

DEL SABER Y EL SABOR. UN EJERCICIO ANTROPOFILOSÓFICO SOBRE LA GASTRONOMÍA

ON KNOWLEDGE AND TASTE. AN ANTHROPO-
PHILOSOPHICAL EXERCISE ON GASTRONOMY

DO SABER E O SABOR. UM EXERCÍCIO
ANTROPOFILOSÓFICO SOBRE A GASTRONOMIA

*Luz Marina Vélez Jiménez**

RESUMEN

El presente artículo busca reflexionar sobre la convergencia de los conceptos “saber” y “sabor” en la gastronomía, desde las perspectivas antropológica (a partir del análisis cultural) y filosófica (a partir del análisis epistemológico). Este objetivo se sustenta en el postulado de la vigencia de la gastronomía como elemento, hecho y fenómeno cultural, como producto de valores simbólicos y funcionales que propician el desarrollo y el bienestar de los grupos humanos.

PALABRAS CLAVE

Gastronomía, Gastrosofía, Identidad, Cultura, Ética.

* Magíster en Filosofía de la Universidad Pontificia Bolivariana (Medellín, Colombia, 2011). Jefe de Posgrados de Colegiatura Colombiana - Institución Universitaria. C.C. 43 086 081. Docente en diferentes campos de la Antropología aplicada a fenómenos socio-culturales. Investigadora de temas etnográficos. Miembro del grupo de investigación Otro Sentido. Asesora y consultora en las áreas de la Gastronomía, la Comunicación organizacional y la Creatividad. Ensayista sobre temáticas contemporáneas. El artículo es producto la tesis de maestría de título homónimo.
Correo electrónico: lm.velez2@gmail.com

El artículo fue recibido el 30 de julio de 2012 y aprobado para su publicación el 15 de abril de 2013.

ABSTRACT

The following paper aims to reflect on the convergence of the concepts of “knowledge” and “taste” in the field of gastronomy, from the anthropological (based on cultural analysis) and philosophical (based on epistemological analysis) perspectives. This purpose is based on the postulate of the validity of gastronomy as a cultural element, fact and phenomenon; as well as a product of symbolic and functional values, which contributes to the development and well-being of human groups.

KEYWORDS

Gastronomy, Gastrosophia, Identity, Culture, Ethics.

RESUMO

O presente artigo busca refletir sobre a convergência dos conceitos “saber” e “sabor” na gastronomia, desde as perspectivas antropológica (a partir da análise cultural) e filosófica (a partir da análise epistemológica). Este objetivo se sustenta no postulado da vigência da gastronomia como elemento, fato e fenômeno cultural, como produto de valores simbólicos e funcionais que propiciam o desenvolvimento e o bem-estar dos grupos humanos.

PALAVRAS-CHAVE

Gastronomia, Gastrosafia, Identidade, Cultura, Ética.

Si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito.

Sor Juana Inés de La Cruz

Actualmente, la gastronomía se ha convertido en uno de los referentes culturales que perfilan las directrices del mundo contemporáneo en la redefinición de los valores que caracterizan lo que llamamos civilización. Este hecho conlleva, a todas luces, especial interés e importancia tanto para la filosofía y la antropología, como para otras disciplinas del conocimiento. El presente artículo busca reflexionar sobre la convergencia de los conceptos “saber” y “sabor” en la gastronomía, desde las perspectivas antropológica (a partir del análisis cultural) y filosófica (a partir del análisis epistemológico). Este objetivo se sustenta en el postulado de la vigencia de la gastronomía como elemento, hecho y fenómeno cultural, como producto de valores simbólicos y funcionales que propician el desarrollo y el bienestar de los grupos humanos.

La metodología aplicada para la realización de este trabajo –una investigación exploratoria o de sondeo– combinó la reflexión filosófica con el ejercicio de la antropología: una aproximación fenomenológica de los actos relativos a la alimentación, con base en la combinación de los métodos etnográfico, hermenéutico y semiótico, considerando los símbolos y valores de la gastronomía como dinamizadores culturales, y a ésta como una actividad cuya dinámica y productos son susceptibles de ser “leídos” como textos. Esa aproximación al objeto de la investigación se realizó bajo la figura de un *tríptico*, de manera tal que permitiera la observación y el análisis de las díadas gastronomía-definición, gastronomía-relación, gastronomía-reflexión, precisando tres momentos: 1) elaboración del marco teórico, sustentado en una especial revisión bibliográfica; 2) recolección de información, con base en la ejecución del trabajo de campo; y 3) análisis antropológico y filosófico de los resultados.

La revisión bibliográfica (material escrito) se realizó con técnicas de investigación documental y de análisis de fuentes secundarias, como las fichas de resumen bibliográfico y la reseña crítica.

Dos de los resultados principales del estudio son:

- Las poblaciones abordadas en el trabajo de campo se sustentan con las preparaciones de la comida vernácula, las cuales, a su vez, constituyen el material simbólico de las creencias y representaciones de su particular cosmovisión.
- Los autores revisados coinciden en considerar la doble posibilidad ético-estética de la alimentación: lo nutricional y lo placentero (dos de los pilares que han mantenido la civilización).

Desde este trabajo, se concluye que los conocimientos, principios y valores del sistema *cocina-comida* cimentan las relaciones entre el *deber ser* y el *real ser*, el ideal del *ser* y el *hacer* del hombre en el “mundo”, además de su permanencia como especie. Cocinar introduce funciones, placeres y responsabilidades compartidas; se ha convertido en una metáfora de las transformaciones de la vida, a veces insustanciales, como las que ofrece el modelo capitalista actual –estereotipos de consumo–.

Los comensales están llamados a desempeñar las tareas del filósofo y del cocinero, determinando conscientemente el *pensar* y el *gustar* (el ‘comer para pensar’ y el ‘pensar para comer’).

1. Los saberes y los sabores: referentes de identidad

Esbozar la identidad supone el planteamiento de sujetos y proyectos de vida. Sujetos históricos que comparten una forma de relacionarse con la naturaleza y la cultura; sujetos que se producen y se reproducen en la inclusión y en la exclusión; sujetos aleatorios que se definen, no a partir de sí mismos, sino a partir de su relación con los otros. Y es precisamente en esta relación dialógica entre un “yo” y un “otro” donde se define –a manera de *performance* de familiaridad y extrañeza, semejanza y diferencia– el “nosotros” y el “los otros” como abstracciones sociales de la percepción, la emoción, la explicación y la ubicación del *ser*, el *hacer* y el *saber* de cada sujeto en el mundo. En esta medida, la identidad no es esa idea del

“ser” sino la capacidad, la disposición de nombrar ese “*ser* frente a ‘otro’ *ser*”, de instalarse y exponerse en el mundo frente a ese “otro” que, de hecho, resulta incierto, rival y letal.

Hablar de identidad también es hablar de los imaginarios que dan sentido, memoria e historia a los grupos; es hablar de un lugar virtual que refleja la historia vital, la relación entre el *deber ser* y el *real ser*, el ideal del *ser* y su *hacer* en el “mundo”. En esta dimensión, la identidad no es una pregunta: es una respuesta a las formas de pensar y de actuar de un grupo; es una forma de conocer, explicar y teorizar los contenidos y las dinámicas de la realidad, la “propia” realidad; es una abstracción, un razonamiento y una solución.

