

## Compartir la mesa, compartir el conocimiento

Comer juntos mejora la convivencia entre los humanos, beneficia el conocimiento, la salud, y no tiene sustitutos virtuales. Somos gregarios y algunas pautas de la conducta humana parecen ser innatas. Nos gusta comer en compañía, no nos gusta comer solos, y la compañía crea vínculos y normas éticas entre los comensales. Esta conducta es de las sociedades primitivas, modernas y actuales, universal.

De las sociedades primitivas tomamos ejemplos del etnólogo y etólogo Eibl-Eibesfeldt, quien sostiene que “para nuestro comportamiento ético hay sobre todo normas innatas”. “Cuándo un papú ha comido con una persona, es su amigo y no puede matarla”<sup>1a</sup>. Más adelante dice que el comer en compañía crea en muchos pueblos primitivos un vínculo de amistad, y cuenta lo ocurrido cuando un etnólogo, Hans Nevermann, se encontraba con los makleugas, cazadores de cabezas de Nueva Guinea. Con uno de ellos Nevermann había compartido una raíz de jengibre, al despedirse le preguntó si le hubiera cortado la cabeza, el makleuga suspiró y con tono lastimero le confesó que le hubiera quitado la cabeza, “aunque ya no esté muy bella”, pero que, como habían compartido una comida, ya no era extranjero<sup>1b</sup>.

Salteamos Egipto, Grecia, Roma, el Medioevo, vayamos a la Edad Moderna.

En una sociedad moderna los interesados en la filosofía natural y experimental, ya antes de la fundación de la *Royal Society* de Londres, en 1662, se reunían en tabernas (*pubs*), instituciones o en las casas de sus miembros ricos, y, en sus discusiones filosóficas compartían bebida y comida. Las reglas prohibían discutir teología (*divinity*), asuntos de estado [política menuda] y noticias que no concernieran a la indagación filosófica, para no desviarse de ella y “algunas otras razones”<sup>2</sup>.

Fundada ya la *Royal Society* no faltaron *Philosophical Suppers* (Cenas filosóficas) informales. En su *Diario*, John Evelyn anota que el 12 de abril de 1682, varios miembros de la sociedad se reunieron en una cena en la que se prepararon carnes de res, de cordero, pescado y palomas, con poca agua y poco carbón de combustible, en el *Digestor* de Denis Papin, precursor de la actual olla de presión. Hasta los huesos y espinas quedaron tan blandos como queso. Evelyn elogia la gelatina que resultó de la cocción de los huesos de res “la más deliciosa que vio o probó” (se llevó un vaso para su mujer), y las palomas con un gusto como si se hubieran cocinado en un pastel. Evelyn pondera el invento y el libro de Papin, publicado por la sociedad, de la cual Denis Papin es miembro. Termina la entrada así: “Este *Philosophical Supper* produjo tanta alegría entre nosotros y satisfizo extremadamente a toda la compañía”<sup>3</sup>.

Lo mismo debe haber ocurrido en el resto de Europa. Se percibe el ánimo de esas reuniones en el cuadro de Jean Huber, ficción de una cena que congrega a Voltaire, d’Alembert, Condorcet, Diderot y La Harpe (Fig.1). En Philadelphia, en 1727, Benjamin Franklin, de 21 años, armó una sociedad cuyos miembros se reunían semanalmente en una taberna, donde compartían la comida, y discutían sobre moral, política y filosofía



Fig. 1.– La cena de los filósofos (1772-3). Jean Huber (1721-1786). Voltaire Foundation, Oxford. Wikimedia Commons

natural. La sociedad se llamó *The Junto* y precedió a la *American Philosophical Society* fundada en 1743<sup>4</sup>.

