la discreción de la norma y la decencia le impiden aún pronunciar, luego se vuelve para agradecer a la Señora Fulana este filete en hojaldre, tan suave que se deshace en la boca y felicita al Señor Fulano, su esposo, por la perfecta armonía entre este filete y su Saint-Émilion 1976. El anfitrión responde, encantado aunque modesto: "Una pequeña cosecha, querido amigo, pero un gran año". La mesa es un lugar de placer, antiguo descubrimiento, pero que conserva su verdad y su secreto, pues comer siempre es más que comer.

⁷⁹ Frédéric Lange, *Mange ou les jeux et les creux du plat*, París, Seuil, 1975, p. 36.

Capítulo XII Secuencias de acciones

Estoy segura de que sólo he podido interpretar *Jeanne Dielman* de esta forma porque estaba filmada por una mujer a quien le gustaban las acciones que yo emprendía. No mi práctica de actriz, sino todas mis acciones: lavar la tina de baño, tejer, lavar los trastes... Sabía que a ella le fascinaban [...] Habría que hablar de compasión de una mujer para con otra que habría podido ser y que no pudo ser [...] Se sentía que allí estaba [*para Chantal Akerman*] el mundo de su infancia, que precisamente no quería para ella, pero que vio con tanto respeto... Y creo que está en la memoria de todos los pequeños, jovencitos y muchachitas. Los jovencitos han amado, también ellos, estos gestos de amor, esos que ofrecía su madre.¹

¿Cómo encontrar las palabras justas, palabras simples, ordinarias y precisas, para narrar estas secuencias de acciones mil veces eslabonadas que tejen la tela infinita de las prácticas culinarias en la intimidad de las cocinas? ¿Cómo escoger palabras lo bastante verdaderas, naturales y vivas, para hacer sentir el peso del cuerpo, la alegría o la lasitud, la ternura o la irritación, que lo sobrecogen ante esta tarea siempre recomenzada, en la que entre más éxito tiene el resultado (un pollo relleno, una tarta de peras), más rápidamente será devorado; aunque apenas se haya terminado la comida, ya hay que soñar con la siguiente.

Sucesión de acciones y de pasos, repetidos, obligados. *Dentro*: en la cocina para preparar; de la cocina al comedor para servir y comer, al levantarse sin cesar para correr a vigilar la parrilladas sobre el fuego o

¹ Delphine Seyrig, entrevista de Alain Remond, en *Télérama*, núm. 1454, 23 de noviembre de 1977.

traer la mostaza que hace falta en la mesa; del comedor a la cocina, para levantar la mesa; de nuevo en la cocina para lavar, acomodar. *Fuera*: de la casa al mercado, a la tienda de abarrotes, a la panadería, a la carnicería, a la vinatería; luego el regreso a la casa, con los brazos cargados de canastas llenas. Al pasar, esquivar a una joven mujer todavía más cargada de bultos y que refunfuña delante del foro: "Miren en lo que me he convertido, el asno de la familia. Cargo, cargo, cargo". *Dentro*: en la cocina, vaciar las canastas; acomodar los abarrotes; envolver los comestibles que se van a guardar en el refrigerador; ocuparse de hacer las cuentas, revisar el cambio y las notas. Sentarse, por fin. Hoy, mañana y pasado, recomenzar el mismo eslabonamiento, desgranar la misma letanía de preguntas: ¿qué queda para esta noche?, ¿cuántos seremos a la mesa?, y mañana, ¿qué hacer de almorzar? "Lo que resulta más duro para mí es *¡saber qué hacer!* Es mucho más la ejecución [...] El gran problema para mí siempre es saber qué comer en realidad. ¡Y eso me mata! Es algo que Paul, por ejemplo, no entiende: la historia de *siempre pensar en eso*. Quisiera poder no pensar en la casucha, si te parece, poder hacer otra cosa. Llega la hora de la comida: ¿qué vamos a comer? Tradicionalmente es eso, todos los días" (Colette).

Pero como la palabra "acción" resulta aquí una trampa, habría que encontrar un término que pudiera englobar los movimientos del cuerpo y también los del ánimo. "La cocina no es complicada; hay que saber organizarse, tener memoria y un poco de gusto. Es mi caso: aprendí a hacer la comida haciéndola, ¡así de fácil!", decía la tía Brazier.² Sí, en la cocina la actividad es tanto *mental* como manual; todos los recursos de la inteligencia y la memoria se movilizan ahí. Hay que organizar, decidir, prever. Hay que memorizar, adaptar, modificar, inventar, combinar, tomar en cuenta los gustos de la tía Germaine y las aversiones del pequeño François, satisfacer las prescripciones de la dieta temporal de Catherine y variar los menús, so pena de que toda la familia se alebreste, indignada, con la facilidad de quienes recogen el fruto de la pena de los demás: "¡Otra vez coliflor! ¡Ya hubo el lunes, y también el viernes anterior! ¡Ya no queremos más! ¡No nos gusta eso!"; a mí tampoco, pero cómo hacerles entender que es la única verdura fresca de precio asequible en este momento; y responderán con arrogancia: "¡Pues despábilate!"

En la cocina, siempre hay que *calcular*, su tiempo, su dinero, no rebasar el presupuesto, no subestimar su propia velocidad de ejecución, no causar el retardo del niño que va a la escuela. Hay que saber *evaluar* en un abrir y cerrar de ojos lo que resultará más ventajoso, como precio, como preparación, como sabor. Hay que saber *improvisar* con brío, cuando la leche "se derrama" sobre el fuego, cuando ya fuera del paquete y desengrasada la carne se revela insuficiente para cuatro invitados, o cuan-

² *Les Secrets de la mère Brazier* (con la colaboración de Roger Moreau), París, Solar, 1977, p. 37.

do Mathieu trae de improviso a un amiguito para cenar y no queda más remedio que "echarle más agua" al puchero que pensaba servir esta noche. Hay que *acordarse* que los Guy ya probaron la col con salchichas de Morteau durante su última visita y que Béatrice no tolera el pastel de chocolate, o que la única pescadería del barrio cerrará por una excepción la semana entera. Rápidamente se pasa revista a todos estos detalles; el juego de las exclusiones, de las imposibilidades (por falta de tiempo, de dinero o de provisiones) y de las preferencias debe acabar en una propuesta de solución para realizarse sin demora, pues hace falta un menú para esta noche, por ejemplo: un *roastbeef* con manzanas al horno. Pero también hay que combinar el vino y no prever un pastel de crema si el primer plato sugiere barquillos con salsa blanca o si uno de los convidados no digiere las preparaciones a base de leche.

De esta forma, hacer-de-comer descansa sobre una estructuración compleja de circunstancias y datos objetivos, donde se enmarañan necesidades y libertades, una mezcla confusa y siempre cambiante por medio de la cual se inventan tácticas, se perfilan trayectorias, se individualizan las maneras de hacer. Cada cocinera tiene su repertorio, sus grandes aires operísticos para las circunstancias extraordinarias y sus cancioncillas para el público familiar, sin prejuicios y sus límites, sus preferencias y su rutina, sus sueños y sus fobias. A medida que adquiere experiencia, el estilo se afirma, el gusto se particulariza, la imaginación se libera y la receta pierde su importancia, para sólo ser la ocasión de una invención libre por analogía o asociación de ideas, mediante un juego sutil de sustituciones, de abandonos, añadidos o préstamos. Al seguir con cuidado la misma receta, dos cocineras experimentadas obtendrán resultados diferentes, pues intervienen en la preparación el toque personal, el conocimiento o la ignorancia de pequeños secretos de ejecución (enharinar el refractario después de haberlo untado con mantequilla, para que el fondo de la pasta se seque bien al hornearse), toda una *relación con las cosas* que la receta no codifica y casi no precisa, y cuya manera, de un individuo a otro, difiere, pues se arraiga a menudo en la tradición oral, familiar o regional.

El campo del olvido

Considerados un poco desde lo alto y un poco desde lejos, los trabajos cotidianos de la cocina parecen, en la esfera privada, condenados del todo a la repetición, de estructura arcaica, un saber ligado a códigos sociales muy antiguos, estabilizado en viejas formas de equilibrio, es decir, en un añadido oscuro y poco racional de preferencias, necesidades y usos recibidos. Visto desde este ángulo, por quienes "no tocan la masa", el conjunto de estas prácticas casi no parece susceptible de evolucionar, sino en pun-

tos menores. Sin embargo, examinadas en detalle, las prácticas actuales se revelan considerablemente modificadas desde el siglo XIX, en razón del cambio general de los modos de vida.

La elevación del nivel de vida y la generalización de la escolarización, la movilidad geográfica acrecentada y la multiplicación de los viajes, la práctica de la exogamia han desempeñado su papel. Pero la industrialización de los objetos y la mecanización de las labores elementales, la sustitución de la fuerza muscular por la energía electromecánica también han transformado directamente la vida cotidiana de quienes pueblan las cocinas. Las crecientes exigencias en materia de comodidad e higiene, las modificaciones correlativas de las representaciones comunes que se refieren a la salud y la alimentación, la producción a gran escala y la distribución a precios bajos de diversos aparatos, todo eso ha reducido el trabajo diario de la cocinera. Ya muchas acciones y procedimientos corrientes para la generación de mis abuelas, maneras de hacer que formaban parte del aprendizaje normal de una muchacha y de su capital (medio) de habilidades, se han borrado de la conciencia común y ya sólo subsisten en los recuerdos de infancia de ciertas personas, en el relato lleno de lagunas de los ancianos o gracias a los etnólogos, gente de la ciudad responsable de recoger las últimas señales de una cultura campesina moribunda, de conservar la memoria y la huella de un pasado próximo y ya lejano.³

"Hay una vida y una muerte de las acciones", advierte el historiador atento al movimiento de la vida cotidiana.⁴ Si acciones refinadas siglos tras siglo, casi inmóviles durante un largo tiempo, han podido desaparecer como por encantamiento en una o dos generaciones, es porque la acción técnica tiene como única duración el tiempo en que la habitan una necesidad (material o simbólica), una significación y una creencia. La acción técnica, que se distingue de la acción expresiva que traduce un sentimiento o una reacción, se define primero por su intención de utilidad, su intención operativa. Del todo orientada por su finalidad, busca alcanzar la realización, la cual manifestará su eficacia en tanto que acción. Que se efectúe por medio de un instrumento (picar una cebolla con un cuchillo pequeño) o a mano limpia (amasar la harina del pan), requiere toda una movilización del cuerpo, traducida en un movimiento de la mano, del brazo, a veces de todo el cuerpo que se balancea en una cadencia al ritmo de los esfuerzos sucesivos exigidos por la tarea que se va a ejecutar.

³ Pierre-Jakez Hélias, *Le Cheval d'orgueil*, París, Plon, 1975; Yvonne Verdier, *Façons de dire, façons de faire*, París, Gallimard, 1979; Annie Merlin y Alain-Yves Beaupour, *Les Mangeurs de Rouergue*, París y Gembloux, Duculot, 1978.

⁴ Guy Thuillier, *Pour une histoire du quotidien au XIX^e siècle en Nivernais*, París y La Haya, Mouton, 1977, p. 162.

La realización de la acción se descompone en una serie ordenada de acciones elementales, coordinadas en secuencias de duración variable según la intensidad del esfuerzo necesario, organizadas sobre la base de un modelo aprendido del prójimo por imitación (alguien me ha enseñado cómo hacerlo), reconstituido de memoria (así vi que lo hacían) o establecido por medio de ensayos y errores a partir de acciones vecinas (terminé por descubrir cómo hacerlo). La habilidad de adaptar la acción a las condiciones de ejecución y la calidad del resultado obtenido constituyen la prueba de poner en práctica y evidenciar una habilidad precisa. Que concierna al terreno culinario o a otro tipo de transformación material llevada a cabo con una intención determinada, la acción es para empezar una *técnica del cuerpo*, según la definición de Mauss, una "de las maneras como los hombres, sociedad por sociedad, de una manera tradicional, saben servirse de sus cuerpos".⁵ En la acción se superponen invención, tradición y educación para darle una forma de eficacia que conviene a la constitución física y a la inteligencia práctica de quien la ejecuta. Si la acción llega a perder su utilidad, sea porque el término de la cadena operativa ya no parece digno de interés, sea porque un procedimiento menos costoso en tiempo, energía, destreza o en provisiones aparece, pierde asimismo sentido y necesidad. Pronto ya no subsistirá más que bajo una forma trunca, ilegible de alguna manera, antes de volverse el testigo desarticulado, insignificante, de una difunta cultura material y de un antiguo simbolismo, acción fragmentada, incompleta, deforme, que se hunde con lentitud en el océano oscuro de las prácticas olvidadas. Pues la acción técnica sólo vive realmente de su necesidad concreta o simbólica (en el caso de las prácticas de protección, de rituales o de observancias religiosas) y con mayor frecuencia en simbiosis estrecha con algún medio y su cortejo de objetos técnicos. La acción sólo dura en su función de utilidad, mantenida por las mil reactualizaciones de sus practicantes y gracias a su consenso. Una acción sólo se repite si todavía se considera eficaz, operativa, con un buen rendimiento o una necesidad justificada respecto a la pena que ocasiona. Su vida está ligada a la creencia que se le confiere: hay que considerarla necesaria, cómoda, operativa, benéfica; hay que creer en su éxito posible para todavía repetirla.

El habla ordinaria no tiene ambigüedades en este punto: se hace así "porque siempre se ha hecho así", además "así es como debe hacerse", y también "hay que seguir la costumbre". Abandonada por la fuerza de la creencia, abandonada por la necesidad, la acción técnica se marchita

⁵ Marcel Mauss, "Les techniques du corps" (1935), retomado en su libro *Sociologie et anthropologie*, París, PUF, 3a. ed., 1966, pp. 365-86. [Hay tr. al español: *Sociología y antropología*, tr. de Teresa Rubio, Madrid, Tecnos, 1971. N. del E.]. Véase también Musée des ATP, *Religions et traditions populaires*, París, reunión de museos nacionales, 1979.

y muere: ¿para qué fatigarse en hacer algo que no sirve para nada? De todas maneras, como la articulación de fonemas en la lengua hablada y por las mismas razones, la acción técnica obedece al principio de economía generalizada y simplificación creciente. Como esos fonemas, la acción técnica tiene una función de unicidad en un sentido. Pero implica también sus ilusiones, sus ostracismos, sus errores y sus prejuicios, pues ocurre, como en toda actividad humana, en los sistemas de categorías y oposiciones que caracterizan en su especificidad a toda cultura. De esta forma, todo un apretado tejido de ritos y hábitos, de creencias y presuposiciones, provisto de su propia lógica y capaz de componer a su manera un sistema,⁶ determina y conforma las acciones técnicas tanto prácticas como útiles, necesarias y creíbles.

Las acciones antiguas no han desaparecido sólo por la introducción de aparatos electrodomésticos en las cocinas, sino por la transformación de una cultura material y de la economía de subsistencia de la que era solidaria. Cuando cambia la naturaleza de los aprovisionamientos, las acciones de preparación culinaria hacen lo propio: tanto para los campesinos de Cevenas, antaño alimentados con castañas, hoy sólo los viejos que permanecen en la región pueden recitar todavía las acciones precisas, múltiples, complejas con las cuales las castañas se secaban, se ahumaban, se partían, se limpiaban y se conservaban para el invierno o cómo se las hacía harina.⁷ Cuando las acciones se borran, las recetas que les eran propias también desaparecen; pronto ya no subsiste más que el recuerdo interiorizado de conocimientos muy antiguos, aprendidos en la dulzura de la infancia perdida, nebulosos pero indestructibles, como esas papillas y esos potajes del Rouergue, a medio camino entre el caldo espeso, la crepa gruesa o la galleta,⁸ o como la hogaza de hace tiempo: "Actualmente, están acostumbrados al pan casero que se encuentra casi en todas partes y lo encuentran bueno porque es bueno; pero yo que comparo, prefiero el antiguo..."⁹

Más que todo lo demás, los ingredientes han cambiado desde el siglo pasado y para empezar su presentación. En el pasado, se compraban los productos a *granel*: las aceitunas y los pepinillos del tonel de salmuera, la harina en saco del panadero, el aceite por medida para lo cual se llevaba a la tienda de abarrotes la propia botella vacía. Maravillosos aromas mezclados en estas tiendas oscuras donde reinaba una atmósfera un poco inquietante, cueva de Alí Babá en la que el tendero reinaba en el

⁶ Véase, por ejemplo, Marcel Detienne y Jean-Pierre Vernant, *La Cuisine du sacrifice en pays grec*, París, Gallimard, 1979.

⁷ Jean-Noël Pelen, *La Vallée longue en Cévenne. Vie, traditions et proverbes du temps passé*, s.p.i. (Causse et Cévennes, núm. especial), pp. 39-46.

⁸ A. Merlin y A.-Y. Beaupré, *op. cit.*, pp. 64-6.

⁹ *Ibid.*, p. 70.

centro de un sabio desorden de bultos, barricas, frascos de los que sólo él conocía la verdadera naturaleza y el secreto de la clasificación, espacio propio que cruzaba de itinerarios precavidos, que con una orden tajante inmovilizaba al cliente: "¡Quédese ahí, no toque nada, aquí yo soy el que trabaja!" Pronta acción de su mano para enrollar el cucurucho de papel de estraza (llamado ahora "papel de abarrotero"), del cual apretaba enérgicamente la base antes de vaciar el contenido del cucharón de madera de cuenco ventrudo, perforado con agujeros, que acababa de hundir en el barril de las aceitunas. Pequeñas palas de aluminio, charolas de madera o de mimbre utilizadas para pesar las órdenes de azúcar, lentejas, chícharos macerados o ciruelas pasas. Balanza Roberval con pesadas bandejas de cobre cuya aguja de la barra nunca parecía llegar a su punto de equilibrio: ¿el tendero hacía trampas o mi mirada infantil no sabía distinguir las posiciones relativas en perspectiva?

Al regresar de la tienda, se cernía con cuidado la harina antes de utilizarla. Las manos bien abiertas sostenían en dos puntos diametralmente opuestos el frágil círculo de madera del tamiz y lo sacudían con un ligero golpeteo con los dedos apoyados alternativamente en cada lado. Una complicidad cariñosa se establecía con esta harina volátil y preciosa; no había que desperdiciarla a causa de un movimiento demasiado brusco o una sacudida de amplitud demasiado grande. La acción se hacía con suavidad y mesura, moderada y sedosa como el toque de ciertos pianistas.

En la cocina todo estaba dispuesto conforme a una geografía sutil de lo frío y lo caliente, de lo húmedo y lo seco, de lo ventilado y lo guardado "fuera del alcance de los bichos", pues todo era temible: el gato de la vecina, las hormigas ávidas de azúcar, las cucarachas sinónimo de suciedad y los malditos gorgojos, objeto de tanto odio y sabias precauciones, cuya invasión astuta me aterrorizaba. Siempre había que estar en guardia y conocer un detalle, cortar las partes "verdes" de las papas, aplastar el pescado a medio cocer para retirar las espinas asesinas, partir los chabacanos para no comerse el gusano y sí el fruto.

En ese tiempo anterior al reinado de productos escogidos, clasificados, deshuesados, partidos, prepaquetados, condicionados bajo una forma anónima en que su solo nombre genérico todavía da fe de su naturaleza de origen, todo era sabroso, porque todo era peligroso, sorprendente en el buen sentido y en el malo. Cada compra era la ocasión para la compradora de *jugar con astucia el astuto juego del vendedor*. La visita al mercado constituía el instante de un maravilloso ballet de gestos, guiños y mímicas: el índice extendido acariciaba la carne de la fruta para conocer su grado de madurez, el pulgar palpaba la firmeza de los rábanos, un vistazo circunspecto detectaba la presencia de manchas en las manzanas, se aspiraba largamente el perfume de los melones y el aroma de los quesos de cabra, se comentaba a media voz la relación calidad/precio. Se

trataba de actualizar una competencia, probar sus capacidades de discernimiento, basar en una actividad gestual un juicio moral que concernía al mercader y a su mercancía. Regresábamos fatigadas y arreboladas por la sesión, inocente teatro del pobre donde cada uno improvisaba a su vez réplicas insolentes de las que el niño percibía los efectos sin comprender el sentido o el registro equívoco.

En aquel tiempo, también, éramos ahorradores y organizados. La necesidad hace virtud. Al anunciarse desde lejos con el tintineo de los cascabeles de su caballo, el lechero pasaba todas las tardes con su carreola cargada de grandes bidones. El niño corría hacia él, al borde del camino, con una gran olla en la mano, luego volvía contando los pasos, mientras sostenía a dos manos la olla llena, apurado y orgulloso, atento a mantenerla bien horizontal para no derramar ni una gota. Luego la leche se ponía a hervir un buen rato, operación acompañada del clac-clac monótono del "anti-monte-lait", un pesado disco de metal cubierto de surcos concéntricos que se depositaba en el fondo de la olla, pero nadie nunca explicó el porqué ni el cómo. Se vertía entonces la leche hervida en una jarra de cerámica en seguida cubierta con un enorme plato y colocada al fresco para el día siguiente, luego que la abuela había recogido con toda solemnidad "la nata", esa cosa viscosa y suave, detestable, pero que mi abuela apetecía. "Es la crema de la leche, lo mejor", decía ella. La vasija de la crema se llenaba poco a poco; al final, servía para preparar deliciosas galletas que se comían bien calientes, al sacarlas del horno, y en el instante de un bocado sentía derretirse el rencor contra "la nata".