La *cultura*, definida desde la antropología como “totalidad compleja”, permite al hombre *humanizarse* en la reflexión y en la acción del cocinar y del comer, en la transmisión e innovación de su tradición. Como señala Medina Araujo, con respecto a esta preocupación en el mundo antiguo:

La inquietud, en la época helenística y más en la romana, reside en la *dietética*. La dietética es entendida como régimen general de la existencia del cuerpo y el alma. La dieta, el régimen, es una categoría fundamental, a través de la cual puede pensarse la conducta humana; caracteriza la forma en que se maneja la existencia, y permite fijar un conjunto de reglas para la conducta. El régimen es todo un arte de vivir (Medina Araujo, sf.).

La magnitud cultural del hombre que come lo que cosecha revela un primer hombre histórico quien, en la necesidad de subsistir, se detiene, se asienta, se adapta y se arraiga en un territorio; un hombre del *neolítico* que a través de la observación de la naturaleza deja de ser nómada, se hace sedentario, inicia nuevos procesos de reunión en torno a la tierra, los animales y los astros –inicio de la agricultura–; una apertura socio-biológica que aumenta la posibilidad de subsistencia y en ella la generación de disposiciones y prescripciones, instintos sociales que, con la ayuda de las facultades de racionalizar e imaginar, generaron nuevas simbolizaciones del entorno, del paisaje como posesión o propiedad que permite, incluso, su alteración –un efecto tangible de la cultura–; simbolizaciones que instauran el sesgo

del reconocimiento de formas de hacer, instrucciones técnicas, conductas de cooperación, códigos, conflictos, usos, hábitos y aciertos, entre otros órdenes de asentamientos estables de la vida cotidiana, los cuales, desde los primeros agricultores, suscitan conductas utilitaristas (en sentido moderno) frente a la tierra y sus productos, a la par de conductas éticas como respuesta a la búsqueda del “bien” y de los “bienes”. Es así como en las inmediaciones entre la supervivencia, el sedentarismo y el utilitarismo aparecen la economía, la ética y la tradición del hombre cultivador; es decir, alrededor de estos primeros cultivos –cereales en su mayoría– aparece la cultura como espacio del comportamiento compartido en torno a la producción y consumo de los mismos.

La supervivencia práctica y simbólica advierte auténticos caminos del conocimiento y la satisfacción del apetito; discurre entre la semilla y el rito, la palabra y el mito, el hambre y el placer; acontece como lógica del hombre (antropología) y como amor al conocer (filosofía), improntas indelebles éstas que como *menú* abren el catálogo de la “alimentación del cuerpo” y de la “nutrición del espíritu”, y ayudan al hombre a designar el qué, el cómo, el cuándo, el cuánto y el porqué cocinar y comer; a precisar en estas preguntas el sentido de lo “humano” y a responderlas, como lo hace Séneca (2000), con respecto a las “semillas divinas”, en su Carta 73 a Lucilio:

[Son] aquellas que han sido diseminadas en los cuerpos humanos que, si las recibe un buen cultivador, producen cosas semejantes a su origen y surgen iguales a éstas de las que han nacido; pero si es malo [el cultivador], no de otra manera que una tierra estéril y pantanosa, las mata y luego produce hierbajos en lugar de buen grano (206).

2. *Cocina afectiva*

En la biografía cultural del país, el maíz y la papa son instrumentos de transmisión y memoria del afecto familiar; son ingesta y fiesta de la “comida hecha con amor”, la “comida de la casa”, la “comida del convivio”, la comida afectiva que resume el espacio físico y emocional

del hogar –la palabra “hogar” viene de *fogón*, del sitio donde nace el fuego, de *fóculo*, *fogaje*, *fogar*, *fogaril*, *fogarín*; del lar donde se cuelga una olla y se entibia su contenido al calor de las brasas–. Es la misma que nutre, transforma y da sentido a lo íntimo, lo privado y lo público; transmite la permisión, la prohibición y la sanción del comer y del beber en cada territorio, en cada época y en cada grupo; expresa el “adentro”, el imaginario de domesticidad y la particularidad de la vida cotidiana como adaptaciones y adopciones culturales. Es esa intimidad la que avala el proverbio que dice: “mejor es la comida de legumbres donde hay amor, que de buey engordado donde hay odio”.

La cocina del afecto o cocina familiar, como confirmación del sustento humano, es evocación de la madre, el lugar del nacimiento y la parentela; recrea el servicio básico y amoroso del comedor tradicional; en ella se come lo mejor de la tierra; se bendice y educa; es comestible de domingo a domingo, compone de manera ceremonial –en la misma olla– meriendas infantiles, energéticos adolescentes y banquetes adultos; y en esta medida, es el emplazamiento de los hábitos y las costumbres, de la protección, del aprendizaje, y del gusto al comer; tiene su propia sensibilidad; pone de relieve el placer del comensal ligado a la naturaleza y al acto del compartir la vida.

En la actualidad, las cocinas del afecto han sido resignificadas en las ciudades; gozan de un aparente protagonismo que las exhibe como moda para los *nuevos* estilos de vida, los que, en un especial proceso de hibridación del capital cultural, combinan expresiones de lo étnico y lo tradicional de la cocina particular con la heterogeneidad moderna de la cocina universal, buscando generar nuevas formas de asociación, relación e identidad social. Esta cocina entra al juego capitalista de la oferta y la demanda de lo propio-criollo-tradicional y de lo ajeno-criollo-tradicional como ideales de *bienestar* que se pagan en dinero, tarjetas y prestigio, como demostración de exclusividad. Sumado a este afán de gran fuerza mediática, se encuentra el incipiente acercamiento académico al fenómeno que, consecuentemente, entra a la universidad como objeto

de estudio de lo culto y lo popular, lo tradicional y lo moderno, lo mágico y lo científico; acumulación histórica, saber objetivado, aspiración de las masas y de las élites; expresión, experimentación, investigación y sistematización de la industria cultural.

Como referencia de identidad, imaginario y estilo de vida, los sabores de la cocina del afecto intentan venderse como valor, como bien cultural, como parte de un tradicionalismo “sustancialista”. En palabras de García Canclini (2001), como “teatralización del patrimonio”, simulación de un origen sobre el cual deberíamos actuar hoy. Esto supone un artificio del capitalismo de turno que exhibe esos sabores como práctica compensatoria, donde el restaurante es imitación de la casa, el chef y el mesero son sustitutos del cocinero familiar, las recetas estandarizadas son emulaciones de los “sabores de la mamá”, y hay un gran salón aglutinador y exhibidor de clientes, que son los suplentes de parientes y paisanos. El simulacro, constata García Canclini, “pasa a ser una característica central de la cultura. No sólo se relativiza lo ‘auténtico’” (293). Esta reflexión concuerda con lo dicho por Séneca, siglos antes:

¡Cuán poco de esos manjares, que por medio de tantas manos llegáis a reunir, saboreáis con un paladar hastiado de placeres! ¡Cuán poco de esa fiera apresada con peligro gusta el señor [que está] indigesto y nauseabundo! (...) ¡Infelices! ¿Acaso vosotros entendéis que tenéis un hambre mayor que [vuestro] vientre? Di estas cosas a los demás para que tú mismo las oigas mientras las dices. (...) Estudia, no para que sepas algo más, sino para [que lo que ya sabes lo sepas] mejor (Séneca 2000 293).

Es esta consideración la que pudiera realmente hacer del comer una cuestión democrática, solidaria y humana; la que trascendiera los sentidos y redefiniera el “sentido”; la que nos retornara al placer del alimento materno, a la cocina y a la auténtica comida afectiva: los sabores y los saberes como metalenguajes comprensibles que remiten, sempiternamente, a los conceptos de vida, placer e identidad que se asientan en los sentidos y que, a su vez, toman de la razón los principios, porque, como dice Séneca (2001), en esta misma línea, “no hay otros en qué estribar, ni dónde se tome la carrera para llegar a la verdad y volver sobre sí” (71).

