

MATERIA COMESTIBLE

¿Reconoce suficientemente el poder de las «cosas» nuestra concepción de la política? ¿Da cuenta satisfactoria de la agencia de la materia nuestra idea sobre la agencia política, esto es, sobre lo que puede hacer que las cosas sucedan en la escena pública?¹ El enfoque tradicional del asunto lo ejemplifica Leon Kass, anterior jefe del Consejo Presidencial de Bioética, nombrado por George W. Bush en 2001. Argumenta, en *The Hungry Soul. Eating and Perfecting of Our Nature*, que esta actividad cotidiana del comer revela el lugar de la humanidad en la cumbre de la jerarquía del ser y nuestro justificado dominio sobre las cosas. De acuerdo con Kass, «en el acto de comer, no nos convertimos en aquello que comemos, sino que al contrario la cosa comestible llega a ser asimilada a lo que nosotros somos [...] el objeto comestible es minuciosamente transformado por el sujeto que come y reformado en él»².

Este modelo de conquista del consumo desprecia la efectividad no sólo de los cuerpos animales, sino también de los «cuerpos» de vegetales, de minerales y de agentes farmacéuticos, bacterianos o virales. Presenta la materia no humana como el simple hábitat o instrumento para la acción humana. Sin embargo, ¿no existe, como sugiere la noción de agente vírico, una forma de capacidad agente no restringida al actor humano, una potencialidad en la materia *per se*? Esta agencia material incluiría el poder negativo de resistir u obstruir los proyectos humanos, pero también implicaría el poder activo de ejercer fuerzas y crear efectos.

En este ensayo, pretendo constatar la evidencia de este poder vital existente en los «actantes» no humanos³. Bruno Latour define un actante como «algo que actúa o al cual la actividad le es proporcionada por otros. Esto

¹ Mi agradecimiento a Anders Berg-Sørensen, John Buell, Bill Connolly, Jonathan Goldberg, Jake Greear, Hadley Leach, Jennifer Lin, Patchen Markel, Noortje Marres, Nicholas Tampio y Lars Tønder, por sus contribuciones a este ensayo.

² Leon Kass, *The Hungry Soul*, Chicago, 1994, pp. 25-26.

³ Por «no humanos» no quiero decir lo que no ha sido tocado por ellos o lo que está completamente aislado de lo humano, sino más bien una dimensión independiente de las cosas, un aspecto irreducible a lo que la gente les confiere o inserta en ellas.

no implica un estímulo concreto de actores humanos individuales ni siquiera de los humanos en general»⁴. Partiendo de esta definición, voy a igualar las relaciones entre humanos, biota y abiota, presentándolos a todos ellos como actores que compiten por la eficacia. Sin embargo, cada uno de éstos puede expresar su capacidad agente sólo dentro de un ensamblaje que le sea apropiado; esto es, sólo dentro de una configuración específica de otros actantes (donde cada uno de ellos es un efecto de las interacciones entre los múltiples actantes internos a *él*). La agencia es, de esta forma, una fuerza repartida a través de cuerpos múltiples, superpuestos, distribuidos en niveles, más que la capacidad de un sujeto unitario de conciencia.

La materia comestible es un agente conjunto e interno a los seres humanos formadores de intención, moral-(des)obedientes, utilizadores de lenguaje, ejercitadores de reflexión y hacedores de cultura. La comida es un activo inductor-productor de efectos destacados, públicos, mucho más que un recurso pasivo a disposición de los consumidores. El caso de la comida como coparticipante en nuestro mundo, al poseer una capacidad agente irreducible a la agencia humana (aunque raramente divorciada de ella), tiene dos vertientes. La primera busca apoyos en estudios científicos sobre los efectos de la grasa alimenticia en los estados de ánimo y las disposiciones cognitivas de los humanos, no sólo en el grosor de su carne. La segunda recupera las intensas discusiones sobre moral y eficiencia política de la dieta en el siglo XIX. Me centraré aquí en nociones contenidas en los trabajos de Friedrich Nietzsche y Henry Thoreau, en las que el acto de comer se convierte en una serie de transformaciones en las cuales la frontera entre lo interno y lo externo se difumina. Mi comida es y no es mía; uno es y no es lo que come. Los cuerpos humanos y no humanos se recorporeizan en respuesta mutua; ambos ejercitan un poder formativo y también se ofrecen a sí mismos como materia sobre la que actuar. El acto de comer, por lo tanto, revela no sólo la interdependencia de los humanos y la materia comestible, sino también una capacidad de generar cambio social inherente a los cuerpos humanos y no humanos por igual. Concluyo interrogándome si una atención renovada hacia la agencia de la materia puede ayudarnos a concebir de nuevo lo que es la materialidad, a alejarla de la imagen de materia inerte, bruta.

