

NO DESPERTARÁS LA GULA.

LOS ALIMENTOS EN EL DISCURSO DE LA DIETÉTICA

Claudio Centocchi

1. INTRODUCCIÓN

Muchos textos de los medios masivos pregonan con insistencia su interés en ayudar a mejorar la calidad de vida de cada uno de nosotros, un proyecto discursivo de gran expansión en esta época. ¿Qué implica el objetivo de lograr una mejor calidad de vida? Es muy difícil saberlo: ello obedece, entre otras razones, a que nunca se ha exhibido una figura ejemplar real que encarne el cumplimiento del mencionado fin de manera plena. Ausencia reveladora del deseo; estamos frente a un discurso mixtópico, el cual, al resultar imposible alcanzar el desconocido estadío final, se halla condenado desde su génesis al fracaso.

El presente trabajo procurará circunscribir ciertos procedimientos productores de sentido centrados en rasgos vinculados con una de las dimensiones que especifica el borroso concepto *calidad de vida*: la alimentación. Se intentará describir en un *corpus* las maneras en que el universo de los alimentos es representado, prestando atención a las semejanzas y diferencias que puedan llegar a identificarse cuando el concepto aparece modelado por distintos lenguajes.

Hemos seleccionado para el análisis discursivo un conjunto de producciones de naturaleza mixta correspondientes a diferentes dispositivos que tienen como emisor responsable la figura conocida y prestigiosa del *Dr. Alberto Cormillot*, médico argentino especialista de dietética. Las observaciones se desprenderán pues

de una serie de textos audiovisuales o que articulan el componente icónico con el lingüístico, pertenecientes al grupo *Cormillot Comunicaciones*: emisiones televisivas (del programa “Vivir Mejor”, Canal Plus Satelital, lunes a viernes 9hs); materiales gráficos (números de la revista “Vivir Mejor”) y el sitio (www.VivirMejorCormillot.com).¹

El *corpus* se halla constituido así por un conjunto de “discursos intermediarios” entre el saber científico –de circulación restringida en la sociedad– y el conocimiento social (Carlón 1994:68). La presencia importante, tanto en términos cuantitativos como cualitativos de esta clase de discursos en la actualidad, se debe sin duda al rol protagónico estructurante que poseen los medios en las sociedades post-industriales, son ellos los encargados de difundir los saberes logrados por la ciencia acerca de la alimentación al conjunto de la sociedad, procesando por intermedio del discurso informativo las novedades técnicas con la finalidad de que puedan ser entendidas por un enunciatario poseedor de una instrucción común (Verón 1992).

La divulgación científica cristaliza una *intersección* para muchos conflictiva entre dos tipos de discursos. Si bien se considera loable la pretensión de difundir al público los saberes de la ciencia, el problema a menudo es cómo se efectúa esa transmisión, es decir, el resultado de este cruce particular entre el discurso científico y el informativo. Más allá de la dificultad que la traducción conlleva *per se*, la gran debilidad de la divulgación –como señala Carlón– es el tener a la producción científica como una instancia superior con la cual puede comparársela.

2. HISTORIA, CULINARIA Y DIETÉTICA

A lo largo de la historia, pueden llegar a circunscribirse dos grandes concepciones sociales sobre la medicina: una que sostiene que únicamente se debe preocupar de los enfermos y otra que afirma que se debe recostar no sólo en la curación sino también en la conservación de la salud del hombre. Un “saber vivir” determinado que impone un modelo de sociedad específico se correlaciona con cada una de las concepciones mencionadas, un “savoir vivre” que delinea en uno y otro caso sendas ideologías alimentarias tan precisas como opuestas.