3. Gastrosfía: un mundo sensualizado, intelectualizado, vivido

El término “gastrosfía” surge en la obra *Mesa y armonía* de Octavio Paz, que es, según Charles Fourier, “el conocimiento y la buena administración de las pasiones” (particularmente las dos básicas: el amor y la alimentación, que conducen de la civilización a la *armonía*). La civilización, en este planteamiento, es la organización de la escasez; la *armonía*, la organización de la abundancia y el placer. La civilización estaría así caracterizada por la indigestión de los alimentos rutinarios, pobres, mal aderezados y peor cocinados; la *armonía* basa su criterio de eficacia en la digestibilidad de los alimentos que permitan mantener liviano el cuerpo y el apetito presto a renovarse en breve tiempo. Civilización sería insuficiencia y acidez; *armonía*, abundancia y dulzura.

La cocina ha conducido los grandes hitos intelectuales de la supervivencia del hombre: la primera dieta, el aumento del peso del cerebro, la especialización de la mano, el conocimiento de la naturaleza, el lenguaje, la representación, la territorialización, la agricultura, la ganadería, la producción, la sociedad, la aldea, el control, la estratificación, la intervención, el comercio, la invención, la filosofía, la ciencia, el arte, las nuevas configuraciones cartográficas, el aumento de la población, el progreso, la revolución industrial, la informática, la reproducción artificial, la catástrofe... en resumen, en las cocinas se escribe la historia diaria de las culturas, en ellas se ejercitan la esencia y la experiencia del conocimiento vital acerca del sustento y la permanencia del ser humano como especie.

Con todo y la sospecha sobre la veracidad del tema que implica la indagación sobre la gastronomía, lo interesante de la calidad y la cantidad de los resultados está en la posibilidad que permiten a las preguntas: ¿Dónde se asientan las reflexiones filosóficas, antropológicas y gastronómicas del cocinar y el comer como formas de conocimiento del mundo? ¿Este conocimiento está reservado a unos pocos o será que no existe? ¿Es necesario preparar los ingredientes para *cocer* un ejercicio

académico tan vital como el tema elegido, cocina y comida, en clave de conocimiento?

4. Una disertación sugerente

Entendida la cuestión gastronómica como estética y filosófica, y la cocina como remisión a las bellas artes, a las prácticas culturales de una civilización y de una época, una y otra son pulsión de vida creativa y creadora, constituyente y regenerativa; remiten a la conciencia, la cultura y la inteligencia; contribuyen a conectar la ética y la estética, el arte y la existencia, el mundo de los sentidos y el sentido; son un medio de reapropiación y de reconquista de sí. Son como el hilo de Ariadna en el laberinto de la constitución del hombre: la primera manera de mantener la vida.

En su imperativo dietético, de supervivencia, la práctica del régimen alimenticio entraña el arte de vivir, la causa de muchos más comportamientos de los que suponemos. Del nihilismo alimentario cínico a la revolución culinaria futurista se trazan múltiples trayectos ondulantes y diversos que unen a hombres interesados en la dietética, entendida como sapiencia gustativa, saber de los sentidos frente a las cosas próximas, la necesidad, el deseo y la historia. Según Michel Onfray (1999), “el régimen alimentario se transforma en una categoría fundamental a través de la cual se puede pensar la conducta humana; caracteriza la manera en que se lleva la existencia, y permite fijar un conjunto de reglas para la conducta: un modo de problematización del comportamiento, que se hace en función de una naturaleza que es necesario preservar y a la cual es conveniente conformarse” (23). La dietética es una manera de llevar la existencia, pero también una manera de imaginar su “cuerpo”, de combinar el alimento con la realidad y la futurición. Como dice Séneca a Lucilio, “la comida es una ayuda al cuerpo y, sin embargo, no es una parte [de él]” (Séneca 2001 284).

El grado apetitoso de cada sustancia está determinado por la imaginación, la valoración y la comprensión que del mundo comestible tiene un grupo humano. De acuerdo a Brillat-Savarin (2001), “el gusto, que se excita por apetito, hambre y sed, es base de varias operaciones, de donde resultan crecimiento, desarrollo y conservación en los individuos, haciendo que se repongan de las pérdidas originadas por las evaporaciones vitales” (35). Por otra parte, se dice que el hombre es un animal omnívoro, consumidor primario herbívoro, consumidor secundario carnívoro y, en ocasiones, consumidor terciario antropófago; debido a esto, ha asimilado también lo nocivo, poniendo en práctica la máxima “de todo en un plato”.

Las “cazuelas humanas” se han establecido a partir de los animales y los productos de la tierra; el determinismo de estos consumos (el impulso violento de los que comen carne y el impulso pacífico de los que comen vegetales) tiene que ver con la instalación de la relación dioses-tierra (divinización de animales y árboles, rituales de agradecimiento, normalización del comer).

Como fenómeno concomitante de la ingesta de alimentos aparece el gusto, el sentido que auxilia al hombre en la elección de las sustancias que la naturaleza ofrece y que le sirve para examinar y apreciar lo sávido comestible. Éste es un recurso destinado a la conservación de la especie, que se estima por la naturaleza de la sensación que transportan los nervios centrales del cerebro; es precursor de la evolución física del hombre y motor de grandes revoluciones científicas. El gusto es un espacio trascendental recargado, nunca es un “cero” sensorial; de su evolución y especialización deviene un conocimiento fértil del mundo, porque por sus facultades el hombre abre la boca, dispone las papilas, los dientes, las glándulas salivales, las encías, las mejillas y el paladar; discierne las partículas sápidas con las que se pone en contacto; amasa, revuelve, exprime y traga. A través del gusto, el hombre se pasma, bosteza, ayuna, vomita, se evade, imagina, y recuerda que “el hombre es lo que come”. La boca misma es un correlato del intelecto; en este sentido, dice Francesca Rigotti (2001), “la filosofía no sigue el principio del placer, sino el del deber,

proponiendo alimentos que modifican el gusto de quien los saborea: el que hoy en día enseña filosofía da al otro alimentos no para complacerle, sino para modificar su gusto” (105).

En el léxico del sentido del gusto, sobresalen las palabras *gusto* y *sabor*, originando, la primera, el proverbio latino “*De gustibus non est disputandum*” (“Entre gustos no hay disgustos”). Alrededor del gusto aparecen dos mundos, el de las simpatías y antipatías ante la naturaleza de los alimentos, y el de la formación del gusto gastronómico, que se transforma en las relaciones sociales; es decir, el gusto como consecuencia de la costumbre, de las prescripciones de asepsia, robustez, esbeltez, distinción, homogeneidad y agrado.

El gusto, en los ámbitos de lo que “sabe” y lo que “no sabe”, lo multisípido y lo insípido, lo que está “dentro” y lo que está “por fuera” de nosotros, es lo que está en las cosas que podemos llevar a la boca, discernir con la lengua y *saberlas*; en cambio, el sabor está en nosotros, en la predeterminación biológico-cultural de la boca y de la lengua. A este respecto, Séneca (2001) diserta:

¿No crees que esa salsa de la sociedad, cara podredumbre de peces ya pasados, no quema las entrañas con su descomposición salobre? (...) ¿Crees tú que se extinguen sin perjudicar en las mismas entrañas aquellos guisos purulentos y que no bien sacados del fuego mismo se llevan a la boca? ¡Qué vergonzosos y pestilentes son los eructos! ¡Qué asco de sí mismos tienen los que exhalan una borrachera pasada! (...) Sepan, pues, estos que decían que el buscar la ostentación y la gloria en los manjares no es el exponer éstos, sino el saber lo que se come. Los manjares que se sirven por separado, vengan juntos rociados con una sola salsa; nada se diferencia: ostras, erizos de mar, espóndilos, saltamontes; mezclados y cocidos juntos, sírvanse. “No sería más confusa la comida de los que vomitan” (341).