¿Qué es la materialidad?

Si lo ingerido va a convertirse en «comida», tiene que ser digerible para un cuerpo previamente ajeno. De igual forma, si el que come va a ser alimentado, tiene que acomodarse a un cuerpo previamente ajeno. Los dos,

⁴ Bruno Latour, «On actor network theory. A few clarifications», 1998. Se puede consultar en www.nettime.org. Véase también B. Latour, *The Politics of Nature*, Cambridge (MA), 2004, p. 75.

pues, tienen que haber sido mutables para haberse manifestado siempre como una materialidad que es agitación y flujo al mismo tiempo que sedimentación y sustancia. El sentido retórico del nombre «materia» y del adjetivo «material» es precisamente el opuesto: denota sustancia estable. Ben Anderson y Divya Tolia-Kelly apuntan que hay dos conceptos dominantes de materialidad, ambos asociados con inmutabilidad o base: «el primero es la conocida ecuación directa entre materia y realidad física inmediata, estática» y «el segundo es el uso de “lo material”, o “condiciones materiales”, para referirse a una estructura social manifiesta que sobredetermina “lo cultural”»⁵.

Por supuesto, la materialidad a veces actúa como superficie sólida y estructura recalcitrante. Pero la materia comestible trasluce lo que Deleuze llama una «materialidad vagabunda»⁶. En su opinión, el metal y la metalurgia revelan el nomadismo de lo que tradicionalmente se ha concebido como forma expectante de la materia. Aprovechando la noción del metal como «conductor» de electricidad, describe cómo el metal «conduce» materialidad a través de una serie de autotransformaciones; no como un movimiento secuencial desde un punto fijo a otro, sino como una sacudida de variaciones continuas con límites difusos. Los metales no se asientan para siempre en un determinado estado, las aleaciones sangran combinándose mutuamente. Su eficacia no depende sólo de momentos de estabilidad; una cierta «incorporeidad» no es incompatible con la capacidad para actuar o producir efectos vigorosos.

Examinando sus diversas encarnaciones, Maud Ellman ilustra cómo la comida ejemplifica esta conversión del ser:

Su desintegración en el estómago, su asimilación en la sangre, su diaforesis en la epidermis, su metempsicosis en el intestino grueso; su viscosidad en la okra, el gombo, las ostras; su elasticidad en las gelatinas, su delicuescencia en el manjar blanco; su intumescencia en las gargantas de las serpientes, su lenta erosión en las tripas de los tiburones; sus odiseas a través de los pastos, huertos, campos de trigo, corrales de ganado, supermercados, cocinas, abrevaderos de cerdos, vertederos, plantas de desechos; los trabajos de siembra, caza, cocina, molienda, su procesamiento y envasado; la maravilla de sus mutaciones, hinchándose en el pan, hundiéndose en los suflés; cruda y cocinada, sólida y fundente, vegetal y mineral, pescado, carne y aves, abarcando el completo compendio de la sustancia viva⁷.

⁵ Ben Anderson y Divya Tolia-Kelly, «Matter(s) in social and cultural geography», *Geoforum* XXXV, 6 (noviembre 2004), pp. 669-670.

⁶ Gilles Deleuze, «Metal, metallurgy, music, Husserl, Simondon», conferencia pronunciada en Vincennes el 27 de febrero de 1979. Se puede consultar en www.webdeleuze.com.

⁷ Maud Ellman, *The Hunger Artists. Starving, Writing and Imprisonment*, Cambridge (MA), 1993; citado en Terry Eagleton, «Edible Ecriture», en Sian Griffiths y Jennifer Wallace (eds.), *Consuming Passions. Food in the Age of Anxiety*, Manchester, 1998, p. 207.

Deleuze sostiene que la metalurgia desvela la «vaga esencia» de la materialidad como «variación continua» y «continuo desarrollo de la forma»⁸. Los alimentos también revelan la inestabilidad, la vagabundería, la actividad de la materialidad.

Efectos y agentes

En 1917 el fisiólogo W. M. Bayliss escribió que «se debe dar por sentado que todo el mundo desea sinceramente evitar el consumo innecesario de alimentos»⁹. Sin embargo, el 70 por 100 de los americanos entrevistados en el Informe Roper de 2000 dijeron que comieron «mucho más de lo que les apetecía». Esto significa, en un día normal, 52 cucharaditas de azúcar y edulcorantes de maíz, más de 250 gramos de carne y 45 gramos de mantequillas y aceites. En general, lo que a los americanos «les apetece» es comer entre 500 y 800 calorías más por día de las que ingerían hace cincuenta años antes¹⁰. Ello explicaría por qué sus cuerpos son ahora más grandes y pesados que nunca. Aquí tropezamos con el banal ejemplo de lo que Michel Foucault podría haber denominado «el poder productivo» de la comida: la generación de nuevo tejido humano.