La verificación de la calidad de los ingredientes ocupaba mucho tiempo. Se miraban los huevos a contraluz, se los sometía a la prueba verdadera al hundirlos en un recipiente de agua fría (se distribuían entre el fondo y la superficie, en un orden de frescura decreciente). Se inspeccionaba cuidadosamente la cabeza del pollo, el brillo de sus ojos, el color de su cresta, el estado de su pico; se palpaba el volumen de su molleja antes de torcerle el cuello. Luego, la limpieza del animal exigía mucho cuidado: había que desplumarlo, chamuscarlo para retirar los últimos piquillos, vaciarlo, operación maloliente que hacía huir de la cocina dando gritos, hasta que se oía: "Ya puedes volver; está limpio como una monedita nueva". Medio escondida tras la puerta, la niña había visto a la cocinera, experta, apartar un mar de entrañas, el corazón, la molleja y el hígado que separaba con presteza de su bolsita de hiel.

Cada semana, se paseaba una sospechosa revista a los frascos de conservas hechas en la casa según procedimientos empíricos cuyos resultados no eran del todo seguros. Se acomodaban en orden, como en un desfile, en la alacena de reserva; cada uno llevaba su fecha en una pequeña etiqueta, con una caligrafía espléndida, con sus trazos gruesos y finos muy regulares, sus mayúsculas perfectas, como todavía se ven en los an-

tiguos registros del ayuntamiento. Se examinaba de cerca cada frasco para descubrir el moho incipiente; se probaba con el dedo la firmeza de la colada de parafina que obstruía su tapón; se volvía a tensar el papel que cubría los frascos de mermelada. A veces, golosa, insinuaba que el frasco de las naranjas en almíbar tenía reflejos verdes; la abuela le daba vueltas en todas direcciones, lo llevaba hasta el sol de la terraza para examinarlo mejor, solicitaba una segunda opinión de los habitantes de la casa, para decidir por fin con tono extenuado: "No veo nada, pero nunca se es prudente en exceso; ¡más vale empezarlo ahora mismo antes que se eche a perder!" Había una extraña falta de lógica en estas operaciones sucesivas. A pesar de las indignadas protestas, la abuela persistía en salar demasiado para conservar, para luego desalar al consumir. Aunque lo peor se refería al bacalao salado, comprado en el extranjero: había que remojarlo un día entero en agua con un poco de vinagre que debía cambiarse varias veces; el pescado reposaba en un colador con patas y el bacalao mismo en un recipiente con el líquido. Así, se decía, "la sal se asienta en el fondo" y la niña imaginaba inmensas montañas de sal escondidas en el fondo de los océanos. Para el jamón crudo, se procedía del mismo modo, pero el último baño se hacía con leche y agua "para suavizar el gusto" y esta alianza de contrastes la dejaba a una perpleja. Ahora los filetes de pescado congelados y en semiconserva apenas salados han hecho caducas todas estas manipulaciones. La necesidad de conservar provisiones para más tarde, frutas y verduras para el invierno, era la causa de mil prácticas ingeniosas. Ciertas frutas (manzanas, ciruelas, chabacanos) se secaban. Las verduras (pimientos morrones, jitomates) se sometían a un tratamiento refinado: una ligera pasada por la parrilla en seco después del despepite, secado al sol, una pasada rápida por aceite caliente, conservación en jarras llenas de aceite (una parte de este procedimiento todavía se utiliza para ciertos quesos). Otras verduras fragmentadas y picadas (coliflor, alcachofa, zanahoria) se conservaban por medio de maceración en un aceite aromatizado con especias variadas y rodajas de limón. Los pepinillos se conservaban en vinagre. Ciertas frutas peladas, apenas pasadas por agua, se guardaban en un jarabe ligero (se trataba sobre todo de peras y chabacanos); otras se ponían en agua-de-vida (cerezas y bayas de diverso tipo).

Se preparaban también mermeladas y jaleas de fruta, maceraciones y licores diversos. Había que aprovechar la abundancia de las cosechas temporales para mostrarse previsores e industriosos. Por su diversidad, por la multiplicidad de acciones y habilidades implícitas, todo este trabajo se cumplía con una cierta alegría, en medio de una jubilosa animación. Para el niño, todas estas tareas ritmaban la belleza del verano, lejos de las presiones de la escuela. En la gran casa llena de trabajo, casi no había el tiempo ni el gusto para aburrirse. A veces se llevaba a cabo

con las vecinas una repartición de competencias: una era reconocida por sus mermeladas, otra admirada por sus pepinillos, entonces se iba por turnos a realizar en casa de alguien más aquello en lo que se era excelente, pues la otra vecina venía a ayudar en alguna otra tarea, "para desquitar", se decía. Y estas palabras conservan el aroma pegajoso de las mermeladas muchas veces movidas dentro del gran cazo de cobre donde la masa de frutas y azúcar hervía, agitada por sobresaltos inquietantes, antes de apaciguarse en una mezcla homogénea, con un bello tinte ambarino, muy espeso, como cargado de futuros placeres.

A todas estas prácticas posibles en una casa del pueblo, los campesinos agregaban lo esencial: el puerco sacrificado y puesto a salar, según un ritual bien establecido de recetas, de acciones y prohibiciones donde conocimiento empírico y estructuración simbólica se mezclaban inextricablemente.¹⁰ Durante mucho tiempo la presencia del hogar permitió ahumar ciertos trozos. Aun desaparecido de las cocinas modernas, dispuestas y calentadas de otra forma, el hogar impone su recuerdo en la lengua mediante las acciones que suscitaba: si la cadena donde se suspendía "el caldero" ya no existe, se sigue festejando en cada nueva mudanza "la suspensión de la cremallera", símbolo caído en desuso en una instalación familiar. Cuando las acciones se borran, cuando los objetos desaparecen o van a inmovilizarse en la sombra de un desván, en la vitrina de un museo, a veces las palabras todavía subsisten, en la memoria de un pasado caduco.

Nuevos conocimientos

En adelante compramos nuestras provisiones bajo diversos condicionamientos que traen a la mente una gama de acciones anteriores a toda preparación culinaria. Para hacer sus compras, sobre todo hay que *tener el gusto por leer* y saber descifrar las etiquetas. Por ejemplo, para la carne prepaquetada en pequeñas bandejas en el anaquel del supermercado, hay que encontrar la fecha y entender su sentido. ¿Se trata del día del sacrificio del animal (para que tenga gusto, una carne debe estar un poco asentada), de la fecha de empaquetado, de la fecha límite de venta (que deja todavía 48 horas para su posible consumo) o del último día de utilización que se recomienda? Hay que leer y practicar el cálculo mental para determinar cuál de estos dos pollos resulta más ventajoso. Sin embargo, ¿cómo escoger entre el que ha sido "criado en libertad" (dichosa felicidad) y el que se ha "alimentado con granos durante 70 días" (¡oh, brevedad de un destino!), entre el que lleva la etiqueta "Qualité-France"

¹⁰ Y. Verdier, *op. cit.*, pp. 19-40; A. Merlin y A.-Y. Beaujour, *op. cit.*, pp. 89-106.

y ese "pollo de granja categoría A"? Para interpretar exactamente estas informaciones, hay que saber leer de corrido, examinar con cuidado todos los días un diario de calidad y sobre todo memorizar. Así sabrá usted que la fecha inscrita en las cajas de huevos no corresponde ni a la puesta ni al día de empaque, sino al resultado de un sabio cómputo que permite, de manera muy legal y según reglamentos promulgados por la [entonces] CEE (donde no se aprecian los chistes), indicar una fecha bastante posterior a la puesta.

Comprar alimentos se ha convertido en un trabajo calificado que exige una escolaridad de varios años. Tiene que haber una inclinación por la retórica de las cifras, tener el gusto por el desciframiento de inscripciones minúsculas, una cierta aptitud por la hermenéutica (ciencia de las interpretaciones tomada de Aristóteles) y nociones de lingüística (siempre útiles para abrirse camino en la sociedad). Provisto de esta forma, usted sabrá interpretar, y por lo tanto aprovechar, las informaciones generosamente "puestas a disposición del consumidor", como dicen los productores. Hay por tanto que leer, examinar, comparar para separar los dulces de fruta con colorantes sospechosos, las bebidas de frutas particularmente ricas en agua y azúcar. Hay que saber desconfiar de la blancura seductora que un agente conservador asegura en estas papas peladas, en este apio ya rayado. No hay que utilizar la cáscara de los cítricos a los que se inyectaron sustancias químicas destinadas a prolongar su bella apariencia. Hay que saber examinar este "ladrillo" de leche pasteurizada para descubrir su fecha de caducidad. Hay que saber sobre todo combinar todos estos fragmentos de conocimiento y poder ponerlos en movimiento en un instante, casi sin esfuerzo.

De esta forma, todas las acciones y las prácticas de la compradora han debido transformarse para adaptarse a los nuevos usos comerciales. En el pasado, había que aprender a mirar, a no dejarse distraer por la oleada de palabras del vendedor, valorar de un vistazo la calidad de una carne, percibir el aroma apenas demasiado fuerte de un queso, distinguir el color amarillo de una mantequilla vieja. Ahora hay que saber leer y tener confianza ya no en una habilidad personal y empírica, de estructura tradicional, adquirida mediante un prolongado aprendizaje, en la familiaridad de un antepasado, sino en el conocimiento científico de la colectividad, codificado en enunciados reglamentarios y transmitidos en el anonimato. Hay que creer en la sabiduría de las reglamentaciones estatales cuyo porqué y cómo se nos escapan, en el vigor y eficacia de los controles que aseguran su respeto.¹¹ Cada quien *debe sostener con su creencia*

¹¹ Dominique Simonnet y Jean-Paul Ribes, "Savez-vous vraiment ce que vous mangez?", en *L'Express*, núm. 1427, 18 de noviembre de 1978. Para una información desde el punto de vista de los profesionales, véase *Les industries agro-alimentaires*, París, Larousse, Encyclopoche, 1979.

todo el edificio, *creer* que las normas están hechas conforme a su propio interés y que son verídicas las indicaciones puestas sobre los empaques.

Al volver a su cocina con las compras, la cocinera dispone de toda una panoplia de materiales (plástico para envolver; papeles de aluminio, encerado, impermeabilizado, celofán) y de cajas herméticas para guardar sus provisiones y acomodarlas en su refrigerador, sus charolas o su congelador. Para los abarrotos le hace falta sortear la dificultad de la abertura de las latas y frascos. El paquete de cartón cederá bajo la presión de los dedos o con la punta de unas tijeras que se deslizan a lo largo de una línea perforada. Para ciertas latas, bastará un abrelatas; para otras, habrá que tirar, sin romperla, de una lengüeta de metal que enrollará toda una tira de metal, al separar el cuerpo de la lata de su tapa. Para las latas de pescado, la lengüeta de metal debe en general ser introducida en la ranura abierta en la base de una llavecilla especial que debe hacerse girar sobre sí misma, con un movimiento suave de la muñeca, para enrollar en torno al mango el resto de la tapa. Para los frascos con tapa metálica cerrados al vacío, hay que tener la mano vigorosa para hacer que la tapa gire o bien recurrir a un nuevo instrumento, el abretapas, cuyo doble aro metálico articulado en su parte superior puede adaptarse a la circunferencia de tapas de diversas dimensiones, y cuyos dos mangos se sostienen a dos manos para asegurar el asirlas y facilitar el esfuerzo necesario.

También está el jugo de frutas en "ladrillos" de cartón: para abrirlos, habrá que abrir en la parte superior dos agujeros opuestos en diagonal. El más temible sigue siendo el café molido conservado al vacío en latas metálicas: sobre el borde de la tapa, hay que desprender con un tirón enérgico una delgada lengüeta de metal que tira a su vez de toda la sección superior de la lata. Tanto peor para los torpes: la tajadera afilada de este opérculo metálico está más afilada que el cuchillo de un carnicero y corta profundamente la palma de la mano si se ha calculado mal el ángulo de ataque o la trayectoria.

Luego llega el momento de preparar la comida. Allí todavía las acciones de la tradición vuelven a surgir ante las que han impuesto los nuevos instrumentos. Está el batidor eléctrico para el merengue, la licuadora que muele todo o casi todo, el extractor de frutas, el cortapiñas o el quitacorazones de manzana. Una serie de pequeños instrumentos de metal llegan al auxilio del ama de casa o más bien llegan a dar una perfección "profesional" a la presentación de sus platillos y es una lástima, como si hiciera falta imitar la producción de una fonda o de la pastelería industrial para satisfacer a sus invitados. La añadidura de estos instrumentos y aparatos surgidos de un uso intensivo del trabajo de metales, de materias plásticas y de la energía eléctrica, ha transformado el paisaje interior de la cocina familiar.

Algunos nuevos instrumentos se limitan a perfeccionar y tipificar

la antigua acción de la mano desnuda, este "instrumento de instrumentos" del que Aristóteles hacía el símbolo de la superioridad humana,¹² o el de la mano provista de un instrumento rudimentario (rallador, cuchillo, cuchara). Otros hacen posible la repetición estereotipada, con altísima frecuencia, de una acción de la que codifican el resultado: así pueden incrementarse las cantidades de materia tratada y disminuirse el tiempo de operación y la intensidad del esfuerzo que se hace. Otros más han surgido para cumplir tareas nuevas, creadas por el proceso de industrialización mismo (cuchillo eléctrico para cortar los alimentos congelados), o que se han hecho necesarios por esta industrialización y por la evolución de una población en proceso de envejecimiento (abrelatas eléctrico). Otros, en fin, superfluos, que apuestan al deseo de novedad y al entusiasmo por la electromecanización de labores elementales, hacen esperar una ganancia de tiempo y energía. Esconden, sin embargo, la fragilidad del instrumento o su dificultad de empleo, sus límites (el picador eléctrico tritura la carne o la muele al punto de pasta) y su pesadez, su carácter ruidoso y su aglomeración, en fin las prolongadas operaciones de limpieza, de manera que luego de tres intentos valerosos el aparato se encuentra silenciosamente relegado al rango de los objetos inútiles.

Para medir la importancia de los cambios ocurridos en quince o veinte años, basta referirse a la lista de objetos técnicos (aparatos, utensilios, recipientes) que componen el equipamiento normal de una cocina particular. En el pasado, había una cadena y sus marmitas, la vinagrera de cerámica, el mortero y su mazo, el cazo de cobre recubierto de estaño en el interior, las jarras de barro, el colador de cerámica vidriada, la escurridera de queso, las cucharas de madera, etcétera.¹³ Hoy, han sido reemplazados por los moldes pyrex, la olla de presión, las cacerolas de acero inoxidable, la sartén con revestimiento antiadhesivo, el procesador de alimentos que ralla, pica, macera, mezcla, bate.¹⁴ La difusión del horno de microondas ha añadido su juego de platos (para recalentar, tostar). Desde ahora impera en la cocina toda una serie de objetos industriales. Sus formas son nuevas, sus materiales diversos.¹⁵ Una parte de estos uten-

¹² Aristóteles, *De l'âme*, III, 8, 432a1. [Hay tr. al español: *Acerca del alma*, tr. de Tomás Calvo, Madrid, Gredos, 1978. N. del E.]. *Les Parties des animaux*, IV, 10, 687a, etc. Y los textos paralelos de Galeno, *De l'utilité des parties du corps humain*. Sobre la acción y la herramienta, véase la obra admirable de André Leroi-Gourhan, *Milieu et techniques*, París, Albin Michel, 1973, pp. 142-91; *La mémoire et les rythmes*, *ibid.*, 1977.

¹³ Suzanne Tardieu, *Equipeur et activités domestiques*, París, Museos Nacionales (Musée des ATP, guía etnológica), 1972.

¹⁴ *L'Utile. Préparation des aliments, choix et usage des appareils et des utensiles*, París, Centro Georges-Pompidou, CCI, 1978.

¹⁵ Algunas indicaciones en *L'Objet industriel*, París, Centro Georges-Pompidou, CCI, 1980. La mejor fuente de información la constituyen todavía los catálogos anuales que se venden por correo (*La Redoute*, o *Les trois Suisses*, o *La Camif*, maravilloso repertorio de los objetos

silios se ha adaptado a los nuevos modos de cocción: en cincuenta años, a las simples estufas eléctricas o de gas, las han sustituido las placas calóricas de termostato, las planchas para cocimiento por inducción, los quemadores secuenciales y los hornos de microondas.¹⁶ Paralelamente, las operaciones simples se han vuelto más complejas y autónomas, y reclaman en adelante un equipo especial. Así sucede con la preparación del café, que pasó, en una generación o dos, del filtro "de calcetín" de las abuelas a la cafetera italiana de dos piezas, luego a la cafetera eléctrica, y ahora al modelo reducido, de bomba o de vapor, de las máquinas profesionales de los bares, que permiten obtener en casa "un exprés concentrado y espumoso" como en el café de la esquina, donde se ve cómo se difumina la separación entre el espacio privado de la cocina y el espacio público.

El pasado-presente

El cambio no se refiere tan sólo al utensilio o al instrumento y a la acción que lo utiliza, sino a la *relación de instrumentación* que se establece entre el usuario y el objeto empleado. Antaño, la cocinera se servía de un instrumento simple, de tipo primario, que desempeñaba también funciones simples; su mano proporcionaba la energía de movimiento; ella dirigía el desarrollo de la operación, supervisaba la sucesión de momentos en la secuencia de acción y podía formarse una representación mental del proceso. Hoy, emplea un instrumento elaborado, de tipo secundario, de manejo complicado; en el fondo, no entiende ni su principio ni su funcionamiento. Alimenta este objeto técnico con ingredientes que van a ser transformados, luego provoca el movimiento al apoyarse sobre un botón, y recoge la materia transformada sin haber controlado las etapas intermedias de la operación. En el pasado, la cocinera siempre aplicaba su habilidad, podía perfeccionar su toque personal, hacer gala de ingeniosidad. En el presente, cualquiera puede utilizar el objeto industrial tan bien como ella; la cocinera se ha convertido en el *espectador descalificado* que mira cómo la máquina funciona en su lugar; se encuentra desprovista por partida doble: de su habilidad empírica (en relación con el pasado) y del conocimiento teórico o tecnológico que produjo el utensilio (en relación con el presente). Con la complejidad de su tarea, con la calificación

disponibles y considerados como deseables en el espacio privado). Véanse Jany Aujame, "La cuisine en batterie", en *Le Monde*, 18 de abril de 1979; *id.*, "Bonnes casseroles, bonne cuisine", *ibid.*, 3 de mayo de 1980; François Cérésa, "Le mystère de la bonne cuisine", en *Le Nouvel Observateur*, núm. 802, 24 de marzo de 1980.

¹⁶ Jany Aujame, "Les hautes techniques dans les mains de toutes les maîtresses de maison", en *Le Monde*, 8 de marzo de 1978; *id.*, "Le ménage à l'électronique", *ibid.*, 1 de marzo de 1980.

adquirida por la experiencia, han desaparecido la diversidad de acciones que se hacían y la felicidad de saber distinguirlas y llevarlas a buen término. En el trabajo de hacer de comer, también estaba presente la destreza del artesano orgulloso de su obra, amante de la materia trabajada, dedicado a perfeccionar su método o a variar sus producciones, atento a sacar provecho de la circunstancia.

La industrialización (productos, herramientas y operaciones de transformación) llegó a destruir en el espacio obrero, el régimen de este trabajo. Introdujo el mismo esquema de parcialización, igualación y repetición de las tareas. Claro está que aquí también permitió ganar tiempo y disminuir una forma de fatiga, pero para suscitar un tiempo gris, homogéneo, vacío, el tiempo del hastío sin esfuerzo y sin alegría. Sin duda, la industrialización y los progresos que la han acompañado han tenido efectos benéficos. La supresión de las estufas de carbón o de leña eliminó el manejo de un combustible pesado y sucio, que exigía un cuidado regular y extenuante. La distribución de agua corriente en el fregadero aumentó las condiciones de higiene y comodidad;¹⁷ sucedió lo mismo con la producción a precios bajos de productos de limpieza de gran eficacia.¹⁸ La operación fastidiosa de "lavar los platos" se ha aligerado considerablemente. La generalización de las freidoras eléctricas y la instalación de campanas extractoras han hecho desaparecer los residuos de grasa fría. Multitud de tareas repetitivas y cotidianas se han aligerado o simplificado, gracias sean dadas por ello. Pero todo eso también *ha tenido su precio* y ha roto antiguos equilibrios en la transmisión de las habilidades y en el manejo del tiempo.

