



Universidad Autónoma de Querétaro
Facultad de Bellas Artes

Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía

Tesis

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de

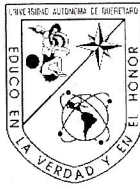
Maestro en

Artes con línea terminal en Arte Contemporáneo y Sociedad

Presenta

Juan Granados Valdéz

Santiago de Querétaro, Qro. A 27 de febrero de 2012



Universidad Autónoma de Querétaro
 Facultad de Bellas Artes
 Maestría en Artes con línea terminal en Arte Contemporáneo y
 Sociedad

POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE ARTE, COCINA Y GASTRONOMÍA

TESIS

Que como parte de los requisitos para obtener el grado de

Maestro en Artes

Presenta:

Juan Granados Valdéz

Dirigido por:

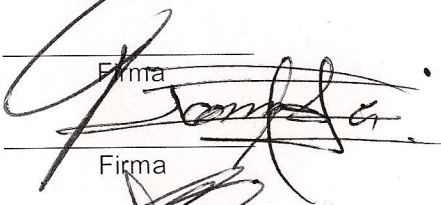
José Antonio Arvizu Valencia

SINODALES

M. en A. José Antonio Arvizu Valencia
 Presidente


 Firma

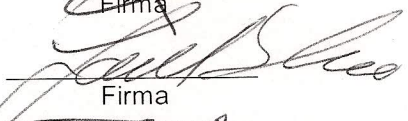
M. en A. Vicente López Velarde Fonseca
 Secretario


 Firma

Dr. Benito Cañada Rangel
 Vocal


 Firma

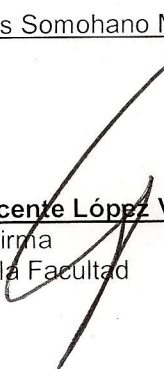
M. en H. Sergio Rivera Guerrero
 Suplente


 Firma

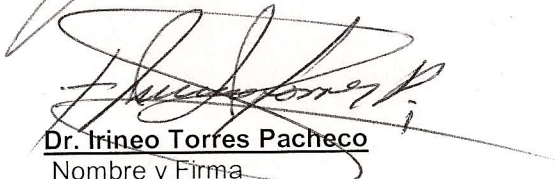
Dra. Lourdes Somohano Martínez
 Suplente


 Firma

M. en A. Vicente López Velarde Fonseca
 Nombre y Firma
 Director de la Facultad



Dr. Irineo Torres Pacheco
 Nombre y Firma
 Director de Investigación y
 Posgrado



RESUMEN

El interés suscitado recientemente por cuestiones de alimentación declara que no es posible mantenerse al margen de cosa tan acuciante como lo es el comer, pues no es sino comiendo que se vive, y no es sino viviendo que se hace arte y cultura. Al volver la vista a la historia del arte, la cocina y la gastronomía se descubre no sólo que la historia de las tres disciplinas es emocionante, sino que desde antiguo han guardado relaciones abundantes. En las pinturas rupestres su sentido religioso se conjuga con el artístico y gastronómico. Las naturalezas muertas o los bodegones, *avant la lettre*, de Egipto, Grecia y Roma, además del llamamiento espiritual que hacen a sus espectadores, recuerdan los usos y costumbres alimentarios de dichos pueblos. La vida de las ciudades holandesas quedó retratada en naturalezas muertas de mercados y carnicerías. Éstas no sólo educaron en el humanismo, enseñaron, también, a servir la mesa. La palabra utilizada en español para nombrar estos cuadros, bodegón, recuerda la bodega o despensa, lugar de acopio de los alimentos. Dos casos extraordinarios son el de Leonardo da Vinci y el de Gioacchino Rossini, ambos artistas y ambos interesados por la cocina. El siglo XX está lleno de artistas que usan la cocina y la comida para hacer arte: Daniel Spoerri, Alison Knowles, Martha Minujín y Rirkrit Tiravanija. La propuesta de esta tesis es teórica y documental. El asunto es las posibles alianzas, dialógicas se sugiere, entre el arte, la cocina y la gastronomía. Se sostiene que la cocina y la gastronomía no son arte, pero sí se relacionan y entablan un diálogo. No se plantea el caso de que se trate sólo de disciplinas distintas, sino que se influyen. Esta influencia ya fue documentada críticamente, con sus dificultades, por Alfonso Reyes, por mencionar un caso.

(Palabras clave: arte, cocina, gastronomía, relación, posibilidad dialógica)

SUMMARY

The interest aroused by issues of food recently stated that it is not possible to stay out of something as compelling as it is eating, but eating is how you live, but living is how to make art and culture. Looking back at the history of art, cuisine and gastronomy is found not only the stories of the three disciplines are exciting, but from old relationships have saved abundant. In the cave paintings religious sense combined with the artistic and gastronomic. The still lifes, *avant la lettre*, Egypt, Greece and Rome, as well as spiritual appeal to your viewers do recall eating habits and customs of these peoples. The city life was portrayed in Dutch still lifes of markets and butchers. They not only educated on humanism, taught also to serve the table. The Spanish word used to name these paintings, still life, remember the cellar or pantry, instead of gathering food. Two special cases are that of Leonardo da Vinci and Gioacchino Rossini, both artists and both interested in the kitchen. The twentieth century is full of artists who use the kitchen and food to make art: Daniel Spoerri, Alison Knowles, Martha Minujín and Rirkrit Tiravanija. The proposal of this thesis is theoretical and documentary. The issue is the possible alliances, dialogical suggested, between art, cuisine and gastronomy. I argue that the cuisine and gastronomy are not art, but interact and engage in dialogue. It raises the question if only from different disciplines, but influence. This influence was documented and critically, with its difficulties, by Alfonso Reyes, to name a case.

(Key words: art, cuisine, gastronomy, relationship, dialogical possibility)

DEDICATORIA

A mis padres

A mi hermana

A mi novia

A mis amigos

A mis profesores

AGRADECIMIENTOS

Agradezco a mis padres, Hipólito Granados Mondragón y Julia Valdéz Hernández, el apoyo, la confianza y la paciencia que desde siempre me han dado. A mi hermana, Mary Cruz Granados Valdéz, que no ha dejado de estar presente en mi trayecto profesional con palabras de aliento y reconvenciones. A mi novia, Zazhil C. Rico Medina, por incentivar con cariño, leyendo y comentando, la elaboración de este documento a partir de sus redacciones preliminares y a partir de las largas charlas que sobre el asunto hemos tenido. A mis amigos, Alberto Ángeles Villalpando, Fernando Echeverría Soria, Alejandro Botello Bárcenas, Ricardo Estrada Trejo, Orlando Aboytes Martínez y Sayuri Fukumori Villafani, por nunca perder la confianza en mí, sabiendo ellos lo que yo he ignorado; a Rogelio Téllez Pérez, Enrique Rodríguez Bárcenas, Santiago Ramírez Núñez y María Elena Cortés, a quien cito, por compartir el interés por este tema y otros proyectos, por ser participes de diálogos interminables de filosofía y gastronomía. A todos mis profesores, por sus palabras de aliento, por su reconocimiento y sus comentarios pertinentes; y especialmente agradezco al Mtro. Antonio Arvizu, director de esta tesis, por creer en mí, pero sin dejar de ser crítico. A todos, muchas gracias.

ÍNDICE

RESUMEN.....	1
SUMMARY	2
DEDICATORIA.....	3
AGRADECIMIENTOS.....	4
ÍNDICE.....	5
INTRODUCCIÓN.....	6
CAPÍTULO PRIMERO: RELACIÓN Y DIÁLOGO ENTRE COCINA Y ARTE	12
I.1 PRECEDENTE COMPRENSIVO: LO QUE PUEDE ENTENDERSE POR COCINA.....	12
I.2 INCLUSIÓN DISCUTIDA: DE LA COCINA COMO ARTE	21
I.2.1 El que tenga hambre que le atice al fuego: el <i>saber hacer</i> de la cocina	23
I.2.2 Apologética del arte que es la cocina	26
I.2.3 Los cocineros meten su cuchara: la cocina es o puede ser arte.....	37
I.3 DESACUERDOS Y DESAVENENCIAS ENTRE COCINA Y ARTE	39
I.3.1 Pensaba que era melón y salió calabaza: la cocina no es arte.....	39
I.3.2 Cuando hay muchas manos en la cazuela, el guiso se amuela: la influencia malograda del arte en la cocina.....	43
I.4 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA Y ARTE	45
CAPÍTULO SEGUNDO: RELACIÓN Y DIÁLOGO ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE.....	48
II.1 NOTAS DE ACERCAMIENTO: LO QUE PUEDE ENTENDERSE POR GASTRONOMÍA	48
II.2 ÚLTIMO INTENTO INCLUSIVO: CÓMO HACER QUE LA GASTRONOMÍA SEA ARTE.....	60
II.3 INFLUENCIAS Y ALIANZA ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE	64
II.3.1 Del noveno arte a la alianza entre gastronomía y arte: Curnonsky	64
II.3.2 El sentimiento del arte en la gastronomía y en el arte: Alfonso Reyes	66
II.3.3 Vaivén de influencias y alianzas entre gastronomía y arte: bodegones, instalaciones y <i>performances</i>	70
II.4 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE.....	79
CAPÍTULO TERCERO: ESTUDIO DE UN CASO: POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA, GASTRONOMÍA Y ARTE EN LAS 32 LATAS DE SOPA CAMPBELL DE ANDY WARHOL	82
III.1 EL ARTE POP Y ANDY WARHOL	82
III.2 LAS SOPAS CAMPBELL	84
III.3 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA, GASTRONOMÍA Y ARTE	89
CONCLUSIÓN	93
FUENTES DOCUMENTALES DE CONSULTA	98

INTRODUCCIÓN

En esta investigación tratamos de las posibles relaciones y alianzas dialógicas entre el arte, la cocina y la gastronomía. Entendemos por *relación*, trato y comunicación; por *alianza*, pacto y convención y por *diálogo*, *plática* o discusión entre dos personas o disciplinas, en este caso, con ideas propias y expuestas en busca de avenencia. El título, “Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía”, expresa los modos en los que entran en relación dialógica (plática y discusión) el arte, la cocina y la gastronomía. El acuerdo entre ellas es el objetivo, si nos atenemos a la definición de *diálogo*, y no la sumisión de una a otra.

Las variables más significativas son las mismas constantes. Es decir, el arte, la cocina y la gastronomía funcionan como constantes de investigación, en tanto que términos, pero, en la medida en la que no hay conformidad en sus definiciones, son también las variables con las que se interactuará.

Si son disciplinas que se relacionan, ¿cómo lo hacen?, ¿qué hace, por ejemplo, la gastronomía en el espacio del arte, en relación con las otras artes? Partimos de que la cocina y la gastronomía se relacionan con el arte, pero no admitimos que puedan reducirse a él, como si implicara para ellas una dignificación. Esta relación la proponemos desde la asunción de que se trata de disciplinas distintas que entran en contacto en situaciones específicas. Que “entren en contacto” hace pensar en que esta relación puede darse a partir de influencias mutuas. Que así sea hace tentador considerar que una influye más en otra. Cosa contraria es lo que planteamos, a saber, que entre el arte, la cocina y la gastronomía se da una alianza dialógica benéfica para las tres.

La influencia entre disciplinas se nos impone también en este estudio. Las historias del arte y las historias de la gastronomía la refieren. Las primeras presentan, por ejemplo, como tema de inspiración la cocina y la alimentación; las segundas, recurren a las obras de arte para documentar usos y costumbres alimentarias y culinarias en la historia.

El caso reciente, que ha sido la ocasión de la discusión de si la cocina y la gastronomía pueden considerarse artes, es el de la participación de Ferran Adrià –“el mejor cocinero del mundo” y mente creativa del restaurante *elBulli*- en la *Documenta 12* de Kassel tras la invitación que en 2006 le hiciera Roger Buergel, organizador del evento del 2007. La alta cocina fue invitada a un evento artístico. La intervención consistió en que

elBulli se convirtiera en el pabellón G de la *Documenta*, pues, tanto Marta Arzak y Ferran Adrià consideraron pertinente poner en evidencia que la experiencia del restaurante de Cala Montjoi, en la Costa Brava, no puede descontextualizarse de su ser restaurante. Al mismo tiempo que la participación de Ferran Adrià en el evento artístico planteó la discusión de si la cocina de *elBulli* es un arte y su creador, un artista, renovó la polémica en torno a las disciplinas artísticas que no circunscriben su presentación al museo.

A la pregunta por la razón que lo llevó a invitar a Ferran Adrià a Kassel, Roger Buergel adujo que el cocinero español había desarrollado una estética propia y que, bajo ciertas condiciones, la cocina puede convertirse en arte¹. Las reacciones no se dejaron esperar: hubo quien habló de tomadura de pelo y quien afirmó la honestidad del autor de la *deconstrucción* en la cocina –uno de los nombres dados y usados tanto por Ferran Adrià como por otros para su cocina.

Hay quienes, antes y después de la intervención de *elBulli* en Kassel, han opinado y argumentado a favor de que la cocina sea arte. Alejandro Tomasini Bassols, filósofo mexicano, esgrime razones, en su ensayo titulado “Arte y gastronomía”, contra quienes reducen el arte a los sentidos culturalmente privilegiados, esto es, la vista y el oído y contra la permanencia como criterio de determinación de las artes, y a favor del consumo. Martha Chapa, pintora y cocinera, por su lado, elabora una complicada antropología artística² que, en líneas generales, haría de toda labor y producción humana que manifieste, o dé cuenta de su creatividad, arte, incluida la cocina. Luiz Horta, periodista brasileño, crítico de arte y dueño de una galería, cuestionado por la participación de Ferran Adrià en la *Documenta 12*, responde a la pregunta de si la cocina es arte de forma afirmativa, recurriendo a la idea de que el arte es todo aquello que posibilita una experiencia que obliga a cambiar la perspectiva del mundo, todo aquello que lleva por caminos insospechados. Hay otros que

¹ Pedro Subijana, en su artículo “¿Arte?” en *Papeles de cocina 2*, cita textualmente las palabras de Roger Buergel: “por haber generado su propia estética, que se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional. Es en esto en lo que estoy interesado y no en si la gente lo considera arte o no. Es importante decir que la inteligencia artística no se manifiesta en un medio en particular y que el arte no tiene por qué ser identificado tan sólo con la fotografía, la pintura, la escultura, etc..., tampoco con la cocina en general. Sin embargo, bajo ciertas condiciones, puede convertirse en arte”. Pedro Subijana, “¿Arte?” en *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Eurotoques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles

² El concepto es mío. Martha Chapa, en *El color de los sabores. Pintura y gastronomía*, después de definir arte, cocina y gastronomía, sugiere que puede explicarse el ser del hombre desde la producción artística. Por tal motivo, y con fines sintéticos, he llamado “antropología artística” a la propuesta de la pintora regiomontana.

prefieren no plantearse la cuestión de si la cocina es arte o no. Planteársela, piensa Vicente Todolí, director del *Tate modern* de Londres, no tiene sentido porque no hay acuerdo en lo que debe entenderse por arte, y éste “depende de cada quien”, escuchamos con frecuencia. Los aficionados a los toros en España, ejemplifica Todolí, usan el término en el sentido de duende o inspiración cuando dicen que un torero tiene *arte*.