Un digno representante de la primera concepción aludida –denominada “terapeútica” por Claude Fischler (1995:219-235)– fue el periodista culinario Grimod de la Reynière quien, a principios del siglo XIX, escribe:

Aunque prohíba a sus clientes, incluso a los sanos, el uso de las salsas, los médicos jamás se privan de ellas y, guardadas las distancias, esta profesión es sin duda la que ofrece el mayor número de golosos, lo que no les impide llegar muy lejos en su carrera. (...) Dejemos a los médicos a lo suyo: a los enfermos que, por su naturaleza y necesidad de protección, son los únicos obligados a obedecerlos. Pero nosotros que gozamos de la plenitud de nuestros apetitos y de nuestras facultades digestivas, sigamos su ejemplo y no sus preceptos y siga-

mos considerando las salsas como los excipientes más agradables, e incluso indispensables, de la buena comida (1998:59).

El anfitrión ocupa, desde este punto de vista, un lugar central en tanto es el sostenedor de un conjunto de normas y ritos bien arraigados, de un estilo de vida donde la cocina es considerada un gran arte: un excelente menú posibilita tanto despertar todos los sentidos –no sólo el del gusto– en el contacto con los variados bocados como construir un vínculo de confraternidad entre los diferentes comensales de la reunión. La comida, pues, es una fuente de placer inmediata regida por reglas que se hallan distanciadas de los saberes de la ciencia médica.

Según Fischler, la oposición entre lo bueno/la gastronomía y lo sano/la dietética que guía la concepción “terapéutica” aparece recién en el siglo XVII con el advenimiento de la gran cocina francesa como un cuerpo de normas cristalizadas.

La postura “terapéutica” difiere claramente de la otra concepción llamada “higienista”, de la cual pueden rastrearse huellas ya desde la Antigüedad a través de Hipócrates –con su aforismo “Es cosa buena guiar a los sanos”– o Galeno. Ellos contribuyeron notoriamente para que la medicina pueda ser entendida también como un arte de vivir que no vele de manera exclusiva por los enfermos sino que rija los más mínimos detalles de los hombres; se procuraba desde aquella época implantar una forma de vida que mantenga la salud con el objetivo de poder acceder a la alegría e incluso al placer que genera lo sano y entero.

Según esta línea de pensamiento dominante hasta el siglo XIX, la clave para conservar la salud radica en observar un correcto equilibrio en diferentes aspectos de la vida cotidiana. Uno de ellos consiste en hacer una buena utilización de la comida y la bebida; los consejos de la medicina se centran siempre en que la ingesta debe ser mesurada para evitar caer en la enfermedad.

El médico, al procurar instaurar con el aval de la ciencia “una forma de vida saludable” en la sociedad, se erige en la figura protagónica impulsora de esta concepción. A diferencia de la descripta en primer término, la comida es en este caso valorada porque permite retener la salud: resulta un medio vital para obtener una gratificación posterior que es la alegría y el goce (Schiepperger 1987:211-243).

Si la labor del *Dr. Cormillot* en los medios lo lleva a ser reconocido, más allá de su título universitario, como vocero de la ciencia ante la opinión pública es evidente que este tipo de “discurso intermediario” sólo puede sostenerse a partir de una fuerte filiación con la concepción “higienista” (institucional) de la medicina –donde los alimentos poseen un rol preciso– y de ubicarse por ende en contraposición a la concepción “terapéutica”: debe proyectar inevitablemente un modelo integral dirigido a todos los individuos, incluso a los niños, para acceder –según la versión contemporánea– a una mejor calidad de vida, para la cual debe cumplirse con numerosas prescripciones que apuntan a la moderación en órdenes como la ingesta o el movimiento físico.

3. ALGUNAS RESTRICCIONES DEL DISCURSO DEL DR. CORMILLOT

Si ciertos discursos han actuado como restricciones privilegiadas en el engendramiento de nuestro *corpus* es porque se pudieron circunscribir en ambos conjuntos significantes características que los relacionan entre sí más allá de las intenciones del productor, del lector o del analista.

Con respecto al objeto específico que nos interesa (los alimentos), identificamos diversas marcas en la superficie de los textos seleccionados que nos han permitido luego su emparentamiento con algunas de sus condiciones de producción. Recurrencias que están presentes en todas las unidades de análisis, sin importar el soporte tecnológico que las moldeó y vehiculizó; constituyen rasgos que lo definen sin inconvenientes como un discurso divulgador de los conocimientos científicos provenientes de los campos de la Nutrición y la Dietética.