¿Pueden conservarse las ventajas de una cultura material sin sufrir sus inconvenientes? ¿Existe la posibilidad de un matrimonio feliz entre lo viejo y lo nuevo? A esta pregunta central para nosotros hoy día, no tenemos una respuesta que ofrecer. Pero no creo en la felicidad de una humanidad privada de toda actividad física, de todo trabajo manual, sometida a la toma del poder por parte de la maquinaria industrial. Hay un hondo placer al realizar uno mismo lo que ofrece a sus invitados, al poner en práctica una inventiva modesta, de resultados efímeros, pero cuya combinación sutil define en silencio un *estilo de vida*, circunscrito a un *espacio propio*. La multiplicidad de prácticas y acciones técnicas da forma a la vida ordinaria, y la riqueza del tejido social depende de esta misma multiplicidad. Debido a esto, juzgo más perspicaces que ridículos a los aficio-

¹⁷ La historia de la relación técnica y social con el agua en el espacio doméstico, y de su modificación en los cuidados cotidianos (aseo personal, comida, limpieza, etc.), está todavía por ser descrita. G. Thuillier, *op. cit.*, pp. 11-30, donde consagra, a propósito de los usos locales, un capítulo muy interesante.

¹⁸ *Ibid.*, p. 127.

nados a los cursos para aprender a retomar las acciones de antaño.¹⁹ Los encuentros ingenuos también: el pasado no puede renacer de sus cenizas; una cultura que se inmoviliza decreta su propia muerte. En la cacofonía de los intercambios sociales, también podemos estar atentos a ciertas notas más novedosas y hacer notar la abundancia de microexperiencias, ocultas en el anonimato de redes amistosas o locales donde muchas veces se busca inventar modestamente otros comportamientos, definir un modo de vida a caballo entre las dos culturas y sus dos temporalidades. Sería un buen signo que al mismo tiempo tomáramos conciencia aquí y allá de la importancia del capital simbólico y técnico depositado en las “maneras de hacer” que pueblan la vida ordinaria, nos dedicáramos a entender las reglas combinatorias que asocian la inteligencia concreta, la ingeniosidad de los trabajos menudos hechos en casa y la astucia creadora en el torbellino infinito de las prácticas cotidianas.

Entre los errores simétricos de la nostalgia arcaizante y la sobre-modernización frenética, queda espacio para las microinvenciones, para la práctica de la *diferencia razonada*, para resistir con una mansa obstinación el contagio del conformismo, para fortalecer la red de intercambios y relaciones, para aprender a determinar su propia elección entre los instrumentos y las comodidades producidas por la era industrial. Cada uno de nosotros tiene el poder de *ejercer poder* sobre una parte de sí mismo. A esto se debe que las acciones, los objetos, las palabras que viven en el ámbito ordinario de una simple cocina tengan, también, tanta importancia.

¹⁹ Marc Ambroise-Rendu, “Un week-end dans le pétrin”, en *Le Monde*, 3 de marzo de 1979.

Capítulo XIII Las reglas del arte

Saber hacerlo, aprender a hacerlo, decir cómo hacerlo: el fundido eslabonado de acciones, la habilidad de los toques personales tienen necesidad a su vez de las palabras y del texto para circular entre el pueblo de las cocinas. Este tiene su lengua y su *corpus* de referencia, del mismo modo que tiene sus secretos y sus connivencias: todo un conocimiento “bien entendido”, que la más detallada de las recetas jamás nos comunicará.

Un diccionario de cuatro entradas

La lengua empleada para hablar de cocina se refiere a cuatro ámbitos distintos de objetos o de acciones: los ingredientes que son la materia prima; los utensilios y recipientes, así como los aparatos de cocción, batidoras, mezcladoras, etcétera; las operaciones, verbos de acción y descripciones de los toques personales; los productos terminados y la denominación de los platillos obtenidos. Estos cuatro registros de un mismo léxico se encuentran en la menor receta; resultan necesarios para componer una descripción de estilo conminatorio que suscita y acompaña el paso al acto, luego engendra en el plazo requerido, con los medios indicados, el resultado prometido. Se dejará de lado el nivel lingüístico que se refiere al consumo del producto terminado, pese a la riqueza lingüística de las expresiones “sabrosas” que sirven para expresar el sabor de los manjares, el placer de la degustación, las etapas de la beatitud del buen beber y del buen comer. Al ponernos aquí resueltamente del lado de las fabricantes, nos interesaremos sólo en el proceso de producción.

Wittgenstein se preguntaba:

¿Por qué no llamo arbitrarias a las reglas de la cocina, y por qué estoy tentado en llamar arbitrarias a las de la gramática? Porque la "cocina" está definida por los fines que persigue, mientras que "hablar" no lo está. Esto se debe a que el empleo del lenguaje es autónomo en un cierto sentido, sentido en el cual la cocina o el lavado no lo son. Al cocinar según reglas que no sean las correctas, usted hace mala comida; pero al jugar con reglas diferentes a las del ajedrez, usted juega otro juego; y al hablar según reglas gramaticales diferentes de éstas y de aquellas otras, usted no dice nada falso al respecto: usted habla de otra cosa.¹

Sin embargo, la receta de cocina complica la situación, pues se trata por su intermediación, de "hablar en lenguas" de las acciones, decir lo estrictamente necesario sin olvidar la información indispensable, describir sin ambigüedades, sin saltar etapa alguna, en fin de expresar sin dar cabida al equívoco. Aquí el hombre retoma la palabra: entre las reglas de la gramática y las de la cocina, entre el buen decir y el buen hacer, sólo el segundo nivel es importante para una mujer: "Qué importa que no cumpla con las leyes de Vaugelas/mientras que no deje de cumplir en la cocina".²

En cada lengua, las recetas de cocina componen una especie de *texto mínimo*, definido por su economía interna, su concisión y su débil margen para el equívoco, si dejamos de lado los términos técnicos como "blanquear", "freir", "forrar" (un molde), "desgrasar" (la sartén), etcétera, de los que debe tenerse un conocimiento previo. Como ya lo subrayaba en el siglo XVIII un (futuro) clásico de la cocina francesa, en el momento en que la tradición regional pasaba en Francia de lo oral a lo escrito: "Me hago preparar platillos simples, buenos y novedosos, sobre los que di explicaciones inteligibles y susceptibles de ser entendidas por aquellos mismos que no la conocen [se refiere a la cocina]".³ En realidad, los libros de cocina constituyen un muy antiguo y siempre fructífero fondo editorial. Se publica mucho en Francia, país tradicional del buen comer,⁴ a menudo por plagio vergonzoso de un éxito de librería precedente, pero aquí no es el lugar para discutirlo. Ya no se cuentan los actores de cine y presentadores de televisión, o las herederas de interminables apellidos céle-

¹ Wittgenstein, *Fiches*, tr., París, Gallimard, 1970, § 320, p. 90. [Hay tr. al español: Zettel, tr. de Octavio Castro y Carlos Ulises Moulines, México, UNAM, 1979. N. del E.]

² Molière, *Les Femmes savantes*, II, 7. [Hay tr. al español: *Las mujeres sabias*, en *Comedias*, México, Porrúa, 1979. N. del E.]

³ Menon, *La Cuisinière bourgeoise*, París, 1746, citado en *Le Livre dans la vie quotidienne*, catálogo de la exposición, Biblioteca Nacional, 1975, núm. 85, p. 26.

⁴ Claude Sarraute, "In corpore sano", en *Le Monde*, 14 de septiembre de 1976.

bres, que publican su "libro de recetas". Muchos de estos libros se venden bien, pero los valores antiguos siempre son sólidos, como *La véritable cuisine de familles, comprenant 1 000 recettes et 500 menus*, de la Tante Marie, una de cuyas primeras ediciones apareció en 1913, además de que el volumen ha sido reimpresso con regularidad.⁵

En este tipo de libro clásico para las familias que no pertenecen a las clases altas, la firma adopta el anonimato, familiar y tranquilizador, que extiende a los límites de la francofonía el parentesco de la Tante Marie y le permite transmitir directamente a cada una el tesoro "familiar" de la tradición, sin que la presencia de un patronímico imponga la marca de un propietario o pretenda alguna originalidad; así, muchos libros de cocina están hoy firmados con un simple nombre de pila femenino, a menudo coronado con un título mítico de parentesco: "prima Adèle", "tía Aurore", "tía Jeanne", "abuela Madeleine", como para empezar el proceso de reconstitución del mundo de la infancia, cuando el niño seguía con la mirada la actividad culinaria de su madre o de su abuela.

Al contrario, en los libros escritos por hombres que llevan su nombre completo en el título, el autor afirma con orgullo su capacidad de creación y su derecho de propiedad: Raymond Oliver, Paul Bocuse, Michel Guérard. Las mujeres con nombres de pila desusados hablaban de la intimidad familiar y para ésta; esos libros no son ni el trampolín de una carrera de publicista ni el medio de acceder a la condición de experto en gastronomía. Los hombres describen la cocina de los grandes días y los grandes *chefs*, los refinamientos complicados y costosos, lo extraordinario, la fiesta, los festines que se llegan a saborear religiosamente más allá de las fronteras; sus recetas se relacionan con la vida pública, la circulación visible del dinero, el gasto, la ganancia, el éxito, el poder. Para las humildes vestales el anonimato, lo ordinario cotidiano sin valor comercial, sin pena ni gloria, el arte de aderezar las sobras y "poner a hervir la olla con tres centavos". Para los sumos sacerdotes, los humos del incienso, las cámaras de televisión y las entrevistas radiales, los viajes de propaganda a Japón o a Estados Unidos para "vender el gusto francés", la publicidad *urbi et orbi*, la notoriedad, la ganancia y la pretensión complementaria de ser los únicos que poseen la habilidad y la invención (al partir el pastel, la parte de cada quien, hasta un niño nos lo dirá). Además, los grandes *chefs* durante mucho tiempo quisieron prohibir que las mujeres restauranteras-cocineras llevaran el gorro blanco del cocinero, símbolo del *chef* (¿símbolo fálico?). Ejemplo de esta posición, la del célebre Paul Bocuse: "Debo repetir aquí mi convicción de que las mujeres son ciertamente buenas cocineras para la cocina llamada 'tradicional' [...] Cocina

⁵ En el momento de este estudio (1979), había consultado la última reimpresión disponible: París, Taride, 1977. Actualmente existe en las librerías una reimpresión de 1986.

carente por completo de inventiva en mi opinión, lo cual deploro".⁶ ¡Y, ay, nada por aquí, nada por allá! Se recordará, como simple dato informativo, que igual y sucesivamente se trató de impedir que las mujeres ingresaran al bachillerato, a la cátedra de oposición, al doctorado en medicina, etcétera, y que la III República les negó con obstinación el derecho al voto; este derecho sólo les fue otorgado desde 1945 por la IV República.

Dejemos que Valéry responda por el pueblo femenino de las oscuras cocinas: "Si me ofrecen un platillo muy sabroso, no me preocupo al disfrutar esta delicada carne, si quien la ha preparado no inventó la receta. ¿Qué me da el primer inventor? No merece la pena considerar que él estime que me impresiona. No me alimento de su nombre, ni disfruto de su orgullo. Consumo un instante perfecto".⁷ Sin embargo, esto no trata el problema de fondo.

En realidad, esta división de papeles entre hombres y mujeres es muy antiguo. A fines del siglo XVIII en Francia, la cocina se convierte en objeto de discurso, la gastronomía se constituye como código teórico de la práctica culinaria y, bajo la influencia decisiva de Grimod de la Reynière, como "elocuencia golosa", ejercicio de estilo que selecciona, clasifica, nombra las riquezas del buen comer;⁸ la prensa y la literatura otorgan desde entonces un interés creciente a las conductas alimentarias, ya sin inquietarse por su acercamiento literal a las artes de hacer o por la recopilación de recetas. En este movimiento de elaboración de una cultura de lo culinario y de una *legitimación* de los platillos (el término [*mets* —"platillos"—] es del mismo Grimod), las mujeres no participan. Quedan virtualmente excluidos de los grandes restaurantes donde los grandes conocedores se reúnen para formarse el gusto, desarrollar sus capacidades de juicio; los grandes cocineros-artistas de quienes se aprecia la excelencia son todos hombres; en fin, nadie supone entonces que una mujer pueda contribuir a un trabajo de escritura que precisa, afina y teoriza. La gastronomía será por tanto exclusivamente un asunto de hombres: "Las mujeres, que en cualquier otra parte hacen el encanto de la sociedad, se encuentran desplazadas en una cena de golosos, donde la atención, que no desea ser dividida, toda entera se dedica a lo que colma la mesa, y no a lo que la rodea".⁹ La sociedad burguesa del siglo XIX que confirmó la empresa gastronómica y soñó con alcanzar así los refinamientos de la antigua aristocracia hizo de estas prácticas un ejercicio social masculino, fundado

⁶ Citado por La Reynière, "Ces dames au 'piano'", en *Le Monde*, 21 de mayo de 1977.

⁷ Paul Valéry, "Variété", en *Oeuvres*, París, Gallimard, Pléiade, t. I, 1971, p. 732. [Hay tr. al español: *Variedad*, tr. de Aurora Bernárdez y Jorge Zalamea, Buenos Aires, Losada, 1956. N. del E.].

⁸ Grimod de La Reynière, *Écrits gastronomiques*, París, UGE, 10-18, 1978: cito una frase de la excelente introducción de Jean-Claude Bonnet, pp. 7-92.

⁹ *Ibid.*, p. 47.

sobre la marginación de las mujeres juzgadas como "demasiado débiles" desde el punto de vista físico para absorber en una sola comida tantos alimentos sustanciosos, condimentados, picantes, y "demasiado bobas" para formar parte de la vertiente teórica y escrituraria del trabajo en curso.¹⁰

En este terreno, la situación todavía no ha cambiado mucho. Son los hombres quienes ostentan las rúbricas gastronómicas de los grandes diarios, dirigen las guías anuales que clasifican los restaurantes; componen los diversos jurados de degustación. Desde luego, la apuesta es de volumen: llevar el mercado de la pluma y del "buen diente", ganar notoriedad y ese poder que permite la fortuna o la ruina de un restaurantero según se exalte o se menosprecie su comercio; todo eso vale mucho y, como de costumbre, las mejores fuentes de ingreso, los puestos de autoridad y de legitimación social llegan por derecho de nacimiento. En compensación, con agrado se deja a las mujeres el cúmulo de tareas de ejecución monótona, las ocupaciones subalternas o el trabajo a domicilio que no se contabiliza.

Las cosas siguen presentando el mismo rostro en la intimidad de los hogares. Nuestra investigación lo confirma: en las parejas de menos de 45 años en promedio, los hombres se complacen más a menudo que sus mujeres en hacer la comida, pero *de vez en cuando*, para una comida de fiesta, más elaborada y costosa que la ordinaria de todos los días. "No estoy lo bastante interesada por esta cuestión como para pasarme ahí todo el día. Hay gente a la que de verdad le gusta, gente muy refinada; sobre todo observo eso en los hombres", dice Henriette. Y Françoise cuenta: "Es raro el fin de semana que [su marido] no prepare un plato fuerte o un pastel, algo difícil de hacer [...] y cocina como cocinan por lo regular los hombres, es decir, le hacen falta un espacio y un volumen de trastos fantásticos, ¡pero verdaderamente fantásticos! Y luego es mucho más cuidadoso que yo con lo que hace; corta las zanahorias en rodajas, todas del mismo espesor, regulares, con dedicación... Tal vez sea porque no es lo cotidiano, entonces puede dedicarle más tiempo"; y puede dejar este juego tan pronto como deja de divertirlo; no está ligado a estas labores de cocina por ningún contacto implícito.

La lengua de las recetas

Para las mujeres, en los modestos libros que leen para hacer la comida de todos los días, la lengua de las recetas es simple, con algunos arcaísmos. Constituye esa lengua el lugar de conservación y el medio de circulación

¹⁰ J.-P. Aron, *Le Mangeur du XIX^e siècle*, París, Denoël Gonthier, Médiations, 1976, pp. 9, 11, 74, 284-9.

de un vocabulario técnico antiguo, porque también esa lengua es el conservatorio de antiguos procedimientos de fabricación, como esas recetas anónimas y que remiten a un conocimiento práctico anterior, que la *Encyclopédie* recogió en el siglo XVIII para señalar el paso, en términos de cocina, de una tradición regional oral a su registro en archivos por escrito.¹¹ Por último, la lengua culinaria parece bastante estable, no porque no se utilice, sino porque ha quedado fijada bastante pronto en el libro de recetas: durante cerca de tres siglos, esa lengua casi no tuvo necesidad de transformarse, puesto que describía Artes de hacer que cambiaban poco. La gran revolución llegó aquí con la irrupción de las innovaciones industriales en el trabajo doméstico, con la sucesiva introducción del refrigerador, luego el congelador en las zonas rurales, las estufas de llama regulable y sus hornos perfeccionados, y hoy con el dominio de "la cadena de alimentos fríos" y la distribución de productos congelados, cuyo consumo se sostiene por medio de la difusión del horno de microondas que abreva considerablemente el tiempo para recalentar.

Así se han equipado la mayoría de las cocinas desde 1945, más o menos con todo; algunas con resistencias al contagio del movimiento, en razón del ruido de los aparatos y de su costo, o de su acumulación y del mantenimiento: "Finalmente, todo el tiempo que ganas en la utilización, lo pierdes en seguida en el lavado" (Irène). Otras aprecian el ahorro de tiempo y de fatigas, lo cual permite, por ejemplo: "La sopa de verduras la paso por la batidora. ¡Ah! Pero no la paso como antes, con la batidora de mano, ay, ay, así no se acaba nunca. Y ya no uso la fuerza: con la batidora eléctrica eso se hace rápido. No se hace esfuerzo alguno. Pero cuando hay que dar vueltas, vueltas... ¡Ay, ahora ya no sufro para hacer las cosas como antes! Fíjese, todavía tengo la batidora manual; la conservo; no me atrevo a botarla" (Laurence).

Con estos aparatos electromagnéticos, la mecánica masculina, su organización técnica, sus máquinas y su lógica entraron en la cocina de las mujeres, sin permitirles adaptar estos artefactos a sus seculares técnicas del cuerpo, al imponerles autoritariamente una nueva manera de relacionarse con las cosas, diferentes modos de organización, y por tanto de razonamiento. Sin embargo, en ningún lado se recibe una iniciación sistemática para el uso de aparatos domésticos, aunque, según los fabricantes y técnicos de reparación, las familias no sacan provecho de todas las posibilidades de sus equipos; en los primeros meses posteriores a la compra, la causa más frecuente en el reclamo de la garantía no se debe a un mal funcionamiento o a un defecto de fabricación, sino a la incompreensión del funcionamiento del aparato. Ciertamente, la lectura de las

instrucciones de uso a menudo no proporciona auxilio alguno: textos oscuros, equivocados, mal traducidos de alguna lengua extranjera, compuestos de acuerdo con una lógica más adaptada al técnico de reparación que a una simple lógica usuaria, es decir, comprensibles a partir de un mínimo conocimiento de la electromecánica y que no responden a las cuestiones prácticas de una usuaria deseosa de obtener tal o cual resultado o de efectuar tal o cual operación.¹²

La irrupción de estos aparatos en las cocinas ha modificado los procedimientos de preparación, cocción y conservación; ha tenido además un efecto directo en la lengua de las recetas. Introdujo la cuantificación, la unificación de medidas (peso, capacidad), la precisión de las duraciones y de las temperaturas de cocción. De ahí un cierto empobrecimiento del vocabulario y la desaparición de muchos pequeños procedimientos (cómo saber el grado de calor del horno, cómo evitar que salga mal la mayonesa, cómo hacer una buena crema *chantilly*) cuyo secreto desaparecerá con la memoria de la vieja generación. De la misma manera, la reciente costumbre de encontrar en la receta la indicación exacta de las proporciones y el tiempo de cocción vuelve ilegibles muchas recetas manuscritas, redactadas en forma abreviada con una cierta laxitud de las proporciones (a menudo sólo está la lista de ingredientes, como sigue: "tome mantequilla, harina, huevos; haga una pasta bastante fluida añadiendo leche; luego..., etcétera"), recetas que se pasaban en las familias de generación en generación, testigos de una época cuando el aprendizaje se hacía de viva voz con una mujer de la familia, con una vecina. La generalización de una transmisión escrita en lugar de una comunicación oral entraña una profunda revisión del conocimiento culinario, un distanciamiento de la tradición, tan hondos como lo fue el paso de la marmita en el hogar a la estufa de madera de leña, y luego a los aparatos eléctricos o de gas.

La imposición del nombre

En cuanto a la denominación de los platillos, cuarta entrada de nuestro diccionario múltiple, presenta una doble configuración según su lugar de origen. En los libros comunes y corrientes de recetas destinados a las amas de casa, el nombre del platillo es descriptivo: "lomo de conejo en mostaza", "tomates rellenos de carne magra", "pastel de chocolate". En la esfera privada, la cocinera se conduce del mismo modo y propone a sus convidados "salteado de ternera con zanahorias" o "berenjenas con garbanzos". Su lenguaje se vuelve todavía más modesto cuando presenta

¹¹ Jean-Claude Bonnet, "Le réseau culinaire de l'*Encyclopédie*", en *Annales ESC*, tomo 31, septiembre-octubre de 1976, p. 907.