5. Sapere: un saber placentero

En tanto experiencia cognitiva y sensitiva, la gastronomía es un vehículo para desarrollar ideas complejas en torno a la vinculación de inteligencia,

gusto y sabiduría; posibilidad de filosofar “cocinando preguntas” y “sirviendo respuestas” frente al cómo saber el mundo a través del sabor.

Cerebro y boca, pensamiento y gusto, desde la gastronomía, se aproximan a las tareas de dos comensales: la del filósofo y la del cocinero, quienes en su ejercicio no piensan dos veces la misma idea, ni fríen dos veces la misma tortilla, ni comen dos veces el mismo plato; relatividad que ha ido definiendo el pensar y el gustar como realidades y utopías inconclusas desde donde el hombre atiende la sentencia, urgencia y potencia de comer para pensar y pensar para comer. Esta concepción gastrosófica es una hipótesis que destaca la conjunción entre filosofía y gastronomía; puede ser la reconciliación entre la reflexión filosófica y el mundo gustativo como apartes del conocimiento: la oportunidad de demostrar que la cocina no sólo es adulación y placer –como afirmaban Platón y Aristóteles–, la ocasión de develar el saber y la conceptualización que hay en su trasfondo, “la inmanencia de filosofar” en el deseo –como dice Lyotard–, y la posibilidad de ver en la boca “el afuera del interior”, el lugar común entre el gusto, la palabra y el pensamiento. Como señala Séneca (2000):

Mas para no desviarme de lo que se trata, también nosotros debemos imitar a las abejas y separar cuanto hemos recogido de la lectura variada (...) [Debemos] confundir en un solo sabor aquellas varias dulzuras, [de modo] que aunque se notara de dónde se ha tomado, aparezca, no obstante, que es otra cosa [distinta] de lo que allí se tomó. Y eso vemos que la naturaleza hace en nuestro cuerpo sin ningún trabajo de nuestra parte –los alimentos que hemos recibido y mientras perduran en su cualidad y flotan sólidos en el estómago son una carga; pero cuando se han transformado de lo que eran, entonces pasan a ser energía y sangre. Realicemos lo mismo en estas cosas que con las que se alimenta nuestra inteligencia, para que cuanto hemos extraído no consintamos que permanezca intacto, para que no sea de los demás–. Digirámoslas; de lo contrario, irán a la memoria, no a la inteligencia (84).

La filosofía y la cocina se unen de manera estrecha y original en las voces latinas *sapere* (“saber”, “sabor”) y *appetitus* (“amor”, “inclinación hacia lo bueno y provechoso”). Este trayecto entre saber y sabor, como puntos nodales del saber total, advierte nuevos caminos del conocimiento y la

satisfacción del apetito porque, si la palabra es comida y el conocimiento es alimentación, conocer y comer, palabra y comida están hechos de la misma pasta, son hijos de la misma madre: “el hambre”, y del mismo padre: “el placer”, quienes abren de par en par las puertas de la alimentación del cuerpo y la nutrición del espíritu.

La Edad Media sentó la cortesía (que subsistió en las épocas siguientes con el nombre de *civilité*, *urbanité* y *politesse*); el Renacimiento insistió en el “buen decir” (que tampoco dejó de ponderarse desde entonces); y el siglo XVII inventó “el buen gusto” como un concepto que desde el *ser* y el *tener* alude al individuo como consumidor, constituyéndose también como primera virtud social “que en el ámbito de la vida mundana, se refiere tanto a la interioridad de los individuos como a su apariencia” (Ariès 1999 300). En esta dimensión, gusto y cortesía son cuestiones de elegancia en tanto consideración, contingencia y elección de *humanización* – diferenciación de la animalidad narrada en una amplia gama de historias, especializaciones y aberraciones de la ingestión y digestión de los alimentos, consecuencia de la operación de la cultura sobre la naturaleza: la cultura *desajusta* la naturaleza y la sabiduría del cuerpo es engañada por la *locura* de la cultura–.

En tanto civilidad, la gastronomía es diseñada por la intuición, la curiosidad, la creatividad y la mentalidad poliédrica de cocineros que, en la búsqueda del aprendizaje, establecen y mantienen procesos de *mejoramiento continuo*; su *saber* es equivalente al *saber estar* en sociedad desde la dinámica del “comer”. Desde que el hombre es hombre ha querido justificar y sostener la vida en el comer y, en este sustento, apalancarse para conocer, cuidar y transgredir el mundo como fenómeno: *laberinto físico* (espacio del acontecimiento y el contacto, de la percepción, la emoción y la acción), *vericuetto conceptual* (sistema sónico y simbólico de la necesidad y el placer), *caverna polisémica* donde habitan el cerebro y la lengua (ilusión, contradicción, lamentación, gustación y festejo).

En el desarrollo histórico de la humanidad, todos somos comensales, y, algunos, sólo algunos, cocineros; esta diferenciación establece en la

mediación del insumo (alimento, receta, menú, plato) relaciones dialógicas y dialécticas, a veces insólitas, entre el *saber*, el *hacer* y el *saber-hacer* del primero, con el *ser* y el *querer* del segundo como formas de ser y estar en la sociedad. En este encuentro se manifiesta, por un lado, la relación de transformación de los alimentos y, por el otro, de los hombres, que desde los modos y las modas del cocinar y de la comensalidad buscan refinar, es decir, ordenar a manera de relieves cognitivos y comprensivos la sociabilidad, la humanización; una humanización que tiene como fuente de inspiración el impulso que activa los sentidos para que acojan las llamadas del mundo exterior y las integren a su experiencia en la consideración asentida frente al “placer”. De hecho, el placer, explica Platón, “corresponde a un proceso de llenado del vacío que se produce respectivamente en el cuerpo y en el espíritu: hambre, sed y sensaciones similares son vacío del cuerpo [...‘siento un vacío en el estómago’...], del mismo modo que irracionalidad e ignorancia son un vacío del alma (...) El relleno más auténtico y apreciado es el que ‘sacia más porque contiene más ser’ (Rigotti 2001 92).

En el caso del comer y los sentidos que lo rodean, sobresalen las palabras *manducare*, que rememora las mandíbulas y la masticación; *edere*, el devorar, y su derivado *esca*, comida; *esurire*, tener hambre; *pascere*, alimentar; *sapere* y *gustare*, sabor y gusto. Según Alejandro Arribas (2003), “nos encontramos, y no por casualidad, con que el verbo español *comer*, de donde procede *comensal* y *comensalidad*, está formado por *com* y *edere*, *com-edere*, que significa ‘comer con otros’, compartiendo un placer, el de los gustos y sabores, no sólo de los alimentos, sino de la compañía y de la reconciliación” (34). Incluso los vocablos *compañía* y *compañero* (*cum-panis*) nos recuerdan también en su etimología el pan compartido. Citando de nuevo a Rigotti, “el con-vite, el con-vivio, vuelve a ser lo que es, vivir juntos, el símbolo de la unión que nace del hecho de comer y de beber en común” (121).