Que la comida puede hacer engordar a la gente es un hecho tan ordinario y obvio que es difícil percibirlo como ejemplo de la capacidad agente de la comida. El caso se hace más evidente cuando descubrimos poderes no reconocidos hasta la fecha de la grasa alimenticia, en particular su facultad de alterar no sólo los cuerpos, sino las mentes. Varios estudios recientes sugieren que los ácidos grasos omega-3, un tipo de grasa frecuente en ciertos pescados, puede hacer menos violentos a los prisioneros problemáticos, más atentos a los escolares distraídos y menos deprimidas a las personas con trastorno bipolar. Un «ensayo aleatorio, a doble ciego y controlado con placebo», del año 2002 y ampliamente citado, «de suplementos alimenticios en 231 prisioneros adultos jóvenes, comparando las infracciones disciplinarias antes y durante la suplementación» muestra un 35 por 100 de reducción de las infracciones en los prisioneros británicos a quienes se había administrado ácidos grasos omega-3¹¹. Un estudio estructurado de forma similar sobre los ácidos grasos administrados a niños con «dificultades de aprendizaje,

⁸ G. Deleuze, «Metal, metallurgy, music, Husserl, Simondon», cit.

⁹ W. M. Bayliss, *The Physiology of Food and Economy in Diet*, Londres, 1917, p. 1.

¹⁰ Desde 1950, el consumo de edulcorantes se ha incrementado un 39 por 100, el de carne roja 7 libras, el de carne de ave 46 libras por año y el de grasas añadidas un 67 por 100. Todas las estadísticas están tomadas del *Agriculture Fact Book:2001-2002*, «Profiling Food Consumption in America», del Ministerio de Agricultura de Estados Unidos. «Consumo» se refiere a lo que se gasta del total del suministro de los alimentos; a causa del «deterioro, de las sobras y [...] otras pérdidas», las cantidades son mayores que la cantidad real de alimento ingerido.

¹¹ C. Bernard Gesch *et al.*, «Influence of supplementary vitamins, minerals and essential fatty acids on the antisocial behaviour of young adult prisoners», *British Journal of Psychiatry* CLXXXI 1, (julio 2002), pp. 22-28.

comportamiento y adaptación psicológica» encuentra una «mejora significativa» en lectura, pronunciación y conducta¹². Entretanto, «la variación de 60 veces entre países en la prevalencia anual de depresión grave está en fuerte proporción inversa al consumo nacional de pescado... Para el desorden afectivo bipolar [...] las tasas de prevalencia se disparan por debajo de un umbral de ingesta anual de aproximadamente 2,25 kilogramos por persona, con tasas de prevalencia de [...] 0,04 por 100 en Taiwan (37 kilogramos por persona) y 6,5 por 100 en Alemania (12,5 kilogramos por persona). Los estadounidenses, en 2000, comieron unos 6,81 kilogramos por persona¹³.

Resultados como éstos, siempre objeto de posteriores estudios y variadas interpretaciones, apoyan la idea de que los lípidos tienen el poder no sólo de dilatar la carne humana, sino también de inducir los estados de ánimo humanos, las formas de socialización y los estados mentales. Sin embargo, yo no creo que esta efectividad sea una causalidad mecánica, ni que un día lleguemos a una ciencia nutricional que demuestre que ciertos avances cognitivos o comportamentales cuantificables sean los efectos invariables de grasas concretas. Es más plausible que esté en juego una causalidad en desarrollo: grasas específicas actuando de forma variable en cuerpos diferentes y con intensidades diferentes, incluso dentro del mismo cuerpo en momentos diferentes, pueden producir pautas de efectos, pero no en formas absolutamente predecibles; de modo que un pequeño cambio en el ensamblaje puede derivar en un trastorno decisivo de la pauta. El ensamblaje agente en el que personas y grasas son participantes debería concebirse como un sistema no lineal:

En un sistema lineal, el efecto último de la acción combinada de dos causas diferentes es meramente la [adición] [...] de los efectos de cada causa tomados individualmente. Pero en un sistema no lineal, añadir una pequeña causa a otra que está ya presente puede producir efectos espectaculares que no tienen una medida normal de la amplitud de la causa¹⁴.

En los ensamblajes no lineales los «efectos» resuenan a favor y en contra de sus «causas», tanto que el impacto de cualquier elemento añadido (ácidos grasos omega-3) o conjunto de elementos (dieta rica en pescado) no se puede comprender a simple vista. Antes al contrario, su agencia «sale lentamente a la luz al tiempo que el ensamblaje se estabiliza a sí mismo a través de la mutua acomodación de sus heterogéneos componentes»¹⁵.