¹² Jean Baillon y Jean-Paul Ceron, "La durabilité de l'équipement ménager", en *La Société de l'éphémère*, París, MSH, y Grenoble, PUG, 1979, pp. 139, 145, 156.

un platillo de su propia invención: "Ah, lo hice así, con lo que tenía a la mano. No, no tiene nombre alguno. Sólo se trata de apio y col morada con lonjas de tocino". Su título analítico cuenta con qué y cómo se hizo esta preparación; está en relación directa con un hacer, pero no precisa una manera propia de hacerlo. Lo esencial permanece callado, oculto en el anonimato de su autor que no pretende la condición de inventor, de creador, no, simplemente la cocinera "se las arregló con lo que pudo", y no cree ni un instante que su idea sea susceptible de ser conocida fuera del círculo estrecho de la familia. La cocina que no tiene nombre se refiere a la vida privada de las personas ordinarias.

En los restaurantes, al contrario, mientras más elevado sea su nivel, más se pondrán en la carta platillos misteriosos de nombres pomposos cuya lectura en general no proporciona información alguna; hay que recurrir humildemente al capitán —con una brizna de condescendencia—, para que nos expliquen qué se entiende por "ternera Orloff" o el "pastel Ruy Blas". Aquí el nombre está dado para velar y teatralizar, por tanto para intrigar e impresionar; el cliente debe ordenar a ciegas con palabras desconocidas que lo colmarán de gusto.

Se trata todavía de una herencia de los dos siglos anteriores: con la caída del Antiguo Régimen, desapareció de la mesa de los príncipes y de los grandes; sus cocineros se vuelven hacia la nueva clientela que compone la burguesía y le deleitan el paladar con apellidos nobles y vocablos principescos ("suprema de ternera a la Grand-Condé", "rodaballo al estilo de la realeza"), para elevar su humilde estado hasta estas alturas semánticas.¹³ Luego el discurso gastronómico de Grimod de la Reynière y compañía sigue la secuencia y se arroga el poder de nombrar, a partir de falsas referencias históricas o por alusión al mundo contemporáneo de los artistas y el espectáculo:¹⁴ así llegarán hasta nosotros "peras Belle Hélène" y "duraznos Melba", sin que se conozcan de manera cierta las circunstancias de la creación del platillo y las de su denominación. Para algunos de estos nombres, pronto se dio, como precio del éxito, un paso al orden del nombre común: salsa blanca [*béchamel*], carlota, etcétera. Junto a este proceso de denominación, siempre subsiste la huella geográfica, la referencia regional, a medio camino entre el léxico pretensioso y culto de la gastronomía y el léxico modesto, descriptivo, de las prácticas ordinarias. Este tipo de nombre, "pollo a la vasca", "omelette noruego", indica un lugar de origen, real o ficticio: al contrario del discurso de la gastronomía, no utiliza nombres de persona; al contrario de la cocina ordinaria, no es estrictamente analítico ni explicativo. Designa otro lugar que llega hasta nosotros, sin ofrecer la escalera de Jacob hacia las alturas sociales.

El ocho de marzo de 1941, cuatro días antes de suicidarse en un río cercano, Virginia Woolf escribía en su diario: "*Ocuparse es esencial. Y ahora, con cierto placer, veo que son las siete y que debo preparar la cena. Bacalao ahumado y salchichas. Creo que es cierto: se adquiere un cierto poder sobre la salchicha y el bacalao ahumado al escribir su nombre*".¹⁵ Estas palabras constituyen el último párrafo de su diario. Tal vez por haber ocupado esta posición final, al término de una vida de sufrimiento y escritura estas frases adquieren su fuerza. No buscan explicar el vínculo fundador (en nuestro universo cultural) entre la mujer, la cocina y su lengua. Esas palabras lo comprueban.

Desde el fondo de los tiempos, llegan a nosotros las artes de alimentarse, en apariencia inmóviles en el corto plazo, en realidad profundamente transformadas en el largo plazo. Abastecimiento, preparación, cocción y reglas de compatibilidad pueden muy bien cambiar de una generación a otra, o de una sociedad a otra. Pero el trabajo cotidiano de las cocinas permanece como una manera de unir materia y memoria, vida y ternura, instante presente y pasado abolido, invención y necesidad, imaginación y tradición: gustos, olores, colores, sabores, formas, consistencias, actos, gestos, movimientos, cosas y personas, calores, especias y condimentos. Las buenas cocineras jamás están tristes ni desocupadas; trabajan para dar forma al mundo, para hacer nacer la alegría de lo efímero; nunca terminan de celebrar las fiestas de los grandes y los pequeños, de los sabios y los locos, los maravillosos encuentros de hombres y mujeres que comparten la vida (en el mundo) y la comida (en torno a la mesa). Acciones de mujeres, voces de mujeres que hacen habitable la tierra.

¹³ J.-P. Aron, *op. cit.*, p. 155.

¹⁴ Grimod de La Reynière, *op. cit.*, pp. 35-7.

¹⁵ Virginia Woolf, *A Writer's Diary*, Londres, Hogarth Press, 1959, p. 365. [Hay tr. al español: *Diario de una escritora*, tr. de Andrés Bosch, Barcelona, Lumen, 1982]

"En el fondo, la cocina me inquieta..."

En seguida se presenta el texto íntegro de una de las entrevistas efectuadas sobre las prácticas culinarias femeninas. Marie Ferrier recogió y transcribió esta conversación con Irène, en ese entonces de 44 años. Nacida y criada en un país francófono, Irène vive en París desde hace más de veinte años. Siempre ha trabajado tiempo completo; en la actualidad es secretaria de dirección en una empresa editorial. Está casada con Jean, escritor y traductor. Su hija Sarah tenía diez años en el momento de la entrevista. De su matrimonio anterior, Jean tiene dos hijos: Emmanuel y Pierre, entonces de 18 y 16 años, alojados con la familia materna.¹

Marie.— ¿Cocinas todos los días?

Irène.— Todas las tardes.

Marie.— ¿Para tres personas?

Irène.— Para tres personas. Bueno, eso depende. Ahora no tenemos tantas visitas; en el fondo eso depende de la época.

Marie.— Sí...

Irène.— Hay épocas en que nos visitan más los amigos. En una época, por ejemplo, teníamos vecinos. La joven que trabajaba reanudó sus estudios y, muy a menudo, cuando llegaba yo en la tarde, el marido estaba aquí con los niños y decidíamos de improviso preparar una comida, juntas, en común, pero eso se acabó. Ahora, vivimos mucho más los tres juntos. No tenemos tantas visitas, a excepción del sábado tal vez, cuando alguno de los hijos de Jean viene a comer.

¹ Todos los apellidos y nombres de los lugares, con la excepción de París, son ficticios para respetar el anonimato de la entrevista. Las notas se deben a Luce Giard. Sobre la recopilación de entrevistas, véase Cap. X, pp. 162-5.

Marie.— ¿Y cómo la pasan? Es decir, justo el día, si tú quieres, en que nada más están ustedes tres, o cuando llegan visitas de improvisto a comer, vecinos o bien cuando hay amigos, ¿hacen algo diferente?

Irène.— Bueno, ya, Jean es quien compra las cosas. Entonces cuando estamos los tres, solos, decidimos vagamente: Jean comprará la carne, comprará pescado, comprará verduras. Decidimos vagamente lo que hará. Luego cuando esperamos visitas, yo..., decidimos las cosas con un poco más de precisión. Hago una lista para que no falte nada, porque, finalmente, cuando regreso por la tarde a menudo es una sorpresa: me las arreglo con lo que compró Jean. Resulta muy cómodo para mí, por lo demás, encontrar que ya se hicieron las compras porque, antes, con frecuencia salía del trabajo demasiado tarde y todos los autoservicios estaban cerrados, entonces debía arreglármelas con casi nada.

Marie.— Sí.

Irène.— Ahora, pese a todo, es mucho más fácil.

Marie.— ¿No tenías una organización para la semana, o algo así?

Irène.— ¡Ah, no! Siempre estoy casi al día. Al final, el sábado y el domingo, cuando estoy acá, muy a menudo preparo algo más elaborado, por ejemplo, un puchero o un platillo que durará el lunes y el martes. Entonces al principio de la semana, con frecuencia tengo algo que sobra, o bien hago una sopa que me dura dos o tres días. Hace algunos años, hacía la sopa cada tercer día, prácticamente... Todos los días nos levantábamos a la misma hora, a las siete de la mañana, y siempre hacía la sopa en la mañana, en fin cada tercer día, en todo caso. Ahora, somos mucho más perezosos: nos levantamos a las 7:30, y entonces ya nunca hago la sopa en la mañana, y en la tarde, tengo que arreglármelas con lo que tengo a mano.

Marie.— Pero tú eres la que cocina, a pesar de todo. Jean hace las compras pero...

Irène.— Hace las compras, pero no la comida.

Jean.— Eso me sucedió una vez creo.

Irène.— Una vez hiciste una sopa extraordinaria de la que, verdaderamente, ¡conservamos el recuerdo! (*Irène* ríe).

Jean.— ¡Una sopa de tomate!

Irène.— Sí. Pero ha sido la única ocasión en que de verdad has cocinado. Bueno, cuando tengo reuniones después de mi trabajo, y que regreso a casa en la tarde, bueno, Jean se las arregla para que Sarah coma con él. Entonces se trata de la comida *clásica*: puré de papas y huevos al plato. Es la comida que prefiere Sarah por encima de cualquier otra. ¡Queda encantada!

Marie.— Sí, eso es sorprendente; tenemos muchas reacciones de ese género exactamente. Las personas evocan los días en que se quedaban juntas con su padre; cuentan que al final era la fiesta. La especie de

jerarquía familiar que se establece cuando toda la familia está reunida, con el padre, la madre, los hijos; esta jerarquía se desploma el día en que nada más está el padre; es como una fiesta.

Jean.— ¡Eso a mí me da un poco; me horroriza el puré ya precocido! Pero (*ríe*) a Sarah le encanta. No hay ningún problema.

Irène.— Sí; en el fondo, preparas esa comida los días de huelga, de las escuelas por ejemplo; muy a menudo cuando hay una huelga en la escuela.

Jean.— ¡Ah! Pero, el otro día, quería yo hacer otra cosa, ¡pero Sarah no quiso!

Irène.— El miércoles, cuando da la casualidad que la niña está aquí, y son días de huelga de la escuela, a menudo traes a una amiguita de Sarah cuyos padres también trabajan. Bueno, para ellas dos resulta más divertido estar juntas.

Jean.— ¡Pero entonces hasta llego a hacer algo de repostería, vaya!

Irène.— ¡Sí, hasta hace repostería! ¡Muy bien!" (*Ríe*).

Marie.— Y ¿tú también haces puré precocido?

Irène.— No si él y la niña ya comieron pasablemente, entonces me dispongo de hacerlo. A menos que de verdad...

Marie.— ¿A menos que haya un accidente?

Jean.— ¡Detesto el puré precocido!

Irène.— (*Ríe*). No, pero hago una comida simple y rápida. No me ocupa más de media hora. De todas formas, tengo una olla de presión que uso mucho; para las verduras es muy práctica; en el fondo las verduras quedan muy bien ahí, entonces... La utilizo todos los días, y me las arreglo para cocinar cosas que se hagan rápidamente. No puedo divertirme haciendo platillos muy elaborados. En el fondo, aun cuando haya visitas, hago comida que no tome demasiado tiempo. Los sábados, a veces me propongo hacer algo un poco más cuidadoso, pero eso me...

Jean.— ¡Oh, así está muy bien!

Irène.— Cuando preparo cosas demasiado complicadas, me complico y echo a perder todo; por eso para mí es mejor preparar cosas simples. En el fondo, la cocina me inquieta, y no sé bien el porqué.

Marie.— En fin, creo que en buena medida se trata de una cuestión de hábito preparar cosas complicadas, es decir, cosas elaboradas.

Irène.— Sí, y luego tengo una especie de inhibición: soy absolutamente incapaz de cocinar sin libro de recetas, aparte de las cosas demasiado, demasiado simples. Los sábados me tomo la molestia, hasta cuando, y sobre todo cuando los hijos de Jean vienen a comer porque son muy golosos. Son muchachos grandes de dieciocho y de dieciséis, entonces hay que darles de comer algo sustancioso; no es cuestión de saltarse una comida. Y luego, nos tomamos un poco más de tiempo, los sábados. ¡El sábado en la tarde es un poco como una fiesta, cuando viene uno de ellos!

Nos pasamos la velada jugando; o discutimos todos juntos. Entonces ahí, me tomo un poco más la molestia; pero nunca hago cosas demasiado complicadas.

Marie.— Sí.

Irène.— En el fondo, lo que me gusta cuando tenemos visitas es tener visitas con las que no tengo ningún apuro, que pueden llegar de improviso; entonces sirvo cualquier cosa; me las arreglo con lo que encuentro en el refrigerador. Si tengo visitas que me plantean problemas, que desde en la mañana debo reflexionar sobre el menú que voy a hacer en la noche, de verdad eso me fastidia. No sé; en el fondo, no me siento cómoda en la cocina. Como tampoco en otras cosas, en el fondo. Sin embargo, no me salen mal las cosas; puedo coser, tejer, pero siempre con patrones. En el fondo, tengo muy poca inventiva.

Marie.— Y ¿sucede lo mismo en la cocina? ¿Te apegas al pie de la letra al libro de cocina?

Irène.— Sí, sí, sigo el libro de cocina. ¡Tiendo más bien a simplificar que a complicar! Es muy raro que... Me gustaría llegar a tener una mayor libertad para poder justamente improvisar, sentirme a gusto. ¡En el fondo, se trata de un dominio del que me parece saber poco! Nunca verdaderamente he hecho de comer, porque, precisamente, cuando regreso en la noche a las 8:15, ¡no me voy a poner a preparar menús complicados! Y el domingo muy seguido no estamos; vamos de día de campo, o vamos a ver a mi suegro; así que eso hace que haya relativamente pocas ocasiones para hacer auténticos menús refinados.

Jean.— ¡Cuando vamos a acampar, no llevas tu libro de cocina!

Irène.— ¡Tienes razón! ¡Pero allí hacemos de verdad una cocina ultrasimple! Para acampar, ¡la ventaja es que todo parece bueno, hasta el puré!

Jean.— ¡Cierto!

Irène.— Y ahí tú aceptas comer sopas de bolsita, ¡lo que jamás aceptarías en la casa! (Ríe).

Marie.— ¿Cómo es eso? Es decir, ¿tú nunca aprendiste, cuando eras joven, a hacer de comer?

Irène.— No; no aprendí cuando era joven. Se estudiaba en una escuela de artes domésticas durante algunos años pero no se aprendía gran cosa en esas escuelas. En la casa, mi madre era quien hacía de comer. O bien mi hermana. En el fondo, teníamos una especie de repartición de labores: ella hacía de comer, y yo más bien lavaba los trastos y cosas así.

Marie.— Pero ¿por qué? ¿Acaso era porque no te gustaba o porque eso le gustaba más a ella, o por alguna otra razón? (Sigue un largo silencio).

Irène.— Porque eran papeles que nos habían atribuido, tengo la impresión, algo así. Se había decidido —lo cual ahora me parece muy peligroso, visto en retrospectiva— que *ella* tenía más imaginación, más

creatividad, y entonces ella cumplía con ese tipo de papeles, y yo cumplía otros que eran papeles de organización, y cosas así. (Irène subraya el pronombre "ella" al hablar).

Jean.— Sucede lo mismo con mis hijos, ¿no? Pierre hace de comer. ¡Emmanuel es más joven!²

Irène.— Sí, pero además Pierre es muy goloso, mientras que Emmanuel come cualquier cosa.

Jean.— Sí, pero supongo que es un poco la misma motivación.

Irène.— Sí, ¡no sé si eso puede tener el mismo origen! En el fondo, muy, muy a menudo, creo que los padres dan un papel, asignan un papel fijo a sus hijos. Cuando tienes una familia, con dos o tres hijos, asignas a cada uno un papel bien determinado; luego, les cuesta mucho trabajo salir de ahí. Se trata de algo que he descubierto muy recientemente: en el fondo, se me había impedido por completo cumplir con cierto papel.

Marie.— ¿Eras la más joven?

Irène.— ¡No! ¡Era la mayor! ¡Yo era la mayor!³ Pero no sé, en el fondo, mi..., mi hermana, dos años menor que yo, cumplía mucho más el papel de líder, digamos, en este tipo de terrenos.

Jean.— Además, ¡también ella es ama de casa!

Irène.— Ella conquistó más y antes que yo su libertad. Yo, en el fondo, asumí mi libertad mucho, mucho más tarde; mucho muy largo tiempo estuve sometida a la autoridad de mi madre, ¡mientras que ella se puso a tirar coces y se marchó mucho más temprano! También se casó antes, tuvo hijos, ha tenido su vida de ama de casa y una cierta autoridad de ama de casa que yo no tengo. Tengo la impresión, en el fondo, de que, para mí, el papel de ama de casa siempre ha sido un papel accesorio, puesto que finalmente nunca he dejado de trabajar tiempo completo.

Marie.— Ah, sí...

Irène.— ¡En el fondo, nunca he dejado de trabajar! Mi permiso más prolongado ha sido mi permiso de maternidad. ¡Por lo demás, me hubiera gustado tener un segundo hijo, para tener un segundo permiso de maternidad! Ciertamente: tener unas vacaciones muy, muy prolongadas ha sido algo, una nostalgia desde hace mucho, mucho tiempo, que se va acentuando. Ahora, si pudiera tomar tres meses de vacaciones sería verdaderamente de lo más, más feliz.

Marie.— Y, ¿qué hacías durante esas largas vacaciones? ¿Llevabas una vida de ama de casa, cocinabas?

Irène.— Eso me sucedió sólo una vez y pasó muy, muy rápido, porque, en ese periodo, Jean no trabajaba; no tenía ningún libro pendiente.

² Jean comete un error: Pierre, el más goloso es también el más joven.

³ Irène es la mayor de una familia de cuatro hijos: su hermana menor tiene dos años menos que ella, luego viene un hermano otros dos años más joven y la menor tiene doce años de diferencia con Irène.

te, y entonces nos íbamos a pasear; en aquel tiempo nos paseábamos mucho. Era muy agradable, pero nunca he llevado una verdadera vida de ama de casa.

Marie.— Sí. Espera, lo que decías hace rato: “finalmente cocina porque es goloso”. ¿No se relacionan el hecho de ser goloso y tener gusto por cocinar? Tú eres golosa, ¿no?

Jean.— Es muy extraño. (Jean y Marie han hablado al mismo tiempo).

Irène.— ¿Qué querías decir?

Jean.— Para Pierre resulta muy raro porque, cuando era muy joven, muy pequeño, tenía aversión a comer. Era una verdadera hazaña hacerlo tragar cualquier cosa. Era flaco como un fideo. (Aquí una frase inaudible). Luego eso se invirtió por completo: se volvió enorme, y se puso a devorar como un náufrago. Tenía miedo de no alcanzar de comer; era algo por completo patético, cuando lo veías. Siempre tenía el plato en la mano.

Irène.— Era algo muy desagradable porque esta inquietud y esta avidez...

Jean.— Y se volvió muy goloso. Ahora es un verdadero sibarita.

Irène.— Se echaba encima de la menor cosa que se pusiera en la mesa. Siempre tenía miedo de que no fuera a alcanzar; siempre quería tener más que los demás. Era el segundo hijo de Jean, Pierre, que tiene dieciséis años, pues.

Marie.— Sí.

Irène.— Bueno, tengo la impresión de que la gula ya se consideraba como pecado. Es mucho decir, pero finalmente, comer bien era considerado como algo secundario. Eso formaba parte de toda esta tradición protestante y puritana de mi familia: se come porque hay que comer, pero no se ve con simpatía la glotonería.

Marie.— Sí. ¿Eres de familia protestante?

Irène.— Sí, sí, sí. Entonces cuando Sarah quiere de verdad algo, me pongo de lo más contenta; quedo encantada, ¿ves? Y luego mi madre también era una mujer con muchas, muchas presiones; tenía una vida muy ocupada, porque mi padre trabajaba por su cuenta: tenía un pequeño negocio y mi madre lo ayudaba mucho. ¡Nunca en verdad tenía tiempo para hacer de comer! ¡Las comidas eran cosas que se despachaban bien rápido! Aquí, en el fondo, las comidas son algo más reposado. ¡Dilatamos las comidas! En la mañana, a la hora del desayuno, desayunamos los tres juntos; como a Sarah le gusta tomarse su tiempo, nos levantamos a las 7:30; ella se marcha a la escuela a las 8:15, y entonces pues tenemos de verdad el tiempo para desayunar juntos. En la tarde, cenamos con toda tranquilidad: desde luego, cocino bastante rápido, porque, en el fondo, soy una mujer bastante práctica y bastante rápida. No me detengo en

los detalles; soy muy veloz; todo lo que hago lo hago rápidamente. Y en seguida a la mesa, donde nos tomamos nuestro tiempo. En el fondo, tenemos una vida familiar bastante rica, desde este punto de vista. Pasamos mucho tiempo juntos, proporcionalmente a la vida que cada uno lleva. Nos vemos un buen rato en las mañanas, y nos vemos un buen rato en la noche, mucho más ahora que Sarah es más grande, y se acuesta a las 9:30: entonces eso nos permite tener un poco más de libertad. El año pasado o hace dos años, era necesario que Sarah se acostara más temprano; eso reducía el tiempo que podíamos pasar juntos.