El placer de la palatabilidad está implícito no sólo en la tendencia fisiológica sino también en la virtualidad, en la potencialidad y en la utilidad de lo que las personas consideren comestible. Bajo este impulso, el vocablo

placer se pasea entre lo que parece bueno, agradable, aceptable, y lo que es apacible, lo que reconcilia, aplaca, trae paz; es punto de encuentro y mediación, pasión y acción de cocineros y comensales, que entendido y encarnado como diseño y consumo de paisajes, transforma los gustos.

Brillat-Savarin puntualiza que “la gastronomía es la preferencia apasionada, racional y habitual de cuantos objetos lisonjean el gusto (...) Es resignificación implícita a las órdenes del Creador, que habiendo dispuesto que se coma para vivir, nos invita a cumplir con este deber por medio del apetito, nos sostiene en su realización y nos recompensa con los placeres” (145-146). Por su parte, dice Séneca (2001):

“Pero es cosa molesta el carecer de los placeres (...), abstenerse de comer, de beber, de tener hambre”. Estas primeras abstinencias son pesadas; después, el deseo languidece por la fatiga y el desfallecimiento de los mismos órganos por los que deseamos; de ahí el estómago pasa a ser indolente, y de aquí se pasa al aborrecimiento de las comidas por las que antes se tuvo avidez. Los mismos deseos mueren; no es, pues, cosa amarga carecer de lo que has cesado de desear (229).

La gastronomía depende de los juicios asertorios; su verdad es de hecho; es conocimiento razonado –vitalismo, materialismo, hedonismo–. Cuenta Séneca a Lucilio:

[Posidonio] dice cómo, imitando a la naturaleza, [el sabio convertido en *molino*] empezó a fabricar pan. “La dureza de los dientes –dice–, [chocando] entre sí, parte los frutos introducidos en la boca, y cualquier cosa que sale, la lengua lo devuelve a los mismos dientes. Más entonces se mezcla [con la saliva], para que pase más fácilmente por la garganta resbaladiza. Cuando ha llegado al vientre, se cuece con su calor uniforme y por fin lo asimila el cuerpo. Alguien, siguiendo este modelo, colocó una piedra tosca sobre otra a semejanza de los dientes, cuya parte inmóvil espera el movimiento de la otra; luego, con el frotamiento de una y de otra, se rompen los granos, y repetidas veces se vuelven a llevar [entre ellas], hasta que, triturados varias veces, se reducen a polvo (...) Todas esas cosas las meditó (...) Todas ellas las halló ciertamente el sabio; pero al ser de menos importancia de las que él practica, las entregó a servidores más oscuros” (2001 300).

El “pensamiento al servicio de la gastronomía” es pretexto de infinitas variaciones, es el texto que permite ver al hombre virtual, real y experimental, y el hipertexto que moviliza saberes para transformar, imaginar y vivir mejor el mundo de la vida.

6. El sabor del simulacro

*Sócrates: Pregúntame ahora qué clase de arte es,
a mí entender, la cocina.*
Polo: Está bien. Te lo pregunto: ¿qué clase de arte es la cocina?
Sócrates: No es ningún arte, amigo Polo.
Polo: ¿Qué es, pues? Dímelo.
Sócrates: Te lo digo, sí. Es una adquisición experimental.
Polo: ¿Relativa a qué? Contesta.
Sócrates: Por supuesto que te contesto.
Relativa, amigo Polo, a un modo de deparar agrado y placer.
Platón (Gorgias).

La cocina ameniza los sabores de la naturaleza, y en esta simulación y disimulación participa de la ansiedad e insaciabilidad del hombre moderno; un hombre objeto de ataques publicitarios de lógicas contrapuestas que imponen una suerte de “desespero” por complacerse en el consumo de inagotables “nuevos” sabores; un hombre de cerebro, corazón y boca inevitablemente insatisfechos.

Si bien es cierto que el punto de fusión entre naturaleza y cultura está en manos de la cocina –que ha devenido en gastronomía–, el actual proceso civilizante, en aras del espectáculo, la ha tornado insustancial. En el afán capitalista de comercializar estereotipos se ofrece, a pesar de que es una cuestión egocéntrica, como asunto de consumo cultural masivo. Aquí, la nutrición y la estética de la comida desaparecen como características idiosincráticas y, bajo la consigna de “*tú te lo mereces*”, todos podemos cocinar y comer de todo, como si esos eventos no tuvieran nada que ver con el poder adquisitivo.

La comida ha pasado a ser una oferta comercial; ha dejado de ser *cosa* y se ha convertido en *mercancía* en la que ya no son relevantes ni la necesidad biológica, ni el ritmo orgánico, ni el sentido original del consumo; y como si fuera poco se niega la cocina local como punto de referencia de la cocina de autor.

7. Las prótesis del comer: un modo de moda

Como necesidad, satisfacción y utopía, la moda genera procesos, conceptos y consumidores que, en una especial dinámica, suman sensaciones de bienestar a través de las *prótesis* que diseñan para el cuerpo; aquellas que, en el caso de la comensalidad, animan a través de objetos cotidianos y de etiqueta el deseo, el ritual y el placer al comer. En palabras de Séneca (2001):

La naturaleza no fue tan hostil que, al dar a todos los animales un medio fácil de vida, no pudiese sólo el hombre vivir sin tantos artifices (...) Hemos nacido para [disfrutar de] las cosas ya dispuestas; nosotros nos hemos hecho difíciles todas las cosas por el hastío de las fáciles. Los techos, los vestidos, los remedios del cuerpo, los alimentos y las cosas que hoy se han convertido en descomunal negocio, salían a nuestro encuentro y eran gratuitos y podían prepararse con un leve esfuerzo, pues la medida de todas las cosas era con arreglo a las necesidades (...) Se ha apartado de la naturaleza el lujo, que cada día se excita él mismo y crece de siglo en siglo y favorece a los vicios con su fantasía (298).

En la búsqueda de una comunidad de modales y “gusto”, los grupos de “élite” han delineado, históricamente, los modos y las modas del hedonismo como signos fugaces, inesperados y curiosos para el resto de la sociedad; exclusividad de “clase” que por dinámica cultural se democratiza como urgencia de la llamada *clase media*. En este sentido, el comer y el beber son más que laberintos psicofísicos que congregan personas en torno a la diada necesidad-placer; destacan los objetos gastronómicos como marcadores de la diferencia entre alimentarse, comer y degustar –que separan “vulgar” de “distinguido”– como “contenedores” y “contenidos” de la moda.

Comer mucho y comer poco; con y sin sal, azúcar y grasa; comer comidas étnicas e internacionales; comer en casa y fuera de ella; comer solo o acompañado; y comer con cubiertos o con las manos se presentan como revolución técnica y estética, como el arte de buscar sensaciones hedonistas convertidas a través de la moda en expresiones simbólicas plurales; realidades de “época” que materializan, a manera de novedad, la moral y la parafernalia de la “crema y nata” de la sociedad. Estas consideraciones se evidencian como prácticas de la comensalidad en la ciudad de Medellín, en donde el protocolo gastronómico consume como moda “lo tradicional”, la cantidad ostentativa prevalece sobre la calidad y, aún hoy, “se come y luego se existe”, y donde a pesar de esto, como dice Jessica Kuper (2001), “no atinamos a formular una política alimentaria consistente, no podemos controlar nuestros hábitos y toleramos la hipocresía y el contrasentido. Ocurre que ignoramos los usos de la comida, y nuestra ignorancia resulta altamente peligrosa” (23).