Al volver la vista a la historia de estas disciplinas, arte, cocina y gastronomía, se descubre no sólo que su historia es emocionante, sino que desde antiguo han guardado relación. Las pinturas rupestres, en primer lugar, y de acuerdo con las hipótesis de Guy Davenport en su *Objetos en una mesa*, no sólo tienen sentido religioso, sino también, gastronómico. Las naturalezas muertas o los bodegones, *avant la lettre*, de Egipto, Grecia y Roma, además del llamamiento espiritual que hacen a sus espectadores, recuerdan también los usos y costumbres alimentarios de dichos pueblos. La proliferación de naturalezas muertas en Holanda, es de tener en cuenta. La vida de las ciudades holandesas quedó retratada en ellas, pues no sólo educaron en el humanismo y prepararon para la muerte, enseñaron, también, a servir la mesa, por ejemplo, al estilo francés. Exaltación de oficios y de técnicas tradicionales de preparación de los alimentos es lo que hace Diego Velázquez en *El aguador de Sevilla* (1620) y *Vieja friendo huevos* (1618). La misma palabra utilizada en español para nombrar estos cuadros, bodegón, recuerda la bodega o despensa, donde se ponen a recaudo los alimentos y bebidas necesarios para el día a día.

Dos casos extraordinarios de artistas interesados en la cocina son el de Leonardo da Vinci, siglo XVI, y el de Gioacchino Rossini, siglo XIX. Para Juan Luis Morazza, escultor español, el primero es más cocinero que pintor, más cocinero que artista. Martha Chapa pregunta qué pasa cuando el artista entra a la cocina y ella misma responde que pinta bodegones y naturalezas muertas. Leonardo da Vinci y Gioacchino Rossini cuando entran a la cocina, cocinan. Cosa muy distinta es cuando la cocina es llevada a los espacios del arte.

En la introducción que hace Richard Hamilton a *Comida para pensar, pensar sobre el comer. Una reflexión sobre el universo creativo de Ferran Adrià, la cocina de vanguardia y su relación con el mundo del arte*, libro a cargo suyo y de Vicente Todolí, pasa revista a los artistas que en el siglo XX usan la cocina y la comida para hacer arte. Alison Knowles, en 1964, y después en el 2004, por ejemplo, organizó a un público para que entre todos prepararan una ensalada monumental. Rirkrit Tiravanija, por otro lado,

montó un tablón enorme en un museo de Tokio con los platillos representativos de la vida japonesa. Martha Minujín, apropiándose de la posibilidad de lo efímero en el arte, construye obeliscos, muros de pan y Venus de queso. Daniel Spoerri, considerado el fundador del *Eat art*, *literaliza* el concepto de naturaleza muerta, en un principio, con lo que encuentra a la mano. Pronto colgará tablas-trampa de restos de comida dejados por artistas invitados a su restaurante, como el *Eaten by Duchamp*. Utilizará la cocina para ejemplificar metafóricamente la labor de los críticos de arte cuando en un *performance* él cocine, el público se vuelva un grupo de comensales y los críticos tomen el papel de meseros. En todos estos casos la presencia de la cocina y la comida en el arte es o se reduce a eso, a una presencia que, a lo mucho, sugiere virtualmente los alcances de la cocina. Pero que así sea da cuenta de la relación que hay entre disciplinas tratadas en esta investigación.

Esta relación puede llevarse más lejos y hablarse de influencia, ya sea del arte en la cocina y la gastronomía, como recuerda lamentándose Alfonso Reyes de la cocina futurista de Marinetti o *El festín de Esopo* de Apollinaire; ya sea de la cocina y la gastronomía en el arte como parece mostrarse con los ejemplos propuestos. Ya Arcimboldo pintaba componiendo cabezas con frutas (*Primavera*, 1573) y verduras (*Verano*, 1573) y Andy Warhol (re)fundaba el arte pop con sus *32 latas de sopa Campbell*.

Reconocemos que puede haber una alianza entre cocina y arte lo mismo que entre la gastronomía y las artes. Esta alianza está augurada por la participación de pintores, como refiere Curnonsky (Maurice Edmond Sailland, 1872-1956), periodista gastronómico francés y “príncipe de los gastrónomos”, invitados por los gastrónomos para que diseñaran los menús de los eventos sociales de estos y de los restaurantes. Esta alianza se ve también en el interés contemporáneo por relacionar las artes con la gastronomía. Jean-Anthèlme Brillat Savarin (1755-1826), en su *Fisiología del gusto* (1825), sugiere esta alianza cuando se pone al amparo de la décima musa, *Gasterea* que, como las otras, resguarda un arte particular, a saber, la gastronomía.

La gastronomía, la cocina y el arte se relacionan y esta relación es de diálogo. El interés suscitado por los problemas más acuciantes de la alimentación mundial, como el hambre, la salud y la sustentabilidad del campo, declara que no es posible mantenerse al margen de cosa tan acuciante como lo es el comer, pues no es sino comiendo que se vive, y no es sino viviendo que se hace arte y cultura. La investigación que proponemos se suma a

otras para recordar la importancia de la cocina y la gastronomía en la conformación de una civilización y su respectiva cultura y en su relación con el arte en general.

El presente trabajo de investigación está dividido en tres capítulos. El desarrollo de cada uno de ellos va de la discusión teórica de los términos puestos en juego, esto es, arte, cocina y gastronomía, pasando por la descripción y catalogación histórica de literatura culinaria y piezas artísticas, para llegar al estudio de un caso concreto.

En el capítulo primero, de carácter teórico e informativo, titulado “Relación y diálogo entre cocina y arte”, adelantamos algunas notas en torno a lo que puede entenderse por cocina y sus implicaciones conceptuales con otros términos relacionados, como cocción y alimento; esto en el primer apartado de nombre “Precedente comprensivo: lo que puede entenderse por cocina”. Un segundo apartado, “Inclusión discutida: de la cocina como arte”, está dedicado a presentar en tres sub-apartados, las razones aducidas a favor de la tesis de que la cocina es arte. El tercer apartado, “Desacuerdos y desavenencias entre cocina y arte”, pretende hacer patente que, a partir de un caso (el de Ferran Adrià), no todos están de acuerdo en considerar a la cocina como un arte, y que, también desde un testimonio, no todos creen fructífera y razonable la influencia del arte en la cocina. El último apartado, “Posibilidades dialógicas entre cocina y arte”, abre la puerta a la consideración de la gastronomía y su relación con el arte.

El capítulo segundo, “Relación y diálogo entre gastronomía y arte”, discute la intención de hacer de la gastronomía un arte entre otros, como si esto diera a la gastronomía dignidad. Está dividido también en cuatro apartados. En el primero de ellos, “Notas de acercamiento: lo que puede entenderse por gastronomía”, se hace un recorrido de la definición de gastronomía del Diccionario de la Real Academia de la Lengua Española a la etimología y de ésta a la definición. El segundo, “Último intento inclusivo: cómo hacer que la gastronomía sea arte”, presenta la propuesta de José Luis Morazza para hacer de la gastronomía un arte. Ha de entenderse que estamos en desacuerdo con la propuesta. De él nace el tercer apartado, “Influencias y alianza entre gastronomía y arte”. En este apartado, dividido en tres partes, pasamos revista a dos propuestas, la de Curnonsky y la de Alfonso Reyes, de alianza entre gastronomía y arte; asimismo intentamos mostrar cómo a partir de la pintura y los *performances*, esta alianza se confirma. En el último apartado,

“Posibilidades dialógicas entre gastronomía y arte”, presentamos a la gastronomía como cultura y escenario del arte.

El capítulo tercero, en el que se busca encontrar asidero concreto a lo expuesto desde la teoría y la generalidad, intitulado “Diálogo entre cocina, gastronomía y arte en un caso: las *32 latas de sopa Campbell* de Andy Warhol”, rescata la idea, más o menos despreciada, de que la inspiración de Warhol para sus latas de sopa Campbell, está en el constante consumo de éstas durante su vida, pues su madre, bien aprovisionada de ellas, las servía como comida habitual. Con ello intentamos mostrar que la cultura gastronómica, que en este caso también es la popular, puede alentar la producción artística.

Cerramos nuestra tesis con una conclusión abierta al diálogo y la discusión. A lo largo del desarrollo encontramos relaciones y alianzas que planteamos, en esta sección, la última de un documento *receptional*, esquemáticamente, tratando de dar claridad en cuanto a los resultados de la investigación se refiere.

CAPÍTULO PRIMERO: RELACIÓN Y DIÁLOGO ENTRE COCINA Y ARTE

I.1 PRECEDENTE COMPRENSIVO: LO QUE PUEDE ENTENDERSE POR COCINA

El término *cocina* viene del latín *coquina*, y éste de *coquere*, que significa cocer. Cocer se entiende como someter algo (carne, verduras, legumbres) a la acción del fuego en un líquido en ebullición, para que comunique a éste ciertas propiedades³. La domesticación del fuego, en tiempos primitivos, permitió, por accidente, observación o necesidad, cocer por primera vez los alimentos. Hubo un paso de lo crudo a lo cocido de consecuencias evolutivas y culturales inimaginables. A partir de ese entonces la cocción rehízo la noción de lo comestible (del latín *comestibilis*: “lo que se puede comer”). Lo que se consumía crudo era de difícil digestión. La cocción hizo más digerible el alimento. A pesar de que el asado (alimento hecho comestible por la acción directa del fuego) se dio primero, lo implicado en la cocción, la transmisión de propiedades de lo cocido al líquido en el que se coció, produjo un cambio importante de régimen de vida (*dieta*) en los hombres porque hizo de los primeros caldos y sopas las primeras medicinas, como piensa Hipócrates. Cocina y medicina nacieron juntas⁴.

La cocción y la cocina tienen que ver con el alimento y la comida. Alimento viene del latín *alimentum* que deriva del verbo *alere*, alimentar. Alimentar quiere decir dar

³ Cocer se dice también con otros sentidos. No sólo el alimento se cuece sometiéndolo a la acción del fuego en un líquido. El pan se cuece al calor del horno; la cerámica y la piedra caliza se someten a la acción del calor, también, en un horno, para que pierdan humedad y adquieran determinadas propiedades. Cocer un alimento, por extensión, se entiende también como sinónimo de hervir, como cuando se dice que se cuece agua y de fermentar, cuando la cerveza y los vinos se dejan reposar. A la digestión estomacal se le llama cocimiento. Y cuando se dice que se cuece algo, en reuniones o en solitario, cuando se trata de una conspiración, es porque se prepara algo con sigilo. Las acepciones de cocer y las demás palabras a las que recurrí para la reflexión en este capítulo, las tomé del *Diccionario de la lengua española*, vigésima segunda edición, disponible en <http://buscon.rae.es/draeI/>. Cuando haga referencia a este diccionario, de donde obtuve las definiciones, diré DRAE.

⁴ “[...] fue la necesidad la que llevó a los hombres a buscar y descubrir la medicina, puesto que la alimentación de los enfermos no requería lo mismo que la de los sanos, como tampoco ahora lo requiere. Yendo, incluso, más atrás en el tiempo, creo que la dieta y la alimentación que usan hoy los hombres sanos no hubiera sido descubierta, si el hombre hubiera podido beber y comer plantas, frutos, ramas o hierbas como hace un buey, un caballo o cualquier otro animal [...] al principio también el hombre usaba esos alimentos y que sólo con el paso lento del tiempo se ha llegado a descubrir y elaborar las dietas actuales. Porque a causa de una dieta fuerte y propia de animales, al tomar crudas y no equilibradas cosas que tenían grandes principios activos, los hombres padecían dolores, sufrimientos terribles y muertes fulminantes, como también hoy padecerían [...] es por lo que ellos buscaron una alimentación adecuada a su naturaleza y encontraron la que actualmente utilizamos. Así que a partir del trigo, tras haberlo remojado, aventado, molido, cernido y mezclado, cociéndolo después elaboraron pan; de la cebada también hicieron torta, y sometiéndola a otras muchas manipulaciones la hirvieron y la cocieron.” (Hipócrates, 2001: 140-142).

alimento al cuerpo de un animal o de un vegetal⁵. Alimentación se entiende como el conjunto de las cosas que se toman o se proporcionan como alimentos.

Admitimos que la aclaración buscada con las definiciones de *alimentar* y *alimentación* no se alcanza. Hemos ganado, empero, la idea de que los alimentos, para alimentar y en la alimentación, se dan, se toman o se proporcionan. El DRAE dice que alimento es el conjunto de cosas que el hombre y los animales comen o beben para subsistir⁶; o de cada una de las sustancias que un ser vivo toma o recibe para su nutrición⁷; o de la cosa que sirve para mantener la existencia de algo que, como el fuego, necesita de pábulo⁸ o del sostén, fomento, pábulo de cosas incorpóreas, como virtudes, vicios, pasiones, sentimiento y afectos del alma. La alimentación sería entonces el conjunto de cosas tomadas o proporcionadas, que se comen y beben, para la nutrición y el sustento de la vida (“cuerpo de un animal o de un vegetal”).

El mismo DRAE califica de alimentario algo que pertenece o es relativo a la alimentación, como la industria alimentaria, y de alimenticio, algo que alimenta o tiene la propiedad de alimentar (nutrir).

El alimento, pues, es el conjunto de cosas que hombres y animales comen o beben para nutrirse y subsistir. El alimento es tomado, porque está a disposición, o es proporcionado, porque es dado. Si tomar significa tanto coger como recibir y aceptar, entonces, lo recibido y aceptado fue proporcionado.