Marie.— Sí, a menudo también ése es el problema con los hijos.

Irène.— Pero, desde este punto de vista, creo que Sarah relativamente ha tenido suerte: vemos niños que sin demora los ponen en la guardería; ella tenía tres meses cuando la llevamos a la guardería. En el fondo, siempre he podido dedicarle un tiempo aceptable. Por ejemplo, Sarah tomó el biberón durante mucho, mucho tiempo. Hasta tenía amigas que se burlaban de mí porque todavía le daba el biberón, cuando ya hubiera podido muy bien beber de la taza; pero se trataba de momentos que pasábamos juntas, cuando en verdad no hacía más que ocuparme de ella. Como tengo precisamente una tendencia a estar presionada y a agilizar las cosas, eso me obligaba a permanecer sentada, a ocuparme mucho tiempo de ella, y creo que eso ha sido algo muy, muy benéfico para ella.

Jean.— Ah, y el baño, también, duraba bastante tiempo.

Irène.— Es algo bastante reciente el que encuentre placer al cocinar. Si tú quieres, soy más bien ansiosa, ansiosa de no echar a perder lo que hago. Por ejemplo, durante mucho, mucho tiempo, no me gustaba hacer pasteles. Fue después que Sarah comenzó a disfrutarlos cuando los hice, porque tú, Jean, no los disfrutabas realmente, y antes, cuando estaba sola, realmente no valía la pena hacer pasteles. Era pues algo por completo negado para mí... De verdad me cuesta mucho trabajo hallar placer en hacer de comer, porque no soy lo bastante tranquila y, a decir verdad, tampoco bastante segura de mí misma. Tal vez tarde o temprano llegaré a ser menos inquieta y bastante relajada, precisamente para inventar cosas y para hacerlo con placer. Pero, por el momento, no es el caso, pues se trata de un terreno en el que no me siento a gusto para nada. Entonces simplemente hago de comer. Hay ciertas cosas que me salen bastante bien, por ejemplo los potajes. ¡Hago potajes que son bastante buenos!

Jean.— ¡Ah! Son muy buenos. Tus potajes verdes son deliciosos.

Irène.— Sí, pero para otras cosas... Bueno, cuando comemos bien, algo que salió bien, tengo la impresión de que se debe un poco a la casualidad, de que es un poco cosa de suerte.

Jean.— No, te pasas de la raya. Haces una cocina simple, pero muy buena. No tienes más que ir a los restaurantes, y ¡ya verás!

Irène.— ¡Ay, eres tan bueno!⁴ (Silencio).

Jean.— No. A mí me gusta o la cocina muy simple o la cocina muy elaborada.

Marie.— ¿Sí?

Jean.— Muy elaborada, es decir, platillos cocidos en el horno de leña, con salsas, laureles, un caldillo que se lleva tres cuartos de hora... El día que hice mi famosa sopa de tomate, me tardé tres horas en prepararla. Había ensuciado toda la cocina, había manchado una cantidad de cosas, había puesto los ingredientes en desorden, había mezclado todo aquello un poco al azar; quedó deliciosa, pero por lo demás me di cuenta que ustedes no la apreciaron de verdad.

Irène.— ¡Ah, eso no es verdad!

Marie.— ¡Por eso ya no volvió a intentarlo!

Irène.— ¡Pero si todavía se habla de su sopa! ¡Tu sopa pasó a ser una leyenda!

Jean.— Paul ni siquiera se dio cuenta.⁵

Irène.— ¿Por qué? ¿Paul estuvo esa vez?

Jean.— Sí. ¿Ves?

Irène.— ¡No me acuerdo con quiénes comimos, pero sí recuerdo que todos la gozamos! (Silencio).

Marie.— Si entiendo bien, cuando tienes mucha gente, gente que no conoces bien, es decir, muchas personas poco habituales, ¿eso se vuelve un problema?

Irène.— Sí, eso me angustia un poco.

Jean.— Eso ha cambiado porque hace dos o tres años te ponías tremendamente más angustiada.

Irène.— ¿Tú crees?

Jean.— ¡Pero claro! Te echabas a temblar dos horas antes.

Irène.— No sé. Bueno es también algo heredado de mi madre: le entra un miedo espantoso cuando quiere hacer algo bien.

Marie.— Creo que algo que no tenemos la costumbre de hacer, o que no hacemos todos los días, nos da miedo de que no vaya a salir bien. En mi caso, soy igual en la cocina.

Irène.— ¿Sí?

Marie.— Yo no cocino habitualmente.⁶ A veces, para recibir amigos, tendría ganas, me gustaría, pero me pongo nerviosa. En efecto una se equivoca más fácilmente cuando está nerviosa. (Silencio). Es decir, cuando tú haces con regularidad cualquier cosa o un platillo muy cercano, te

⁴ Jean ha estado varias veces en el hospital.

⁵ Paul es un primo hermano de Irène. Con su mujer y sus muchos hijos, vive en París también. Las dos familias están muy unidas.

⁶ Marie era entonces soltera y viajaba mucho por razones profesionales.

acostumbras y puedes agregar algún ingrediente para la ocasión, para mejorarlo o simplemente para modificarlo un poco. Pero creo que una no puede hacerlo cuando no se tiene la práctica suficiente, regular.

Irène.— Sí, tal vez. A Sarah le gusta mucho el *mousse* de chocolate; me lo pide muy, muy a menudo, entonces mis *mousses* de chocolate han terminado por no ser tan malos, a pesar de todo.

Jean.— Pero hasta son buenos.

Irène.— ¡A Jean no le gustan! ¡Mala pata! (Ríe).

Marie.— ¿Haces otros postres?

Irène.— Muy rara vez. El fin de semana, ¿ves?, crema batida o *mousse* de chocolate o cosas así. ¡Pero en mi vida he hecho un pastel!

Marie.— Y las cremas, ¿las haces completamente o más bien...?

Irène.— ¡Ah, sí, sí, sí, sí, completamente! ¡Ahí tengo precisamente las recetas de mi hermana! En la primavera pasamos las vacaciones en el campo con mi hermana; había varios niños que adoraban la crema, entonces todos los días mi hermana hacía cremas; teníamos leche fresca que comprábamos de un granjero vecino; era muy agradable. Todos los días, mi hermana preparaba tres litros de crema, a veces de caramelo, a veces de vainilla, a veces de chocolate y yo también me ponía a hacer cremas, que a veces me salían bastante bien, a pesar de todo.

Jean.— ¡Sí, ya me dieron ganas de comer crema!

Irène.— Te dan ganas de comer, eso es. Pero pasteles nunca de los nunca he hecho; he llegado a hacer tartas, también, pero muy rara vez, porque eso tampoco te gusta verdaderamente...

Jean.— No, a mí me haría falta el trigo macizo, una masa pasteleira, y basta.

Irène.— Una masa pastelera no es muy complicada de preparar... (con un tono titubeante), eso estaría a mi alcance.

Jean.— Si quieres, soy muy difícil para apreciar una cocina "a medio camino". Prefiero una cocina simple, al menos ahí no hay lío. Igual con el vino. Prefiero tomar un vino de Rochers más que un Borgoña que no hace más que parecer un verdadero Borgoña.

Marie.— ¿Quién se ocupa de los vinos?

Jean.— ¡Ah, no nos ocupamos de eso! ¡Yo renuncié! Renuncié porque para tener de los aterciopelados hay que ir directamente a la cooperativa o no sé dónde...

Irène.— Antes había un vinatero en nuestra calle que era...

Jean.— ¡Ah, sí, quebró!

Irène.— No, ¡no es cierto! No quebró.

Jean.— Vendió su establecimiento.

Irène.— ¡Pero eso no es exactamente la misma cosa! No encontró los medios para formar a alguien que lo remplazara, lo cual ocurre a menudo por aquí, cosa bastante triste. Cuando las pequeñas tiendas de aba-

rroles cierran, ya nadie se ocupa de reabrirlos.⁷ Después, al final, compramos vino, pero la mayor parte del tiempo bebemos vino ordinario...

Jean.— Sí, porque en París, para encontrar una buena botella, no depende para empezar del precio: ¡se puede tener un vino de veinte francos que resulta asqueroso y un vino barato que es excelente! Para comprar de verdad buen vino, habría que conocer a los propietarios del viñedo. Pero no es mi caso; no conocemos a ninguno.

Irène.— Sí, nuestros amigos que compran buen vino, lo compran directamente del propietario las más de las veces.

Jean.— ¡Ah, pero el vino de los Denis no es excelente!

Irène.— ¡El vino que tomamos en su casa estaba bueno!

Marie.— Lo que a menudo se consigue al comprar directamente del propietario es un vino "franco".

Irène.— Sí, sí.

Marie.— Pero a pesar de todo, ¿tú conoces los vinos?

Irène.— Conozco un poco; no puede decirse que conozca muy bien, pero aprecio los vinos. De todas formas, la cocina que hago rara vez la aprecio. ¡Resulta muy raro que la encuentre buena, sobre todo si hay visitas! Cuando estamos los tres solos, puedo darme cuenta si es buena o mala. Si no...

Marie.— ¿Te angustias mucho por eso?

Irène.— ¡No sé nada! Pero los vinos cuando, por añadidura, no he sido yo quien los ha escogido, los aprecio, los aprecio más.

Marie.— Cuando comes en casa de tus amistades, pongamos en casa de alguien que cocina bien, ¿aprecias la comida?

Irène.— ¡Ah, sí, sí!

Marie.— Por último, ¿los alimentos no te interesan verdaderamente?

Irène.— No, no es eso. ¡En realidad yo sería bastante golosa!

Marie.— Sí, será porque no estás de verdad segura de ti misma para la cocina.

Irène.— Sí, sí.

Marie.— Entonces supongo que, para la preparación de lo que ustedes van a comer todos los días, pues decides un poco en función de las compras que haga Jean.

Irène.— Sí, en la mañana miramos un poco lo que resta de las provisiones y decidimos sa verduras. Sin embargo, Jean tiene la libertad de comprar la carne que quiere o el pescado que quiere o las verduras que quiere, en función también de lo que encuentra, y en la noche me las arreglo con lo que haya traído.

⁷ Irène y Jean residen en un viejo barrio de París, en plena transformación, cuyos antiguos habitantes de ingresos modestos son poco a poco desplazados por las obras de renovación y la consiguiente alza de los alquileres. Véase Cap. VIII, pp. 140-2.

Marie.— ¿No llega a suceder que traiga carnes que no sabes cómo cocinar?

Irène.— Ah, sí. Pero me lanzo sobre mis recetas, me precipito sobre mis libros de cocina (se ríe). Y me pregunto: ¿qué puede hacerse con esto?

Jean.— Ah, un día compré calamares y yo terminé preparándolos... (Silencio). ¿No te acuerdas de eso?

Irène.— ¡No!

Jean.— ¡Vale la pena hacer de comer! (Ríe).

Irène.— ¡Es para desanimarte!

Marie.— Después de la sopa de tomate que no fue apreciada en su justo valor, ¡el calamar que no dejó ni rastros!

Irène.— La otra vez había traído pescado, entonces para hacer un pescado en mantequilla requemada, primero miré un libro de cocina; había que hacer un caldillo y ¡eso tomaba tiempo! ¡Al final encontré una receta que era mucho más rápida y lo disfrutamos! El riesgo, cuando Jean hace las compras según su inspiración del momento, y trae cosas que no combinan, entonces hay que tener a pesar de todo ciertas provisiones, que permitan combinar o sazonar, completar también, por ejemplo: tener suficiente cebolla, ajo, tomates, cosas como esas, para poder arreglárselas rápidamente.

Marie.— ¿Hay gran variedad en lo que haces? O más bien son las mismas cosas que se repiten.

Irène.— Trato de variar un poquito, pero en el fondo hago una comida bastante monótona a pesar de todo.

Jean.— Resulta caro traer otras verduras u otra carne, por ejemplo cordero o pierna de cordero o un trozo de filete.

Irène.— ¡Cordero, sí! ¡Compramos cordero a pesar de todo! Pero compramos pescuezo o trozos de ese tipo. Al final compramos carnes baratas. Nunca compramos de ternera. Cuando compramos puerco, por lo general es espinazo, pero *roastbeef* hacemos sólo muy rara vez, ¡tanto más cuanto que tenemos la ocasión de comer buena carne cuando nos invitan aquí o allá! (Ríe). Eso nos permite hacer algunas economías en la casa. ¡Y carne no se come todos los días! Justo cuando hago carne el sábado, y que he hecho suficiente cantidad, sucede que alcanza hasta para tres días. Si hago pescuezo de cordero o si hago un puchero o cosas así, tenemos para tres días pero entreverados con otra cosa; por ejemplo: comemos el sábado pero no el domingo, luego comemos el lunes y volvemos a comer otra vez el miércoles. Finalmente, ¡eso permite a pesar de todo una alternancia! ¡Pero no podemos decir que tengamos menús muy, muy variados!

Jean.— No.

Irène.— Comemos pasablemente papas, arroz, pastas, legumbres secas, lentejas o cosas así...

Marie.— Cuando tienes un plato así, dices “comemos tres días”; es exactamente el mismo plato; ¿lo metes al refrigerador, y lo recalientas o de paso lo transformas?

Irène.— ¡Eso depende! Hay cosas que sólo basta recalentar; por ejemplo, habíamos hecho, había hecho frijoles, una cazuela. Entonces, bueno, los recalenté una primera vez, y estaban un poco secos; la segunda vez los recalenté, pero primero hice un salsa de tomate, ¡entonces estaban mucho mejores! O bien cuando tenemos asado de puerco: la primera vez lo comemos caliente, la segunda vez lo podemos comer frío o recalentado con una salsa, y finalmente con el resto hago un pastel de carne picada con puré de papas o algo así con una carne picada; le agregó cebolla, ajo, cosas así.

Marie.— Entonces, pese a todo, tienes recetas básicas que conoces bien, por ejemplo: para agregar una salsa de tomate en los frijoles, no miras el libro.

Irène.— Sí, eso es algo que inventé: a pesar de todo, ahí, no tuve necesidad de mirar el libro de cocina. Y, por ejemplo, con restos de pescado puedo hacer un *soufflé*, ¿ves?; una utiliza las cosas al máximo.

Marie.— ¿Qué utilizas como libro de cocina?

Irène.— Tengo un librito de Mapie Toulouse-Lautrec, muy bien hecho, con recetas, precisamente, rápidas, con menús que se preparan en treinta, cuarenta o cincuenta minutos. Ahí encuentro muchas cosas. Luego tengo las recetas de [la revista] *Elle*; llega a mi oficina con retraso; ¡los periódicos llegan a nombre de un tipo que se fue a Canadá hace mucho tiempo! Las recibimos después de dos o tres meses: de ahí, por lo general, tomo modelos para tejer, y tomo las recetas que me interesan, recetas simples, las que pueden serme útiles. El sábado o el domingo, antes que Jean vaya a hacer las compras, muy a menudo echo un vistazo a las recetas, ¡precisamente para tratar de variar y de hacer cosas nuevas! En ese momento es cuando trato de hacer otra cosa.

Marie.— Y, ¿te lanzas fácilmente en cualquier cosa nueva, que nunca has hecho? ¿Con gusto?

Irène.— ¡Sí! ¡Eso me divierte mucho! Sí, me gusta. (Silencio).

Marie.— Entonces tienes ese libro de cocina; y ¿tienes algunos otros?

Irène.— Sí, tengo un libro que se llama *Les recettes de Tante Marie*, o algo así: es el libro empastado clásico donde encuentro por ejemplo indicaciones sobre el tiempo de cocción que no siempre se dan o que se dan mal en el otro libro.

Marie.— Este título, *Les recettes de Tante Marie*, evoca para mí recetas bastante complicadas, digamos.

Irène.— ¡Ah, no, todas son de verdad recetas tontas y simples!

Marie.— Y, ¿las fichas de *Elle* son de utilidad?

Jean.— No son excelentes, ¿ves? Son para presumir.

Irène.— Jean, ¡eso no es cierto en lo absoluto! Bromeas. ¿Yo no estoy de acuerdo?

Jean.— ¡Lindas fotos!

Irène.— ¡No! ¡A veces hay cosas que requieren una habilidad muy fina y otras muy, muy simples también!

Jean.— ¿El besugo a la naranja lo encontraste ahí?

Irène.— Está en Mapie Toulouse-Lautrec. Pero, por ejemplo, también tengo el recetario que se distribuye con la olla de presión; cuando compras una olla seb, también te dan este recetario.

Marie.— Sí, y es práctico además.

Irène.— Trae muchas cosas, muchas cosas muy simples, y que una puede arreglar por lo demás. Las recetas de Mapie, por ejemplo, las cuezco, las hago en la olla de presión, luego ajusto el tiempo de cocción, de cosas así. Una vez tuve un contratiempo con el libro de la olla de presión: había hecho frijoles (se ríe) y el tiempo de cocción era demasiado corto; había una errata en el tiempo de cocción, una verdadera tontería (se ríe).⁸ Entonces teníamos a dos primos que comían ahí, dos muchachos muy, muy amables, y, ¡sufrían para comerse los frijoles! Algo verdaderamente conmovedor.

Jean.— ¡Uno de ellos incluso pidió más! ¡No sé cómo le hizo! (Risas).

Irène.— Entonces tuve algunos contratiempos así. Otra vez, había hecho un postre con aguardiente de cereza, pero había puesto diez veces más del licor [*kirsch*]. El resultado fue espantoso. Y fue con los mismos primos.

Marie.— ¡Qué mala suerte tienen!

Irène.— ¡Son verdaderamente amables, y pidieron más diciendo que estaba muy bueno!

Marie.— ¡Tal vez les gusta el *kirsch*!

Irène.— ¡Tal vez les gusta el *kirsch*!

(Silencio; sigue una interrupción debido al cambio de lado del casete).

Marie.— ¿Qué decíamos? Sí, ¿con las muchachas en tu trabajo?

Irène.— Sí, sucede que hablamos un poquito de cocina o de cosas así. Pero, en el fondo, a ellas nunca les he pedido; las recetas de cocina las tengo gracias a una prima o a mi hermana: para las natillas, precisamente tomé la receta de mi hermana, y después mis cremas me han salido mucho mejor con las recetas de *Elle* o de otros libros.

⁸ Descubrir una errata en una receta de cocina divierte tanto más a Irène cuanto que ella también se topa en el espacio privado (su cocina) con su experiencia profesional (en la oficina) donde, cada mes, corrige las pruebas de las publicaciones en curso de impresión.

Marie.— Sí, creo que cuando una se consigue las recetas así, por lo general son, a pesar de todo, mejores que las recetas de los libros de cocina.

Irène.— Sí, tal vez: en el fondo probablemente están mejor adaptadas a nuestras condiciones de vida.

Marie.— Sí, tal vez también. (Silencio).

Irène.— Muy a menudo nos damos el gusto: tengo una amiga que hace muy, muy bien de comer. ¡Es un verdadero placer ir a su casa! Además, ella no repara en el precio de la carne, y bueno siempre compra cosas de muy, pero de muy buena calidad, siempre muy, muy buenos vinos...

Jean.— No tienen hijos y con dos salarios, pues ¡es normal!

Marie.— Sí.

Irène.— Sí. Pero cuando estamos en su casa y que pasamos bien, no me fijo en las recetas de cocina, porque ¡pensamos en otra cosa o ¡juntas hacemos otra cosa! ¡Podría pedirselas, después, puesto que la vemos con bastante frecuencia! Pero en el fondo nunca le he pedido recetas de cocina: la cocina es un poco su dominio, digamos.

Marie.— ¿Tal vez tienes un poco la impresión de que son cosas que nunca llegarás a hacer?

Irène.— Sí, un poco quizá.

Jean.— ¡Se trata simplemente de que compra cosas caras!

Irène.— No, no es eso; a ella le gusta...

Jean.— El día que ustedes estaban todos entusiasmados por su ensalada, ¿qué tenía esa ensalada? Nueces, soya; ¡no tenía nada de original!

Irène.— No sé. Se trata de una receta que de todos modos hubiera tomado de otra parte; ¡no había inventado nada!

Jean.— ¿Cómo quieres tener una receta de ensalada? Tomas todo lo que esté crudo, lo pones junto, agregas un poco de vinagre y luego revuelves.

Irène.— ¡Pero no! ¡No es cierto! Hay cosas que...

Marie.— No; a pesar de todo hay una manera y hay ciertas cosas que se llevan mejor que otras.

Irène.— ¡Sí, sí!

Marie.— Variedades de aderezos...

Irène.— ¡Tú que te dices tan al corriente, das la impresión de no conocer nada de nada! ¡Deberías meterte un poquito en la cosa!

Jean.— No, porque su ensalada no me pareció extraordinaria, precisamente porque me di cuenta de que había cosas que no se llevaban bien. (Risas).

Marie.— ¡Eso es otra cosa!

Irène.— Sí, pero en general cocina muy bien. Hace pasteles y luego además se toma la molestia, luego le gusta mucho tener invitados, y lo hace bien.

Marie.— Sí. Y ¿ella trabaja?