8. *Prácticas del “casi nada”*

A pesar de que la comida remite a las concepciones, preparaciones y consumos particulares de una cultura, es efímera. Al respecto, dice Vicente Verdú (2006) que “lo principal es probar algo más que el sabor (...) ‘oleadas de mar verde sobre el acantilado’, ‘recreo de la amatista en el ocaso’, ‘perlas sobre el cuerpo amado’ y otros versos por el estilo” (53).

Como obra y memoria, la comida sitúa al cocinero como el artista que hace y rehace lo que incesantemente desaparece, con un arte infinitesimal que dura lo que dura el recorrido de una galería, la limpieza de un fregadero, la descomposición de las sobras, la digestión y el recuerdo de un comensal. Es un artista que recrea las proporciones y los sentidos de una época con su arte evanescente; esculpe platos con la gramática que le da su tiempo; sintetiza lo universal en forma de singularidad, expresándolo como una quintaesencia que va más allá de la corriente en la que se inscribe. Éste, en la inmanencia de su cocina, *condimenta*, *conserva* y “emplata” la

memoria primitiva del comer; la metafísica del cuerpo traducida como estética de los sentidos, y la reflexión sobre la sensación fugaz del yantar.

La modernidad, como escenario de banalización de la existencia, de fundamentalismo y de metafísica, celebra la “ozonización”, la “electrolización” y la “centrifugación”, entre otras técnicas que transforman la materia alimenticia, haciéndola referente “líquido”, “espumoso”, “evaporable”, advenimiento incierto. Una época reductora que condensa y poetiza las prácticas del “todo” en prácticas del casi “nada”; un tiempo “atemporal”, donde la comida como acontecimiento se convierte en un arte, y el cocinero como artista en un traductor de la inconsistencia, la liquidez y la soledad. En el desconocimiento de la índole dialéctica de las cosas, esta época augura el fin de la historia –la de la solidez y la continuidad ascendente, a la manera de Francis Fukuyama– aventurándose a elogiar y a vivir la fugacidad como un valor, contradiciendo la hasta ahora deseada perdurabilidad de la tradición.

9. *Ethos: un saber de sí*

La advertencia no enseña, pero avisa, despierta, retiene la memoria y no deja resbalar. Pasamos por alto muchas cosas que están delante de nuestros ojos; advertir es una manera de exhortar.

Séneca

...que cada quien se observe a sí mismo y anote qué alimento, qué bebida, qué ejercicio le convienen y cómo debe usar de ellos para conservar la salud más perfecta.

Jenofonte

Esta idea se remite al concepto de *epimeleia*, introducido por Platón, y que en griego significa “inquietud de sí mismo” (en el sentido de “cuidado”). La *epimeleia* no designa simplemente la inquietud como tal, sino todo un conjunto de ocupaciones: prestarse atención a sí mismo, retrotraerse, examinarse, descender a lo más profundo de sí mismo; curarse, sanarse, reivindicarse, emanciparse, honrarse, respetarse; autosatisfacerse,

contemplarse, experimentar alegría de estar consigo mismo. Según Bernauer: “El ‘cuidado de sí’ es una práctica permanente de toda la vida, que tiende a ‘...asegurar el ejercicio continuo de la libertad’” (s.f).

Suscita curiosidad cómo se ha ido gestando y trasladando el ocaso de los valores supremos del hombre actual a todas y cada una de sus relaciones, incluida y afectada, principalmente, la del comer. Es evidente que el alimento es una metáfora de la revolución de las ideas, que incluso lleva a explicar por qué los seres humanos han de someterse a normas, aunque entren, a veces, en conflicto. Las normas no agotan la moralidad ni la ética, son a menudo el elemento donde surgen los conflictos; cada cultura explica la norma como la “mejor manera de hacer las cosas para vivir en sociedad”. La propia supervivencia y el orden social, según los griegos y Hobbes, sólo resultaron posibles mediante la formación de normas estipuladas a través de un trato, más simbólico que real, entre egoístas cuidadosos, prudentes y congruentes, que evitarían muchas de las atrocidades que cometen los seres humanos reales. Sin embargo, el panorama cambia cuando consideramos que las personas no son tan prudentes ni congruentes como aparecen en esta narración, o cuando pensamos que las personas se esfuerzan en comportarse decentemente animadas por motivos diferentes. Entre las consideraciones morales y éticas de cada sociedad, desde el festín hasta la hambruna, el alimento es una fuente para saber *de sí* y para retornar *a sí* (*anakhoresis*) como individuos y como sociedad. Para Séneca (2001):

“la vida feliz (...) se compone de actos rectos; los preceptos conducen a los actos rectos; por consiguiente, los preceptos bastan para la vida feliz”. No siempre los preceptos conducen a los actos rectos, sino cuando la inteligencia es dócil. (...), los preceptos son suficientemente [de por sí] para la vida feliz (...) “Si las demás artes (...) se contentan con los preceptos, la sabiduría también se contentará; pues ésta también es el arte de la vida” (336-337).

Retomando el concepto ya descrito de dietética, en términos grecorromanos, lo que dentro de ésta debe abarcar el régimen lo vemos expresado en el libro VI de las *Epidemias*, de Hipócrates, e incluye:

...los ejercicios (*ponoi*), los alimentos (*sitia*), las bebidas (*pota*)... Todo en la búsqueda de la justa medida. Lo que es útil es lo que “está dentro de la justa medida”. Esta medida debe comprender tanto el orden corporal como el orden ético. El *Sócrates* de Jenofonte destaca bien esta correlación entre el cuerpo y el alma, cuando recomienda a los jóvenes ejercitar regularmente su cuerpo mediante la práctica de la gimnasia. Subraya los buenos efectos de esta gimnasia en el pensamiento, ya que un cuerpo con mala salud tiene como consecuencia el desvarío, el desaliento, el mal humor, la locura (Medina Araujo s.f.).

En el establecimiento de las normas de prioridad, entre ellas las del alimento, las diferentes sociedades han instituido una moralidad común basada en la evasión de los conflictos y en la disposición para buscar soluciones a estos; reflexión y arbitraje para tener un sentido de la vida coherente y continuo; un sentido de congregación y compañerismo que, al menos durante 150.000 años, ha potenciado la cocina desde la alianza del fuego, la olla y la mesa común (y a la comida, su producto, como referente simbólico) con la justificación de aquello por lo que vale la pena vivir, con el conjunto de preguntas y respuestas sobre qué se debe hacer si se quiere vivir una vida humana, es decir, una vida con libertad y responsabilidad. En términos de Aranguren, una ética moral “pensada y vivida”.

La gastronomía ha expoliado la naturaleza, ha producido excesos en muchas regiones del planeta, degradando el medio ambiente, malgastando los recursos y puesto en peligro a numerosas especies implantando una suerte de arrogancia antiecológica, ampliando la gama de remilgos al comer y destruyendo los sabores. Dice Séneca (2001), refiriéndose al episodio de la batalla de las Termópilas:

Habiendo de conducir un ejército que va en busca de la muerte (...) cómo les exhortarás para que con sus cuerpos, como barreras, eviten la perdición de todo el pueblo y que abandonen más bien la vida que la posición? Dirás: “lo que es malo no es glorioso; la muerte es gloriosa” (...) ¡Oh arenga eficaz! Pero aquél Leonidas ¡con qué energía les habló! “¡Compañeros! comed de manera como si tenéis que cenar en los infiernos”. No les creció la comida en la boca, no se les adhirió a la garganta, no se les cayó de las manos, ellos se comprometieron a ir alegres a la comida y a la cena. “Es necesario, compañeros, ir allí, de dónde no es necesario que volváis” (250).

