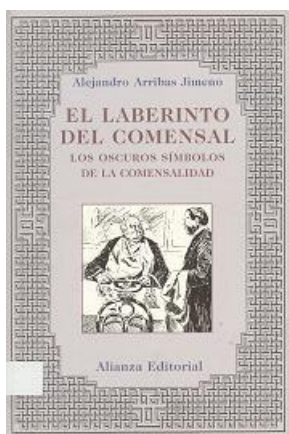


SEMIÓTICA CULTURAL DE LAS MANERAS EN LA MESA: *EL LABERINTO DEL COMENSAL*,  
DE ALEJANDRO ARRIBAS JIMENO

Xavier Laborda Gil

Universidad de Barcelona

[xlabora@ub.edu](mailto:xlabora@ub.edu)



Alejandro Arribas Jimeno

*El laberinto del comensal.*  
*Los oscuros símbolos de la comensalidad.*

Madrid, 2003.

Alianza Editorial; 247 páginas

Alejandro Arribas ha publicado dos títulos al tiempo en la editorial Alianza. Son los de la obra que nos ocupa, *El laberinto del comensal*, y otro más de sugerente nombre, *Bésame mucho*. En las dos obras ha aplicado el autor un mismo punto de vista para indagar sobre el sentido, la simbología, la antropología y la historia cultural de dos asuntos interesantes. En uno trata del papel del beso en las artes amatorias y las relaciones sociales. En otro se centra en los hábitos de los comensales y su comercio con los alimentos cuando están sentados a la mesa.

Son dos ensayos consistentes, por la incidencia social de sus asuntos y por la amenidad y la erudición con que los trata. Enlazan con la más acreditada tradición humanista que concibe sus objetos de estudio como una realidad cultural que se explica con el conocimiento histórico y con la sagacidad de la antropología. En el singular acercamiento de Arribas a los alimentos consumidos y a las maneras en la mesa –ya ciñéndonos al título del comentario– hallamos la síntesis más agradecida y comprensible de la semiótica. Se trata de una semiótica cultural, interesada por múltiples facetas de lo humano, que han dejado trazos en la literatura, la historia de las civilizaciones y la hermenéutica de los símbolos. Y este punto de vista, que combina elementos tradicionales, brinda una manera novedosa y comprensiva de entender su objeto.

El título de *El laberinto del comensal* revela la tesis del libro. Se trata del signo cultural de los alimentos y de las maneras de preparación y consumo. Es un signo cultural marcado por la diversidad, la perplejidad y los múltiples sentidos que otorga a los sabores y los lugares de la comensalidad. Y en ello halla Alejandro Arribas el foco de la convivialidad, el de esa sociabilidad que busca en los otros un principio de construcción social, de *eros*. La alimentación trasciende las finalidades elementales de la supervivencia y la restauración física, para alcanzar el punto culminante de valor social, de encuentro comunitario y de refinamiento espiritual.

En *El laberinto del comensal* se hace un repaso de tradiciones y se interpreta los ritos de la mesa. Si ese análisis resulta interesante, más llamativo es en su exposición el espíritu solar y sonriente que transmite. Recuerda el humor y el espíritu de la obra renacentista de Rabelais, llena de empuje, de conocimiento global y de sensibilidad por los detalles.

El libro está organizado en tres partes. La primera, titulada “meandros”, considera los aspectos de la transformación de los alimentos, el papel decisivo del fuego, el atractivo de los colores y la vuelta actual a consumir algunos alimentos crudos. El hilo del discurso está relacionado con esas formas paradójicas del comportamiento humano, y sus contrastes culturales e históricos. Con esta guía recalca el autor en un punto decisivo, el del placer y el displacer en los manteles. Y desgrana aversiones, preferencias, extravagancias y aberraciones gustativas. Lo seglar y lo sagrado también hallan cabida en una dualidad que comercia con anorexias ascéticas y ayunos, narcisismos y patologías, o también hambrunas, bulimias y comportamientos compulsivos. Bajo el signo de la semiótica estructural, Arribas también empareja comidas diarias con la excepcionalidad de los banquetes, las comidas colectivas y sus rituales con el individualismo masivo del *fast food*, la alimentación anual con las comidas de cuaresma y carnaval. Cierra esta nutritiva parte un capítulo dedicado a la fantasmagorías de los alimentos afrodisíacos y a las leyendas de caníbales y la antropofagia.

Las dos últimas partes del libro tratan con más concisión de los aspectos de los gustos y de los lugares. Los gustos están íntimamente ligados a la corporalidad y al papel de los órganos de la boca, la lengua, las papilas gustativas y la saliva. También incide Arribas en la asociación de los gustos al olfato. Y considera luego una pieza clave, la de los extremos del hambre y de la saciedad, y ese difícil punto de equilibrio en el reparto de los medios sociales y la morigeración personal. La química tiene su parte en la consideración de los gustos básicos, que son lo dulce, lo salado, lo agrio o ácido y lo amargo. Ejemplifica el extremo de cómo los receptores gustativos viven su éxtasis con ciertos productos, como la sal, el azúcar y la miel.

La parte final trata de los lugares de la comensalidad, según sea en casa, fuera de ella o más lejos de casa, en el mundo. La historia de los muebles y los instrumentos de mesa, por ejemplo, es aleccionadora. Y corrobora con elocuencia la tesis del laberinto de la comensalidad que defiende el autor. Dicho de otro modo, la construcción cultural y la ritualización de la necesidad básica de la alimentación. Leemos la explicación de cómo se llega a disponer de mesas y sillas, servilletas y manteles en un tiempo no demasiado lejano. Aprendemos detalles sobre

la organización en la casa de una sala específica y burguesa, la del comedor. Nos instruimos sobre el uso de la cuchara, el cuchillo, el tenedor, el plato, el vaso, el porrón, la botella, la bota, el tapón y el sacacorchos. Todo ello se halla ahora en cualquier casa. Pero empezó fuera de casa, en las tabernas y las instalaciones ambulantes; también, en las cafeterías, los cafés, las cervecerías o las peñas. Cada uno de estos locales surge según unas condiciones sociales y productivas bien delimitadas, y merecen el aprecio o el denuesto social según los tiempos. Si el mundo de las posadas y los restaurantes es amplísimo, Alejandro Arribas solventa la dificultad del espacio con unas notas históricas y literarias, que actúan como catas muy ilustrativas de esa naturaleza laberíntica, de meandros, en el río cultural de los manteles. Una mirada fugaz a las cocinas extranjeras y a sus tintes étnicos de los cinco continentes pone el cierre al libro.

No se permite el autor elaborar una conclusión. Su exposición acaba en el punto en que el lector tiene el deseo de un postre textual. Esa decisión puede entenderse como una habilidad. Deja al lector con el sabor de los símbolos del comer, del deseo de fertilidad cultural, de los rituales paradójicos y de las tradiciones literarias y artísticas que plasman esos dulces y embriagadores momentos. La historia cultural de los manteles tiene en *El laberinto del comensal* un texto lúcido y risueño.

Laborda Gil, Xavier. 2004. Semiótica cultural de las maneras en la mesa: *El laberinto del comensal*, de Alejandro Arribas Jimeno. *Círculo de lingüística aplicada a la comunicación* 19, 75-77. Universidad Complutense de Madrid, ISSN 1576-4737, <https://revistas.ucm.es/index.php/CLAC>.

Publicado: 8 de septiembre de 2004

Actualizado pdf: 14 de marzo de 2023