Irène.— Sí, trabaja. Son personas que no tienen hijos y ¡a fin de cuentas para ellos es un gran placer tener invitados! A mí me gusta mucho invitar a los amigos, pero en el fondo, en la época en que nuestros vecinos venían así, de improviso, me gustaba mucho aquello, porque me enfrentaba al hecho de tener que hacer de comer para seis personas, y tener que arreglármelas con lo que contaba. Entonces no me preocupaba por adelantado por el menú que iba a preparar, por las cosas que me faltaran al llegar a la casa; de ahí, me las arreglaba, pues si quedaba a medias era porque me había faltado cierto número de cosas. Así sucedían las cosas. ¡En el fondo, todo eso era muy agradable! Cuando se tienen amigos que se quedan aquí durante ocho horas, finalmente me encanta también! Hacemos una comida un poco más elaborada; no se toma una demasiadas molestias; si es una de mis hermanas, también pone manos a la obra un poco; nos echa una mano.

Marie.— ¿Cómo escoges cuando tienes invitados, es decir, gente que viene, cómo escoges lo que vas a hacer de comer? Es decir, en función de la gente que viene, ¿piensas en...?

Irène.— Conozco gente que no gusta de ciertas cosas, entonces pongo atención.

Marie.— ¿Te acuerdas de eso, a pesar de todo?

Irène.— ¡Sí, sí, sí! A pesar de todo, trato de recordar un poquito qué hice la última vez que vinieron. Hay gente que no invitamos muy, muy seguido, entonces al final, nos acordamos un poco de lo que habíamos preparado para ellos. En el fondo, más que tener invitados, a quienes más me gusta invitar (dice volviéndose a Jean) es a tus hijos porque verdaderamente da gusto consentirlos; tengo la impresión de que estos muchachos, que ya son grandes, lo aprecian, y tienen mucho apetito; entonces, para ellos, sí me tomo la molestia; trato de hacer las cosas un poco mejor que de costumbre.

Marie.— Pero para alguien que tú no conoces, o no mucho, ¿cómo decides?

Irène.— Ah, no sé. Hojeo mis recortes de *Elle* y me dejo llevar un poco por la inspiración. Entonces, en el fondo, me gusta hacer algo novedoso. No tengo tanto miedo de lanzarme a hacer algo nuevo, aun para gente que no conozco, porque, finalmente, no tengo la impresión de que las cosas que ya he hecho me salgan mejor que las cosas nuevas. Entonces, fíjate, ¡no tengo la impresión de tomar tantos riesgos!

Marie.— Una cuestión que nos habíamos planteado, por ejemplo, era aquella que a menudo se pregunta una mujer: "¿Qué voy a hacer de comer? ¿Qué voy a hacer...? ¡Ah, vamos! ¡Voy a hacer esto, seguramente les va a gustar!" ¿Cómo se comprende lo que acontece en esta elección, en esta forma de decidir? ¿A ti te sucede esto así nada más, al tener una especie de intuición de tal persona a la que le va a gustar tal cosa?

(Silencio).

Irène.— Para la persona cercana a nosotros es bastante fácil, a pesar de todo, porque las conocemos muy bien.

Marie.— Es decir, aun si haces algo nuevo, ¿ya sabes por adelantado que las cosas les van a gustar?

Irène.— ¡Sí! Al menos tengo esa impresión.

Jean.— Es decir, en resumidas cuentas, no tenemos amigos *gourmets*.

Irène.— ¡No! ¡Cuando se trata de gente golosa como Claire y François, preferimos que sean ellos los que nos inviten, precisamente porque hacen una comida muy buena, en lugar de que nosotros los invitemos aquí a la casa!

Marie.— Sí, si vienen a casa de ustedes, saben que no vienen para “comer bien”, ¡vaya! ¡Vienen por otro motivo!

Irène.— ¡Sí, sí! Además, resulta muy cómico porque, en el fondo, mi amiga Claire estaba en el hospital por un periodo, y sucedió que François vino a cenar aquí en tres ocasiones. Fue algo totalmente de improviso porque me encontraba en la cabecera de Claire al mismo tiempo que él; y al salir del hospital, en lugar de que él fuera a comer solo en su rincón, le dije: “¡Ven a comer a la casa!” Y eran justo los días en que no teníamos qué ofrecerle entonces, ¡y el pobre que tenía la costumbre de comer bien! En fin me dijo, cuando Claire estaba en el hospital, que casi todos los días él tenía que comer tallarines, ¡pues no debía meterse a cocinar mucho más que Jean! Entonces, todo lo que yo hacía era un poco mejor que lo que comía habitualmente al estar solo. Al final François prácticamente sólo vino a comer aquí durante la enfermedad de Claire. Luego, para verlos, retomamos la antigua costumbre de ir a casa de ellos; además, disponen de más tiempo para preparar las cosas; ¡sabemos que vamos a comer bien cuando vamos a su casa, entonces eso nos da mucho gusto! He de decirte que me gusta ir a comer a casa de otra gente, y no tener la preocupación de hacer de comer.⁹

Marie.— Sí, es decir, para ti es verdaderamente...

Irène.— ¡Para mí es, a pesar de todo, una verdadera preocupación!

Marie.— Desde el punto de vista de los utensilios que usas, tienes la olla de presión que usas mucho. Y, ¿utilizas aparatos eléctricos, cosas así?

Irène.— No. No tenemos ningún aparato eléctrico, excepto el molino para café que nos hemos comprado.

Marie.— ¿Por qué?

Irène.— ¡Porque tengo horror de las cosas ruidosas y prefiero hacer un esfuerzo mecánico en vez de oír el ruido de un motor! Entonces

prefiero hacer mi merengue con una batidora manual, más que tener una cosa eléctrica. Y estos aparatos resultan con frecuencia fastidiosos de lavar, mientras que los utensilios mecánicos son muy fáciles. Finalmente, todo el tiempo que ganas con su uso lo pierdes inmediatamente después al lavarlos. Y, en el fondo, es molesto. Aquí, a pesar de todo, tenemos problemas de espacio; no es muy, muy grande, y finalmente nos daría horror tener que atiborrarnos con un montón de cosas.

Jean.— ¡Ah, tendrías un Moulinex! ¿No?

Irène.— Sí, me dije que podría comprarme un Moulinex para hacer merengue o cosas así, ¡pero la cuestión de los ruidos de motor me ha detenido! Fíjate, eso me parece, el ruido, todavía más extenuante que tener que hacer las cosas con las manos. Hay algo que resulta muy fastidioso de hacer: moler la carne, porque entonces estoy mal equipada para hacerlo. Cuando queda un trozo de puerco por ejemplo, que hay que moler para hacer un pastel de carne o una carne mechada, ¡hay que hacer de verdad un esfuerzo increíble! Pero eso no sería realmente productivo, porque no me sucede muy a menudo tener que hacerlo. Entonces tendría un aparato que ocuparía un espacio formidable, y ¿para qué? ¡Caramba! En verdad no me tienta para nada comprar un montón de aparatos de cocina. ¿Estará ligado esto con el poco tiempo que paso aquí?

Marie.— Sí, es posible...

Irène.— Me las arreglo muy bien con lo que tengo. En el fondo, lo que más me gusta es salir a acampar, arreglárnoslas verdaderamente con el mínimo de utensilios. Entonces debes inventar cosas, porque no tienes treinta y seis recipientes; no tienes más que dos, entonces tienes que combinarlos para que tu comida se haga en esos dos recipientes, ¿ves? En el fondo, debes arreglártelas con medios escasos; tengo una especie de ética de la pobreza, que me viene también de mi infancia protestante, seguramente. En el fondo, la austeridad es algo que no me da miedo, al contrario.

Jean.— Y, bueno, ¡en eso nos parecemos!

Irène.— La vida en el campamento, por eso, me gusta infinitamente; ¿ves?, ¡pasas un tiempo mínimo en hacer cosas o no! ¡No es una cuestión de tiempo, porque ahí tienes de verdad tiempo de pelar las papas! No te importa pasar tres horas pelando verduras: de todos modos, lo haces al aire libre, lo haces arriba de los árboles, puedes mirar el paisaje al mismo tiempo.

Marie.— Sí, así es; hay otros placeres...

Irène.— ¡Hay otros placeres! Todo lo haces de una manera más tranquila: para lavar los platos, debes inventar cosas así, porque tienes un solo recipiente para lavar, y por tanto debes economizar el agua pues hace falta ir a buscarla a un kilómetro; cosas así; es algo que de verdad me gusta. Lo que también me disgusta en todos los aparatos modernos tal

⁹ Irène tiene prolongadas jornadas de trabajo en su oficina; a veces, para respetar las fechas de publicación, tiene que llevar a su casa textos para corregir durante el fin de semana.

vez sea la impresión de derroche. En el fondo, prácticamente no botamos nada, ¿ves? Tenemos una amiga que se burla siempre de nosotros porque tenemos un bote de basura minúsculo: ella tiene un bote dos veces más grande y nos dice: "¿Cómo le hacen para poder tener un bote tan minúsculo?" ¡Entonces, al acampar sólo hacemos una comida al día, y además tiramos muy pocas cosas!

Marie.— Sí.

Irène.— El derroche es algo que desde siempre me ha disgustado profundamente.

Jean.— También es un poco por eso que no preparo verdadera comida: hacen falta muchas cosas; hacen falta cacerolas; es algo que nunca termina.

Irène.— Si tú los utilizas, tú deberías lavarlos.

Jean.— ¡Y si además tengo que lavarlos!

(Silencio).

Marie.— Sí, se trata de un aspecto de la cocina que también me desanima. Me digo: es un desorden tal y finalmente con tan poco tiempo, que se va volando; me parece desesperante (silencio). Y ¿para las compras? ¿Dónde las hacen ustedes, seas tú o Jean? ¿Van más bien a los pequeños comercios, comerciantes que siempre son los mismos, o más bien cambian mucho, al frecuentar un mercado, los hipermercados, etcétera?

Irène.— Hay un cierto número de cosas que compro en un Monoprix que está cerca de mi oficina, porque, luego, aun si traigo una canasta muy pesada, debo tomar el autobús justo a un costado y me muevo muy rápido ahí. Entonces para un cierto número de cosas, para cuidar la economía, aunque jamás haga el cálculo de lo que pueda economizar, para las pastas, el café, el arroz, cosas así, el azúcar, compro en Monoprix. Voy regularmente. Jean nunca se atiene a lo que yo pueda comprar, porque, a final de cuentas, si en la noche salgo tarde de la oficina, ya no puedo pasar al Monoprix. Sé que en la casa encontraré lo que hace falta, ¿ves?, así que mis compras en Monoprix son algo adicional; son provisiones básicas. A dos pasos de aquí teníamos un abarrotero que era de verdad extraordinario, el pequeño tendero del barrio, que tenía verduras de muy buena calidad y no más caras que en el mercado, y también fruta de muy buena calidad; nos aconsejaba muy, muy bien para los quesos, en suma ¡era verdaderamente maravilloso! Luego, cerraron este verano; al volver de vacaciones y reanudar actividades en septiembre, encontramos la puerta cerrada; todas las mañanas mirábamos por la ventana para ver si ya le habían dejado las botellas de leche, y ¡nunca fue el caso! Este tendero también vendió, como toda la gente del barrio, ¡a un comerciante de ropa vieja! Entonces ahora Jean va al mercado un poco más lejos.

Jean.— ¡No! ¡No voy al mercado! Voy...

Irène.— Tú vas a Félix Potin por los abarrotes, ¿no?

Jean.— Sí, pero no para las verduras.

Irène.— Para las verduras, ¿no vas a la calle Ducrot? En el fondo, cada quien tiene sus costumbres. Cuando voy al mercado, voy a la calle Saint-Louis, o bien voy al gran mercado del bulevar Davila, donde a veces voy los domingos. Eso es un verdadero mercado. ¡De verdad me encanta!

Marie.— Es un placer el mercado, si...

Irène.— ¡Sí, es algo verdaderamente delicioso! Traigo muchas cosas, pero en el fondo voy rara vez.

Marie.— El mercado, creo, es un placer para los ojos.

Irène.— Sí..., y también un placer por otras razones: los perfumes, el ambiente; y luego la variedad. Tienes diez tipos de papas, unas al lado de las otras, tienes muchas lechugas; hay una especie de abundancia maravillosa. No es como un hipermercado donde todo está a la vista y todo está dispuesto de una manera provocadora; allá se disponen las cosas de una manera mucho más natural, mucho menos ostentosa, ¿ves? Para obligarte a comprar, la gente del mercado debe hacer un esfuerzo mucho más grande: deben llamarte, deben gritar, deben hacer una perorata increíble, mientras que en el Monoprix todo ya está dispuesto, inmóvil, sin movimiento. A pesar de todo, me parece que Monoprix es muy, muy práctico para hacer tus compras muy rápidamente. Hay un cierto número de cosas que, a pesar de todo, mejor compraría en Monoprix; las hojuelas de maíz de la mañana, si las compras en Félix Potin, ahí al lado tienes cajitas así; de Monoprix traigo cajas así de grandes (ilustra el volumen con ademanes). ¡A pesar de todo, es algo importante!

Marie.— Sí. Y ¿por qué entonces Félix Potin?

Jean.— ¿Por qué Félix Potin? Ah, porque yo me pierdo un poco en todas esas tiendas de la calle Ducrot. Hay que ir a una por el queso, a otra por los huevos, a una tercera por la leche, a una cuarta por las verduras. Entonces allá, compro las verduras del vendedor, nunca las mismas por lo demás, pues eso depende de la calidad de las verduras. Nunca pongo atención en el precio, ¡siempre es más o menos del mismo precio!

Irène.— ¡No es cierto! ¡Ahí deberías, podrías poner más atención!

Jean.— ¡Puf! Tú lo sabes bien, ¿no?, ¡medio de zanahorias! Oye, somos dos.¹⁰ ¿Qué caso tiene, qué caso tiene ahorrar un franco en un kilo de zanahorias que cuesta tres francos con veinte o cuatro francos con cincuenta?

Irène.— No, pero cuando eso sucede todos los días, entonces...

Jean.— Como cambio de vendedor, ¡eso siempre puede cambiar de precio!

¹⁰ En el momento de esta entrevista, Sarah estaba fuera de París con motivo de un corto periodo vacacional de la escuela.

Irène.— (Se ríe). ¡Sí, cómo no! ¡No creo que eso sea muy racional, pero bueno no pasa nada!

Jean.— No es racional, pero considero que, visto nuestro tren de vida, vistos nuestros recursos y visto el precio de las verduras, ¡no vale la pena hacer el esfuerzo de escoger las verduras menos caras!

Irène.— Mmm..., sí...

Jean.— ¡Un día encontré a Philippe,¹¹ y me dijo: “¡Vamos! ¡Estuve en un extremo del mercado y es menos caro!” Bueno, entonces, si es menos caro del otro lado, de acuerdo; fui a ver: estaba menos caro dos días, luego ya no fue verdad. Eso depende de los embarques; no es una regla.

Irène.— ¡Vas a Félix Potin porque está más cerca!

Jean.— ¡Está más cerca!

Irène.— Está más cerca y es bastante cómodo; lo conoces y sabes donde encontrar las cosas.

Jean.— Sí, así es; sé dónde. Pero en Félix Potin no compro gran cosa: el vino —siempre el mismo—, la leche, los yogures, el pan, aunque no me gusta su pan porque no tienen barras largas; la barra larga es muchísimo mejor que la *baguette*. Mi pan lo compro un poco más lejos.

Marie.— Y ¿la carne?

Jean.— Ah, para la carne tengo un carnicero. Siempre el mismo. Cambié de carnicero porque el del final de la calle era pésimo. Luego ya no me gustó, mientras que allá, con el otro, hay una mujer encantadora. Siempre he dicho que la mejor carne se juzga por la cara de las personas, y nunca me he equivocado. Cuando los carniceros son amables, o las carniceras, eso depende, la carne es buena; ¡cuando los carniceros son repugnantes, su carne es mala!

Marie.— (Entre risas). ¡Eso habría que comprobarlo!

Irène.— (También entre risas). ¡Sí!

Jean.— (Hiperserio). ¡Pruébenlo, ya verán!

Marie.— (Todavía entre risas). ¡No, pero tengo más o menos el mismo género de reacciones!

Jean.— En los restaurantes, es decir, ahora ya no como en los restaurantes; ya no sé cómo sea; pero hace unos diez años o más,¹² cuando a menudo comía en el restaurante, había advertido, por azar, ¡que donde había manteles de cuadros rojos y blancos, la cocina era muy buena! Ya sabe, los manteles campesinos clásicos.

Irène.— Sí, sí.

Marie.— En realidad, puede ser un efecto psicológico: a mí también me gusta mucho comer en estos manteles, y entro con gran facilidad en un restaurante que tiene manteles de cuadritos rojos y blancos.

Jean.— ¡Ah, para mí, no es psicológico! Tengo un gusto muy fino; estoy seguro de que la cocina es mejor; es una cocina tradicional: ternera en salsa de nata, potaje, cosas estilo “molinero”, en fin cosas de ese tipo.

Marie.— Exacto. De hecho, equivale a decir que el decorado debe adaptarse al estilo de cocina.

Irène.— Sí.

Jean.— Ahora eso ya no es válido, con todos los Borel las otras cadenas de restaurantes... Antes, “Chez Machin” era bueno; como si la persona que cocinaba cuidara su honor y por encima de todo quisiera conservar la reputación de “Machin”. (Acentúa en cada ocasión las palabras Chez Machin).

Marie.— Sí...

Jean.— O de Gérard, o de Jean, o de... Conocí varios restaurantes que se llamaban Chez Untel, y era delicioso, ¡no más caro que los otros! Mientras que a Borel ¡no le importa un comino! Su cocina es repugnante, porque no tiene ningún nombre que defender: defiende su lana pero no su nombre.

Irène.— ¡Sí, todo lo que les interesa es ganar dinero!

Jean.— ¡Ganar dinero es repugnante! El muchacho que se llama Chez Gérard, bueno, como es su abuelo o su padre o él mismo de quienes se trata, ¡entonces trata de preservar el nombre!

Marie.— Cierto.

Jean.— Conocía un pequeño restaurante Chez Jean, cerca de la ORTF, que era ¡de lo más delicioso! Conocía también otro, un Chez... algo, en la Plaza Cortot, que ¡era absolutamente delicioso!

Marie.— A propósito de esta historia del mantel de cuadritos, pensaba exactamente por el lado de la presentación. ¿En qué piensas tú?

Irène.— Sí. No mucho; no derrochamos tesoros de imaginación, pero pensamos en eso.

Jean.— Esta tarde, por ejemplo, había puesto el mantel de plástico, pero Irène me hizo quitarlo para poner el mantel tejido.¹³ (Risas).

Irène.— No, pero por ejemplo nos gusta encender velas para cenar. Todo luce mejor a la luz de las velas. No hacemos grandes esfuerzos de decoración, ¡pero me gusta que la mesa luzca linda! De todos modos, tenemos, desde el punto de vista de la vajilla, todo lo que nos hace falta. Si no hago esfuerzo alguno para comprar los aparatos de la cocina, en contraste me gusta la vajilla; la escogí con cuidado; ¡no compré cualquier cosa! Es una vajilla simple porque no me gustan las cosas garigoleadas, y me gusta que la podamos renovar con bastante facilidad, reponer los platos rotos, etcétera, porque tampoco me gusta tener una vajilla completa-

¹¹ Amigo y vecino de la familia.

¹² Alusión al periodo que precede el matrimonio de Jean con Irène.

¹³ La entrevista fue grabada en el apartamento de la familia, luego de una cena que compartieron con Marie.

mente heteróclita. Nos gusta mucho la vajilla que tenemos: una vajilla de cerámica y con fuentes simples, un poco rústicas. Siempre nos tomamos la molestia de que la mesa no esté atiborrada de cosas, para que en la mesa no queden las sobras o esté todavía la ensaladera mientras comemos el postre. ¡En el fondo, eso no me gusta!

Marie.— Sí.

Irène.— Encuentro una cierta armonía, al menos en la forma en que lo vemos. No desayunamos en desorden, no cenamos con el motor en cuarta velocidad; nos tomamos nuestro tiempo para las comidas.¹⁴ Por lo general, Jean pone los cubiertos mientras que yo hago la comida; no hay mucha diferencia entre un día y otro, pero de todos modos nos tomamos la molestia.

Marie.— Y la presentación también cuenta; quiero decir la presentación de los platillos.

Irène.— ¡Ah, claro! ¿No encuentras? ¿Sí? (Habla mirando a Jean). Por ejemplo, cuando presento los entremeses, me divierte hacer cosas que sean más o menos lindas.

Jean.— Sí...

Irène.— Compré una serie de cacerolas de las más caras, que pueden llevarse más fácilmente a la mesa: son a la vez prácticas y bonitas. Hacen juego con la vajilla, y eso permite evitar una cacerola, más una fuente, etcétera, ¿ves? ¡Pero no me atrevería a poner cualquier cacerola en la mesa!¹⁵

Marie.— Cuando preparas las cosas, ¿piensas en los colores que pones juntos? ¿Tienes preferencia por alimentos de ciertos colores?