La crisis alimentaria mundial, la emergencia medioambiental, la esquizofrenia del capitalismo y su relación con la producción, distribución y consumo de los alimentos, en contraste con la actual propuesta de la alimentación, la culinaria y la gastronomía de los pueblos como patrimonio cultural intangible de la humanidad, constriñen a examinar la alimentación como un tema de sustrato ético, moral, antropológico y filosófico, porque en ella caben la pregunta: “¿qué es la vida?”, y la respuesta de Ortega y Gasset en su obra *Historia como sistema*: “Vida es la realidad radical, en el sentido de que todas las demás cosas deben referirse a ella como un eje desde donde todo tiene sentido y unidad” (s.f). Así, en la vida surgen todas las otras realidades, incluyendo cualquier sistema filosófico, existente o posible.

10. *Un mundo así*

El hombre se ha obsesionado por la comida al punto de sacralizarla y degradarla excéntricamente. En la lógica de un omnívoro parcial, estimulada por el apetito de hoy, Occidente la ha puesto de moda. En la actitud esnobista de una forzada creatividad, vacila entre el pasado y el futuro de la sangre, los huesos, las vísceras, la clorofila, los tallos y las semillas como sus más íntimas predilecciones o como sus más atávicas restricciones, pues en última instancia la significación moral de los alimentos es arbitraria.

Inquietudes como la salud y el placer constatan que, en la fluctuación de la historia cultural, el hombre constantemente ha inventado maneras de alimentarse que tienen que ver con el imperativo categórico de pertenencia al *corpus* de normas, valores y costumbres surgidas del hecho de nacer en un contexto cultural determinado. La comida servida y la consumida entrañan los imaginarios sociales del paraíso terrenal y el celestial, anclados en algo así como la sala de banquetes del Valhalla vikingo, en una heroica ingesta que otorga prestigio, promete inmortalidad, exhibe y despilfarra alimentos. En esta dimensión, genera prescripciones morales,

reflexiones éticas y acciones políticas, como lo evidencia la *Disciplina Clericalis* de Petrus Alfonsi, del año 1106:

Lávate las manos antes. No engullas pan antes de que aparezcan otros platos en la mesa “no fuera que te llamaran impaciente”. No des grandes bocados ni dejes que la comida te chorree por las comisuras de los labios: de otro modo te considerarán un glotón. Por la misma razón no hables con la boca llena. No bebas en ayunas a menos que quieras ganarte la reputación de borracho. No cojas comida del plato de tu vecino: esto podría provocar indignación. Come mucho: si tu anfitrión es un amigo, se sentirá satisfecho; si es un enemigo aumentarás su resentimiento (ctd en Fernández Armesto 2004 166).

El alimento como signo de poder es un propiciador de actos de exclusión que generan actitudes e imaginarios en torno a su significado social, y determinan y discriminan a las personas, legitimando expresiones como “comida de cerdos”, “comida de peones” o “manjar de dioses”. La condición de élite permite vislumbrar un segmento de la humanidad que tiene acceso al alimento de los que no mueren (ambrosía), a la sustancia que supera a todas en poder nutritivo, al sustento supremo de los dioses (*heraceloforbia*), a la promesa excluyente del placer supremo (sibaritismo), al culto de la abundancia, al apetito desmesurado y a la gordura como símbolos de opulencia: el consumo ostentoso que genera prestigio.

A pesar de que algunos de los grupos sociales mencionados han abogado por una ingesta alternativa que califica al descontrol como bárbaro (“comida de bestias”), y exalta la nobleza de la austeridad (“comida de sabios”), los remilgos compiten con el exceso en el ámbito de los valores y de las obligaciones de la mayoría de ellos en cada sociedad. De acuerdo a Manuel Vásquez Montalbán (1986), “la historia del Imperio Romano es el primer ejemplo de cómo la cocina popular evoluciona hacia la sofisticación a partir de su entrada en lo cultural: primero la examinan los científicos, luego la glosan los poetas, la modifican los cocineros, especulan los especialistas, propagan los *snoobs*, asumen los ricos. Ésta ha sido siempre la historia cíclica del desarrollo cultural culinario” (41).

Otro ejemplo en el ámbito de lo económico, y que resulta paradójico, lo constituye el alto precio habitual que se cobra por los platos “frugales” (relacionados con esa élite superior), en comparación con el precio *favorable* que se cobra por los platos “abundantes” (relacionados con *el pueblo*). De acuerdo con este fenómeno, los ideales de austeridad y de exceso tienen que ver con la falsación del sentido del uso original que cada cultura da a ciertos alimentos selectos que suponen un “toque de distinción”, que se preparan en cantidades reducidas de forma elaborada, que inducen a normas y prácticas sofisticadas de “etiqueta”, que son contrarios al gusto de los advenedizos, que igualan a los nobles de “rancio abolengo”, es decir, que conceden y revelan superioridad social.

11. *Mutaciones*

Pese a que el desprecio hacia la comida y los hábitos culinarios extranjeros ha sido común desde la antigüedad, y a que estos no se pueden transmitir fácilmente entre culturas, hoy, sin saber cómo, aventurando una explicación a partir de una emergencia análoga a la guerra, a las políticas misioneras, al cambio del flujo de la corriente cultural dominante o al comercio, se han atravesado esas barreras que impedían la transmisión de hábitos y de comidas. No sólo contamos con altas cocinas que se autodenominan “cocinas de fusión” e “internacionales”, sino que también comemos ingredientes de otras partes del planeta –de las “islas de las especias”, de las “costas de la pimienta”, de la “tierra de la canela”, del “paraíso tropical”, entre otras cartografías–, preparaciones tradicionales de los imperios, las colonias y los esclavos. La ideología del progreso ha disfrazado la vanidad de las modas y la brutalidad de la mecánica del prestigio social; la distinción social, las rivalidades de clase y la ideología del devenir de las artes han tenido que ver directamente con la elaboración del concepto de vida cómoda y placentera a través del ejercicio del “buen gusto” en materia de cocina, uno de los mayores escenarios de la apariencia, el lujo y el consumo, en donde las élites sociales han podido comunicarse con mayor facilidad.

Ante un Occidente de hombres sedentarios, hinchados de comida, preocupados por una figura esbelta, la dietética se ofrece como un “sistema farmacéutico”, higiénico, eficaz y rápido para resolver esa preocupación. Posicionada ésta como la disciplina que contempla la alimentación humana en tanto norma (regulación y regularidad), no sólo como excepción, despacha “recetas” que se consumen masivamente cual *bestsellers* literarios para tratar la obesidad, la delgadez, el embarazo, las alteraciones gastrointestinales, la diabetes, los trastornos; es decir, los enfermos y los saludables de una sociedad consumista que estima hoy, al igual que la del siglo XVIII, el valor de la delgadez asociado al de la rapidez y al de la productividad –imagen que reconsidera el cuerpo “burgués” que se sacrifica por la producción de bienes y riquezas–.

En esta medida, la búsqueda de un cuerpo “estético” en la modernidad –léase “delgado”– está determinada, más que por la psicología y el comportamiento individuales frente a los gustos alimenticios, la atracción por el exceso y la misma genética, por las prescripciones “adecuadas” (y estandarizadas) de salud y de medidas antropométricas que, con su penetración simbólica y económica, está ofreciendo la dietética, la misma que, a manera de sistema, construye sintaxis (“menús”) y estilos (“régimenes”), ya no empírica sino semánticamente.