En el discurso del *Dr. Cormillot* sobresale la apelación frecuente a la ingesta de alimentos en forma equilibrada y variada. El acento sobre el equilibrio es sin duda legado de los médicos griegos y sus “discípulos”, en tanto que el hincapié sobre la diversidad se vincula más bien con discursos posteriores surgidos a partir del siglo XIX con el descubrimiento gradual de las propiedades nutritivas de los alimentos. La finalidad de tal apelación es luchar especialmente contra el grupo de enfermedades consideradas en alguna medida manifestaciones de “mala nutrición por exceso”, inquietud que en la ciencia emerge tardíamente en las postrimerías de la segunda guerra mundial. Énfasis que en el discurso de *Cormillot* posibilita el recorte de perfiles de receptores bastante precisos: en primer término al obeso, y en menor grado al diabético, al hipertenso, al que tiene el colesterol elevado, sin excluir, por supuesto, poder guiar al individuo “sano” preocupado en mantener su estado (Brusco 1996:1-4).

Si bien la incorporación equilibrada de alimentos constituye un tópico de vieja data dentro del discurso médico, el mismo aparece sostenido de diferentes maneras. La inflexión ocurre entre los siglos XVII y XVIII: hasta ese período se trataba de un “axioma” basado en “tabúes, concepciones religiosas o mágicas o en la simple observación de los hechos”, situación que cambió con la entrada de la explicación racional fruto de las revoluciones “científica” y “química”.

La representación de los alimentos en nuestro *corpus* está notoriamente marcada por ambas revoluciones. En efecto, a nivel verbal son caracterizados casi con exclusividad a partir de sus *propiedades nutricionales*: un producto puede integrar un plan alimenticio según sus aportes mensurados de hidratos de carbono, proteínas, grasas, vitaminas, minerales, etc. De tal modo, cada alimento se descorporiza, pasa a convertirse mediante una descripción “vertical” en una sumatoria de componentes imperceptibles a nuestros sentidos. Desde este punto de vista, un producto vale por las sustancias y nutrientes que lo integran (Hamon 1991:69-73).

En verdad, no sólo por ello: un producto vale además –según este discurso– en virtud de la cantidad que posee de cada componente, expuesto en los textos con frecuencia por

medio de tablas. Así, 100 gramos de queso de pasta dura puede ser más o menos tenido en cuenta para una dieta equilibrada porque contiene 400 calorías, 30 gramos de grasa...

En síntesis, se describen a los alimentos desde una mirada claramente estructural, “teórica”/metodológica y cuantitativa del fenómeno, operación que acarrea por un lado la postulación de un orden, pero por el otro una simplificación y uniformización al reducirse –impronta del espíritu moderno– todos los alimentos a una serie de datos numéricos. Palabras frías que pueden equiparar una porción de pescado con salsa de alcachofas con una porción de lentejas o de arvejas porque las tres brindan exactamente 280 calorías (la cantidad de energía es el común denominador facilitador de intercambios que más se subraya de cada alimento).

Un ejemplo son las *viandas diet* a domicilio que el *Dr. Cormillot* difunde en su *site*. Allí puede advertirse que el enunciador nunca se preocupa por mencionar en qué consiste el menú diario que se ofrece; no procura persuadir por medio de este dato: sólo brinda la cantidad de comidas, el número de calorías en total y el precio. No deja abierta la posibilidad de que a algún consumidor potencial pueda desagradarle algunas de las raciones ofertadas.

Por supuesto, dentro de un estilo que sobresale por su sobriedad y elisión de la emotividad a través de procedimientos de orden litótico, las referencias a los atributos organolépticos quedan de tal forma desplazadas a breves puntualizaciones cuando aparecen. Adjetivos como “sano”, “nutritivo”, “light”, “diet” se imponen ampliamente en detrimento de “sabroso”, “rico”, “poroso”, como así también sobre “fácil” o “económico” ligados con otras líneas argumentativas.