¹² Alexandra Richardson y Paul Montgomery, «The Oxford-Durham Study. A randomized, controlled trial of dietary supplementation with fatty acids in children with Developmental Coordination Disorder», *Pediatrics* CXV, 5 (mayo 2005), pp. 1360-1366.

¹³ Brian Hallahan y Malcolm Garland, «Essential fatty acids and mental health», *British Journal of Psychiatry* CLXXXVI, 4 (abril 2005), pp. 275-277.

¹⁴ Grégoire Nicolis e Ilya Prigogine, *Exploring Complexity*, Nueva York, 1989, p. 59; citado en Manuel DeLanda, *Intensive Science and Virtual Philosophy*, Londres, 2002, p. 131.

¹⁵ M. DeLanda, *Intensive Science and Virtual Philosophy*, cit., p. 144.

Dentro de estos ensamblajes, los elementos específicos pueden estar tan contingentemente bien posicionados que pueden alterar significativamente la dirección o función del ensamblaje; Deleuze y Guattari denominan «operadores» a estos elementos particularmente eficaces. Aportan el ejemplo de un trozo de hierba usado por un pinzón tanto para construir un nido como para encontrar compañera. La brizna de hierba «actúa como componente de transición entre el ensamblaje territorial y el ensamblaje de cortejo [...] Es un operador, un vector. Es un *conversor de ensamblajes*»¹⁶. El alimento puede ser lo que Michel Serres llama un «excitador térmico»: no efectúa una transformación revolucionaria en el ensamblaje que entra; al contrario, le hace «cambiar de estado diferencialmente. Lo inclina. Hace fluctuar el equilibrio de distribución energética [...] Lo irrita. Lo inflama. Con frecuencia esta inclinación no tiene ningún efecto, pero puede producir algunos gigantes por reacción en cadena o reproducción»¹⁷.

Lo que cuenta como actor ya no es en adelante lo individual, sino los actores en ensamblajes. En el caso de la grasa, por ejemplo, debemos tener presente no sólo a los grandes humanos y a sus prótesis económico-culturales (empresas agroalimentarias, máquinas expendedoras de aperitivos, raciones recomendadas, hornos microondas, cirugía bariátrica), sino también los esfuerzos y trayectorias de las grasas por sí mismas, ya que compiten con (o más indirectamente, debilitan o fortalecen) los deseos, prácticas, hábitos o ideas humanos.

Vegetales flatulentos

La mayor evidencia del poder activo de los alimentos viene de la mano de las ciencias físicas o biológicas como en los estudios arriba citados. Las ciencias sociales y las humanidades, cuando se dedican al asunto de la comida, se centran principalmente en actos humanos, por ejemplo, en la retórica de la autoexpresión culinaria o en los rituales socioculturales y las prácticas a través de las cuales se producen objetos alimenticios sugerentes, o en las técnicas estético-comerciales por las que se induce el deseo hacia un nuevo producto alimentario. Con la excepción del autor de libros de cocina o del crítico de restaurantes que describen el color, la textura y el aroma de los ingredientes, la escritura sobre la comida raramente atiende a la potencia de la materia. Como David Goodman dice en su crítica de los estudios de agroalimentación en sociología, la concepción de la materialidad de los alimentos como una «presencia viva, real y activa» es aún demasiado infrecuente¹⁸.

¹⁶ Gilles Deleuze y Félix Guattari, *A Thousand Plateaus. Capitalism and Schizophrenia*, Minneapolis, 1987, pp. 324-325.

¹⁷ Michel Serres, *Parasite* [1980], Minneapolis, 2007, p. 191.

¹⁸ David Goodman, «Ontology Matters. The Relational Materiality of Nature and Agro-Food Studies», *Sociologia Ruralis* XLI, 2 (abril 2001), p. 183.

Durante el siglo XIX, sin embargo, algunos filósofos propusieron que la comida es capaz de producir alteraciones significativas en el temperamento de los individuos e incluso de las naciones. Nietzsche, por ejemplo, sin el beneficio de los experimentos de tipo a doble ciego aleatorios, afirmó que las naturalezas psicológica, cognitiva, estética y moral se veían alteradas por lo que se ingería: «una dieta incorrecta (el alcoholismo de la Edad Media, el absurdo de los vegetarianos)» es una fuente de «depresión profunda, de agotamiento inducido, de oscura melancolía de los fisiológicamente inhibidos»¹⁹.