Irène.— Una vez tuve una vajilla negra; me parecía linda porque, sobre el fondo negro, los alimentos se destacaban muy bien. Luego la cambiamos, porque ya no pudimos completar la serie de la vajilla negra: ¡había dejado de estar de moda! Sólo nos quedan dos platos; los usamos para el gato. ¡Gatito, qué suerte tienes!

Marie.— Parece que sí sabe: ¡ronronea como loco!

Irène.— Compramos otros tipos de platos, pero, por ejemplo, ¡no pondría las cucharas de plástico anaranjadas de la ensaladera en cualquier ensalada! No las pondría en los betabeles, por ejemplo. Se vería muy feo.

Jean.— Habría que cambiar esas cucharas; por lo demás, ¡son indignas!

Irène.— Escucha, ¡eso no es cierto! (Silencio).

¹⁴ Por decisión propia, la familia no tiene aparato televisior.

¹⁵ Una pequeña pieza contigua a la cocina sirve de comedor; el resto del apartamento está distribuido a partir de esta misma pieza, sobre la que se abren por un lado la cocina, por otro la recámara de los padres, y al fondo un pequeño salón que hay que atravesar para llegar a la recámara de Sarah.

Marie.— Tienes una vajilla de cerámica, supongo que también tienes cosas de madera; ¿te gusta mucho ese estilo?

Irène.— Sí, tengo cosas de madera; tenemos cubiertos suecos de un modelo que me parece bastante lindo; tenemos vasos muy sencillos que vienen del Monoprix, pero que me parecen bastante bonitos también y que podemos reponer sin problema. Los vasos son algo que se rompe muy fácilmente, así que hay que cambiarlos según se necesite: tenemos una vajilla para el domingo y una para la semana; tenemos una vajilla que está guardadita en la cocina y la tenemos un poco al fondo. ¡No estamos preparados para recibir grandes cantidades de visitas a la vez! Por lo demás, preferimos recibir visitas casi unas después de otras, más que tener grandes conjuntos o grandes reuniones.

Marie.— Y en la preparación, ¿hay olores —tú decías hace rato que te gustan mucho los olores en el mercado— que te gustan y otros que te disgustan?

Irène.— Sí. Es decir... En la cocina, por lo general, ¡son más bien olores que me gustan!

Jean.— Mucho tiempo dudamos en hacer sardinas, pero nos gusta comerlas, y cuando las comemos, ventilamos un poco...

Marie.— Pero ¿por qué? ¿Hace rato teníamos el problema de las papas fritas?¹⁶ ¿Se debe a las mismas razones?

Jean.— ¡Soy yo quien se opone, por el olor! Por el olor y por el hecho de que, en la freidora, se conserva indefinidamente la grasa vegetal.

Irène.— Además, estás convencido de que las voy a cocer demasiado, que tendré el aceite demasiado caliente y que..., sí...

Jean.— Además, ¡estoy convencido de que las vas a quemar!

Marie.— ¡Es como para dar ánimos!

Irène.— ¡No es para darme ánimos! (Risas).

Marie.— ¡No es difícil hacer bien las papas fritas!

Irène.— ¡No! Pero hay un cierto número de cosas que no intento porque...

Jean.— No, ¡pero tengo la costumbre! ¡Eso, eso me llega de mi infancia! Teníamos una cocinera que cocinaba muy mal,¹⁷ que siempre hacía mal la comida; ponía demasiada grasa; y sus papas las hacía con un aceite que le duraba meses.

Marie.— Un mal recuerdo...

Jean.— ¡Asqueroso! ¡Desde entonces he conservado un recuerdo de las papas fritas de San Andrés! Soy muy delicado con las papas fritas,

¹⁶ Alusión a la conversación que tuvo lugar durante la cena, justo antes de grabar la entrevista.

¹⁷ La madre de Jean murió prematuramente; dejó cinco hijos de corta edad, de ahí la presencia de una cocinera y ama de llaves para hacerse cargo de la casa del padre de Jean en Saint-André.

así que no quisiera insultar a mi mujer cada vez que las hiciera ¡porque saldrían mal!

Irène.— ¡Tal vez las haría muy bien!

Jean.— Tal vez; será cosa de correr el riesgo. (Risas).

Irène.— ¡Pero no he tenido el valor, desde hace diez años!

Jean.— Antes, había un muchacho que vendía papas fritas justo aquí al lado, ¡y eran excelentes! Cuando queríamos papas fritas, ¡las comprábamos aquí junto! Pero cerró, así que ahora puedes hacerlas.

Irène.— No, sucede lo mismo con los pasteles o los pastelillos; en el fondo, no te gustan, entonces...

Jean.— No, ya cambié. Ahora vuelvo a...

Irène.— ¿Los pasteles te empiezan a gustar? ¿Entonces voy a estar obligada a hacer uno? ¡Qué trabajo! (Se ríe).

Jean.— ¡Es más seguro comprarlos en la pastelería!

Marie.— Creo que eso es algo que nos puede salir bastante mejor que en las pastelerías.

Irène.— ¿Sí?

Marie.— ¡Sí, los pasteles caseros no tienen comparación!

Irène.— Sí, sobre todo porque ¡para los pasteles caseros podrias conseguir fácilmente buenas recetas!

Jean.— Sí, un bizcocho de cuatro cuartos, por ejemplo.

Irène.— Podría seguramente pedirselo a Teresa.¹⁸ ella hace pasteles con frecuencia. A menudo huele bien cuando pasamos por su cocina.

Jean.— Pero ella compra pasta ya preparada.

Irène.— Para hacer tartas, sí.

Jean.— No sé.

Irène.— ¡No es difícil hacer tartas!

Marie.— Creo que la pasta congelada es práctica.

Irène.— Sí, es práctica, ¡pero no es difícil hacer pasta para tartas!

Marie.— Para una pastelería, evidentemente, hay un pequeño problema con el horno: hay que conocerlo, saber si se arrebata.

Jean.— Desde que lo cambiaron, y que pusieron uno de gas, hay un problema de presión.

Marie.— Ah, el de gas, sí; yo nunca he tenido horno de gas, pero he tenido problemas con la calefacción, con los pilotos de encendido.

Irène.— Aquí, cuando finalmente pongo el horno, ya no puedo utilizar al mismo tiempo las otras cuatro hornillas, y así sucede desde que usamos gas.

Marie.— Sí, entonces también es un problema para trabajar la repostería porque, en general, una hornea las cosas mientras prepara lo demás.

Irène.— Sí...

Jean.— ¿No puedes utilizar al mismo tiempo el horno y las hornillas?

Irène.— Las dos hornillas trabajan muy, muy mal cuando el horno está encendido.

Jean.— Háblales por teléfono; tenemos seis meses de garantía.

Irène.— Pero no sé si podemos...

Marie.— Para volver a los olores, si hay un olor agradable es el olor de la repostería que se hornea.

Irène.— Pero están también los olores de la carne; muy a menudo huele bien, cuando se cuecen las carnes. También me gusta... Los olores de la repostería ¡no los tenemos a menudo por aquí!

Marie.— Los pastelillos no huelen mucho.

Irène.— ¡Los pastelillos no huelen nada de nada!

Jean.— ¡Ah, la coliflor es espantosa! Se pega en todas las piezas, hasta el fondo de la casa, y dura un buen tiempo. Por lo demás, es muy raro que los olores vayan a meterse en las piezas más lejanas de la casa, ¡pero es muy evidente, vaya! Aquí ya no huele a coliflor,¹⁹ ya no huele a coliflor en la cocina, pero huele en nuestra recámara...

Marie.— ¡No es muy bonito! Otra cosa así es tocar las cosas: ¿piensas en algo, no sé, en cosas que te guste apreciar por el tacto, o al contrario que te disgustan?

Irène.— No hay muchas cosas que me disgusten. La cosa que más me ha impresionado fue, una vez que acampamos en la playa, escamar un pescado que todavía estaba vivo. Entonces eso me...

Jean.— Un budión.

Irène.— Un budión que compramos a un pescador que acababa de cogerlo. Tenía el aire de estar bien muerto y, finalmente, cuando lo escamaba se despertó; ¡fue muy, muy desagradable! Por otra parte, hay relativamente pocas cosas que me disgusten.

Marie.— Por ejemplo, una muchacha me decía que le gustaba mucho manosear la carne. No le agradaba mucho comerla, pero le gustaba toquetearla cuando está cruda, quitar los puntitos de grasa, etcétera.

Irène.— ¡Ah, bueno! De eso yo no diría tanto; por ejemplo, cuando tenemos sobras de pollo con los huesos, hago tranquilamente un potaje. Ahora que el gato está aquí, le damos todas las sobras; antes aprovechaba con cuidado los trocitos de carne de los huesos para hacerlos en una sopa; al final resultaba un sopa con trocitos de pollo. En el fondo, me gustaba tocar esa carne, pero era carne cruda, no, cocida, ¡bien cocida! La carne cruda no me gusta tocarla para nada.

¹⁸ Amiga de la pareja que habita el mismo edificio en el piso inferior; hay que pasar por delante de sus ventanas para llegar a la escalera que conduce al apartamento de Irène.

¹⁹ Pequeña pieza contigua a la cocina, véase arriba la nota 15.

Envío
por Michel de Certeau
y Luce Giard

Una ciencia práctica de lo singular

Al considerar la cultura como la practicamos, no en lo que más valora la representación oficial o la política económica, sino en lo que la sostiene y organiza, se imponen tres prioridades: lo oral, lo operativo y lo ordinario. Las tres nos llegan por la desviación de un escenario supuestamente extraño: la *cultura popular*, que ha visto cómo se multiplican los estudios sobre las tradiciones orales, creatividad práctica y los actos de la vida cotidiana. Un paso adicional es necesario para abatir esta barrera ficticia y reconocer que en verdad se trata de una cuestión de *nuestra cultura*, sin que lo sepamos. Pues las ciencias sociales han analizado en términos de "cultura popular" funcionamientos que son (todavía) fundamentales para nuestra cultura urbana y moderna, pero considerados como ilegítimos o desdeñables por el discurso académico de la modernidad. Del mismo modo que la sexualidad inhibida por la moral burguesa regresa en los sueños de los pacientes de Freud, de la misma manera estas funciones de la socialidad humana, negadas por una ideología obstinada por la escritura, por la producción y por las técnicas especializadas, vuelven, bajo la cubierta de la "cultura popular", a nuestro espacio social y cultural que jamás habían abandonado en realidad.

Al asegurar progresivamente su autonomía, la industria y la tecnología de la cultura se separaron de estos tres sectores para hacerlos el objeto mismo de sus conquistas. La cultura oral se convirtió en el blanco que una escritura debía educar o informar. Los practicantes se transformaron en consumidores supuestamente pasivos. La vida ordinaria se constituyó en un vasto territorio ofrecido a la colonización de los medios de comunicación. Sin embargo, los elementos que creíamos eliminados siguieron determinando los intercambios sociales y organizando la ma-

nera de "recibir" los mensajes culturales, es decir, de transformarlos mediante el uso que se hace de ellos.

La oralidad

Exige el reconocimiento de sus derechos, con toda razón, pues comenzamos a comprender más claramente que lo oral tiene un papel fundador en la relación con el otro. El deseo de hablar llega al niño como la música de voces que lo envuelve, nombra e invita a existir por su cuenta. Toda una arqueología de la voz codifica y hace posible la interpretación de las relaciones, a partir del reconocimiento de las voces familiares, cercanas.¹ Música de sonidos y sentidos, polifonía de locutores que se buscan, se escuchan, se interrumpen, se entrecruzan y se responden. Más tarde, la tradición oral que habrá recibido medirá en el niño la capacidad de leer. Sólo la memoria cultural así adquirida permite enriquecer poco a poco las estrategias de examen del sentido cuyo desciframiento dentro de un texto afirma y corrige las esperas. El niño aprenderá a leer en la espera y la anticipación del sentido, ambas alimentadas y codificadas por la información oral de la que ya dispondrá.² El niño desatendido al que se habla poco, en una lengua pobre, queda sorprendido de improviso por la densidad del sentido del texto: ante la multiplicidad de las señales que identificar, interpretar e inscribir dentro de ciertas coordenadas, el niño queda deslumbrado y desorientado.

La oralidad constituye también el espacio esencial de la comunidad. En una sociedad, no hay comunicación sin oralidad, aun cuando esta sociedad conceda un amplio espacio a lo escrito para memorizar la tradición o la circulación del conocimiento. El intercambio social exige un correlato de gestos y cuerpos, una presencia de voces y acentos, marcas de la respiración y las pasiones, toda una jerarquía de informaciones complementarias, necesarias para interpretar un mensaje más allá del simple enunciado: rituales de ruego y de saludo, registros de expresión elegidos, matices agregados por la entonación, los movimientos de la cara. Hace falta este *tono de la voz* mediante el cual el locutor se identifica y se individualiza, y esta especie de vínculo visceral, fundador, entre el sonido, el sentido y el cuerpo.

¹ Jacques Mehler *et al.*, "La reconnaissance de la voix maternelle par le nourrisson", en *La Recherche*, núm. 70, septiembre de 1976, pp. 786-8; Jacques Mehler, "La perception du langage chez le nourrisson", *ibid.*, núm. 88, abril de 1978, pp. 324-30. Y Bénédicte de Boysson-Bardies, "Les bébés babillent-ils dans leur langue maternelle?", *ibid.*, núm. 129, enero de 1982, pp. 102-4.

² Michel de Certeau, *La invención de lo cotidiano I*, p. 181.

La práctica de la telecomunicación ha reorganizado el espacio de interlocución, pero el teléfono, que ha vencido al telégrafo y disminuido el uso privado de la carta, protagoniza con una intensidad acrecentada la voz como *voz singular*. Amplifica sus particularidades (timbre, cadencia, acentuación, pronunciación), como lo hace la radio. Nos enseña a distinguir esta voz de cualquier otra, pues la atención perceptiva (auditiva) está aquí concentrada en la voz separada de la imagen (y de la percepción visual, táctil) del cuerpo que esta voz habita. Cada uno de nosotros se vuelve así una memoria de las voces amadas, como esos melómanos locos por la ópera que reconocen a una cantante desde que lanza las primeras notas. Este concierto de voces se refiere también a la televisión, a menudo más "oída" que "vista": encendido una gran parte del día, el televisor proporciona un horizonte de voces que, de vez en cuando, invitan a mirar. De este modo, la oralidad conserva el papel principal en nuestras sociedades de escritura y cifras, más auxiliada que contrarrestada por los medios de comunicación masiva o los recursos de la electrónica. En su favor está la audición, que se ha vuelto habitual, de música grabada, cuya diversidad ha expandido la percepción común a otros registros de voz, de timbres, de instrumentos, de escalas. En todas partes, la voz se impone en su misterio de seducción física, en su tratamiento policultural³ al cual conviene asociar el desarrollo de las emisoras clandestinas llamadas "radios libres", que ha contribuido a liberarnos de los modelos fijos y ha suscitado nuevos "paisajes sonoros".

La oralidad está en todas partes, porque la *conversación* se insinúa en todas partes; organiza tanto la familia como la calle, tanto el trabajo en la empresa como la investigación en los laboratorios.⁴ Océanos de comunicación infiltrados por todas partes, y siempre determinantes, aun ahí donde el producto final de la actividad borra toda huella de esta relación con la oralidad. La conversación probablemente adquiere su condición teórica inferior por ser natural y necesaria en todo lugar. ¿Cómo dar crédito a la inteligencia y a la complejidad refinada de las astucias de una práctica tan ordinaria? Sin embargo, el estudio de los procesos cognoscitivos así lo muestra; una información sólo se recibe y asimila, es decir, sólo se vuelve apropiable y memorizable, cuando su nuevo adquiriente llega a ponerla en forma *a su manera*, a retomarla por su cuenta insertándola en la conversación, en su lengua habitual y en las coherencias que

³ Véase *Traverses*, núm. 20 titulado "La voix, l'écoute", noviembre de 1980. Y el programa de actividades de la FNAC (París), enero de 1982, sobre "La voix, instrument du XX^e siècle".

⁴ Véase *Communications*, núm. 30 titulado "La conversation", 1979. Sobre el papel de los intercambios informales en un laboratorio de investigación, véase André Lwoff y Agnès Ullmann (eds.), *Un hommage à Jacques Monod. Les origines de la biologie moléculaire*, París y Montreal, Études vivantes, 1980.

estructuran su conocimiento anterior.⁵ Por no haber superado esta etapa, la información nueva seguirá siendo frágil, a cada instante será susceptible de olvido, deformación, contradicción. Su adquisición depende también de la configuración de las situaciones de interlocución en las que entra en juego: cada locutor ocupa una cierta posición social; lo que se dice se escucha e interpreta en función de esta posición.⁶ El fracaso escolar, las dificultades de la "educación permanente" destinada a los adultos tiene que ver con el desconocimiento de las situaciones de interlocución, con la creencia equivocada en la transparencia significativa de los enunciados, fuera del proceso de enunciación.

Prioridad de lo ilocutorio, de lo que no se refiere ni a la palabra ni a la frase, sino a la identidad de los locutores, la circunstancia, el contexto, la "materialidad sonora" de las palabras intercambiadas. Por ahí se introduce toda una inventiva de los "juegos del lenguaje", mediante una escenificación de conflictos e intereses señalados con medias palabras: artimañas, desviaciones semánticas, equívocos, efectos sonoros, palabras inventadas, palabras deformadas, como el *Saperleau* de Gildas Bourdet,⁷ diálogos que proliferan y llegan lejos, con este distanciamiento y esta indexación llenos de humor que las personas ordinarias usan para acondicionar la incomodidad de la vida y tomar a broma las consignas del día. Una ciudad respira cuando en ella existen *lugares de habla*, poco importa su función oficial: el café de la esquina, la plaza del mercado, la fila de espera en el correo, el puesto de periódicos, el portal de la escuela a la hora de la salida.

La operatividad

La cultura se juzga por sus operaciones, no por la posesión de productos. En arte, entender un cuadro es reconocer las acciones que lo hicieron nacer, el "toque", la "pincelada", la "paleta" del pintor. El arte de la cocina es todo de producción, a partir de una selección limitada de ingredientes disponibles, en una combinación de acciones, proporciones, utensilios y medios de transformación o de cocción. Igualmente, la comunicación es una *cocina de acciones y palabras*, de ideas e informaciones, con sus recetas y sus sutilezas, sus instrumentos auxiliares y sus efectos de vecindad, sus distorsiones y sus fracasos. Resulta falso creer que desde ahora los

objetos electrónicos e informáticos supriman la actividad de los usuarios. Del tocadiscos de alta fidelidad a la videogradora, la difusión de estos aparatos multiplica las artimañas y estimula la inventiva de los usuarios, júbilos manipuladores de los niños ante los botones, las clavijas, el control remoto, en el extraordinario virtuosismo técnico de los "cazadores de sonidos" y otros fervientes apasionados del sonido estereofónico. Se graban fragmentos de transmisiones, se hacen montajes; se vuelve uno productor de su pequeña "industria cultural", compositor y administrador de una biblioteca privada con archivos visuales y sonoros. A su vez, este caudal se convierte en objeto de trueque en la red familiar o en la de las amistades. De esta forma se organiza una nueva forma de convivencia en el círculo de los familiares, así se afina la percepción, luego el juicio crítico, de telespectadores o de oyentes, que vuelven veinte veces sobre una imagen, un fragmento de melodía; repiten una secuencia, la disecan, terminan por penetrar sus secretos.

En sí misma, la cultura no es la información, sino su tratamiento mediante una serie de operaciones en función de objetivos y de relaciones sociales. Un primer aspecto de estas operaciones es *estético*: una práctica cotidiana abre un espacio propio en un orden impuesto, como lo hace la acción poética que pliega a su deseo el uso de la lengua común en un nuevo uso transformador. Un segundo aspecto es *polémico*: la práctica cotidiana es relativa a las relaciones de fuerza que estructuran el campo social como el campo del conocimiento. Apropiarse informaciones, ponerlas en serie, editarlas a su gusto, es cobrar poder sobre un conocimiento y dar vuelta, de esa forma, a la fuerza de imposición de lo ya hecho y ya organizado. Equivale a trazar, con estas operaciones apenas visibles, apenas nombrables, su propio camino en la resistencia del sistema social. Un último aspecto es el *ético*: la práctica cotidiana restaura con paciencia y tenacidad un espacio de juego, un intervalo de libertad, una resistencia a la imposición (de un modelo, de un sistema o de un orden): poder hacer es tomar distancias, defender la autonomía de algo propio.

El ejemplo de Lorraine Coeur d'Acier (LCA, Longwy), una efímera "radio libre" (del 17 de marzo de 1979 al 20 de enero de 1981), está lleno de enseñanzas. En una región industrial en declive, Lorraine Coeur d'Acier instaló la idea de lo en vivo: cada quien podía acceder a la antena al acudir al estudio o telefonar. De esta forma se creó una dinámica de la apropiación de la herramienta radiofónica por parte de una población obrera poco acostumbrada al discurso público. La experiencia funcionó como un revelador o un acicate: alguno descubría con sorpresa que su compañero de la fábrica escribía poemas en secreto; otro se declaraba pintor los domingos. Al centrar la atención en el objeto social y el habla ordinaria, según su consigna "Escuche", LCA restituía a este objeto, a esta habla, su dignidad y los colocaba en igualdad respecto a otros objetos,

⁵ Por ejemplo Aaron V. Cicourel, *La Sociologie cognitive*, París, PUF, 1979.