Lo que se da se come o bebe, es decir, se consume. Consumir significa, según el DRAE, destruir, extinguir, gastar energía y utilizar comestibles y otros bienes para satisfacer necesidades o deseos. Al comer y beber se consume porque se destruye y se extingue lo que se come y bebe. Pero destruir lo que se come y bebe, porque se lo come o

⁵ El DRAE aclara que desde la perspectiva del derecho alimentar se entiende como suministrar a alguien lo necesario para su manutención y subsistencia, conforme al estado civil, a la condición social y a las necesidades y recursos del alimentista (“persona que tiene derecho a recibir la prestación de alimentos”) y del pagador. Culturalmente se dice alimentar cuando se hace referencia al fomento del desarrollo, la actividad o el mantenimiento de cosas inmateriales como las facultades anímicas, los sentimientos, las creencias, las costumbres, etc. Moralmente se alimenta cuando se sostiene o fomenta una virtud o un vicio, una pasión, un sentimiento o un afecto del alma. Por extensión también puede decirse con alimentar, suministrar a una máquina, sistema o proceso, la materia, la energía o los datos que necesitan para su funcionamiento.

⁶ Durar, conservarse, mantener la vida.

⁷ Aumentar la sustancia del cuerpo animal o vegetal por medio del alimento, reparando las partes que se van perdiendo en virtud de las acciones catabólicas.

⁸ El DRAE aclara que viene del latín *pabulus* y la define como “alimento que se toma para subsistir o mantenerse en la existencia”.

bebe, supone que se hace para satisfacer necesidades o deseos. Nutrirse y subsistir no sólo son los fines de la alimentación, sino también aquello de lo cual es imposible sustraerse. El alimento satisface, entonces, las necesidades, en el sentido dicho, de la nutrición y la subsistencia. Consumir alimento como utilizar comestibles no sólo satisface dichas necesidades, también puede satisfacer deseos. Si comer y beber se entienden como consumir alimentos orientados a los fines de la nutrición y la subsistencia en tanto que necesidades “de las cuales es imposible sustraerse”, ¿qué queda de la satisfacción de deseos que también se da con el consumo? Se tiene necesidad de comer o hambre cuando la subsistencia peligra. ¿Qué sucede cuando no es así, cuando se come por otra razón, es decir, se consume orientado por el deseo? Se está en el terreno de la comida.

La palabra *comida* es el participio pasado del verbo comer que viene del latín *comedere*. Entre otras acepciones⁹ *comer* se entiende como masticar y desmenuzar el alimento en la boca y pasarlo al estómago, tomar alimento o tomar la comida principal del día. *Comido* significa “que ha comido”, que ha tomado alimento. Comida puede ser sinónimo de alimento. Hace referencia, también, al alimento que se toma al mediodía o durante las primeras horas de la tarde, así como a la reunión de persona para almorzar¹⁰. Nos parece insuficiente lo dicho para pensar en su magnitud lo que implican *comer* y *comida*.

¿Cómo evitar la contradicción de negar que los animales coman y el círculo vicioso de decir que “comer implica comer comida”?

Tomar alimento quiere decir tomarlo porque es dado o es proporcionado y porque puede ser recibido. El alimento es dado por la naturaleza, en ella se encuentra y porque está en ella está a disposición. La comida no necesariamente. Destacábamos líneas arriba que comida podía ser sinónimo de alimento. Lo que sugerimos ahora es que podemos más bien pensarla como distinta de él, aunque lo incluye. Esta diferencia la encontramos en las mismas definiciones que el DRAE nos da de comida. Se entiende comida, por ejemplo, como alimento principal del día o alimento que se toma a mediodía o durante las primeras horas de la tarde o como la reunión de personas para almorzar. Que así sea no indica que a

⁹ Ganar una pieza al contrario en el ajedrez, disfrutar de una renta, omitir una frase.

¹⁰ Según el DRAE *almorzar* vienen del artículo árabe *al-* y del latín *morsus*, mordisco y significa comida que se toma por la mañana.

mediodía podamos estirar la mano y tomar la manzana madura del árbol¹¹ o la que ya se encuentra en el suelo o que, en organizada coreografía, en grupo se vaya a la caza de un antílope (y esto ya no es muy natural). Quiere decir que el alimento ya no es más alimento o ya no lo es más que porque alimenta, nutre. A lo largo del día se come. Y se come de distintas maneras. Cada una de ellas a una hora específica. La comida, por ejemplo, se hace a mediodía o durante las primeras horas de la tarde. Esto denota que los tiempos de la civilización se han impuesto al alimento y se ha hecho de éste comida: la organización, muy humana, de “tomar alimento” en el rito de preparar el alimento para ser *comida* a horas específicas.

Que se reúna un grupo de personas a almorzar denota el carácter social de la comida. El alimento se consume a solas, ora porque se hace la *comida* sin compañía, ora porque cada uno se alimenta y así satisface las necesidades de la nutrición y la subsistencia. La comida hecha a solas, más en nuestros días de agitación y prisa, es común, pero no es lo óptimo. La reunión en la mesa para comer alimenta el ánimo con la buena compañía, aderezada con la salsa de una conversación agradable. La comida es el alimento socializado y culturizado. En la *Epopéya de Gilgamesh* habiendo estado la hieródula con Enkidú, lo llevó a una taberna y le dijo que comiera y bebiera, que eso hacen los hombres, que es su deber de vida: “«Come el alimento [pan], Enkidú, porque es deber de vida; consume la bebida fuerte (cerveza), porque es costumbre de la tierra»” (Lara Peinado, 1997: 88). La comida humaniza a Enkidú, humaniza a los seres humanos.

Ahora bien tanto el pan como la cerveza se cuecen. Si bien el cultivo es el símbolo de la cultura, la cocción, puede no serlo menos, porque puede ser tanto símbolo de la cultura como del cultivo. Cultivar (elegir y preparar la tierra para sembrar cierto producto) no es natural, cocer tampoco, al menos no si hay una intención humana de por medio. Los cereales obtenidos del trabajo agrícola, por ejemplo, para su consumo se cuecen. Los alimentos cuando pasan por la cocina son vueltos comida. Y aunque en una comida podría haber alimentos sin cocinar, la comida es alimento cocido literal como metafóricamente, proponemos. En el primer caso cocer un alimento (pasarle por la cocina) lo hace comida. En el segundo caso consideramos que la incorporación de alimentos sin cocinar a una

¹¹ Como se da en la ensoñación que tienen los protagonistas de *Tiempos modernos* (Dir. Charles Chaplin, EUA, 1936).

comida, los vuelven comida porque han pasado por el tamiz de la cultura que los cultiva, selecciona, almacena, distribuye y, por último, consume en los tiempos propios para ello. El alimento es “comida cruda” mientras es silvestre. Cocinar es cocer, guisar o aderezar (componer, adornar, hermohear) alimentos. Los hombres comen comida. Así lo sentencia el filósofo Jean Anthélme Brillat Savarin: “Los animales pacen, el hombre come; pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento” (Brillat-Savarin, 2001: 15). Pero de acuerdo con lo que hemos dicho no es que los animales no coman, porque pacer es comer, sino que no lo hacen como los hacemos los seres humanos, en horarios fijos, habiendo seleccionado y preparado la comida en la cocina. Con “pero únicamente sabe hacerlo [comer] quien tienen talento” quiere decir que para comer se requieren habilidades que tampoco pueden reconocerse en los animales. Tan sólo pensemos en la cata de un vino. No podemos esperar que nuestra mascota lo paladee y dé cuenta de su densidad, color, aroma y sabor. Y con este ejemplo relacionamos comer y beber.

Llegados a esto queda exponer qué podemos entender por cocina. Por *cocina* se entienden cinco cosas distintas de acuerdo con las definiciones del DRAE:

- 1) pieza o sitio de la casa en la cual se guisa la comida;
- 2) aparato que hace las veces de fogón, con hornillos o fuegos y a veces de horno, que puede calentar con carbón, gas o electricidad, lo que en México se llama estufa;
- 3) potaje¹² o menestra¹³ que se hace de legumbres y semillas, como garbanzos, espinacas, etc.;
- 4) caldo¹⁴ y
- 5) arte o manera especial de guisar¹⁵ de cada país y de cada cocinero.

Tres de las acepciones que hacen de *cocina* sinónimo de potaje, menestra y caldo. Otra la identifica con la *estufa* (o ese “aparato que hace las veces de fogón” y “a veces de horno”). La primera acepción refiere a un espacio (pieza o sitio) en la casa (edificio para habitar) destinado a guisar la comida. Fogón, del latín *focus* (fuego-foco), indica el sitio adecuado en las cocinas para hacer fuego y guisar. Por foco puede entenderse lugar en que está como

¹² Del francés *potage*, puchero, cocido: caldo de olla o guiso hecho con legumbres, verduras y otros ingredientes que se come en días de abstinencia.

¹³ Del italiano *minestra*: guisado compuesto con hortalizas y a menudo con trozos pequeños de carne o jamón.

¹⁴ Líquido que resulta de cocer algunos alimentos.

¹⁵ Que podemos entender, nos dice el DRAE, como “ordenar y componer algo” o “preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego” o “preparar los alimentos haciéndolos cocer en una salsa, después de rehogados”.

reconcentrado algo con toda su fuerza y eficacia, y desde el cual se propaga o ejerce influencia. El fogón es el foco de la cocina y la cocina es el foco de la casa. Fogón también significa reunión de amigos junto al fuego. Y lo es porque alrededor del fuego pueden reunirse los habitantes de una casa, aunque no siempre se da esto. Alrededor del fuego, del fogón, se hace *hogar* (del bajo latín *focaris*, adjetivo de *focus*, fuego). Hogar significa familia, casa y lugar donde se hace la lumbre en las cocinas, chimeneas y hornos.

La arquitectura¹⁶ es “la totalidad del entorno construido” y como tal “arte inevitable contenedor de las otras artes”, “cobijo del medio ambiente” (cobijo para el hombre, se entiende), “patrimonio cultural” nuestro (como seres humanos) y lo que “la naturaleza no puede hacer”, destaca la arquitecta María Elena Cortés¹⁷. También, y no es poca cosa, la arquitectura ha sido “la guardiana del fuego por diez mil años (o más)”. Los hombres se han agrupado alrededor del fuego. Los seres humanos son una especie “fuego-céntrica”. El fuego es, entonces, foco de la civilización y de las edificaciones. “La cocina es la panza de la arquitectura”. La domesticación del fuego señaló la distinción entre lo arquitectónico y lo arquitectural y entre lo gastronómico y lo nutrimental. El valor estético de lo construido (lo arquitectónico) y lo comido (lo gastronómico) sobrepasó lo utilitario de las edificaciones (lo arquitectural) y lo consumido (lo nutrimental) porque es lo que distingue a los hombres de las bestias.

Lo anterior coincide con la definición de hombre que da James Boswell (1740-1795), biógrafo de Benjamin Franklin: el hombre es *a cooking animal*. “Las bestias tienen memoria, juicio y todas las facultades y pasiones humanas, en cierto grado. Pero ninguna bestia cocina, sólo el hombre”¹⁸. Lo que cocina el hombre es el alimento, es decir, lo que obtiene, consigue, y toma de la naturaleza es el alimento que cocina. “Cocinar es cocer,

¹⁶ En esto sigo, cual paráfrasis o comentario, a la arquitecta y filósofa María Elena Cortés de Palacio en su presentación “Cocinas”. Las comillas destacan citas textuales tomadas de ésta. La presentación de esta ponencia se dio en el marco de la 4ª Copa estudiantil de Gastronomía y el 1er Congreso de investigadores en Gastronomía celebrado en la ciudad de Santiago de Querétaro en mayo de 2008. No hubo publicación.

¹⁷ En lo que sigue, hasta que indique lo contrario, sigo a la arquitecta María Elena Cortés.

¹⁸ “My definition of man is, ‘a Cooking Animal’. The beasts have memory, judgment and all the faculties and passions of our mind, in a certain degree; but no beast is a cook. The trick of the monkey using the cat’s paw to roast a chestnut is only a piece of shrewd malice in that *turpissima bestia*, which humbles us so sadly by its similarity to us. Man alone can dress a good dish; and every man whatever is more or less a cook, in seasoning what he himself eats. ‘Your definition is good,’ said Mr Burke, ‘and I now see the full force of the common proverb. There is REASON in roasting of eggs’”. *Journal of a tour to the Hebrides*, encontrado en <http://ebooks.adelaide.edu.au/b/boswell/james/b74t/chapter1.html>.

guisar o aderezar (componer, adornar, hermostrar) alimentos”, decíamos más arriba. Lo cocinado es la comida. Y donde lo hace, en la casa-habitación, es en la cocina.

Lo que sucede en las cocinas supera la preparación de los alimentos. Lo que pasa en las mesas escapa al mero consumo y degustación de las comidas. La cocina como sitio privilegiado de la casa lo pregonaba con fuerza. La cocina propicia, desde la domesticación del fuego, las reuniones, los grupos, la familia y la amistad. Comida también significa reunión de personas para almorzar. Esta reunión no se hace alrededor del fuego, en la cocina, pero sí alrededor de la comida, del almuerzo, que está, en la mayoría de los casos, caliente¹⁹. En la actualidad la uniformidad y la apariencia impecable van conforme a los cánones modernos que proscriben el desorden e imponen la simplicidad visual. Se disimula tanto, que el fuego ya no se percibe. El fuego se desacraliza, se dispersa la *departición*, la bondad y el buen humor; la panza de la arquitectura -que los contenía- estalla y se vuelve cocina-bar, cocina-internet, cocina-biblioteca, cocina-dormitorio.

La conclusión de María Elena Cortés es que “las flamas en las cocinas han disminuido”. Si bien no han cambiado para los que participan del fuego, “la eterna escena se desvanece”, se hace invisible en microondas. “A partir del siglo XXI el hogar ya no es el lugar del fuego, el fuego ya no es santo y seña de lo humano”. Esto sugiere el desvanecimiento del foco del hogar, otrora el fuego. Entonces “explota la panza de la arquitectura”. A partir de este momento se rediseñan los elementos constitutivos de la arquitectura y la definición de hombre. La cocina del restaurante *elBulli* se volvió, por ejemplo, un taller de creatividad, un laboratorio de *esferificaciones* y espumas.

De acuerdo con la página de Internet de *elBulli*²⁰, y el libro *Comida para pensar. Pensar sobre el comer*²¹ donde vuelve a aparecer la misma información, a mediados de la

¹⁹ María Elena Cortés señala que “Las comidas no son sólo cuestión de degustación, sino reunión de personas atraídas por su buen estómago y agraciadas con buen humor. Las panzas se agrupan para compartir, la esencia del compartir es dispensar bondad. A la mesa se trata a los comensales como extensiones de sí mismo incorporándose a ellos; compartir la comida es compartir la vida misma. Los amantes y amigos, como los buenos cocineros, encaran la vida con generosidad; con ellos se come a gusto, son la ideal compañía (del latín *cum* y *panis*). Amar y compartir el pan es el meollo de la vida cristiana”. Las actividades de quienes participan en la elaboración de las comidas se reúnen en un mismo espacio donde no sólo se comparte la labor, también la vida. Y el pan también se comparte con la Iglesia y sus clérigos. Así lo muestra Peter Brueghel (1525-1569), el viejo, en *La visita a la granja*, imagen elegida por la arquitecta Cortés para ilustrar esto que venimos comentado de su presentación “Cocinas”.

