

“Hay un bosque del paseante, del fugitivo, del indígena, un bosque del cazador, del guardamonte o del cazador furtivo, un bosque de los enamorados, de los ornitólogos, está también el bosque de los animales o el de los árboles, el bosque de día o de noche. Son mil bosques en uno solo, mil verdades de un mismo misterio que se escabulle y que sólo se entrega fragmentariamente”. Del mismo modo, existe un paisaje, un sonido, un sabor, un perfume, un contacto, una caricia para desplegar la sensación de la presencia y avivar la conciencia de sí mismo. David Le Breton explora los sentidos, todos nuestros sentidos, como pensamiento del mundo. Esta vez el antropólogo se deja sumergir en el mundo para estar dentro de él y no delante de él. Nos muestra que el individuo sólo cobra conciencia de sí mismo a través de los sentidos, que experimenta su propia existencia mediante resonancias sensoriales y perceptivas.

De esta manera, todo hombre camina en un universo sensorial vinculado con lo que su cultura y su historia personal han hecho de su educación, ya que cada sociedad dibuja una “organización sensorial” que le es propia.

Percibir los colores es un aprendizaje, tanto como escuchar o ver. Tocar, palpar, sentir en el agobio o el sufrimiento es hacer aflojar la piel y el pensamiento ante el carácter concreto de las cosas, pero es también sentirse, saborearse y a veces incluso llegar a sentir disgusto consigo mismo.

El autor se convierte en explorador de los sentidos, sin omitir nada sobre nuestras atracciones y nuestros rechazos. Al proponer que se reflexione de ahora en más bajo el lema “siento, luego soy” nos recuerda que la condición humana, antes de ser espiritual, es completamente corporal.

ÍNDICE

INTRODUCCIÓN	11
Antropología de los sentidos	11
1. UNA ANTROPOLOGÍA DE LOS SENTIDOS	19
Solo existe el mundo de los sentidos y del sentido	19
Los sentidos como pensamiento del mundo	21
Lenguaje y percepciones sensoriales	24
Educación de los sentidos	26
Disparidades sensoriales	28
La hegemonía occidental de la vista	31
Sinestesia	44
El límite de los sentidos	46
2. DE VER A SABER	51
La luz del mundo	51
La codicia de las miradas	56
La vista también es aprendizaje	62
Visiones del mundo	69
Límites de los sentidos o visión del mundo	73
Percepción de los colores	78
Noche	87
Videncia	91
3. ESCUCHAR, ESCUCHARSE:	
DE LA BUENA ARMONÍA AL MALENTENDIDO	93
Escuchas del mundo	93
Sonoridades del mundo	97
La infancia como baño sonoro	100
El ruido viene a quebrar la buena armonía	104

El otro y su batahola	112
Conjura ruidosa del silencio	113
El alboroto deliberado como llamado al orden del sentido	116
El sonido como umbral: el ejemplo de las campanas	118
El sonido como instancia de transición y umbral	125
Creaciones del mundo	129
Poder de los sonidos	132
Sorderas o el relevo de lo visual	136

4. LA EXISTENCIA COMO UNA HISTORIA DE PIEL:

EL TACTO O EL SENTIDO DEL CONTACTO	143
A flor de piel	143
La piel	145
El carácter concreto de las cosas	148
La mano	151
Palpar	153
Infancia del tacto	155
Las carencias del tacto	162
El tacto del ciego	167
La temperatura de los acontecimientos	173

5. EL TACTO DEL OTRO

Del sentido del contacto a las relaciones con los demás	179
Abrazos	180
Las prevenciones del tacto	184
Tocar que sufre	189
Las ambigüedades del tacto	191
Tener cuidado	193

6. OLER, OLERSE

La denigración occidental del olfato	199
El olor como atmósfera moral	206
Relatividad de la apreciación de los olores	208
Los olores de la existencia	210
Aprendizaje del universo odorífero	212
Memoria olfativa	216
Odorologías, cosmologías	218
El olor a uno mismo	224
Olores del erotismo	227
La olfacción es una moral intuitiva	230
Olor a santidad	231
El olor del otro	236
La puesta en escena racista del olor del otro	241
La bromidrosis fétida de la raza alemana según Bérillon	244

Olores de la enfermedad	247
El doble filo del olor	249
Desodorizar para civilizar	254
7. EL ALIMENTO ES UN OBJETO SENSORIAL TOTAL	257
El alimento como constelación sensorial	257
La ceremonia del té	264
8. DEL GUSTO EN LA BOCA AL GUSTO DE VIVIR:	
UNA GUSTACIÓN DEL MUNDO	267
El sentido de los sabores	267
La declinación cultural de los sabores	268
La formación del gusto	272
El gusto cultural	278
Gula y puritanismo	283
Visión o gustación del mundo	287
La gustación del mundo como caracterología	292
El gusto de vivir	295
Gusto y saciedad	302
Modernidad	304
Saborear la presencia de los demás	307
Saborear al otro	311
9. LA COCINA DE LA REPUGNANCIA	315
El horror del otro	315
Remedios estercóreos	317
La carne humana, remedio universal	320
La antropología en situaciones de penuria alimentaria	323
El gusto del perro	330
Desconfianza ante la carne	334
La repugnancia como moral	336
El cuerpo como pensamiento de la repugnancia	340
La atracción de la repugnancia	343
OBERTURA	345
Bibliografía	347