Este punto de vista es inverso al que se explicita en los numerosos textos relacionados con la alimentación que se dirigen a un sibarita como los de Grimod de la Reynière. En ellos, los alimentos son en cambio descriptos principalmente a partir de la información obtenida por medio de los sentidos sin el auxilio de ningún aparato. Cada producto se define así no por contar con determinados componentes en cierta cantidad, sino por gozar de un conjunto de características subjetivas perceptibles como el sabor, color, consistencia, textura u olor; si éste es poco saludable no interesa. En consecuencia, la mirada que se pone en juego sobre los alimentos en este caso resulta diferente: es de orden cualitativo, resultado de la experiencia y a nivel del fenómeno, empleándose para ello otros procedimientos enunciativos a los anteriormente descriptos. Se trata de un modo de conocimiento, tan válido como el científico, ligado con el “pensamiento salvaje” (Levi-Straus 2001:46) o la “ciencia de lo concreto”, cuya lógica basada a partir de los datos sensibles ordena el universo alimentario de otra manera.

4. LA MANIFESTACIÓN VISUAL Y SUS ARTICULACIONES

Ahora bien, ¿cómo se representa visualmente todo aquello que comemos en los textos rubricados por el *Dr. Cormillot? A priori*, si se atiende lo que sucede en el pla-

no verbal, se podría suponer en términos de continuidad la mostración de microfotografías o bien la emergencia de variados gráficos que, al igual que en el discurso científico, describan los distintos alimentos descompuestos según sus imperceptibles sustancias químicas. Sin embargo, ello no se registra: todas las imágenes referidas a tales entidades que aparecen en nuestro *corpus* son canónicas, resultan similares a como vemos esos elementos a través del empleo de nuestro dispositivo óptico.

En primer lugar, hay que dejar en claro que, si nos ceñimos a la sustancia de la imagen fija, es notorio el privilegio de la fotografía en color. El dibujo –no se trata de un detalle menor– se localiza acotado casi exclusivamente a los *packs* de los variados productos alimenticios avalados por el *Dr. Cormillot* que se exponen con fines publicitarios en los tres medios que analizamos.

Por otro lado, la manifestación visual de los alimentos es considerable desde el punto de vista de la cantidad, tanto por la presencia de numerosas fotos en la revista y el sitio de Internet –mayoritarias en ambos medios si las comparamos con las que reenvían a otros universos (la actividad física, las enfermedades, etc.)–, como por exhibirse este tipo de productos de manera ineludible en cada emisión del programa televisivo.

No obstante, a pesar de tal profusión, el peso que tiene el componente icónico tiende por varias razones a ser relativo. Al respecto, nos gustaría detenernos en el funcionamiento de la imagen fija a raíz de su carácter revelador. Dividiremos nuestras observaciones en dos grandes grupos: el primero se relaciona con el uso de las imágenes mientras que el segundo agrupa dos características que hacen al vínculo entre el componente verbal y el visual.

En lo que atañe al uso de las imágenes se observa la subsidiariedad de lo icónico especialmente cuando se presta atención al tamaño y al encuadre. En efecto, en primer término, la gran mayoría de las representaciones de alimentos (no publicitarias) que contiene la revista o el sitio no se destacan por sus dimensiones. Las más grandes –que no superan la media página– muestran los platos terminados de las recetas incluidas en la edición 106 de la publicación. En tanto, la única imagen no ligada al registro publicitario del sitio –repetida en la barra y en una de las páginas– tiene un tamaño relativamente pequeño: representa un bol contenido una ensalada de verduras de difícil identificación debido a su falta de nitidez.

El *encuadre* es el otro aspecto a subrayarse; mejor dicho el desencuadre. Llama la atención en la revista como muchas de las fotografías –en particular las de alimentos– muestran lo representado cercenado por la acción del marco límite: es común el procedimiento sinecdoquico de la visualización de partes de una preparación finalizada o de un producto más que de su totalidad. En la articulación entre lo verbal y lo icónico, son varios los ejemplos en los cuales la letra se impone sobre la imagen. El caso más sobresaliente de reticencia se halla en las páginas de recetas de la revista en su número 106, donde las fotografías de las preparaciones ya aludidas son parcialmente cubiertas por las propias recetas.