Nietzsche se ocupó de la capacidad agente propia de la materia, no sólo del alcohol y otras drogas, sino también de los alimentos. Ello incluye la capacidad de inducir lo que se podría llamar una espiritualidad corpórea. Zaratustra proclama: «Mi alimento viril surte efecto, mis dichos fuertes y sabrosos: y, verdaderamente, ¡no los alimenté con vegetales flatulentos!, sino con alimento de guerrero; con alimento de conquistador: nuevas ansias desperté»²⁰. No obstante, el «alimento de guerrero» (¿carne cruda?) por sí solo no hace a un guerrero. Más bien, la efectividad de cualquier alimento particular depende del temperamento específico del cuerpo en el que penetra. Nietzsche menciona este punto en su estudio sobre un libro de dietas famoso en su tiempo: *La vita sobria*, de Luigi Cornaro. Cornaro, nacido en 1464, vivió hasta los 102 años comiendo únicamente 12 onzas de alimentos sólidos («pan, la yema de un huevo, un poco de carne y algo de sopa») y 14 onzas de vino al día («las aguas, en cualquier manera que puedan ser alteradas o preparadas, no tienen la virtud del vino y no consiguen ayudarme») ²¹. Nietzsche se queja de que «un intelectual de *muestros* días, con su rápido consumo de energía nerviosa, se mataría a sí mismo con el régimen de Cornaro»²².

La efectividad de un alimento varía de cuerpo a cuerpo, pero lo que resulta incluso más interesante de la discusión de Nietzsche sobre Cornaro es su sugerencia de que la efectividad del «mismo» alimento en el «mismo» cuerpo variará con el paso del tiempo a medida que los actantes entran en escena y salen de ella. Nietzsche plantea un punto similar cuando escribe que la «comida de guerrero», si va a producir guerreros, debe unir sus fuerzas al conjunto pleno de otros actantes. De nuevo se inclina hacia un tipo de ensamblaje, y no hacia lo individual, como el verdadero *locus* de la agencia en su debate sobre el antisemitismo reinante en la Ale-

¹⁹ Friedrich Nietzsche, *On the Genealogy of Morals/Ecce Homo*, Nueva York, 1969, p. 130.

²⁰ F. Nietzsche, *Thus Spoke Zarathustra*, Nueva York, 1954, p. 311.

²¹ Luigi Cornaro, *Art of Living Long* [1915], Milwaukee, 1998, pp. 55, 94.

²² F. Nietzsche, *Twilight of the Idols*, Londres y Nueva York, 1983, p. 47. Nietzsche parece no haber leído a Cornaro muy cuidadosamente: «Yo estaba obligado a ser extremadamente cuidadoso con respecto a la calidad y cantidad de mi comida y bebida. Sin embargo, aquellas personas que están bendecidas con constituciones fuertes pueden aprovechar muchos otros tipos y calidades de comida y bebida, y tomar de ellos mayores cantidades de las que yo tomo». L. Cornaro, *Art of Living Long*, cit., p. 97.

mania de Bismarck, «enlazado con el innegable y palpable estancamiento del espíritu alemán; y cuya causa no es otra que una dieta demasiado exclusiva de periódicos, política, cerveza y música wagneriana»²³.

Un alimento material (la cerveza) activa sus poderes en presencia de artefactos culturales: periódicos, política, ópera. Estos últimos conforman lo que Donna Haraway llamaría «actores materio-semióticos», híbridos de sonidos, pensamiento, símbolos, esperanzas, afectos y materia física²⁴. Cualquier ciencia nutricional, por lo tanto, debería de tener en cuenta no sólo los alimentos actuando en conjunción con otras materialidades como los líquidos digestivos o microorganismos, sino también las no suficientes materialidades de percepción, creencia, memoria y significado. Más aún, Nietzsche advierte contra el hecho de exagerar la fuerza de las cosas «elevadas»: «la nutrición, el lugar, el clima [...] son inconcebiblemente más trascendentes que nada de lo que se ha considerado como importante hasta ahora: “Dios”, “el alma”, “la virtud”, “el pecado”, “el más allá”, “la verdad”, “la vida eterna”»²⁵.

De forma muy similar a las muñecas *matryoshki* rusas, los ensamblajes contienen una secuencia de otros siempre más pequeños; colectividades funcionales de actantes dentro de una sucesión de ensamblajes más grandes y más complejos. Pero además, hay también un sentido en el que Nietzsche imagina el ensamblaje de consumo como flujo de resultados predecibles más que emergentes, cuya predictibilidad aumenta a medida que el conocimiento que se tiene del sistema se hace más detallado, actualizado y amplio. Quizá esta suposición de un mecanismo fiable es una ilusión necesaria, requerida, si uno va a seguir un deliberado régimen de consumo, un plan de acción en el cual una parte del cuerpo (¿la voluntad?) formula órdenes a otras (labios, boca, ojos, nariz) sobre qué debe tomar y en qué cantidad.

