

QuAderns-e

Institut Català d'Antropologia

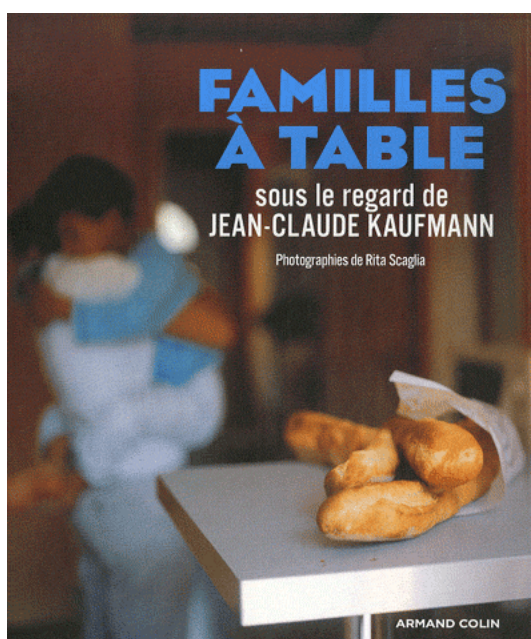
Número 16 (1-2) Any 2011 pp. 255-257

ISSN: 1696-8298

www.antropologia.cat

**Kaufmann, Jean-Claude (2007) *Familles à table*,
Photographies de Rita Scaglia
Paris: Armand Colin, 192 p.
ISBN-13 978-2-2003-5032-1.**

Andrés Davila Legerén

*Departamento de Sociologia 2**Universidad del País Vasco (UPV/EHU)*

La apuesta de este libro se deja entrever en su misma cubierta, de gran formato, donde se nos muestra la imagen nítida del borde de una mesa con unas barras de pan encima destacándose sobre un fondo con la imagen desenfocada de una madre que se abraza con un hijo pequeño, en cuyo ángulo superior derecho se anuncia en sobreimpresión: *Familles à table / sous le regard de Jean-Claude Kaufmann. / Photographies de Rita Scaglia*. Tal y como sucede con las recetas de cocina, cada una de estas líneas nos da a conocer los principales ingredientes que intervienen en la elaboración de esta obra, pero a través de tal sucesión de elementos apenas llegamos a hacernos una idea de lo que puede suponer su degustación. Sin duda, la mera presencia de tales componentes ya

apunta a lo inusual de la pitanza; si bien, al igual que en tantas recetas, resulta engañosa la relevancia de cada uno de ellos a tenor del peso que le es asignado, en dicha cubierta atendiendo a la tipografía utilizada en la presentación de las distintas líneas: atribución a la primera de ellas, presentada en grandes mayúsculas y color azul, de la dignidad de un título (con el que se busca cautivar); a la segunda, ya en blanco y combinando tanto minúsculas como mayúsculas –para el nombre del autor–, le correspondería en cambio la de un subtítulo (con el que se pretende explicar); y para la tercera, que se presenta asimismo en blanco pero sólo con minúsculas y mucho más pequeñas, apenas alcanza la de una aclaración o cabría decir, de manera más precisa, la de un pie de foto. Se deriva de todo ello una jerarquización, en la que las fotografías de Scaglia adquieren un papel secundario respecto a “la mirada” de Kaufmann, que sin embargo entra en flagrante

contradicción con el propio esfuerzo editorial que ha hecho posible este libro donde, al otorgarle un protagonismo a la fotografía que la aleja de la mera ilustración, se favorece de tal manera el cruce de miradas sociológica y fotográfica que el propio proyecto acaba por contarse entre las delicatessen en el campo de la sociología.

En efecto, este libro aborda la actual conformación social de la familia a través de un analizador cotidiano: la comida; o si se prefiere, la orquestación familiar en torno a la mesa de comer, generando espacialidades y temporalidades particulares. Señalar al respecto que este libro se atiene al caso francés, conjugándolo en siete composiciones familiares bien distintas, categorizadas cada una de ellas como sigue: “la familia de aquí y de allá” (Nézaref de 34 años, Abdénor de 38 y sus dos hijos de 7 y 6, en Val-de-Marne); “los seniors” (Marthe e Yves, con 3 hijos y 9 nietos, en Paris); “los coinquilinos” (Camille, Juliana, Jules y Toussaint de 20 años, en Paris); “la familia numerosa” (Marie de 33, Grégoire de 36 y sus cinco criaturas: Louise de 11, Martin de 10, Théophile de 8, Éloi de 5 y Félicien de 4, en Toulon); “en solitario” (Danièle Maoudj, en Córcega); “los campesinos bio” (Maryse de 47 y Joseph de 52 junto a Gwenaël de 24, Louis-Marie de 22, Léa de 19 y Jane de 11, en Bretaña); “la joven pareja urbana” (Mathilde de 27 y Stéphane de 28, en Paris). Cada una de ellas se nos presenta autobiográficamente mediante una doble página –fotográfica a la izquierda y sociológica a la derecha– en dos ocasiones, tanto al comienzo como al final del libro: en la primera, a modo de salutación, nos hacen saber algunos aspectos que les resultan característicos (como sus nombres, edades, orígenes, formaciones, ocupaciones, lugares de residencia... pero también sus modos de revolveirse tanto en la cocina como en el momento de la comida); en la segunda, a la manera de una despedida, nos dan a conocer una de sus recetas, así como la manera de prepararla y la significación de la misma en cada caso: “el cuscús (aquél día)” por la familia de aquí y de allá; “el bacalao a la provenzal del viernes santo” por parte de los seniors; “la pasta a la cebolla”, también llamada “pasta de Ledru” por los coinquilinos; “el gratinado al modo Dauphiné” por la familia numerosa; “los entremeses de la Cabilia, *i petti morti*” (polenta en compañía de un guiso de cordero) por Danièle; “la empanada de puerros” (de sus amigos ingleses) por los campesinos bio, así como “el flan al caramelo” por Mathilde y Stéphane (la “joven pareja urbana”).