Pasemos a la sociedad occidental actual. Antropólogos, sociólogos y psicólogos han ponderado las virtudes de compartir el pan en la mesa común (*cum panis*=compañero, *companion*, *compagnon*, *compagno*). En un muy citado artículo que con riesgo extractamos, Claude Fischler, sociólogo y antropólogo de la alimentación, sostiene y argumenta con agotadora información que, si comer es una función biológica primaria, comer juntos es una función social primaria, la llama comensalidad (comensalía, dice el DLE). Según Fischler, la función social declina en las sociedades modernas de Occidente debido a la individualización del acto de comer, el comer solo, rápido, la comida industrial, y la medicalización, "comida sana". El artículo incluye una encuesta de 7000 personas de EE.UU., Reino Unido, Francia, Italia, Suiza y Alemania. Elegimos algunos resultados. En EE.UU. y el Reino Unido la elección de la comida está regida por los nutrientes (carbohidratos, grasas, proteínas) mientras que en Francia e Italia por la variedad y cualidad de los ingredientes (frescura, gusto). En Francia, Italia y Suiza la comida es un hecho social, mientras que en EE.UU. es un acto individual de libertad y responsabilidad. Uno más: ¿Cómo se paga la cuenta después de una comida compartida? En EE.UU. y Alemania cada uno paga lo que consumió, en Francia, Italia, Suiza y el Reino Unido se divide en partes iguales. Al final del artículo Fischler considera una observación empírica: país donde más personas comen solas, país con más obesos<sup>5</sup>.

R.I.M. Dunbar, antropólogo, psicólogo y biólogo evolucionista, considera que la comida compartida en fiestas, familia o entre amigos es un rasgo humano universal con beneficios individuales y sociales. Prueba su hipótesis con una encuesta con 2000 participantes del Reino Unido. Resultados: los que comen en sociedad se sienten felices más a menudo, confían más en los demás, están más comprometidos con su comunidad, y tienen más amigos que los apoyan. De las cenas resulta que los participantes se sienten más unidos, tratan con más personas, hay más risas, más reminiscencias y más alcohol. Y el análisis indica que los vínculos nacen del comer juntos, no de vínculos anteriores. Termina sugiriendo que el comer juntos es un mecanismo evolutivo para facilitar la conexión social<sup>6</sup>.

Steven Shapin, sociólogo e historiador de la ciencia, publicó un erudito artículo sobre los desayunos en *Buck's*, modesto restorán del Silicon Valley. *Buck's* es el sitio preferido por los emprendedores tecno-científicos y los capitalistas de riesgo para conocerse cara a cara y ser cómplices en la aventura de la inversión. En los desayunos se comparte la comida y se crea, mantiene y modifica el conocimiento, dice Shapin. *Buck's* es una usina de complicidad productiva entre la ciencia, la tecnología y la inversión, una ocasión de aprender juntos. El artículo es un extenso análisis sobre función social de las comidas: 24 páginas con 91 notas al pie y 5 ilustraciones<sup>9</sup>. Tan esencial, recomendable, y reacio al resumen como el de Fischler<sup>7</sup>.

En esta época de relaciones virtuales hay quienes se han preocupado y estudiado las consecuencias de la pérdida de la comensalidad. La situación de los que comen en compañía, pero pegados al celular, las más patéticas de los que comen solos comidas encargadas y de los que compran compañía para compartir la mesa. Las soluciones que proponen causan gracia y tristeza<sup>8</sup>.

En la cena anual del año 1951 del *Explorer's Club* de New York, se sirvió, supuestamente, carne de mamut. La extravagante "cena científica" fue muy comentada y difundida por la prensa. La carne de mamut provenía de Alaska y la proveyeron dos exploradores polares, un oficial de la marina de EE.UU. y un jesuita. El presidente del club guardó un fragmento de la carne en alcohol, lo etiquetó *Megatherium* y lo mandó a un miembro que faltó a la cena, curador de un museo de ciencias naturales, allí se conserva. Había sospechas de que la carne de mamut era un engaño, una broma perpetrada por los exploradores y el presidente. Pero identificar la procedencia importaba a los naturalistas: si en verdad era de mamut arrojaría información acerca de las migraciones por Beringia, el puente de tierra que unía Asia a América; si era del megaterio pampeano extendía su distribución al norte más allá de lo plausible. En 2015 una investigación desentrañó la broma. La secuenciación de un fragmento del gen mitocondrial del citocromo b mostró que la carne del museo no era ni de mamut ni de megaterio sino de una tortuga

verde de mar, favorita de los epicúreos. Una diablura en una “cena científica” planteó problemas que la biología molecular resolvió<sup>9</sup>. En la cena se sirvió sopa de tortuga; no sabemos cómo se preparó y presentó la carne de “mamut”. Pero cuidado con los banquetes con “carnes extrañas” en el menú (monos, pangolín, murciélagos), puede resultar en una pesadilla universal.