Meditando sobre los componentes materiales de un temperamento ético-existencial, Nietzsche comenzó a trabajar en un programa de alimentación inteligente. Al otro lado del Atlántico, Henry Thoreau se afanaba en su propio programa de consumo, específicamente diseñado para engendrar un conjunto de efectos diferente. Ambos experimentadores buscaban beneficiarse en cuerpo y mente del poder vital, activo, de los alimentos. Nietzsche rechazaba los vegetales debido a su papel en prácticas ascéticas asociadas al *resentimiento*. Thoreau compartía su sentido de una agencia vegetal, pero la situaba dentro de un ensamblaje diferente, que producía un efecto diferente, por lo menos en su cuerpo: una sensibilidad vigilante, creativa, inconformista.

Una noche de camino a casa, Thoreau vislumbra «una marmota cruzándose sigilosamente en mi camino y sentí un extraño estremecimiento de fe-

²³ F. Nietzsche, *On the Genealogy of Morals*, cit., pp. 158-159.

²⁴ Donna Haraway, *Modest_Witness@Second-Millennium.FemaleMan-Meets-OncoMouse*, Londres y Nueva York, 1997, p. 2.

²⁵ F. Nietzsche, *Ecce Homo*, cit., p. 256.

roz placer y estuve fuertemente tentado de agarrarla y comerla cruda; no es que estuviera hambriento en ese momento, a no ser por ese estado salvaje que ella representaba»²⁶. No obstante, en ese momento, se para a preguntarse: ¿llegará realmente la vitalidad de la marmota a encarnarse en él? Tras años consumiendo cuerpos animales, acaba interrogándose cómo funciona el acto de comer. ¿Qué emana exactamente cuando esos cuerpos se mezclan con el mío?²⁷ En última instancia, Thoreau concluye que el «devorar» carne cruda salvaje no tiene como consecuencia su propia vivificación, sino la mortificación (la podredumbre) de su imaginación.

Cada año que pasa, a Thoreau la carne se le hace más y más visceralmente indeseable. Al final, deja completamente de consumir carne animal (y té y café), encontrando en ello «algo esencialmente sucio». La irresistible ferocidad de una marmota viva se ha convertido en la repulsiva impureza de su cadáver. Él llama a esto una «objección práctica», la carne rezuma y gotea, en tanto que «algo de pan o unas pocas patatas habrían hecho lo mismo con menos problemas y suciedad»²⁸. Pero aquí hay algo más en juego que una cuestión de higiene. La carne, dice él, «no es conveniente a mi imaginación [...] Yo creo que cada hombre que se haya tomado alguna vez en serio preservar sus facultades intelectuales o poéticas en las mejores condiciones ha sentido una inclinación particular a abstenerse de la carne animal [...] Puede resultar vano preguntarse por qué la imaginación no se concilia con la carne y la grasa. Yo estoy satisfecho de que no ocurra así». Thoreau se resiste a ingerir las babas viscosas de cuerpos animales en putrefacción, y busca una alternativa que pueda expandir su carne y refinar su imaginación. Está «encantado» de descubrir que «algunas bayas que comí en el monte alimentaron mi genio»²⁹.

Thoreau permite que la indómita vitalidad de las cosas, incluyendo los alimentos que come, aflore de manera que le haga estar mejor, más delgado y más sano. Él participa y ayuda a mantener un ensamblaje, una reluciente red de materialidades sólidas y frágiles. Pero si lo no humano tiene capacidad agente, su encarnación y potencia están influidas por la índole de los ajustes humanos con la materialidad. Thoreau infiere esto de su cena habitual de arándanos: «Las frutas no ceden su verdadero sabor a los que las adquieren, ni a aquel que las consigue en el mercado [...] Es un error común a quienes nunca los han arrancado de la planta pensar que han saboreado arándanos [...] La ambrosía y la esencia de las frutas se pierde con la flor que les quitan en el puesto del mercado, y, así, se con-

²⁶ Henry Thoreau, *Walden and Resistance to Civil Government*, Nueva York, 1992, p. 140.

²⁷ Walt Whitman participa en una consideración similar en *Leaves of Grass*, «Song of Myself», líneas 389-390: «¿Quién anda por ahí? Anhelante, burdo, místico, desnudo; ¿Cómo es que saco fuerzas de la carne que como?»

²⁸ «La mayoría de los hombres sentirían vergüenza si los sorprendieran preparando con sus propias manos» la cena de carne sangrienta que «cada día otros preparan para ellos»; es decir, las mujeres. H. Thoreau, *Walden*, cit., pp. 143-144.