²⁰ <http://www.elbulli.com/menu.php?lang=es> (Consultado: 9 de febrero de 2011). Las citas de los 23 puntos que definen la cocina de *elBulli* son tomadas de esta página de Internet.

década de los 90's comenzó a fraguarse un nuevo estilo de cocina. Para el 2006 este estilo se consolidó y, en un intento calificado por los que lo llevaron a cabo de "interesante", se ponen por escrito sus bases, presentadas el 25 de enero de 2006 en el marco del evento *MadridFusión*. La tarea impuesta desemboca en 23 puntos que definen la cocina del restaurante de cala Montjoi.

La definición completa que se anota como primer punto que define la cocina del restaurante de cala Montjoi reza así: "1. La cocina es un lenguaje mediante el cual se puede expresar armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura". El espectro de expresión (gramatical, sintáctica y retórica) es amplio y vago. Puede entenderse la armonía desde la composición de los platillos, la creatividad a partir de la implementación de nuevas técnicas o a partir del proceso, consabido, de encerrarse a pensar por seis meses qué ofrecer a los comensales los próximos seis. La felicidad, desde Brillat-Savarin, se entiende. Dar de comer a alguien o tener a alguien como invitado a la mesa, dice el gastrónomo francés, es una gran responsabilidad porque supone que el anfitrión se hace cargo de su felicidad el tiempo que esté con él. Las fotografías de los platillos, a lo largo de los años, hacen pensar que lo que se está viendo no corresponde con el sabor que puede tener. Provocan, en primer lugar, desconcierto. Tan acostumbrados estamos a la publicidad sugerente de apetito que cuando se ven esas imágenes y leen esos nombres de los platillos de *elBulli*, en su página de Internet, que no damos crédito. El amor ya no entra por la vista, ni por la imagen ni por el nombre. El platillo provoca una reacción favorable o de rechazo. Frente a él se come o no²². El desconcierto, propio de la confusión, deja entrever que la cocina de *elBulli*, como lenguaje, expresa también complejidad. Admitimos que el sabor no sólo es arraigo. El sabor de unos chiles en nogada *deconstruidos*, por ejemplo, poco o nada dirían a un chino o un alemán, y no obstante explota el sabor en su boca. La cultura de fondo del platillo se pierde de vista, la propia, la del comensal, también. Pero ambas son cultura, a ambas se incluye en ese lenguaje.

²¹ Cfr. Hamilton, R., Todolí, V. (ed.) (2008). *Comida para pensar, pensar sobre el comer* (Trad. Ángela Blum San Juan et al.). Barcelona: ACTAR, pp. 280-281.

²² Los que participaron en las cenas organizadas durante los cien días de la *Documenta* de Kassel salían sorprendidos no sólo de la variedad, sino también de la cantidad. Tantos tiempos que resultaba increíble siquiera pensar que podía acabarse con todo. Así lo refieren las notas y comentarios de los comensales, rescatadas para la publicación de *Comida para pensar. Pensar sobre el comer* (Barcelona: Actar 2009), cuyos editores fueron Richard Hamilton y Vicente Todolí y con contribuciones de Adrien Searle, Josep M. Pinto y Marta Arzak.

“Belleza, poesía, magia y humor” también expresa ese lenguaje llamado cocina según la definición de los integrantes de *elBulli*. Delirante es pensar que la cocina, que ésta cocina exprese, como lenguaje que es, todo esto. ¿Qué es la belleza, cómo la entienden los cocineros de *elBulli*, cómo la entiende Ferrán Adrià? Estas mismas preguntas pueden hacerse sobre la poesía, la magia y el humor. También sobre la felicidad, la armonía, la creatividad, etc.

Resumimos. Podemos entender cocina, pues, como cocción (caldo, potaje) – símbolo del símbolo de la cultura, el cultivo-, preparación de alimentos (comida, diferente de alimento), estufa (fogón) y espacio destinado en la casa para cocinar los alimentos. Pero esto no es suficiente.

Como espacio determinado es foco irradiador de calor, es ella la que da calor de hogar. Pero también es taller y ahora laboratorio de la cocina, del cocinar. La cocina sería así producto de un taller o un laboratorio que exige reglas, destreza y propósito. Ya no siempre se cocina en nuestros tiempos con fuego ni alrededor del fuego. Deja de haber fuego en la cocina, pero no deja de haber cocinas. La cocina es por eso, también, el proceso de preparar los alimentos. El hombre no deja de cocinar y como no deja de hacerlo, lo hace de una manera especial. Entendemos por este *hombre* una cultura, una época, una sociedad, un país y un cocinero. Y he aquí el último sentido sugerido por el DRAE de cocina: “arte o manera especial de guisar de cada país y de cada cocinero”.

Ferrán Adrià es un cocinero y ha desarrollado una manera especial de guisar o cocinar. Ésta ha quedado expresada en los 23 puntos que definen la *cocina* de *elBulli*. El primero de ellos define la cocina como “un lenguaje”, decíamos. Y entiende *lenguaje* como medio de expresión²³. Lo que expresa este lenguaje llamado cocina es “armonía, creatividad, felicidad, belleza, poesía, complejidad, magia, humor, provocación, cultura”.

En 2002 Massimo Montanari recordaba que la cocina había sido comparada con el lenguaje, pues, como éste, posee vocablos (productos e ingredientes), que se organizan de acuerdo con reglas gramaticales (las recetas que se transforman en platillos), sintácticas (los menús) y retóricas (los comportamientos sociales). La analogía entre cocina y lenguaje, entre ambos sistemas, funciona en los niveles técnico, estructural y de los valores

²³ Hemos notado que así se entiende en ocasiones también el arte, como medio de expresión. De esto se sigue que el arte es un lenguaje y que la cocina es arte, pero esta discusión se dará más adelante.

simbólicos: “como el lenguaje, la cocina implica y expresa la cultura de quien la practica, es depositaria de las tradiciones y de la identidad de un grupo. Constituye [...] un extraordinario vehículo de *autorrepresentación* y de comunicación” (Montanari, 2003: 11). La cocina es instrumento de identidad cultural tanto como el camino principal para entrar en contacto con otras culturas. “Más aún que la palabra, la comida se presta a mediar entre culturas diferentes, al abrir los sistemas de cocina a toda suerte de invención, cruces e influencias” (*Ibidem*).

La analogía entre cocina y lenguaje, que aduce Massimo Montanari, nos permite sugerir, a partir de de la reflexión precedente en torno a la cocción, la comida, el alimento, etc., y el caso de Ferran Adrià, que podemos entender por *cocina* un lenguaje, pero no sólo porque expresa la cultura de quien cocina, sino también porque hace cultura. Nace de ella y vuelve a ella enriqueciéndola.

La colectividad y la individualidad se asoman en la última acepción propuesta por el DRAE cuando dice que la cocina es la “manera especial de guisar de un país o de un cocinero”. Esa “manera especial” es el lenguaje propio de ese país del que nacen ciertos individuos que, con su “manera especial”, retribuyen con sus *creaciones* lo que han ganado o aprendido del lugar donde nacieron. Entre la colectividad (el país) y la individualidad (el cocinero) se entabla un diálogo gracias a que ambos hablan el mismo lenguaje, a saber, el lenguaje de la cocina.

I.2 INCLUSIÓN DISCUTIDA: DE LA COCINA COMO ARTE

La discusión en torno a la relación entre la (alta) cocina y el (mundo del) arte, indudable que existe, cobró cuerpo actualmente.

Se ha calificado, recientemente, a Ferran Adrià, “el mejor cocinero del mundo desde hace ya algunos años”, como “el Warhol de los fogones”²⁴. Su participación en la

²⁴ El 1 de mayo de 2010 el programa *Informe semanal* de RTVE (televisión española) emitió un reportaje dedicado a los chefs españoles que simbolizan la vanguardia gastronómica mundial titulado “El Warhol de los fogones”. Después de pasar revista a restaurante como *Restaurante Arzak*, de José M. Arzak, y *Fat Duck*, de Heston Blumenthal, Ferran Adrià, “el Warhol de los fogones” indica, para entender el título honorífico, que *elBulli* guarda un parecido con *The Factory* de Andy Warhol. John Davies Cale, músico galés, en 2002 dijo de *The Factory* de Warhol que “No se llamaba *The Factory* gratuitamente, allí era donde se producían en cadena las serigrafías de Warhol. Mientras alguien estaba haciendo una serigrafía, otra persona estaba rodando una película. Cada día ocurría algo nuevo”.

El juicio de John Cale puede encontrarse en distintas páginas. Nosotros lo consultamos (15 de abril de 2011) en <http://historiasdearte.blogspot.com/2009/09/factory-la-orgia-del-arte.html>

El reportaje, “El Warhol de los fogones” puede verse en <http://www.gastronomiaycia.com/2010/05/02/el-warhol-de-los-fogones/> (Consultado: 10 de marzo de 2011).

Documenta 12 como invitado especial hizo delirar a cuanto cocinero, chef, artista, curador y crítico de arte llegó la noticia o participó de la comida ofrecida durante los cien días del evento. Por qué considerarlo “el Warhol de los fogones”, es cosa complicada si no se entiende lo que desde los 80’s ha hecho Ferran Adrià en *elBulli*. La definición que propone *elBulli*, a la cabeza su mente creativa, da cuenta de la “manera especial de guisar de cada cocinero” en la misma definición. Ésta debió *cocinarse* largo tiempo, antes de proponerla. Y se *cocinó* concretando en la cocina una manera especial de guisar, distinta y heredera de cualquier otra y, hoy en día, reconocida por la prensa, los críticos y gente del medio gastronómico.

En el 2006 llegó la propuesta a *elBulli*, para el 2007, de participar en la *Documenta 12* de Kassel. El 16 de junio la *Documenta 12* abrió sus puertas. La intervención consistió en que *elBulli*, en cala Montjoi, se convirtiera en el pabellón G de la muestra. La decisión de que así fuera se debió a que Marta Arzak, subdirectora del departamento de educación del Museo Guggenheim de Bilbao, y Ferran Adrià consideraron pertinente poner en evidencia que la experiencia de *elBulli* no puede descontextualizarse del restaurante. Todos los visitantes de *elBulli* se considerarían visitantes de la *Documenta* y cada jornada dos personas seleccionadas por la dirección tomarían un avión de Kassel al pabellón G. Cada día, durante los 100 días del *Documenta*, fueron desde sede dos personas, artistas, curadores, público en general, que fungieron de nexo de unión entre las dos sedes²⁵.

Las reacciones no se dejaron esperar. La polémica obligó a plantearse más preguntas: “¿La cocina es un arte? ¿Lo es en todos los casos? ¿La pintura es un arte? ¿Lo es en todos los casos? ¿Qué circunstancias tienen que concurrir para que una obra sea considerada “artística”, sea esta una escultura, una novela, una fotografía, una iglesia, un cuadro o un plato? ¿La palabra “arte” tiene realmente algún significado? Si no es así, ¿vale la pena preguntarse qué es arte y qué no lo es?”. A la pregunta de por qué Ferran Adrià fue elegido para participar en la *Documenta 12*, Roger Buergel dijo: “por haber generado su propia estética, que se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional. Es en esto en lo que estoy interesado y no en si la gente lo considera arte o no. Es importante decir que la inteligencia artística no se manifiesta en un medio en particular y que el arte no

²⁵ Cfr. Marta Arzak y Josep María Pinto, “Participación de Ferran Adrià en la *documenta 12*” en Hamilton, R., Todolí, V. (ed.) (2008). *Comida para pensar, pensar sobre el comer* (Trad. Ángela Blum San Juan et al.). Barcelona: ACTAR, pp. 78-109.

tiene por qué ser identificado tan sólo con la fotografía, la pintura, la escultura, etc., tampoco con la cocina en general. Sin embargo, bajo ciertas condiciones, puede convertirse en arte²⁶. Así inicia la discusión de las posibilidades dialógicas entre cocina y arte.

La afirmación de que la cocina es arte puede hacerse en dos sentidos, en función de lo que se entienda por arte. A continuación expondremos ambos.

I.2.1 El que tenga hambre que le atice al fuego: el *saber hacer* de la cocina

En su origen *arte*, del latín *ars*, equivalente del griego *técne*, no se entendía como en la actualidad. Galeno, heredero de las tradiciones griega y romana, definió arte como “conjunto de preceptos universales, adecuados y útiles que sirven a un propósito establecido” (Tatarkiewicz, 2001: 40). Esta definición destaca el *saber* (“conjunto de preceptos universales”) y el *hacer* (“adecuados y útiles que sirven a un propósito establecido”) propios del *arte*. Decir arte es decir también habilidad, como destaca el DRAE. El arte, entonces, es ese *saber hacer* hábil, sujeto a reglas específicas con un propósito establecido, como el de producir un platillo o un barco.

La cocina es producto de un taller o un laboratorio, decíamos, y en tanto que tal exige reglas, destreza y propósito. La cocina se vuelve, así, además de un lenguaje, un arte, el de cocinar, y que da cuenta del primer sentido en el que puede decirse “la cocina es arte”. Y que sea un arte remite a dos términos que hay que tener en cuenta: coquinario y culinario.

Coquinario (del latín *coquina*, cocina) significa cocinero según el DRAE. Lo relativo o perteneciente a la cocina se dice también coquinario (del latín, *coquinarius*). El uso del término para titular un libro con contenido relativo a la cocina se debe a Marco Gavio Apicio (ca. 25 d. C.), sibarita y anfitrión famoso, cuyo libro *Apitii Celi de re coquinaria libri decem*, no sólo es un recetario. Además de las recetas, simples unas, complicadas otras, incluye menús para enfermos, consejos y trucos de cocina y un listado de productos, entre ellos las especias, usados en la cocina. El libro revela así lo que es relativo a la cocina (la *coquinaria*): 477 recetas (preparación de platillos, mezcla de sabores), menús, dietas especiales (para enfermos), trucos y consejos (se puede entender con facilidad que se refiere a técnicas que facilitan, en los límites propios de la cocina, la

²⁶ Pedro Subijana, en su artículo “¿Arte?” en *Papeles de cocina 2*, cita textualmente las palabras de Roger Buegel. Pedro Subijana, “¿Arte?” en *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Eurotoques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007.

Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles
Esta cita y las anteriores, incluidas las de las citas fueron tomadas de esta referencia.

preparación de la comida o de un alimento) y productos alimentarios y alimenticios usados en la cocina cuando se cocina.

Pero lo relativo o perteneciente a la cocina también se dice culinario (del latín *culinarius*). Culinario significa, según el DRAE, “arte de guisar”. *Culina* significa cocina. Es probable que *culina* se uniera a *ars*, arte, en *culinae ars*, arte de cocina y de cocinar o *culinaria*, en tanto que cocer, guisar y aderezar los alimentos. Esto se parece a lo dicho respecto a *coquinario*.

Arte es *saber hacer*. Como se trata del saber hacer de la cocina, hay que considerar este arte una manera especial de habilidad, de reglas y de fines. Guisar, en uso antiguo, significa ordenar, componer (tanto arreglar como crear), cuidar, disponer y preparar. El sentido más común de guisar es el de preparar los alimentos sometiéndolos a la acción del fuego o haciéndolos cocer en una salsa. Guisar es un quehacer y un saber propios de lo que se hace en la cocina: preparar comidas. Un saber y un quehacer, que si se recuperan los sentidos otros de guisar, requiere de mucho más que la habilidad de la preparación: cuando se guisan alimentos se cuidan (selección y compra de ingredientes), se disponen (el *mise en place* -“poner en su lugar” como recopilación y agrupación de ingredientes y utensilios), se ordenan (según la receta), se preparan (técnicas o formas de *elaboración*: cocción, asado, fritura, etc.) y se componen (los platillos como productos finales del proceso) en función de la cultura, los usos y costumbres sociales y los alimentos conocidos. La culinaria es una forma de preparar los alimentos que puede ser creativa u original. De ahí que se hable de arte culinario (¿pleonasma?): el arte de la cocina, como el arte de preparar los alimentos en un sentido amplio.

Algunos de los tratados de materia culinaria, escritos desde el siglo XIV hasta el siglo XVII, dan cuenta de la cocina entendida como saber hacer. A continuación, a partir de una muestra no exhaustiva de literatura culinaria, queremos ilustrar lo que recién hemos señalado sobre el *arte de cocina*.

En 1306 se escribió el *Traité où l'on enseigne à faire et apareiller tous boires comme vin clairet, mouré et autres ainsi qu'a apareiller et assaisonner toutes les viandes selon divers usages de divers pays*²⁷. Es un *tratado* que enseña hacer y aparejar las bebidas

²⁷ Traducción nuestra: *Tratado donde se enseña a hacer y aparejar todas las bebidas como el vino claro, tinto y otros así como a aparejar todas las viandas según los diversos usos de los diferentes países* (Cfr. Monroy de Sada, 2008: 65). “Tan largo título no responde a la longitud del breve folleto, que ocupa los folios noventa

y las viandas según los diversos usos de los distintos países. Con él se descubre que son relativas a la cocina y la culinaria las costumbres de disponer los platillos y las bebidas según esos diferentes países.

Entre 1392 y 1394 es escrito *Le ménagier de Paris*. La edición francesa de 1961²⁸ agrega el subtítulo *Traité morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien* que traducimos por “Tratado moral y de economía doméstica, compuesto en 1393 por un burgués parisiense”. *Le ménagier de Paris* consiste en los consejos prácticos que un burgués maduro daba a su prometida de quince años sobre el arte de cocinar, los platillos a preparar y más, como el subtítulo nos indica: “El burgués de París da útiles consejos: para dorar bien la tarta de queso aconseja cubrir la sartén donde se cuece con otra sartén con carbones ardientes. Avisa, en su gusto por el pescado fluvial, que lo mejor de la trucha es la cola en tanto que en la carpa es la cabeza [...] Da recetas, prodiga consejos, adelanta advertencias, pronuncia sentencias” (Luján, 1989: 63). No es estrictamente un manual de cocina, sino de economía doméstica. Lo relativo a la cocina y su arte también es la casa, la vivienda y su economía.

En 1423 Enrique de Aragón (1384-1434), más conocido como el marqués de Villena, escribió el *Arte Cisoria o tratado del arte del cortar del cuchillo que escribió don Henrique de Aragón, marqués Villena*²⁹, publicado hasta 1766. Es un libro que se ocupa didácticamente de un aspecto del arte de la cocina: el arte de cortar (o trincar³⁰). El corte, o el trinchado, pertenecen a la cocina, en general, y al servicio en particular, que es también cosa relativa a aquélla.

En el mismo siglo XV Ruperto de Nola escribió su *Libro de guisados, manjares y potajes (Llibre de doctrina per a ben servir de tallar i del art de coch)*. “La cocina del maestro Robert es, naturalmente, cortesana, espléndida y en cierta manera fastuosa. Se

y nueve y cien de un manuscrito de la Biblioteca Nacional de París”, (Luján, 1989: 76). Puede encontrarse este texto, tanto en francés antiguo como en su actualización en <http://www.diachronie.be/lexique/textes/13e/1300-enseingnemenz.html> (Última actualización: 21/diciembre/2009; Consultado: 28/diciembre/2010).

²⁸ *Le Ménagier de Paris. Traité de morale et d'économie domestique, composé en 1393 par un bourgeois parisien*. Prefacio de de Pierre Gaxotte. París, Chavane, 1961 ; 2 volúmenes.

²⁹ Encontramos una edición facsímil de la edición de 1766 en formato *pdf* en <http://books.google.com.mx/bkshp?hl=es&ie=UTF-8&tab=wp>. Después del título dice “Con licencia del Rey nuestro Señor, La Bibliotheca real de san Lorenzo del Escorial. En Madrid en la Oficina de Antonio Marin. Año de 1766”. Puede encontrarse además una actualización, de José Luis Arpide, en <http://www.afuegolento.com/noticias/44/firmas/arpide/1841/> (Consultado : 28/diciembre/2010).

³⁰ El DRAE dice que viene del francés antiguo *trenchier* y significa “partir en trozos la comida para servirla”.

inserta perfectamente en el sanguíneo arte de vivir típico del Renacimiento italiano [...] La abundancia del pescado mediterráneo es un claro testimonio de la cocina de un pueblo en plena expansión mediterránea. Por otro lado, la presencia de las especias en los preparados es también muy característica del siglo XV” (Luján, 1989: 81). La cocina con Ruperto de Nola es una doctrina, además de un arte.

En 1599 aparece *El libro del arte de cozina en el cual se contiene el modo de guisar, de comer en cualquier tiempo, así de carne como de pescado, para sanos y enfermos y convalecientes, así de pasteles, tortas y salsas y conservas a la usanza española, italiana y tudisca de nuestros tiempos* de Diego Granado Maldonado. Difiere poco del libro de Nola en el gusto, pero es más avanzado en la técnica (Cfr. Luján, 1989: 104). El título del libro es por demás claro.

En 1611 apareció *El arte de cozina, pastelería, bizcochería y conservería* de Francisco Martínez Motiño, y que fue mejor conocido como *Arte de cocina*. En él “expone con minuciosidad lo que debe ser una cocina digna de gran señor, de un palacio. Según él, es necesario guardar tres cosas: <<la primera es la limpieza; la segunda el gusto, y la tercera, la presteza. Teniendo estas cosas aunque no sea muy grande oficial, gobernándose bien dará gusto a su señor y estará acreditado>>”. Expone, además, a detalle cómo limpiar y gobernar la cocina, precaviéndola de los pícaros o gorriones (Luján, 1989: 119). A la cocina y su arte, la culinaria, se suma, como cosas relativas a la cocina y al arte de cocina (en tanto destreza, habilidad y reglas) la limpieza, el gusto y la presteza.

Hasta aquí con la muestra. Nos hemos detenido aquí porque los libros citados son los que, en su mayoría, asumen, implícita o expresamente, desde los títulos, a la cocina como un arte.

Esto es lo que podemos decir del arte de la cocina en el primer sentido que se da a arte, esto es, *saber hacer*. Poca polémica puede levantar esta primera consideración de la cocina como arte. Que sea así no puede, empero, pasarse por alto a la hora de adentrarnos en la propuesta que hace de la cocina un arte en otro sentido, el segundo.

I.2.2 Apologética del arte que es la cocina

Entendemos por “Apologética del arte que es la cocina” el ejercicio de quienes esgrimen una serie de argumentos para hacer de la cocina un arte, en sentido moderno.

Arte se entiende, según el DRAE, como saber hacer en tanto que habilidad o destreza sujeta a reglas específicas con el objeto de producir una manifestación que expresa una intención artística e interpreta lo real y lo imaginado de una visión del mundo concreta e histórica.

La cocina es, para algunos, arte, en este sentido más *artístico*: “una manifestación que expresa una intención artística e interpreta lo real y lo imaginado de una visión del mundo concreta e histórica”. Son tres los exponentes tratados sobre esta propuesta.

Al primero que expondremos es a Alejandro Tomasini Bassols, que inspirado por el libro de Jean-Francois Revel, *Un festin de paroles*, decidió hacer una apología del arte que es la cocina. La obra a comentar es *Arte y gastronomía*³¹. El segundo caso es el intento de hacer de la cocina arte de Martha Chapa que, inspirada en una frase que atribuye a Kandinsky, “esta salsa me sabe a bermellón”³², relaciona cocina y pintura, sabores y olores, y concluye que la cocina es arte. El producto de este llamamiento es su libro *El color de los sabores, pintura y gastronomía*³³. El tercer caso es el de Luiz Horta, que en “La gata y la nevera, una construcción lógica acerca del arte y la cocina”, cuestionado por la participación de Ferrán Adrià en la *Documenta*, responde afirmativamente a la pregunta de si la cocina es un arte.

Nuestra exposición intenta poner de relieve lo que cada uno de los convocados ha dicho, no lo que nosotros pensamos sobre lo que han dicho. No dejaremos de hacer, empero, anotaciones críticas, especificándolo, al final de cada exposición.

I.2.2.1 Alejandro Tomasino Bassols

En un principio Alejandro Tomasini Bassols plantea la necesidad de que la filosofía se ocupe de las múltiples facetas de la vida cultural, entre ellas la de la cocina y la comida³⁴.

³¹ Alejandro Tomasini Bassols, “Arte y gastronomía” en *En Gustos se Comen Géneros*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán, 2002. *Apud* <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>, pp. 1-13 (Consultado; 20 de diciembre de 2010). Lo expuesto en el apartado dedicado a Alejandro Tomasini Bassols es una paráfrasis de su texto.

³² En *Lo espiritual en el arte*, Kandinsky destaca que hay quienes encuentran una relación directa entre colores y sabores, como aquel que afirma que una salsa le sabe a bermellón. Enseguida dice que no puede generalizarse de uno o algunos casos que así sea, sólo se trata de una posibilidad. No me detengo, empero, a discutir si Kandinsky sostiene o no tal frase, aunque parece que no.

³³ Martha Chapa, *El color de los sabores, pintura y gastronomía*. México: FD-Martha Chapa, 2006.

³⁴ Una definición de filosofía amplia y elástica como “reflexión sobre la cultura”, supondría que es capaz de generar y justificar puntos de vista sustanciales en torno a la cultura de la que emerge y forma parte. Esto hace indispensable que la filosofía se ocupe de las múltiples facetas de la vida cultural, porque la filosofía no puede reducirse al análisis lógico del lenguaje y el realismo científico. Una de las facetas de la vida cultural poco

Después de decir por qué es necesario que sea así, propone una reflexión sobre el ser arte de la cocina.

Del arte llama la atención que la expectación artística tenga que ver sobre todo con la vista y el oído. ¿A qué se debe esta discriminación sensorial?, pregunta Tomasini Bassols. La jerarquización de los sentidos pudo tener razón de ser en el pasado, hoy, es injustificable y dañina, postula. En el pasado se distinguieron los sentidos superiores de los inferiores y el arte se veía como un modo de vida relacionado con los primeros. La distinción no está fundada en la fisiología, aduce. Si se fundara en ella un sentido podría sustituir a otro. Se sabe que da apetito con la vista, pero no puede uno saciarse con lo que uno ve. No hay, por tanto, forma que un sentido sustituya a otro. La clasificación o jerarquización se encuentra en fundamentos externos: morales, epistémicos, religiosos. La vista, se entiende, es superior en el hombre porque sin ella es más difícil que sobreviva. Se trata de una superioridad pragmática, no más. La jerarquización de los sentidos es internamente incoherente³⁵ y mutila al hombre.

Habiendo descartado Tomasini Bassols las razones por las cuales unos sentidos son superiores a otros, ya no hay criterio para determinar qué es y qué no arte. Si no hay legitimidad en la jerarquización de los sentidos, no hay legitimidad en relacionar el arte con ciertos sentidos y no con otros. Si la vista y el oído no son superiores al gusto, no se justifica que el arte se circunscriba a la vista y el oído. Pero, con todo y que no hay razones suficientes para preferir unos sentidos sobre otros, sigue habiendo objeción en considerar los productos del gusto y para el gusto como artísticos, indica Tomasini Bassols.

El consumo del producto artístico lo hace no artístico, porque se piensa en el desinterés y la contemplación como únicos alicientes del arte. Luego, si se consume, no hay arte. Cada sentido consume a su manera. Los placeres del tacto y el gusto son más intensos. Para Beardsley, según Tomasini Bassols, los datos del gusto y del olfato no pueden organizarse de manera sistemática, conforme a principios. Esto es falso, sentencia el

atendida por la filosofía es la de la comida, la nutrición, los sabores, las técnicas culinarias, las experiencias gastronómicas y el lenguaje de los *chefs*. Encontrar reflexiones sobre esto en recetarios o libros de cocina no permite hablar de una filosofía abocada a ello, sólo son percepciones geniales. Hay pocos libros de filosofía dedicados a la cocina, como el de Jean-Francois Revel, *Un festin en Paroles*, dice el filósofo mexicano. ¿Cómo es posible que un “sector” de la vida tan importante como lo es el relacionado con la comida haya dejado tan indiferentes a legiones de filósofos?, se pregunta Tomasini Bassols.