Ambas presentaciones sirven de acotación inicial y final, respectivamente, al grueso del libro, subdividido a su vez en 22 entradas: “esas alacenas del desorden”, “el segundo cuchillo”, “el universo coloreado de las legumbres”, “la energía de la vajilla”, “la modesta epopeya de los pequeños recipientes”, etc.; en ellas se revela transversalmente (esto es, poniendo en relación a través de sus gestos, materias y teatralizaciones, los apresuramientos de unas con las ritualidades de otras, o las improvisaciones de estas con las planificaciones de aquellas, etc.), y gracias a la imbricación de las miradas sociológica y fotográfica, el carácter paradójico del doble movimiento de individualización que da forma a las distintas familias (al fomentarse la autonomía de sus integrantes y el afán de comunión al mismo tiempo), dando cuenta así tanto de las prácticas como de los objetos en que dicho movimiento se concreta. Tal es el caso, sin ir más lejos, de la entrada en que se da cuenta de “la danza alrededor del frigorífico”. En cualquier caso, las fotografías de Rita Scaglia se revelan parte del propio texto, cual escolios, en cada una de las 22 entradas; un texto en el que, por su parte, Kaufmann se impone la tarea de “escuchar las fotografías” de Scaglia, y no sólo “hacerlas hablar” a partir de lo observado en la realización durante “dos años de la investigación [mediante entrevistas abiertas] acerca de la cocina y las comidas en familia”, compendiada en su anterior obra: *Casseroles, amour et crises. Ce que cuisiner veut dire* (Armand Colin, 2005). Labor de escucha que sin lugar a dudas se manifiesta

en las diferentes entradas escritas a tenor de la serie pergeñada por Scaglia: “la table vue du plafond”, que ocupa la parte central del libro y consiste en la realización de un picado desde el techo sobre cada una de la mesas, fotografiando así la secuencia completa que en cada caso comporta el hecho de sentarse a comer en familia (abarcando la disposición de personas y cosas no sólo durante la comida sino también en sus preparativos así como tras su finalización, dándole también relevancia a cómo se pone y recoge la mesa además del uso que se hace de ella al objeto de hablarse, observarse, besarse, ver la televisión, estar en silencio...). Entradas como por ejemplo “las coreografías comensales” o “como esas historias del día de hoy, que no acaban nunca”, en las cuales se asume que tales fotografías “nos enseñan algo de lo que teníamos una vaga intuición pero sin llegar a medir toda su amplitud: comer es una danza (...) También comemos con nuestros pies, con nuestro cuerpo en continuo movimiento. Y cada gesto tiene un sentido, ya sea para trasladar un alimento ya sea para expresar un sentimiento al resto de convidados” (p. 144). Prolífico encadenamiento entre prácticas de ver y de decir, cuya concomitancia posibilitan las magníficas fotografías de Rita Scaglia, en el doble sentido, tanto estético como interpretativo, de su materialización.

Para finalizar, y habiendo transcurrido ya unos años desde la publicación del libro aquí reseñado, convendría apuntar dos prolongaciones, aunque parciales, del mismo. En primer lugar, la que se refiere al ejercicio de escuchar a las fotografías, prolongado por Kaufman en el libro: *Pères et fils. Une histoire d'amour* (Textuel, 2010), donde le presta oídos al relato en imágenes de una intimidad, narrado a través de fotografías que, firmadas por nombres conocidos (Capa, Goldberg, Cartier-Bresson, Alamy, Leresche, Kühn, Towell, Herzog, Löffler, etc.) pero también desconocidos, nos cuentan el alcance de la complicidad entre padres e hijos. De nuevo, el fino análisis de Kaufmann pone de manifiesto el interés de la fotografía para el estudio sociológico, si bien en este caso a partir de una producción fotográfica preexistente a la propia investigación y realizada al margen de la misma. Una segunda prolongación del trabajo emprendido en *Familles à table* resulta de la derivación de una de sus entradas, precisamente aquella que inaugura el libro analizando el lugar de uno de los objetos cotidianos: “l’impensé des sacs”, comenzando por recordarnos que, “desde que las tiendas ya no proveen de bolsas de plástico –ecología obliga–, los bolsos, cestas y capazos, que se creían relegados por la modernidad triunfante, han tomado su revancha” (p. 27). En su libro más reciente, titulado *Le sac. Un petit monde d'amour* (Lattès, 2011), Jean-Claude Kaufmann aborda la ambivalencia constitutiva de la relación con el bolso de mano, mostrándonos así que dicho objeto poco tiene de ordinario; y al hacerlo, logra volver a interpelarnos acerca de la construcción misma de las representaciones sociológicas.