No es necesario ser etnólogo, etólogo o sociólogo para darse cuenta, sin encuestas, cuan comunes y placenteras son las reuniones regulares para compartir una comida y conversar, con o sin fines determinados. Son las mesas de los sábados (o de otro día de la semana), las comidas de aficionados a tal o cual actividad o tema, los asados de obra (incluidos en los convenios de trabajo). Y a los asados del Río de la Plata hasta se le han sugerido varias ideologías<sup>10</sup>. El comer en compañía da un sentido de pertenencia, allí nos damos a conocer, en grupos pequeños no se sostienen las máscaras. Las reglas, implícitas y explícitas, suavizan las relaciones personales y equilibran nuestras disposiciones belicosas con las pacíficas. Y en la mesa compartimos la comida y el conocimiento.

Juan Antonio Barcat

e-mail: jabarcat@yahoo.com.ar

1. Eibl-Eibesfeldt I. Amor y odio. Historia natural del comportamiento humano. Barcelona: Salvat, 1994. Traducción de Félix Blanco para la versión española de *Liebe und Hass*, München: Piper, 1991. 1<sup>a</sup>) p 102-3. 1<sup>b</sup>) p 143.
2. Stimson D. Scientists and amateurs. A history of the Royal Society. New York: Schuman, 1948. Chapters 1 to 4.
3. Evelyn J. The Diary of John Evelyn. Selected and edited by Guy de la Bédoyère. Woodbridge (UK): Boydell, 1995, p 252-3. Hay versiones electrónicas en Internet Archive y Gutenberg Project.
4. Greenhouse L. Dinner with Ben Franklin: The Origins of the American Philosophical Society. *Proc Am Philos Soc* 2019; 163: 1-9.
5. Fischler C. Commensality, society and culture. *Social Science Information* 2011; 50: 528-48.
6. Dunbar RIM. Breaking Bread: The Functions of Social Eating. *Adapt Human Behav Physiol* 2017; 3: 198-211.
7. Shapin S. Breakfast at Buck's: Informality, Intimacy, and Innovation in Silicon Valley. *Osiris* 2020, 35: 324-47.
8. Spence C, Mancini M, Huisman G. Digital Commensality: Eating and drinking in the company of technology. *Front Psychol* 2019; 10: 2252.
9. Glass JR, Davis M, Walsh TJ, Sargis EJ, Caccone A. Was frozen mammoth or giant ground sloth served for dinner at The Explorers Club? *PLoS ONE* 2016; 11(2): e0146825.
10. Sasturain J. Ideologías del asado. Página 12, contratapa. 25 de marzo, 2005. En: <https://www.pagina12.com.ar/diario/contratapa/13-48923-2005-03-25.html>; consultado noviembre 2020.

-----

*No solo era Kant un compañero encantador sino que también brillaba como el más cortés y generoso de los anfitriones; su mayor placer era que, una vez terminados sus banquetes platónicos, los invitados se levantaban de la mesa joviales y satisfechos, con la euforia que dan los placeres mixtos, o sea intelectuales y, en el buen sentido de la palabra, sensuales. Si se mostró un poco artista en la preparación de sus invitaciones fue tal vez por el deseo de mantener este ambiente de cordialidad y buen humor. Es evidente que para ello seguía dos normas, creo que sin permitirse ninguna excepción. La primera era que hubiese variedad entre los comensales a fin de que también la conversación resultara bastante variada, por lo que en sus reuniones podía encontrarse toda la diversidad que ofrecía el pequeño mundo de Königsberg: funcionarios, profesores, médicos, clérigos, comerciantes ilustrados. La segunda de las reglas era contar con la debida proporción de personas jóvenes, y a menudo muy jóvenes, elegidas entre los alumnos de la universidad, para dar a la conversación un tono de alegría y desenfadados juveniles; tengo razones para creer que, además, se distraía así de la pena que a veces lo atormentaba al recordar la muerte prematura de algunos de sus jóvenes y queridos amigos.*

Thomas De Quincey (1785-1859)

Los últimos días de Emmanuel Kant. *The last days of Immanuel Kant* (1862), traducción de Luis Loayza. En: Los últimos días de Emmanuel Kant y otros escritos. Buenos Aires; Hyspamérica, 1986; p 23-4. [El detalle de los “banquetes platónicos” de Kant va de p18 a p25]