³⁵ Por ejemplo el nacimiento, la sexualidad y la digestión eran la parte sucia del hombre, en un tiempo, en el que las ideas religiosas dominaban. Esta parte sucia estaba relacionada con el gusto y el tacto, según Tomasini Bassols.

filósofo mexicano. Los objetos del gusto están sometidos a un orden. Hay escalas de lo dulce a lo salado, de lo crudo a lo quemado, de lo agrio a lo amargo, como demuestran las recetas, refiere sin ejemplificar Tomasini Bassols. Incluso se han matematizado estas escalas. La *culinología* es ejemplo de esta *matematización* de las escalas de los sabores. Agrega: “Lo que en cambio sí es de primera importancia es entender que los criterios de bondad de los objetos artísticos propios del sentido del gusto son internos a éste. El peor error que se puede cometer es el juzgar la calidad estética de un platillo por medio de consideraciones relevantes en el ámbito de la vista. Un platillo no es una obra de arte porque la presentación sea agradable o espléndida. Desde luego que la presentación contribuye a la calidad del producto, pero lo que es importante son las cualidades gustativas. Uno de los grandes obstáculos para apreciar el carácter artístico de las creaciones culinarias es el prejuicio [...] en favor de lo visual” (Tomasini, 2002: 7). Este prejuicio a favor de lo visual se resiste a las cualidades gustativas.

Collingwood, dice Tomasini Bassols, distingue entre arte y oficio. El arte culinario es un oficio, porque no cumple con los requisitos de contemplación, comprensión y gozo intelectual. Pero, sentencia Tomasini Bassols, “No hay criterios de arte que la gastronomía no satisfaga” (*Ibidem*). El arte culinario es una refutación de la teoría de Collingwood, concluye triunfante el filósofo mexicano, sin dar ejemplos.

Las categorías relevantes para pensar la cocina como arte son experiencia y obra de arte. Distinguir entre comer para matar el hambre y comer para degustar es importante, si bien la alimentación y la nutrición se dan en ambas. La experiencia estética tiene que ver con el placer estético. La experiencia biológica del comer es la satisfacción de una necesidad biológica; la experiencia estética y social del comer responde a inquietudes intelectuales referentes al sentido del gusto. El objetivo último del arte culinario es educar a este sentido. El arte culinario es un arte genuino por lo anterior, juzga Tomasini Bassols.

Las obras de las artes tradicionales son contemplativas, mientras que las del arte culinario son participativas. El *Moisés* es irrepetible y único. Hay, empero, indicaciones para repetir el mismo concierto y el mismo platillo. La obra de arte culinaria no es un platillo concreto producido un día. Ese platillo es la instanciación de la obra de arte culinaria, la receta, que puede ser seguida por muchos por la serie de indicaciones dejadas

en la receta³⁶. El arte culinario depende, más que las bellas artes, de los elementos naturales de la región. “La cocina de una región o eventualmente de un país moldea y refleja, de un modo como no lo logran las demás artes, una mentalidad determinada, todo un modo de vida” (*Ídem*: 10). El arte de la cocina también es reflejo de la cultura. Como el arte culinario involucra más sentidos es un arte más integral.

Como hoy se tiene una visión más liberal del arte, resulta ridículo no considerar la culinaria como arte. El arte culinario es “el todo conformado por recetas y el menú” (*Ídem*: 12). Y así termina la apología de Alejandro Tomasini Bassols.

Ahora nuestro juicio. Superar la confusión entre producción artística y percepción estética, entre arte y estética, no es el objetivo de Tomasini Bassols. No distingue entre una y otra, porque entiende que a la base no sólo de la expectación, sino también de la producción del arte, están los sentidos y la jerarquía cultural de estos. Algunos argumentos estéticos, como el que distingue lo contemplativo de las artes tradicionales y lo participativo de las culinarias, dejan entrever el supuesto de que lo que hace al arte, arte, es el modo como se le percibe y aprecia. Deja de lado, por ejemplo, que lo que puede hacer al arte, arte y a la cocina, cocina (la culinaria), entre otras cosas, es su ubicación, el lugar donde se les encuentra. Si bien no negamos que el modo como percibimos un producto define su carácter, la valoración social concreta no se toca. Tal como plantea el asunto Tomasini Bassols, resulta en contra de su propósito de incentivar el estudio filosófico de asuntos, antes trivializados, hoy de importancia patente (tanto que merecen un estudio como éste). El planteamiento nos aparece abstracto. Los factores sociales e históricos concretos de uso y costumbre de nociones e ideas se dejan de lado tras indicar cómo ha sido.

Nada dice, además, de la autoría y la firma. Líneas arriba anotábamos que la cocina se entiende como modo particular de preparar alimentos de un país o de un cocinero. Si se admite que la cocina es arte, tal como lo propone Tomasini Bassols, habrá que admitir que el cocinero es un artista.

El ensayo se titula “Arte y Gastronomía”, pero en ningún momento define qué entiende por gastronomía y cuando dice que la gastronomía es un arte, recurre a la cocina y a lo propio de la cocina: la manera especial de guisar o preparar platillos, a la receta,

³⁶ “Las recetas dan permanencia a la cocina, arte efímero por naturaleza” (Zagal, 2007: 61).

incluso. Hace de la gastronomía cocina. Por eso lo incluimos en esta apologética del arte que es la cocina.

I.2.2.2 Martha Chapa

Para Martha Chapa la cocina es “conocimiento, invención y sueño, un bello juego de imaginación que hurga en las experiencias culinarias de antaño” (Chapa, 2006: 11). La gastronomía es “el reflejo de un pueblo en sus costumbres y creatividad, pues en su historia anidan siempre las tradiciones culinarias que renacen una y otra vez, todos los días en el fogón de la cocina” (*Ibidem*). Con respecto al arte, señala: “se elabora mediante estructuras, procedimientos y técnicas que manifiestan conceptos, valores y sentimiento humanos” (*Ídem*: 13).

Martha Chapa dice que la cocina y la pintura son expresiones artísticas de afinidades indisolubles. Ambas, cocina y pintura, son artes. La autora de *El color de los sabores* dice que la cocina es una arte, y *trascendental*, porque se elabora según estructuras, procedimientos y técnicas que manifiestan conceptos, valores y sentimientos humanos. Así la pintura y la cocina crean. Por eso la cocina no es una ciencia. La ciencia no es capaz de crear, descompone a lo mucho, “pues no posee la visión transformadora del artista” (*Ídem*: 17). “El arte, en cualquiera de sus formas transmite sensaciones y se nutre de ellas, es un vigoroso vaso comunicante que aprehende todo lo que nos rodea, incluso mucho de lo que apenas logra ser imaginado o intuitivo” (*Ídem*: 29).

La tesis que se adelanta (más allá de Tomasini Bassols) es que no sólo la cocina es arte, sino que el cocinero es un artista, y en tanto tal posee una visión transformadora, de ahí que invente y juegue sobre la base de la gastronomía. El nombre *gastronomía* intentó, señala Martha Chapa, “diferenciar la actividad orientada a satisfacer la necesidad básica de la alimentación de la expresión artística enfocada a la confección de alimentos” (*Ídem*: 33).

Cuando Martha Chapa señala que la cocina es un arte *trascendental* lo dice porque en ella no hay improvisación y sí inspiración, conocimientos profundos, técnica y disciplina. Para que así sea la cocina necesita dos ingredientes más, la imaginación visual y el gusto, ambos cultivados por el refinamiento y la experiencia. Los productos culinarios serán, sumados la inspiración, el conocimiento, la técnica, la disciplina, la imaginación visual y el gusto, una armonía de sabores y colores. Que sea la cocina armonía de sabores y

colores, más o menos garantiza el vínculo entre cocina y pintura. La relación se estrecha a partir de la antropología artístico-visual-sápida que propone Martha Chapa.

Los seres humanos son “una red de colores y sabores armónicamente entrelazados por el impulso artístico” (*Ídem*: 13). Esto propicia que los productos artísticos de estos “seres humanos entrelazados” sean armónicos en cuanto a los sabores y los colores. Esta cercanía se debe a que ambas disciplinas apelan a seres sensibles hacia la humanización. La cocina y la pintura humanizan. Las pinturas rupestres (Martha Chapa menciona las de Altamira y Lascaux) son, además de las primeras expresiones artísticas de la gastronomía, testimonio de la humanización, muestrario indirecto del paso de lo crudo a lo cocido. La comida influye y se relaciona, además, agrega la artista regiomontana, no sólo con la pintura, sino también con la literatura y la política. Lo ilustra con las expresiones de Virginia Wolf, “No puedo pensar bien si no he comido bien”, Tayllerland, “Sin buena comida no puede hacerse buena política” y Lao Tse, “Se debe gobernar un país con el mismo cuidado con que se prepara un pescado”.

Según Martha Chapa, volviendo a los colores y sabores, el cerebro humano trabaja de forma integradora, relaciona sensaciones o estímulos sensibles, entre ellos el color y el sabor. “En relación con la degustación de los alimentos, parte del gusto es visión y sensación, de manera que el color no sólo presenta al platillo: anticipa el sabor y es parte innegable del ritual propio de la comida” (*Ídem*: 17). Un platillo es una obra de arte visual. Para los nahuas, recuerda³⁷, color, olor y sabor eran la misma cosa. A estas alturas recuerda la frase de Kandinsky: “esta salsa me sabe a bermellón”. Dadas estas premisas infiere que cada color es un sabor que entra por la vista y cada sabor es un color que entra por el gusto. Su actividad artística, lo indica ella misma, ha sido de experimentos gastronómicos en consonancia con la expresión cromática de las estaciones.

Ahora nuestro juicio. Si se admiten las definiciones de cocina y gastronomía dadas por la artista regiomontana, se sigue que la cocina conoce, inventa y juega con la gastronomía, reflejo de los pueblos en sus costumbres y creatividad, en tanto que un arte, que indica, “se elabora mediante estructuras, procedimientos y técnicas que manifiestan conceptos, valores y sentimiento humanos”.

³⁷ Sin recordar, pues no dice de dónde obtiene la información.

La pintura cumple con su definición de arte, lo mismo que la cocina, la carpintería, las ciencias naturales y sociales, etc. ¿Qué cosa no se elabora mediante, estructuras, procedimiento y técnicas que manifiestan conceptos, valores y sentimiento humanos? La creatividad, sería, entonces, el criterio de distinción entre artes y ciencias, si es que, como dice, defendiendo al gremio, las ciencias no sean creativas. La indicación o definición de lo que es arte y que hace a la cocina un arte no se recupera cuando se define a la cocina, de la que se dice que es conocimiento, juego, etc. Entonces, ¿es arte o no?

Si aceptamos que la cocina y la pintura, por ejemplo, son artes, “¿De qué manera se influyen estas dos disciplinas de manera recíproca? –pregunta la misma Martha Chapa- ¿Cuáles son las obras de arte pictóricas que han encontrado su medio de expresión al calor de la cocina? ¿Qué actos culinarios han influido en la pintura?” (*Ibidem*). Las últimas dos preguntas auguran lo que será el libro: un recuento histórico de frescos, murales y pinturas en los que aparecen retratados comestibles, bajo la premisa de que esas obras pictóricas (desde las pinturas rupestres) son producto de la influencia de los actos culinarios en la pintura. No responde a la primera pregunta sobre la influencia recíproca. Volvamos a las dos últimas preguntas para sugerir una respuesta y una crítica. Éstas asumen y postulan que algunas obras pictóricas han encontrado su medio de expresión en la cocina y que los actos culinarios han influido en la pintura. Por tanto la influencia de la cocina y los actos culinarios en la pintura es clara, aunque no se especifica el modo de esta influencia. No obstante queda en la oscuridad la influencia recíproca. ¿Qué de la pintura, cuáles, qué actos de la pintura y los pintores, ha influido en la cocina? No lo dice. Además es como si quisiera obligarnos a aceptar sus conclusiones, entre las que se cuenta que la cocina es un arte, a partir de una premisa infundada por mal entendida, la que entresaca de Kandinsky.

I.2.2.3 Luiz Horta

Luiz Horta, periodista especializado en el mundo del vino en Sao Paulo (Brasil), prosigue con la reflexión de si la cocina y sus productos pueden considerarse artísticos con su artículo “La gata y la nevera, una construcción lógica acerca del arte y la cocina”³⁸. Comienza con una anécdota: “A mi gata Frederica le encanta meterse por detrás de la

³⁸ Luiz Horta, “La gata y la nevera, una construcción lógica acerca del arte y la cocina” en *Papeles de cocina*, Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007, s/página. Las citas textuales aparecen entre comillas. No se señala la página porque no aparece numerado el texto. Apud http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles (Actualización: 2009).

nevera, y cuando sale por el otro lado pone cara de haber vivido una intensa experiencia de cambio de dimensión, como si hubiese atravesado un portal importante”. La anécdota le permite ejemplificar lo que entiende por arte: “En cierto modo de eso trata el arte. Algo en lo que uno se mete para salir transformado después”. Importa poco saber lo que es el arte, pero mucho saber lo que debería ser. Debería ser algo que altere la relación que se tiene con el mundo sensible, algo que hable del éxtasis³⁹, señala Luiz Horta. El arte debe ser algo que involucre todos los sentidos, “que haga que se vean las cosas comunes desde un punto de vista diferente, que expanda la percepción, que agregue nuevos sentimientos a los que ya se tenían, que saque al ser humano de su sitio, que retire el piso o suelo bajo los pies. O, de manera más sencilla, lo que en términos felinos le pasa a Frederica”.

Ante las muestras de fatiga, señala Horta, de las formas tradicionales y aceptadas de arte (pintura, dibujo, escultura), nuevas actividades se suman al espíritu humano incansable: el cine, la fotografía, la televisión, el arte digital y la cocina contemporánea. Luiz Horta dice que no ve diferencia entre una manzana de Cézanne, un huevo a baja temperatura de Andoni o el caviar de melocotón de *elBulli*. El arte consiste en “extraer de la naturaleza formas, información y productos y devolvémoslos como otra cosa, la misma, pero, una vez experimentada, capaz de cambiar para siempre nuestra relación estética (o gastronómica, da igual) con ella”. Así las cosas el arte es sobre todo una relación entre los hombres y el mundo sensible, operada por diversos factores: un *iPod*, una película, un plato de cocina o un lienzo (éste cada vez menos). Esa relación hace que se cambie de registro perceptivo: ver de otra manera lo que antes se veía sencillamente. Un pescado, ejemplifica, jamás será el mismo después de ser pintado por Braque, un pescado jamás será el mismo después de ser cocinado por Andoni, Arzak y Adrià. El mundo sensible o la forma de estar en el mundo ha cambiado y se ha ampliado a partir del cubismo, de Stravinsky, de Picasso, de Kandinsky, de Vermeer. Del mismo modo se dice con naturalidad que una puesta de sol es “¡Tan Turner!”, que se está en una situación “como de cuento de Cortazar” o “fue un viaje hitchcockiano”. Si el mundo sensible se ha ampliado, pregunta Luiz Horta, ¿por qué no ampliar el del paladar? Con el tiempo las esferas o las cocciones a baja temperatura, todo lo que parece revolucionario en la cocina contemporánea, se incorporará al día a día de la

³⁹ “De donde viene, por supuesto, la palabra ‘estética’”. No aclara de dónde obtiene la idea de que estética viene de éxtasis.

gente. Ésta será su victoria artística y configurará de otra manera la relación del hombre con el mundo, la ampliará. Si en los territorios físicos, finitos, ya no hay a donde ir en un mundo *sobreinformado* y sobrepoblado “en los dominios del cerebro hay todavía vastos campos ignotos para el pensamiento, las sensaciones, la percepción”.