Alimentarse es una conducta que se desarrolla más allá de su propio fin y, en esta medida, la publicidad nos permite identificar la actual polisemia alimentaria y su derivación en nuevas conductas, nuevos modos de vida ligados a funciones rememorativas, conmemorativas o expansivas de la comida; temas y situaciones que tienen que ver con el ocio, la fiesta, el deporte, el esfuerzo, la labor, etc., de un hombre que, de manera teatral, desea tener poder sobre el vértigo de la vida contemporánea.

“Estar al día” hoy es entender y comer *fast food*, *light meal*, *energetic food*, *health food*, *snacks* y distorsionar la comida en situaciones y circunstancias pre-textuales: “desayuno de trabajo”, “almuerzo ejecutivo”, “café del descanso” y “cena de negocios”; es vivir experiencias *chic*,

estimulantes, exhibicionistas; tantear a manera de *show* un “vivir mejor”, que conmuta lo real por el artificio y lo transforma en espectáculo.

Ante lo sofisticado (falseado) de la cultura gastronómica y bajo una tendencia de inspiración biófila, se demanda hoy, con evidente contrasentido, una “naturaleza natural” como fuente de vida; una emergente sensibilidad por aquella, asociada al movimiento que protesta contra sustancias que amenazan y contaminan el cuerpo humano; se combaten desde la medicina naturista, la religión, el vegetarianismo y la ortorexia los conservantes, los colorantes, los antibióticos, las hormonas, los aditivos, y los procesos genéticos. La misma tendencia que, en aras de la armonía con el entorno y con el ser humano, ha erigido al alimento ecológico, orgánico, germinado, “vivo”, como el tótem de una nueva moral.

El simulacro moderno ha abaratado la productividad y ha aumentado el consumo gastronómico. Una vez más, en el eterno juego de la exclusividad, parte de la sociedad –la de mayor estatus socio-económico– ha hecho de la comida una manera de ser y de creer, enmascarando sus más profundos miedos y fantasías en el prestigio y en el hedonismo de turno; el que, en este caso, ofrece a altos costos un comer y un beber “saludables”, asumiendo el hecho de que vivir de ese modo “cuesta más” que vivir artificialmente –refrendado lo anterior con frases como “protege la biodiversidad” y “protege tu salud”, que connotan una nueva moral (con respecto a lo que de por sí siempre ha sido, “naturalmente”, un imperativo ético) que legitima ingenua y absurdamente la consigna “vive la vida en estado puro”–.

En un mundo donde las personas sólo quieren Coca-Cola y papas fritas, la mencionada tendencia biófila y costosa convalida la pregunta por el espíritu humano, por el respeto y la comprensión de la ecología, por la salud, y, además de que valora la clorofila recién extraída, los huevos de gallinas criadas al aire libre, el campo fértil, las exuberantes lechugas con sabor a huerta, el nicho de un nutritivo *compost* con insectos y babosas,

y la *slow food* con el sueño de reunión familiar, otorga, dada la imperiosa necesidad de una “realidad real”, la confianza de “vivir lo natural, así sea de manera artificial”.

Bajo la predominancia de un paradigma de exhibición sin sombras, donde el gasto contribuye a enaltecer al hombre y donde está *prohibido* envejecer, la suscripción al estilo de vida de “comer orgánico”, en tanto ilusión de inmortalidad, convierte en moralidad el “consumo *chic*” y en ética (¿quizá estética?) la salud.

12. ¿Fin o comienzo?

Carne de vacas y cerdos *levantados* con hormonas y antibióticos, cría intensiva; químicos y pesticidas; alimentos irradiados, comprimidos, congelados, conservados, enlatados; “zumos” de fruta en polvo; leche y quesos descremados; guisantes deshidratados; destrucción del sabor; platos uniformes; baja ingesta calórica; comer a prisa y en soledad; hiperactividad y obesidad; caries; asepsia: El imperativo de saber hacer buen uso del mundo que supone la alianza de la razón y el instinto para conseguirlo, y que, parafraseando a Wittgenstein, corroboraría la posible conclusión lógica de que la ética es un asunto que, desde lo natural, reviste la cultura.

El conocimiento de la gastronomía como un “bien” y como un “servicio”, como una respuesta cultural a la conducta social que posibilita el descubrimiento, el reconocimiento y el acatamiento o transgresión de las costumbres, las normas, los valores y los principios de utilidad, solidaridad y convivencia humanas, toma sentido como la perspectiva que le permite a los integrantes de dicha sociedad la conciencia de sentirse vivos más allá del sustento y la conservación, obtenidos por la ingesta de comida, y en esta medida acceder a un saber de sí. Se trata de un saber que autoafirma su condición bio-psicológica, su personalidad moral y la característica fundamental del grupo al que estos individuos pertenecen,

en términos de talante, carácter y *ethos*, escenario donde se comprenden como productores y productos de un “horizonte de sentido”.

A pesar de que el capitalismo y la publicidad actualizan con sus anuncios modernos la gastronomía como “mercancía” tradicional, fusionada, recreada, (como “marca” y distintivo), suministrando ilusiones de identidad y actualidad a los comensales, valorando la *egonomía*, personalizando el consumo; a pesar de que ésta no se detiene en los fundamentos ontológicos que la definen, logra una especie de “conquista profesional” al convertirse en tema de la filosofía y de las ciencias sociales y humanas, que señala su prontuario de valores como experiencia vital del hombre de todos los tiempos. En esta medida, la gastronomía es una clave para el saber de sí de los grupos humanos –en términos de condición y posibilidad; de su relación con la animicultura y la agricultura; como conservadora de la vida; como medio moral; y como ética de mínimos y de máximos del existir y el subsistir–. 

Referencias

- Ariès, Philippe y Georges Duby. *Historia de la vida privada. La vida privada en el siglo XX*. Buenos Aires: Taurus, 1999.
- Arribas, Jimeno Alejandro. *El laberinto del comensal. Los oscuros símbolos de la comensalidad*. Madrid: Alianza, 2003.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*. Barcelona: Óptima, 2001.
- Fernández Armesto, Felipe. *Historia de la comida. Alimentos, cocina y civilización*. Madrid: Tusquets, 2004.
- García Canclini, Néstor. *Culturas híbridas. Estrategia para entrar y salir de la modernidad*. Buenos Aires: Paidós, 2001.
- Kuper, Jessica. *La cocina de los antropólogos*. Barcelona: Tusquets, 2001.

Medina Araújo, Beatriz. *Fermentario*. Disponible en: <www.fermentario.fhuce.edu.uy/index.php/fermentario/article/view/18> [consulta: 16 de octubre 16 2010].

Onfray, Michel. *El vientre de los filósofos. Crítica de la razón dietética*. Buenos Aires: Libros Perfil, 1999.

Ortega y Gasset, José. *Historia como sistema*. Disponible en: <<http://www.librosgratisweb.com/html/ortega-y-gasset-jose/historia-como-sistema/index.htm>> [consulta: 10 de enero 201].

Rigotti, Francesca. *Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria*. Barcelona: Herder, 2001.

Séneca, Lucio Anneo. *Cartas a Lucilio*. Barcelona: Juventud, 2000.

_____. *Tratado de la brevedad de la vida*. Madrid: Mestas, 2001.

Vásquez Montalván, Manuel. *Tiempo para la mesa*. Barcelona: Difusora Internacional, 1986.

Verdú, Vicente. *El estilo del mundo. La vida en el capitalismo de ficción*. Barcelona: Anagrama, 2003.