⁶ Pierre Bourdieu, *Ce que parler veut dire. L'économie des échanges linguistiques*, París, Fayard, 1982. [Hay tr. al español: *¿Qué significa hablar? Economía de los intercambios lingüísticos*, Madrid, Akal, 1985. N. del E.]

⁷ Mathilde La Bardonnie, "Les folies langagières", en *Le Monde*, 17 de febrero de 1982; Colette Godard, "Un entretien avec Gildas Bourdet", *ibid.*, 1 de diciembre de 1982.

otras hablas.⁸ Un obrero siderúrgico, trastornado por la experiencia, hizo un muy buen relato: "Ahí, alrededor de esta radio, era posible decir, se había dicho, y eso daba ganas de decir. Era posible llevar el habla a los hogares y al cabo de un momento el oyente se convertía en actor y forzosamente estimulaba la palabra [...] Era un reflejo de la vida; la vida es un desorden, la libertad es un desorden". Y terminaba maravillosamente: "Ahora tengo un cierto furor; tengo ganas de escribir con el 'yo'; eso nadie me lo impedirá y lo haré sobre todos los temas. Quiero hacerlo".⁹ A veces basta abrir una experiencia local para abrir un campo de acción a la operatividad de los practicantes, para sacar a la luz su dinamismo.

Lo ordinario

Desde hace cincuenta años, lo ordinario es el terreno de la reflexión literaria (con Musil, Gombrowicz o Beckett) y filosófica (con Wittgenstein o con Austin), lo cual repite el trabajo de la antropología o del psicoanálisis, caracterizado por la elevación de lo más ordinario. Cultura ordinaria y cultura de masas no son equivalentes; dependen de problemáticas diferentes. La segunda remite a una producción masiva que simplifica los modos propuestos para extender su difusión. La primera se refiere a un "consumo" que trata el léxico de los productos en función de códigos particulares, a menudo obra de practicantes, y en razón de sus propios intereses. La cultura de masas tiende a la homogeneización, ley de la producción y difusión a gran escala, aun si oculta esta tendencia fundamental bajo variaciones superficiales destinadas a fundar la ficción de "nuevos productos". La cultura ordinaria esconde una diversidad fundamental de situaciones, intereses y contextos, con la repetición aparente de objetos de los que se sirve. La *pluralización* nace del uso ordinario, de esta inmensa reserva que constituyen el número y lo múltiple de las diferencias.

No conocemos bien los tipos de operaciones en juego en las prácticas ordinarias, sus registros y sus combinaciones, porque nuestros instrumentos de análisis, establecimiento de modelos y formalización se han construido para otros objetos y con otros propósitos. Lo esencial del trabajo de análisis, que estaría por hacerse, deberá apoyarse en la combinatoria sutil, de tipos de operaciones y registros, que escenifica y pone en acción un arreglárselas, aquí y ahora, el cual constituye un acto singular ligado a una situación, circunstancias y actores particulares. En este sen-

tido, la cultura ordinaria es para empezar una *ciencia práctica de lo singular*, que toma de revés nuestras costumbres de pensamiento en las que la racionalidad científica es conocimiento de lo general, abstracción hecha de lo circunstancial y de lo accidental. A su manera, humilde y tenaz, la cultura ordinaria lleva a cabo el proceso de nuestro arsenal de procedimientos científicos y de nuestras categorías *epistémicas*, pues no cesa de volver a articular el conocimiento con lo singular, de volver a poner a ambos en una situación concreta particularizante y de seleccionar sus propias herramientas de pensamiento y sus técnicas de uso en función de estos criterios.

Nuestras categorías de conocimiento son todavía demasiado rústicas y nuestros modelos de análisis muy poco elaborados para permitirnos pensar en la abundancia inventiva de las prácticas cotidianas. Tal es el motivo de nuestro pesar. Nos maravilla que nos falte tanto para entender las innumerables astucias de los "héroes oscuros" de lo efímero, caminantes de la ciudad, habitantes de los barrios, lectores y soñadores, pueblo oscuro de las cocinas.

⁸ David Charrasse, *Lorraine Coeur d'Acier*, Paris, Maspero, 1981.

⁹ Marcel, de 45 años de edad, obrero laminador desde los 17, en la emisión "Nous tous chacun", 19 y 22 de noviembre de 1982 (France-Culture, 12 y 12:30 hrs, productor Jean-Claude Bringuier). A propósito de este sindicalista, véase D. Charrasse, *op. cit.*, pp. 181-5.

Índice Onomástico

Este índice se refiere al conjunto del tomo II, incluidas las notas, con la excepción de la introducción preparada por Luce Giard para este segundo tomo. Se refiere a la vez a los personajes reales (Georges Pompidou) o a los héroes simbólicos (Guiñol, Ulises) mencionados, los autores citados y las obras o libros colectivos o anónimos. Las obras sin autor y los números especiales de revistas están ordenados por la primera palabra del título, sin el artículo; los números especiales de revistas se designan por el título de la revista.

En el índice se han incluido las personas entrevistadas por Pierre Mayol (su nombre está precedido de un *) o para ilustrar el estudio de Luce Giard (en este segundo grupo, el nombre está precedido de **). Todos los entrevistados están designados sólo por sus nombres de pila; para evitar confusiones se han precisado sus lazos de parentesco o de amistad.

- | | |
|--|---|
| Adélaïde (amiga de Mme. Marie), 119 | <i>Annuaire statistique...</i> , 53, 55 |
| Adèle (tía), 194 | Antoine, Pierre, 16 |
| Adèle, 223 | Aristóteles, 215, 217 |
| Agee, James, 5 | Aron, Jean-Paul, 177-8, 225n, 228n |
| ** Agnès, 164 | Arrivetz, Jean, 132 |
| Akerman, Chantal, 157, 205 | Astérix, 95 |
| Ali Baba, 210 | Aujame, Jany, 218n |
| Aline (hija de Paul), 80-2 | Aurore (tía), 223 |
| Ambroise-Rendu, Marc, 220n | Austin, J. L., 264 |
| Amélie (prima de Mme. Marie), 45, 45n, | Aymard, Maurice, 169, 172 |
| 70, 89, 108 | Baco, 95 |
| Amélie, du Jura, 190 | Bachelard, Gaston, 195, 198, 198n |
| Anderson, E. N., 183 | Bahloul, Joëlle, 190 |
| <i>Annuaire retrospectif...</i> , 53, 55 | Baillon, Jean, 227n |

- Bajtin, Mijaíl, 31n
 Bardi, Lina Bo, 193
 Barnes, Mary, 196
 Barrin, J. de, 141
 Barthélémy (esposo de Mme. Marie), 70
 Barthes, Roland, 55, 58, 172
 Baulant, Micheline, 182
 Bavoux, Pascal, 46
 Beatles, 39
 **Béatrice, 208
 Béatrice, 207
 Beaujour, Alan-Yves, 210, 212, 216
 Beckett, Samuel, 264
 Beethoven, 39, 39n
 Benassaya, D., 139
 Bennassar, Bartolomé, 177, 181
 Benoît, 8
 Bensasson, Mario, 201
 Berke, Joseph, 64
 Bertrand, Michèle, 90, 97
Bibliothèque bleue, 178
 Bigata, Georges, 166, 166n
 Blandine (mártir), 63
 Blasquez, Adélaïde, 5
 Boas, Franz, 7
 Bocuse, Paul, 223
 Bollème, Geneviève, 179
 Bonaparte, Louis-Napoléon, 34
 Bonnet, Jean-Claude, 224n, 226n
 Bonnet, Michel, 35, 38, 38n, 40, 42
 Bonte, Pierre, 161, 161n
 Boris, Godounov, 71
 Bourdet, Gildas, 262
 Bourdieu, Pierre, 24, 24n, 32, 57, 187-91, 194, 262
 Boutry, Philippe, 62-3
 Bouvier, 124
 Boysson-Bardies, Bénédicte de, 260
 Brassens, Georges, 28
 Braudel, Fernand, 191, 191n
 Brazier (madre), 208, 208n
 Brewer, Tom, 169
 Brillat-Savarin, 192, 192n
 Bringuier, Jean-Claude, 264
 Brisset, Claire, 201
 Brunet, 74
Cahiers de l'Institut..., 9
Cahiers français, 7
 Calvet, Louis-Jean, 30, 30n
 Calvino, Italo, 142
 Canezou, 95
 Carli, Mme., 85
 Caroux, Jacques, 11, 44-5
 Cartouche, 124
 Catherine, 8
 Catherine (otra), 208
 Cauquelin, Anne, 144
 Célerier, Marie-Claire, 199
 Cérésa, François, 220
 Ceron, Jean-Paul, 227n
 Certeau, Michel de, 1, 141n, 148n, 260
 Cervantes, 160n
 Chaliapine, F., 71
 Chamberlain, Mary, 180n
 Champenois, M., 136n
 Charrasse, David, 264n
 Chaslin, F., 135n
 Châtelet, Noëlle, 160n, 203n
 Chirico, 136
 Chombart de Lauwe, Paul-Henry, 9n
 Chougnat, Jean-François, 7n
 Cicourel, Aaron V., 262n
Cinq siècles d'imagerie..., 178n
 Clair, Jean, 138n
 Claire (amiga de Irène), 248
 Claude, 120
 Claudian, Jean, 166n, 167n, 169n, 176n, 179n, 181n, 190n
 Clément, Catherine B., 161n
 Cogneau, Denis, 7
 Coing, Henri, 9
 ** Colette, 165, 206
 Colombina, 123
Como era gostoso..., 203
Communications, 261n
 Courtine, 161n
 Cros, León, 140
 Dachet, Michèle, 190n, 195n
 Debidour, V.-H., 33n
 Dejean, René, 36n
 Demard, 141
 Denis, Jeanne (madre de Denis), 179-80
 Denis (amiga de Mme. Marie), 93, 123
 Denis (amiga de Irène), 240
 ** Denise, 164-5
 Derriou, Michel, 64
 Deschamps, Fanny, 198n
 Detienne, Marcel, 210n
 Dhèret, Daniel, 7n, 45n, 58n, 62
 Dickens, 160n
 Dobbing, John, 169n
 Donnat, Olivier, 7
 Douglas, Mary, 175, 176n, 187
 Dubreuil, D., 33n
 Dugas, Jean-Paul, 201n
 Dupaigne, Bernard, 90n
 Dupin, Henri, 170n, 194n
 Dupront, Alphonse, 1
 Durand, 75
 Durkheim, Émile, 7
 Eco, Umberto, 18n
 Edison, 136
 **Élisabeth, 165, 196
Elle, 242, 243
 Elvin, Mark, 183n
 Émilie, Mme., 123
 Emmanuel (ahijado de Irène), 231, 235
Encyclopédie, 226n
 Escoffier-Lambiotte, Dr., 170n
 Evans, Walter, 5
Exode, 187
 Farge, Arlette, 178n
 Faye, Jean-Pierre, 143n
 Ferrier, Marie (o Marie-Claire), 146n, 163-4, 172, 180, 184, 233
 Fessard, Gaston, 15n
 Flaysakierd, D., 170n
 Foret, Catherine, 46n
 Fouquet, Annie, 166n
 Fournel, Paul, 94n
 François, Michel, 169n, 176n
 François (amigo de Irène), 246
 François (el pequeño), 206
 **Françoise, 165, 225
 Frazer, James, 7n
 Freud, Sigmund, 259
 Frijhoff, Willem, 182n
 Gabriel, 195
 Gajdusek, C., 171n
 Galeno, 217n
 Garden, Maurice, 33n
 Gargantúa, 95
 Garnier, André, 90n
 Garnier, Tony, 74n
 Gast, Marceau, 177n
 **Geneviève, 165, 197
 Gérard, 8
 Germaine (La), 73-4, 78, 92, 96
 Germaine (tia), 206
 Germaine, de T., 179
 Giard, Luce, 153n, 231n
 Giovanni (amigo de Mme. Marie), 107, 120
 Giscard d'Estaing, Valéry, 54
 Gnaffron, 94-5, 124, 124n
 Godard, Colette, 262n
 Gombert, Monique, 97n
 Gombrowicz, Witold, 264
 Gonthier, Josette, 5n
 Goy, Joseph, 177n, 181n
 Graftaux, Serge, 5n, 180n
 Grégoire (abate), 134
 Grimod, de la Reynière, Alexandre, 224, 224n, 228, 228n
 Grumbach, 144
 Guérard, Michel, 223
 Guignol, 94-5, 123-4
 Guy, 209
 Haddock (capitán), 95
 Helias, Pierre-Jakes, 136n, 210n
 Hermardiquer, Jean-Jacques, 167n, 172n, 177n, 181n, 191n
 **Henriette, 165, 225
 Herzlich, Claudine, 164n, 190, 190n
 Hipócrates, 191
 **Irène, 164-5, 172, 185, 226, 231, 235n, 240n, 243n, 246n, 255
 Irineo, 63
 Jacob, Arlette, 168n, 169n, 171n
 Jacob, A., 135n
 Jakobson, Roman, 19n
 Jacques (primo de Mme. Marie), 45
 Janet, Pierre, 143n
 *Jean (hijo menor de Mme. Marie), 8, 45, 47-8, 52, 68, 74, 76, 113, 119
 **Jean (esposo de Irène), 231, 235n, 238n, 240n, 250n, 253n, 255
 Juan (apóstol), 63
 Jeanne (amiga de Mme. Marie), 119
 **Jeanne, 165, 185
 Jeanne (madre), 223
 Jolain, Jean-Claude, 134n
 *Joseph (hijo de Mme. Marie), 8, 37, 39, 45, 48, 51-2, 68, 71, 73, 75-6, 93, 102-3, 107-8, 110, 112-3, 119
 Julia, Dominique, 182n

Kant, 180, 180n
 Kardec, Philippe (después Allan), 124
 **Karen, 165
 Karmitz, Marin, 7n
 Kleinclausz, A., 33n
 Kristeva, Julia, 31
 La Bardonnée, Mathilde, 262n
 Lafferrère, M., 33, 46n
 Lamy, Bernard, 9n
 Lange, Frédéric, 204n
 Lapouge, Gilles, 192n
 La Reynière, 224n
 **Laurence, 165, 185, 226
 Laurent, Freddy, 158n
 Lecat, J.-P., 140
 Ledrut, R., 9n
 Lefebvre, Henri, 9
 Leibniz, 161n
L'Enseignement public, 194
Le Livre..., 222n
Le Monde, 98, 201n
 Léon (amigo de Joseph), 112
Le Progrès de Lyon, 35n, 44n
 Leroi-Gourhan, André, 217n
 Le Roy Ladurie, Emmanuel, 169n
Les industries agro-alimentaires, 215n
Les Pratiques culturelles..., 7n
 Leulliot, Paul, 1n, 175n
 Lévi-Strauss, Claude, 7n, 142, 186, 203n
L'Impatient, 201n
Lipids..., 169n
L'objet industriel, 218n
 Loiseau, Jean-Claude, 5n
 Lojkine, Jean, 33n
 Loyola, Ignacio de, 9n
 Lucie (vecino de Mme. Marguerite), 126
 Lumière, Jean, 70-1
 Lupu, François, 171n
L'Utile, 220n
Luttes ouvrières, 33n
 Lwoff, André, 261n
 Madeleine (abuela), 223
 Maillard, P., 136n
 Malraux, André, 134
 Mandrin, 124-5
 Manet, Édouard, 203
 Marcorelles, Louis, 157n
 Marcel (amigo de Mme. Marie), 108, 120
 Marcel (laminador), 264n

*Marguerite (Mme.), 35n, 45, 94, 117, 121, 127, 129n, 131n
 *Marie (Mme.), 8, 8n, 37, 44, 49, 51, 68, 70, 82, 87-9, 92-3, 98, 102, 106-8, 110, 117, 119n, 120
 Marie (tía), 223, 242
 Marie (abuela), 194
 Maritornes, 124
 Martens, Francis, 187, 187n
 Mathieu, 207
 *Maurice (hijo de Mme. Mariel), 8, 37, 39, 45, 47-8, 51-2, 68, 76, 119
 Mauss, Marcel, 7n, 153, 211
 Mayol, Pierre, 7n, 92n, 100n
 Médam, Alain, 144
 Mehler, Jacques, 260n
 Menon, 222n
 Merlin, Annie, 208n, 210n, 214n
 Meyer, F., 170n
 Michel (hermano de Robert el tendero), 82, 118
 Michel (padre), 85
 Michèle, 8
 Michelet, 137
 Mistinguett, 70
 Moissonnier, Maurice, 33n, 34n
 Molière, 222n
 Mollard, Claude, 136
Môman travaille pas..., 158n
 Moreau, Roger, 206n
 Morgan, 7n
 Morineau, Michel, 177n
 Moulin, Léo, 172n, 189n
 Mourguet, 123
 Mourousi, Yves, 120
 Mousnier, Roland, 176n
 Mozart, 39, 39n
 Musil, Robert, 264
 Nahoum-Grappe, Véronique, 92n
 Namur, G., 31n
 Nicole, 162n
 Nussbaum, Julien, 181n, 182n
 Obélix, 95
 Oliver, Raymond, 223
 Palmade, Jacqueline, 10
 Palud, Me, 125
 Pankov, Gisela, 14n
 Pantagruel, 178
 Paré, Ambroise, 191

Pasteur, 90, 92
 Paul (padre de Aline), 80-1
 Paul (esposado de Colette), 206
 Paul (primo de Irène), 238
 Péguy, Charles, 1
 Perdu, Jacques, 63n
 Pelen, Jean-Noël, 210n
 Peyre, 126
 Phillippe (amigo de Irène), 250
 Pierre (ahijado de Irène), 231, 235-6
 Plageman, Volker, 135n
 Poilâne, Lionel, 90n
 Poitrineau, Abel, 182n
 Pompidou, Georges, 92
 Popper, Karl, 188
 Pothin (mártir), 63
 Poulot, Dominique, 138n
 Poupard, B., 9n
 Puvis, de Chavannes, 122
 Rabelais, 160, 160n, 178
 Raulet, Gérard, 148n
 Ravel, Maurice, 39n
 Raymond, 130
 Rebeyron, Yvonne, 171n
Recherches, 2n
Religions and Traditions..., 209n
 Remond, Alain, 205n
 Reynier, Joseph, 64
 Ribes, Jean-Paul, 215n
 Rilke, R. M., 159
 *Robert (el tendero), 74-5, 84-5, 89, 97-8, 101-2, 107, 110-1, 117, 118n, 119
 Robert, Mme. (esposa del tendero), 83
 Robert (amigo de Joseph), 112
 Rolling Stones, 39n
 Rossi, Tino, 39
 Roulleau-Berger, Laurence, 45n
 Roussel, Louis, 82n
 Royer, Jean, 136
 Ruby, Christian, 7n
 Rude, Fernand, 33n
 Salverda, de Grave, 126
 Sansot, Pierre, 96
 Sarah (hija de Irène), 231-2, 236, 239, 249n
 Sarraute, Claude, 222n
 Schreier, Bernard, 36n
 Schuller, De, 171n
 Schumann, Robert, 39n

Schwarz, Lotte, 179n
 Ségur Comtesse, de, 161
 Serres, Michel, 161n
 Serville, Yvonne, 166n, 167n, 181n, 190n
 Seyrig, Delphine, 205n
 Siclier, Jacques, 157n
 Sigaut, François, 177n
 Simenon, Georges, 2, 120, 161
 Simonnet, Dominique, 215n
 Spinoza, 21, 21n, 98, 114
 Tardieu, Suzanne, 217n
 Tchaikovski, 39n
 Teste, M., 185
 Thérèse (amiga de Irène), 254
 Thevoz, Michel, 141
 Thuillier, Guy, 1n, 175n, 177n, 181n, 182, 182n, 208n, 219n
 Tintin, 95
 Tomet, 119
 Toulouse-Lautrec, Mapie, 242-3
 Tournier, Michel, 192, 192n
Traverses, 261n
 Trémolières, F., 166n, 167n, 168n
 Trémolières, Jean, 168n, 191n, 200n
 Ullmann, Agnès, 261n
 Ulises, 79
 Vaisse (prefecto), 34
 Valère, Valérie, 202n
 Valéry, Paul, 2, 224, 224n
 Van Gogh, Vincent, 136
 Vanlerenberghe, Pierre, 58
 Vasse, Denis, 101n
 Vaugelas, 222
 Verdier, Yvonne, 208n, 214n
 Vernant, Jean-Pierre, 210n
 Verne, Jules, 160, 160n
 Vial, Charles, 199n
 Vianney, Jean-Marie (cura de Ars), 63n
 Villeneuve, André, 166, 166n
 Vincent, Mlle., 122
 Vogel, Reine, 9n
 Weinstein, Micheline, 190n, 195n
 Wilde, Michelle de, 167n
 Wittgenstein, 222, 222n, 264
 Woolf, Virginia, 229, 229n
 Wyczanski, Andrzej, 177n
 Zola, Émile, 161