Si la presencia de un cocinero en la más importante muestra de arte del mundo genera polémica, destaca Luiz Horta, es porque los seres humanos aún son prisioneros de las maneras de pensar del modernismo victorioso. Cosa que no es sino una forma de equivocar la novedad. La pregunta, ¿la cocina es arte?, producto de la polémica, también es la equivocada. “En realidad la cuestión es: ¿Quién cumple hoy en día la función del arte, la función de trascendencia y de apropiación por lo real de lo que no estaba aún en esa esfera? O, siguiendo con mi gata, ¿dónde situar el portal/nevera que tenemos que cruzar para que cambien nuestros valores estéticos?” La cocina puede ser arte como la pintura puede no serlo. Si de antemano no se entiende (“si no nos mete un *plug-in* que cambie nuestra manera ver”) que una pintura es arte, tan sólo será un objeto grande, caro y colgado en la pared. Lo mismo ocurre con la comida. Puede ser nutrición, alimentación y ya. Pero también hay una cocina capaz de conseguir hacer mirar (o comer) como nunca antes un huevo, por ejemplo.

Luiz Horta recuerda que la discusión y su artículo parten de la invitación a Ferran Adrià de intervenir en la *Documenta 12* de Kassel y propone fijarse en uno de los artistas alemanes más importantes que participaron en ediciones anteriores de la *Documenta*. Se trata de Joseph Beuys. Éste se empeñó en llamar la atención sobre la pérdida de importancia del arte convencional en la vida y las consecuencias terribles de este hecho. En 1965, con su performance “Cómo enseñar arte a una liebre muerta”, explicaba con palabras incomprensibles al inerte animal sobre sus piernas unas pinturas colgadas en la pared cercana. Con esta metáfora cuestionaba las sendas del arte de su tiempo, poco cultural, poco humano, en consecuencia. Expuesto esto afirma Luiz Horta que “cabría preguntarnos si no es hora de que la gastronomía enseñe cómo cocinar una liebre a un arte muerto, cosa que Adrià, honrando la tradición de atrevimiento y búsqueda de sentido de la cultura de verdad, fue a hacer en Kassel, siguiendo los pasos de Beuys”.

Luiz Horta termina su artículo con las respuestas que podría dar a las posibles objeciones de quienes no aceptan que la cocina sea arte. A la pregunta de si la cocina o la

gastronomía son arte dice que bien puede preguntarse lo contrario, ¿por qué no pueden serlo? Contra la objeción que destaca el carácter efímero de la cocina, recuerda que la música, la danza y el cine también lo son. Así como en la música hay partituras, en la arquitectura, proyectos y en la fotografía, negativos, en la cocina hay recetas. Niega que la gastronomía sea cosa de marginales y que sea menor comparada con otras artes, pues sería tanto como decir que la fotografía y el cine son menores frente a la pintura y la escultura por ser más jóvenes. Además, y cierra con esto Luiz Horta, ya no importa el valor o precio de un original que bien puede verse en un museo o en el ordenador.

Ahora nuestro juicio. Si aceptamos que todo lo que cambia nuestra perspectiva del mundo es arte, no sólo la cocina lo sería. Cualquier cosa podría serlo, siempre y cuando, como dice Luiz Horta, cumpla con la función de arte. Más aún, todo podría serlo y si todo fuera arte, ya nada lo sería. No sólo desaparecen las fronteras de lo artístico y lo no-artístico, sino que se borran los límites que permiten distinguir entre la cocina y lo que no lo es.

También hay un problema en pensar que sólo es necesaria una actitud distinta, por parte del espectador, para con la cocina para que ésta sea arte. Confunde, lo mismo que Alejandro Tomasino Bassols, lo estético y lo artístico. Ahora, como no puede ser cualquier cocina, arte, sino sólo la de un cocinero, y esto no lo dice Luiz Horta, a éste habrá que adjudicarle el título de artista.

Las tres propuestas que presentamos no han zanjado la cuestión. La cocina es arte, es una afirmación que no se sostiene. En los tres casos antecede la premisa de la desatención y menosprecio sobre la cocina hasta ahora. Hacerla arte supone, como si lo necesitara, subirla de rango o dignificarla. Es como aquel slogan de una escuela de gastronomía que reza “la gastronomía elevada al arte”, por más que lo que se imparte en sus aulas no es gastronomía.

Pero la cosa no acaba aquí. Los cocineros también han dado su opinión con ocasión de la participación de Ferrán Adrià en la *Documenta 12*.

I.2.3 Los cocineros meten su cuchara: la cocina es o puede ser arte

Nueve cocineros españoles dieron respuesta⁴⁰ a seis preguntas para saber si los propios chefs consideran que el trabajo de Ferrán Adrià reúne las condiciones necesarias para considerarse arte. Las preguntas fueron: 1. ¿Considera justificada la inclusión de Ferran Adrià en *Documenta*? 2. ¿Qué le parece la propuesta que planteó en la muestra? 3. ¿Qué habría hecho usted si hubiese sido el elegido? 4. ¿Considera que la cocina es arte? 5. ¿Dentro de su labor profesional, tiene usted aspiraciones artísticas? 6. ¿Cree que la inclusión de Ferran Adrià en *Documenta* y la consideración artística de la cocina tendrán un efecto positivo o negativo en el mundo culinario?

Todos los cocineros están de acuerdo en que la participación de Ferran Adrià en la *Documenta* está justificada o porque es un artista o porque es el mejor cocinero del mundo o porque está desarrollando una filosofía que cuestiona el mundo del arte. No todos tienen aspiraciones artísticas, pero, como dice alguno, se esfuerzan por lograr satisfacer las expectativas de los comensales o superarlas. Hay alguno, empero, que sí se considera artista. Todos están de acuerdo en la influencia positiva que traerá la inclusión de Ferran Adrià en la *Documenta* de Kassel para los mundos de la cocina y el arte.

A la pregunta de si la cocina es arte, todos dicen que sí lo es o podría serlo. Jaume Badala (Restaurante Son Vida en Palma de Mallorca) dice: “No sé si la palabra arte es adecuada. Lo que sí sé es que los parámetros de la cocina han cambiado desde hace unas décadas. Ahora ir a comer a un restaurante gastronómico es una experiencia global en la que participan muchos sentidos, con lo que podríamos decir que está sin duda más cerca de un espectáculo de teatro, una performance o una exposición de pintura que del mero hecho de alimentarse en sí”. Susi Díaz (Restaurante La Finca en Elche) dice que la cocina sí es arte “porque igual que en el caso de la pintura o la música, la hay de muchos tipos, mala, buena y mejor, porque una misma obra (plato) nos transmite cosas totalmente diferentes a cada uno y porque se basa en la armonía, la imaginación y por supuesto el saber hacer. Esto encaja perfectamente con lo que yo entiendo por arte”. Salvador Lobato (Restaurante Cifer en San Pedro de Alcántara) responde que “Desde luego no toda [cocina es arte], pero no hay duda de que, puestos a ello, podemos conseguir la más bella obra de arte; eso sí,

⁴⁰ “La opinión de los cocineros” en *Papeles de cocina*, Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007, s/página
Apud http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles (Actualización: 2009).

efímero, pero si logras una combinación de sabores, aromas y texturas y eres además capaz de hacer con ello una composición atractiva a la vista y con un cromatismo apropiado, todo el que sepa apreciar y entender el arte en cualquiera de sus expresiones sabrá reconocer que está ante una creación llena de sensibilidad digna del mejor artista”. Luis Alberto Martínez (Restaurante Casa Fermín en Oviedo) contesta que “El arte entra siempre por la vista, es el primero de los sentidos, y después despierta emociones y sensaciones. En la gastronomía se cumplen estas premisas. Se disfruta de la vista de un plato y se despiertan emociones y sensaciones en el paladar. Y yo pregunto: ¿Y por qué no va a ser considerada como un arte?”. Adolfo Muñoz (Restaurante Adolfo en Toledo) dice que la cocina sí es arte y agrega: “Afirmo que es un arte porque siempre debe existir una creatividad constante en este arte efímero de la cocina, donde para elaborar un plato necesitamos de los cinco sentidos, además de nuestro corazón, sentimiento y pasión. Al igual que ocurre en el arte de elaborar vino”. Pedro Mario Pérez (Restaurante El Ermitaño en Benavente) señala que “Según mi concepción de lo que es el arte, ‘todo aquello que el ser humano es capaz de crear con la intención de sorprender y emocionar a sus semejantes’, y dejando más en un segundo plano la necesidad biológica pura y dura, creo que la cocina sí es un arte”. Joan Roca (Restaurante El Cellar de Can Roca en Girona) dice brevemente que “La cocina es cocina, pero en determinadas circunstancias puede parecer arte”. Jesús Sánchez (Restaurante El Cenador de Amós en Villaverde de Pontones) señala: “Es probable que haya muchos cocineros que sientan la cocina como un vehículo de expresión artística. Eso en definitiva es el arte desde mi punto de vista. Pero también un alfarero puede sentir esa necesidad, que plasma en forma de botijo, y no lo consideramos arte, lo llamamos artesanía. Pero bien es cierto que si el botijo lo trabaja con sus manos un escultor entonces [...] ya es arte. El arte requiere de la participación de una intención, aunque el reconocimiento no siempre acompaña a la intención o a la expresión artística, y aquí entra en juego otro factor muy importante, que es la sensibilidad [...] En definitiva, creo que la cocina es un arte y puedo decir que hay obras de arte reconocidas como tales que me han dejado más frío y provocado menos emociones que el trabajo de muchos cocineros. Por otro lado, y como desconozco si en la feria de Kassel se ha hecho alguna vez una exposición de botijos, abogo por que dentro de cinco años se organice la primera. Roger Buerger, director de la Documenta 12, a quien no tengo el placer de conocer, tiene aspecto de ser un hombre

abierto y con sentido del humor y probablemente no ha caído en sus manos un búcaro o ha precisado de un abanico para mitigar los calores mediterráneos”. Por último Toñi Vicente (Restaurante Toñi Vicente en Santiago de Compostela) dice que “No es fácil hablar de esto, pero yo considero que Ferran es un artista, con lo cual su cocina es arte”.

Entonces la cocina es o puede ser arte porque como el arte expresa, tiene intención de conmover, trastocar o provocar y porque propicia experiencias en los comensales que se parecen a las que produce el arte. Los lugares comunes se suceden. Ha tiempo, por ejemplo, que el arte se considera expresión. Lo abstracto de la consideración la hace equívoca. Y que se le defienda, con más retórica que argumentos, no cambia el hecho de que no hay acuerdo en lo que es el arte, aunque sí que es arte (cuando se le *ve*).

I.3 DESACUERDOS Y DESAVENENCIAS ENTRE COCINA Y ARTE

I.3.1 Pensaba que era melón y salió calabaza: la cocina no es arte

Un caso especial que introduce discrepancia a lo que hasta ahora se ha expuesto es el de Vicente Todolí (director de la *Tate Modern* de Londres).

I.3.1.1 Vicente Todolí

Vicente Todolí propone que “Plantearse si la cocina es o no arte no tiene sentido”⁴¹.

A la justificación dada por Roger Buergel para invitar a Ferran Adrià a participar en la *Documenta 12* (“que bajo ciertas circunstancias la cocina puede convertirse en arte”, dice el curador alemán) Todolí indica que se parte de una premisa falsa. La palabra arte no tiene un valor intrínseco, como muchos opinan. Cocinar bien o hacer basura no cambia en nada con decir que una u otra acción es arte; depende, dice, de la experiencia individual. Con la palabra arte hay mucha confusión, como cuando “se dice que un torero o un cantante ‘tiene mucho arte’, refiriéndose al ‘duende’, a la inspiración”.

Sobre la propuesta participativa de Ferran Adrià en la *Documenta 12* y las consideraciones que sobre ella se han hecho, Todolí califica a la invitación de trampa, puesto que pudo trivializar el trabajo del cocinero español y dice que “siendo alguien ajeno al mundo del arte, se lo tomó en serio, investigó y se dio cuenta de que si la gente quería ver su trabajo, tenía que ir al lugar donde lo lleva a cabo”. A la pregunta de si la inclusión

⁴¹ Vicente Todolí, “Plantearse si la cocina es o no arte no tiene sentido” en *Papeles de cocina*, Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007, s/página en *Apud* http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles (Actualización: 2009). Las citas textuales se anotan entre comillas y son de éste texto, incluida la nota al pie siguiente.

de Ferran Adrià en la *Documenta 12* supone el reconocimiento de la condición artística del oficio de cocinero, Todolí responde ampliamente, a la vez que señala nombres y propuestas artísticas que han hecho de la comida objeto de expresión. En primer lugar señala que el noventa por ciento de lo que vio en la *Documenta* le pareció un desastre. “La cuestión es que en el arte la expresión individual es insustituible, siempre prevalece sobre etiquetas y vehículos. Es inmaterial”. Dada esta premisa indica que como los grandes artistas, los grandes cocineros trascienden la materia, parten de la investigación y abren campos que antes no existían, pero en su campo. Tanto el arte como la gastronomía, cada una desde su trinchera, ensanchan el mundo de quien se enfrenta a ellas. Después de haber sido introducido en la cocina de *elBulli* por Richard Hamilton, Vicente Todolí, reconoce que no pudo evitar pensar que hay un antes y un después de Ferran Adrià. Verdaderamente se trata, la cocina de *elBulli*, de una cocina que produce comida para pensar. Y ya que es así, admite también que el arte se nutre de elementos no artísticos, pero que adquieren esta categoría por la manera de presentarse. Con esto reconoce que la cocina puede influir en el arte, que puede tomar de ella elementos que al presentarse como artísticos se vuelven tales. Para ilustrar esto propone una serie de ejemplos extraídos del arte contemporáneo como los *ready-made* y los *performances* culinarias de Tiravanija. “El caso de Tiravanija tiene más que ver con una manifestación social, con los *happenings*, se trataba más de una experiencia de intercambio [...] pero la comida en sí no tenía nada de especial”. Recuerda que desde el siglo XVI Arcimboldo hacía retratos compuestos por comida, que los futuristas se plantearon una cocina futurista *estetizada*. Alison Knowles hizo *performances* con ensaladas y frutas; Spoerri producía aceite de olivo que vendía no para consumirse, sino para conservarse como obra de arte.