²⁹ *Ibid.*, pp. 144-146.

vierten en simples víveres³⁰. En la narración de Thoreau, pues, ambos, tanto lo no humano (las bayas, la carne) como lo humano (Thoreau, los vendedores de bayas), dan muestras de una fuerza agente.

Cómo afecta la comida

Contra los efectos disipadores de la mercantilización de la comida, el movimiento Slow Food destaca como un ejemplo colectivo de consumo inteligente. Fundado en Italia en 1986, esta red internacional se opone a la *McDonaldización*, la insostenibilidad medioambiental y el alto consumo de petróleo de un sistema globalizado de producción, marketing y distribución de alimentos. De acuerdo con su manifiesto:

Slow Food se dedica a la administración de la tierra y a la producción ecológicamente responsable de alimentos; al restablecimiento de la cocina y la mesa como centros de placer, cultura y comunidad; a la recuperación y difusión de la cocina de temporada tradicional; a la creación de una globalización colaborativa, ecológicamente orientada y honesta; y a vivir un ritmo de vida más lento y armonioso³¹.

Lo que es característico de Slow Food, y que puede facultarlo para tener impacto, es su invocación dual a los asuntos medioambientales y gastronómicos. Defiende simultáneamente la sostenibilidad ecológica, la especificidad cultural, la economía nutricional, el placer estético y las habilidades necesarias para llevar a cabo todo el proceso de preparación de una comida. Al poner juntos todos estos intereses y formar este ensamblaje particular, Slow Food puede tener la oportunidad de despertar a un público estadounidense que no han podido activar los movimientos ecologistas por sí solos, sobre todo en un entorno político donde el consumo derrochador e insano se fomenta desde las más altas esferas de la política.

El programa de Slow Food implica no sólo tomarse el tiempo de preparar y saborear la comida, sino también de reflexionar sobre las circunstancias económicas, laborales, agrarias y de transporte que preceden a su llegada al mercado, en consonancia con un acercamiento a las cadenas de mercancías que relata la «biografía» de un producto alimenticio y rastrea «los vínculos que conectan a personas y lugares en diferentes puntos a lo largo de la cadena»³². La fuerza de este método reside en la habilidad

³⁰ *Ibid.*, pp. 116-117.

³¹ Véase www.slowfoodusa.org.

³² Peter Jackson, «Manufacturing meaning along the food commodity chain», *Birkbeck Cultures of Consumption project, 2003*. Un ejemplo es Michael Pollan, *The Omnivore's Dilemma. A Natural History of Four Meals*, Nueva York, 2006. El texto ofrece una genealogía de cuatro comidas estadounidenses: una de McDonald's, una de productos comprados en el supermercado «Whole Foods», una cuyos ingredientes proceden de una pequeña granja que se autoabastece y la última de lo que el autor ha cazado o cosechado.

de ofrecer a los consumidores un mejor entendimiento de lo que se llevan a la boca; no sólo en cuanto a ingredientes como los pesticidas, las hormonas animales, las grasas, los azúcares, las vitaminas, los minerales, etc., sino también en cuanto a la explotación de los trabajadores, la codicia de las empresas agroalimentarias y sus representantes en el Congreso³³. Sin embargo, su debilidad puede residir en sus lealtades antropocéntricas, su tendencia, compartida con Kass, a concebir los alimentos como un simple recurso o medio.

Si la política, en su más amplia definición, consiste en aquellas actividades ejercidas en beneficio del público, entonces nos dejan con las espinosas cuestiones de qué cuenta como público y qué significaría en su beneficio. He aquí un útil retorno a la idea de causalidad en proceso, que está implícita en la afirmación de John Dewey de que el público y sus intereses no preexisten a los hechos en tiempo real que los definen como ser. ¿Cómo es que a veces se alienta a esos individuos aislados, no relacionados, a unir sus fuerzas y a engendrar un público, mientras que otras se contentan con permanecer en privado o en formas apolíticas de asociación?³⁴ La cristalización de un público requiere un catalizador, que Dewey identifica como un acontecimiento dinámico que causa daño³⁵. Teniendo en cuenta que tal problema es por sí mismo una contingencia, su efecto (un público) es también un ensamblaje temporal, siempre en proceso de formación y disolución. Tal como él lo expone, «las ramificaciones de los asuntos ante el público son tan amplias e intrincadas [...] los detalles son tan variados y cambiantes, que el público no puede identificarse y mantenerse a sí mismo de forma perdurable. No es que no exista un público [...] hay demasiados públicos, para acciones conjuntas» que tienen numerosísimas consecuencias «y cada uno de ellos traspasa a los otros y genera su propio grupo de personas especialmente afectadas»³⁶.