Por último, siguiendo a Jean-Marie Schaeffer (1990), la gran mayoría de las fotografías permiten actualizar con sencillez la estrategia presentativa en alguna de sus dos variantes: o bien ilustran, es decir, operan como ayuda del mensaje verbal pretendiendo someterse por completo a éste –función que supone siempre una posibilidad de intercambio entre imágenes respecto a un mismo conglomerado verbal– o bien realizan una presentación autónoma, lo que implica proponerse como una manifestación del objeto en su plenitud.

El buscar “tematiza(r) el ‘ser’ de una entidad, ya sea concreta o abstracta, más que su apariencia empírica” y “pretende(r) ser presentación de lo ‘real’ en ‘su profundidad’” nos faculta en cierta forma para poder establecer un vínculo con las características señaladas en el aspecto verbal: se podría afirmar entonces que el común denominador pasa por representar a los alimentos sin hacer hincapié en sus accidentes manifiestos particulares (Schaeffer 1990:111).

En el plano del contenido, las imágenes no sólo muestran elaboraciones más o menos complejas sino que además, curiosamente dada su cantidad, en muchas de ellas se circunscriben como motivos productos conocidos sin procesar, recién obtenidos de la naturaleza (verduras, frutas, carnes frescas) que a menudo constituyen sólo uno de los componentes que forma parte de la preparación descripta a través de la escritura. Crudos o procesados, predomina muy fuertemente la mostración solitaria de los alimentos dentro de un contexto impreciso; están allí acompañando de manera obediente al mensaje verbal para ser observados con apatía por el lector.

Todas las propiedades mencionadas suelen encontrarse sin ninguna dificultad en cualquier texto icónico-lingüístico que tenga como referente lo culinario, apunten o no a la salud. Sin embargo, creemos que el tamaño pequeño y el desencuadre de las imágenes, la invasión de lo verbal sobre el espacio icónico, la superioridad de la función presentativa, así como la mostración de los alimentos desconectados de una situación de consumo se manifiestan con mayor recurrencia en aquellos textos relacionados estrechamente con la divulgación de la Dietética.

Estos rasgos, sumados –como sucede en los programas culinarios televisivos de estilo “clásico” analizados por De Lazzari– a la nula o poca “decoración” que presentan las imágenes de los platos terminados (cuando aparecen) y a lo ya planteado en el aspecto verbal, son resultado de un proceso por el que se construye una figuración peculiar de los alimentos. Una figuración –a detallarse en el siguiente punto– que demarca lo decible acerca de los productos alimenticios en los textos que responden a esta clase de discurso, al menos, en la actualidad (De Lazzari 1998).

5. CONCLUSIONES

Al analizar el discurso mediático del *Dr. Cormillot*, nos encontramos con el claro delineamiento de un enunciador que busca un efecto marcadamente referencial; con

un estilo despojado, austero, racional actualiza un punto de vista acerca de los productos vitales que podemos ingerir. Una mirada sobre los alimentos –sobre el mundo–, entre varias existentes, opuesta por ejemplo a aquella presentada a través de la voz de Grimod de la Reynière; postura claramente estructural, “teórica”/metodológica y cuantitativa, descifrante más que exhaustiva, propia del científico más que del comunicador social.

Estamos pues ante operaciones encarnadas por variadas propiedades que se conjugan permitiendo la emergencia de una figuración de los productos alimenticios que se caracteriza por el deslucimiento. Figuras de supresión (lítotes, elipsis, sinécdoques particularizantes, reticencias) poco interesadas por guiar al enunciatario a restaurar lo ausente patentizan esta construcción.