³³ Incluye buenas muestras de esto el desenmascaramiento que Cheri Lucas Jennings y Bruce Jennings hacen del salario mísero y las condiciones de trabajo insalubres que albergan las brillantes manzanas rojas y sin gusano de supermercado; y la descripción de Greg Critser sobre el vínculo entre los intereses de empresas agroalimentarias, la producción subvencionada de maíz, el sirope de maíz alto en fructosa y la obesidad. Véase Cheri Lucas Jennings y Bruce Jennings, «Green Fields/Brown Skin. Posting as a Sign of Recognition», en Jane Bennett y William Chaloupka (eds.), *In the Nature of Things. Language, Politics and the Environment*, Minnesota, 1993; Greg Critser, *Fat Land. How Americans Became the Fattest People in the World*, Boston, 2003.

³⁴ Como bien apunta Noortje Marres, para Dewey (y también para Walter Lippman), el «público no es en rigor una comunidad social [...] Aquellos que están conjuntamente implicados en el asunto *deben organizar* una comunidad. Lo que comparten los miembros del público es que todos están afectados... pero no pertenecen todos a la misma comunidad» Noortje Marres, «Issues Spark a Public into Being. A key but often forgotten point of the Lippmann–Dewey debate», en Bruno Latour and Peter Weibel (eds.), *Making Things Public. Atmospheres of Democracy*, Cambridge (MA), 2005, p. 214.

³⁵ Un público «consiste en todos aquellos que están afectados por las consecuencias indirectas de transacciones hasta el punto que se considera necesario tener esas consecuencias sistemáticamente atendidas» John Dewey, *The Public and Its Problems*, Nueva York, 1927, p. 16.

³⁶ *Ibid.*, p. 137.

Tomado consejo del enfoque pragmático de Dewey más que de las intenciones del autor, he intentado mostrar que el público consiste en algo más que «personas» y que el *locus* de la agencia política es un ensamblaje (mortal) de humanos y no humanos. En *Art as Experience*, Dewey usa la metáfora de la piel para conducir la atención de los lectores a las interconexiones entre humanos y otras materialidades. Señala la idea de un ensamblaje agente:

La epidermis es, sólo en la forma más superficial, una indicación de dónde termina un organismo y dónde empieza su medio. Hay cosas dentro del cuerpo que son ajenas a él, y hay cosas fuera de él que le pertenecen de iure o de facto; se debe, hay que tomar posesión de ellas para que la vida continúe. El aire, los alimentos, son tales cosas en la escala más baja; en la más alta, las herramientas, ya sea el bolígrafo del escritor o el yunque del herrero, utensilios y equipamientos, la propiedad, los amigos y las instituciones, todos los apoyos y sustentos sin los que no puede existir una vida civilizada. La necesidad que se manifiesta en impulsos apremiantes que demandan una satisfacción a través de lo que el medioambiente, y sólo él, puede proveer, es un reconocimiento dinámico de esta dependencia del yo de la totalidad de lo que le rodea³⁷.

No obstante, este retrato de los alimentos, como herramienta «de la que tomar posesión», perpetúa la noción de materialidad no humana como elemento intrínsecamente pasivo, en un lado de la división ontológica entre vida y materia. En contraste, he interpretado la comida por sí misma como un actante dentro de un ensamblaje que incluye entre sus miembros a mi metabolismo, mi capacidad cognitiva y mi sentido moral. Mi meta ha sido desvelar lo que el pensamiento moderno, en su incansable esfuerzo de desplazar a los humanos del orden de la naturaleza y de aislar lo que es distintivo de nuestras capacidades, ha trabajado tanto por ocultar: la presencia del «principio activo» en la materia.

¿Qué sucedería si movimientos como Slow Food alcanzaran un sentido más amplio de la vitalidad activa de los productos alimenticios? Si una imagen de materia inerte ayuda a estimular un consumo agresivamente derrochador y dañino para el planeta, de la misma forma una materialidad experimentada como una fuerza viva podría animar a una actuación pública más ecológicamente sostenible. La intencionalidad humana es seguramente un elemento esencial del público que está surgiendo alrededor de temas como la obesidad, la salud pública y la seguridad alimentaria, pero no es el único ni aun el elemento clave de éste. El alimento, como materialidad autoalteradora y dispersora, es también un actor. Participa en lo que nos convertimos. Es una de las muchas fuerzas agentes operativas cuando nos ocupamos en cuestiones como qué comer, cómo conseguirlo y cuándo detenernos.

³⁷ J. Dewey, *Art as Experience*, Nueva York, 1934, p. 59.