Dicha figuración se declara con mayor osadía en los *packs* de alimentos que el *Dr. Cormillot* comercializa con su rúbrica: sorprende que en superficies, donde siempre se procura tentar al consumidor para que esos bienes sean adquiridos, se manifiesten imágenes –muchas veces dibujos– de los productos poco llamativas y que no despiertran apetencia. Hay así un alejamiento pronunciado con relación al verosímil más extendido del discurso publicitario sobre alimentos que, en sintonía con la concepción “terapéutica”, revela otra figuración que posiciona a esta clase de productos en un rol distinto en nuestras vidas.

Tomando en consideración el esquema actancial de A.J. Greimas, los alimentos en el discurso ligado con la Dietética pueden ser adyuvantes u oponentes –según posean o no propiedades nutricionales– en la realización del deseo (tener una mejor calidad de vida); no desempeñan, de este modo, el papel más reconocido de objeto, el cual requiere presentar necesariamente marcados atributos de orden estético o simbólico que hagan movilizar a los sujetos (Greimas 1973).

Ha habido pocas propuestas como la “cocina-delgadez” en los años 70 que busquen conciliar con claridad el deseo de un alimento con lo sano. Y cuando surgen, deben lidiar contra el poderoso verosímil de que todo producto “saludable” –más aquél catalogado como “diet” o “light” – cuenta con escasos atractivos organolépticos, estéticos o simbólicos.

El discurso del *Dr. Cormillot* es firme contra el exceso de calorías. La desmesura implicaría el incumplimiento de la meta, por lo tanto, son escasas las observaciones sobre los atributos tentadores de los alimentos, necesarias para generar un tránsito más agradable y cautivante rumbo a la “satisfacción” de un deseo. Dado el temor ante la caída en el exceso, este discurso se posiciona en la dimensión racional (el proceso secundario) del consumidor y propone un modo de representación de los alimentos deslucida, poco atractivo, sin grandes diferencias si se atiende las distintas posibilidades que brindan los dispositivos técnicos.

A partir del empleo de las figuras retóricas ya descritas, se erige como un discurso parco y evasivo puesto que procura acallar permanentemente ese peligro tan seductor

que emana de la superficie de los alimentos, generando un sujeto que tiene prácticamente obturado el acceso a los “placeres de la mesa” debido al aletargamiento de sus sentidos frente a lo culinario.

NOTAS

¹ Se analizaron el sitio y el programa televisivo durante el mes de julio del año 2000; las ediciones seleccionadas de la revista –que pretende ser trimestral– datan desde fines de 1998 hasta mediados de 2000.

REFERENCIAS BIBLIOGRÁFICAS

- BRUSCO, O. (1996) “Breve historia de la nutrición”, en AA. VV. (1996), *Manual de nutrición*. Buenos Aires: López Libreros Editores.
- CARLÓN, M. (1994) *Imagen de arte/Imagen de información*. Buenos Aires :Atuel.
- DE LAZZARI, G. (1998) “La construcción audiovisual de *lo apetitoso* en programas culinarios televisivos”. Tesina de grado. FCS-UBA(mimeo).
- FISCHLER, C. (1995) *El (h)omnívoro*. Barcelona: Anagrama.
- GREIMAS, A. J. (1973) *Semántica estructural: investigación metodológica*. Madrid:Gredos.
- DE LA Reynière, G. (1998) *Manual de anfitriones y guía de golosos*. Barcelona: Tusquet.
- HAMON, P. (1991) *Introducción al análisis de lo descriptivo*. Buenos Aries: Edicial.
- LÉVI-STRAUSS, C. (2001) *El pensamiento salvaje*. Buenos Aries: FCE.
- SCHAEFFER, J.-M. (1990) *La imagen precaria*. Cátedra: Madrid.
- SCHIPPERGES, H. (1987) *El jardín de la salud*. Barcelona: Laia.
- TRAVERSA, O. (1994) *Las mixtopías.Las utopías mediáticas*. Buenos Aries: Corregidor.
- _____ (1997) *Cuerpos de papel*. Barcelona: Gedisa.
- VERÓN, E.(1987) *La semiosis social*. Barcelona: Gedisa.
- _____ (1992) “Interfaces. Sobre la democracia audiovisual evolucionada”, en *El nuevo espacio público*. Barcelona: Gedisa.