Lo mismo que Martha Chapa, Vicente Todolí reconoce la influencia de la cocina en el arte, cuando dice que éste se *nutre* de elementos externos o no artísticos. A diferencia de ella no admite que la cocina sea arte ni recurre a la historia de la pintura para ilustrar dicha influencia. Más bien piensa, Todolí, en el arte contemporáneo: Rirkrit Tiravanija, Alison Knowles y Daniel Spoerri son sus ejemplos.

Cuando los artistas, agrega, han lidiado con la comida ha sido por factores externos, para utilizarla como experiencia comunitaria. Para alguien que realmente busque una experiencia gastronómica, todas esas comidas habrían resultado decepcionantes. De esto se

sigue, según Vicente Todolí, que la cocina y el arte no son ni pueden ser identificables, es decir, que la cocina no es arte. Ambas proponen una experiencia particular a sus intereses. Pero que la cocina interviene con el arte, interactúa con él, influye en él, es innegable.

La presencia de Ferran Adrià en la *Documenta 12*, se le pregunta también, ¿tendrá consecuencias dentro de mundo del arte contemporáneo o fue sólo una circunstancia puntual, una coyuntura? Todolí responde desde el axioma de que el arte es libre porque no tiene ningún objetivo útil, funcional (¿se opone a Luiz Horta?. Así las cosas se entiende que Norman Foster, como también dice, haya salido de *elBulli* diciendo que se trataba de la obra de un genio, pues no se va a restaurantes como éste a ser alimentados sino a tener una experiencia (estética) como la que puede tenerse en una obra de teatro, en la ópera o en un museo. No obstante de esto no se infiere que deban ocupar un mismo espacio. Cada uno lo decide. Aún así el arte, con la decoración, se puede encontrar en un restaurante y la cocina, con un restaurante, por dinero, puede encontrarse en un museo. La relación entre cocina y arte puede ser fructífera. Sería interesante una conversación entre Tiravanija y algunos cocineros para ver qué ideas surgen. Hay, como en el caso de Ferran Adrià, una reflexión previa, una conceptualización que aspira a emocionar, sorprender, provocar. Esto aproxima a la cocina a las manifestaciones artísticas⁴². La cocina, en los últimos tiempos, postula, ha superado su carácter funcional y su principal objetivo ha dejado de ser la alimentación. Termina esta respuesta diciendo que la superación del carácter funcional de la cocina se da en la manera en la que logra hacer que los comensales experimenten lo que no experimentarían en situaciones ordinarias.

Detrás de una obra de arte hay una intención artística, reza otro axioma. Todolí, empero, precisa que la realidad lo ha puesto en cuestión. Ha habido *obras* que han entrado al espacio museístico sin siquiera haber contado con la intención artística.

El entrevistador (cuyo nombre no es mencionado), al final, le propone comentar algunas frases. De la frase de Ferran Adrià, “La cocina está más cerca de las artes escénicas

⁴² Sobre su trabajo Vicente Todolí dice: “En la *Tate Modern* trabajamos las artes visuales, pero también el arte conceptual. Tan importante es la vertiente conceptual como la estética. Esto viene del Renacimiento, cuando Pico della Mirandola decía que *disegno* significaba *segno di Dio*, signo de Dios. Es decir, debe haber un concepto detrás. Cualquier *cocinillas* no hace una gran cocina. La gastronomía ha entrado en los últimos años en un camino conceptual que, en efecto, la aproxima a otras manifestaciones artísticas. Hasta hace poco sólo había recetarios, tratados de cocina... Pero que hoy en día los cocineros investiguen y reflexionen sobre su oficio, sobre sus posibilidades y sus límites, como en este *Papeles de cocina* o en libros como *Clorofilia* me parece que abre muchos caminos. Al final estamos hablando de creatividad. En los grandes autores culinarios existe, y de qué modo”.

–danza, teatro– que de las plásticas –escultura o pintura”, Todolí comenta que la cocina tiene parte de performance y parte de artes plásticas. Acepta que la cocina, como las artes escénicas, es temporal, porque la experiencia empieza y termina, sin embargo, agrega, cada vez más el elemento temporal se incluye en las artes visuales. Ferran Adrià, dice, le recuerda más bien a un director de orquesta que dirige a sus instrumentistas frente al público. Como podemos ver el carácter efímero de la cocina se ha destacado con insistencia desde Tomasini Bassols, Luiz Horta y ahora Vicente Todolí, sin que eso haya implicado un ahondamiento en el asunto. De la frase de Alain Ducasse “La cocina es una expresión artesanal del arte”, Todolí comenta que distinguir entre artesanía y arte supone admitir una jerarquía en orden a la función: se trata de una artesanía si la tiene o cumple un objetivo y arte si no es así. Toda pieza de cerámica, por ejemplo un jarrón, que piense utilizarse sería una artesanía. Pero Grayson Perry, ganador del Premio Turner 2003, hace jarrones que se exponen en galerías, no tienen ningún objetivo funcional. La diferencia no está, entre los jarrones de un artesano y los de Perry, en que unos son mejores que otros, sino en que uno es consciente de que está haciendo arte, termina. De la frase de Manuel Vázquez Montalbán “La gastronomía, por su naturaleza efímera, no puede entrar en el museo”, comenta que los *performances* también son efímeros y aún así están en el museo. La grabación, tanto de los *performances* como de la elaboración de un platillo, no puede sustituir la experiencia que puede tenerse de ellos, se trata de algo secundario, no de un sustituto, en tanto que documenta únicamente. De la frase de Jonathan Jones, “Los cocineros no son verdaderos artistas porque incluso la cocina más moderna no puede desagradar a la gente más allá de un cierto punto. La cocina no será arte hasta que la gente vaya a un restaurante a pensar en la muerte”, Todolí comenta que todo lo que suponga ampliar el registro de sensaciones puede ser arte, aunque ello implique ciertos riesgos. En este sentido dice que “En todas las expresiones artísticas tiene que haber riesgo, un riesgo que a veces puede conducir al fracaso. Para mí una gran experiencia artística es aquella que me hace consciente de un equilibrio inestable, algo que te mueve, que hace que te cuestiones tu modo de estar en el mundo. Siempre es una herramienta de conocimiento”.

La última pregunta que le hacen es, ¿tiene sentido preguntarse qué es arte? La respuesta es tajante. No tiene sentido porque no añade ni quita nada. Más que preguntarse si es o no arte algo, debe preguntarse si aporta o no algo. Se trata de decisiones individuales.

“La percepción de cualquier experiencia estética, emocional, es siempre algo que te hace más consciente de tu propio papel como individuo y de tu lugar en el mundo. Y te enriquece como ser humano”. Pero esa experiencia estética puede y no darse con el arte y en los espacios de éste. Puesto que la cocina, como destacó Todolí se aleja cada vez más de la *alimentación*, los restaurantes como *elBulli*, se vuelven espacios de experiencias estéticas.

I.3.2 Cuando hay muchas manos en la cazuela, el guiso se amuela: la influencia malograda del arte en la cocina

Ante el desacuerdo (y la mayoría no ha resuelto el problema), de si es o no arte la cocina, en el segundo sentido que hemos destacado, distinto de *saber hacer*, y puesto que sólo se ha indicado la influencia de la cocina en el arte, no nos queda más que pensar la relación entre ambas desde la influencia que el arte puede llegar a tener en la evolución del arte de comer y beber, que se ha llamado arte de la cocina o culinaria. Pero incluso esta influencia tiene sus problemas. La misma Martha Chapa promete decir cómo se influyen mutuamente, pero, a lo mucho, reconoce que el arte se introduce en el espacio de la cocina para retratarla o pintar bodegones o naturalezas muertas. ¿Qué pasa cuando no sólo hace esto? Los resultados no son tan deseables, como describe el autor de *Memorias de cocina y bodega*.

Alfonso Reyes cree que el arte de comer y beber, a diferencia de quienes piensan que está destinado a desaparecer, incluso desde la ficción, como hace Curnonsky cuando imagina que la tecnología médica evitará que se coma como hasta ahora se ha hecho y se haga, más bien, como los astronautas, por medio de pastillas o de energía vital universal; decíamos, Alfonso Reyes cree que el arte de comer y beber y la capacidad de comer del hombre evolucionan y cada nueva época trae nuevas necesidades y nuevos gustos únicamente. Pero esta evolución, le parece, no quedaría determinada por el arte. Cuando se pregunta “¿Cuál será, en adelante, el sentido de la evolución?”, responde que este sentido por el que pregunta no vendrá del arte, al menos no de cierto arte o de ciertas corrientes artísticas, a saber, el futurismo y el cubismo. Cito *in extenso* la respuesta del que ha sido llamado el mexicano universal:

No el que soñaban los “futuristas”, esperémoslo. El *Manifiesto de la Cocina futurista* era una revoltura de perfumería, química y farmacia, ayudada de aparatos eléctricos y ozonizadores, y desviada constantemente –grave error- hacia las simbologías poéticas y pictóricas. Tendencia general: aligerar el peso del hombre hasta hacerlo digno del aluminio, el material del porvenir... Ejemplo de una receta futurista: “Solución Alaska a los rayos de Sol, con salsa de Marte”; receta que ni siquiera me tomo trabajo de copiar, porque, a pesar de su escandaloso nombre, no

pasa de una preparación burguesa, echada a perder por el mal gusto y la charlatanería adolescente en juerga [...] Tampoco hay nada que esperar de la cocina cubista, moda de un día cuyas muestras pueden apreciarse en *El festín de Esopo*, fantasía gastronómica de Apollinaire. Por lo demás, estas innovaciones con frecuencia vienen de muy atrás. El *roastbeef* al tabaco, para sólo dar un ejemplo, recuerda el queso blanco espolvoreado de tabaco que se usó en la antigua Polonia; el Apicio Romano, citado por la chistosísima Lozana Andaluza, da ya la receta de un picadillo verdaderamente cubista (Reyes, 2000 [1ª ed. 1953]: 53-54).

La influencia del arte en la cocina, como puede verse, no es del todo la mejor. Al menos a ojos del literato regiomontano. Ni la cocina futurista, ni la cubista, cumplen con las buenas formas que exige la evolución adecuada del arte culinario. Más adelante en el mismo texto dice Alfonso Reyes:

En cierta obra cinematográfica que nos da una visión anticipada del año 2000, la imaginación de Hollywood, plegándose al sentir común, quiere que los héroes brinden y se embriaguen con unos ridículos comprimidos y sustituyan por unas pastillas a la Bayer las delicias del “Chateaubriand en sangre”. (¿Y no hay algo parecido en Huxley?) ¡Vitaminas, en suma: el destino de la mesa que ya preveía Berthelot! Denme a mí la madre de las vitaminas, el rico manjar de que las exprimen, y déjenme en paz con sus recetas. Déjenme también el amor a la manera de Eva y Adán, y llévense en mala hora sus valuaciones y entrometimientos prenupciales (*Ídem*: 56).

Y vuelta la mirada de nuevo a la tendencia a la minimización del esfuerzo en el consumo del alimento, que recordaba con una referencia al príncipe de los gastrónomos, Curnonsky, Alfonso Reyes se indigna, como puede verse, ante cierta visión anticipada de una película (no dice cuál) que muestra que en el año 2000 los comprimidos sustituyeron platillos clásicos de alta cocina. Pero no está aquí todo el problema. Que se brinde y se embriaguen los hombres con eso cae en el delirio de la ficción, por eso pide “Denme a mí la madre de las vitaminas, el rico manjar de que las exprimen, y déjenme en paz con sus recetas”.

La influencia del arte en la cocina, el *entrometimiento* del que habla Alfonso Reyes no es deseable, por más que puede compararse a la cocina con el performance y las artes escénicas y con las artes plásticas. Porque la comparación no confirma la influencia de las artes en la cocina. Además, con postulados y opiniones opuestas, Martha Chapa y Vicente Todolí coinciden en la influencia favorable y benéfica de la cocina en el arte, pero ninguno dice nada del caso contrario. Alfonso Reyes se opone a que el arte *meta mano* en la cocina y para ello recuerda los desastres futurista y cubista.

¿Todo lo anterior significa que si la cocina no es arte y aquella influye en éste y no al revés, que no haya otro tipo de relación entre arte y cocina?

I.4 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA Y ARTE

Sostenemos que la cocina no es arte, pero sí se relacionan y esta relación es de diálogo.

Descubrimos que las relaciones entabladas entre cocina y arte son de tres tipos. Esto determina las posibilidades dialógicas entre ellas. El primer tipo de relación consiste en hacer de la cocina un arte, pero esto en dos sentidos, pues, decíamos, ambos suponen conceptos distintos de arte. El primer sentido expuesto hacía de la cocina un arte en tanto que, como cualquier otra cosa que requiera habilidad, reglas o preceptos y propósitos, es en tanto *saber hacer*, un arte. De ahí que entendamos por qué algunos cocineros titularan sus “libros de cocina” como “Arte de cocina”.

El segundo sentido expuesto entendía arte de otra manera, precisamos, más *artística*. Alejandro Tomasini Bassols, Martha Chapa y Luiz Horta, en orden a tres perspectivas distintas pero coincidentes en el propósito, aducían ideas y argumentos para justificar por qué habría de considerarse la cocina como un arte. En los tres casos, no obstante, pueden reducirse sus argumentos, algunos de ellos convenientes, a una cuestión deliberativa, pues quieren que la cocina sea arte.

El segundo sentido del primer tipo de relación entre cocina y arte, “hacer de la cocina un arte”, niega la posibilidad de que haya un diálogo. Es decir, la relación no puede ser dialógica en la medida en la que si la cocina es arte, ¿qué dialoga con qué? Todo diálogo requiere, haya dos personas o disciplinas que, desde sus ideas propias, discutan, se relacionen en la discusión. Pero si se trata de una relación dialógica, sería porque al intentar hacer de la cocina un arte se busca en las definiciones de ambas disciplinas, en su historia y sus productos elementos coincidentes que den cuenta de sus semejanzas y diferencias, sobre todo desde las primeras. En este sentido estaríamos ante la posibilidad dialógica entre arte y cocina, la de su identificación.

El primer sentido de este primer tipo de relación, permite distinguir entre la cocina y el arte como dos disciplinas, en tanto que dos formas de *saber hacer*, en el sentido que decíamos. Y puesto que son dos disciplinas cuando entran en relación lo hacen de manera dialógica, pues cada una desde sus características cuestiona, discute, habla a la otra. En esta línea vimos con Vicente Todolí, que se niega rotundamente a aceptar que la cocina sea arte, en especial porque no hay acuerdo respecto a lo que podemos entender por dicho término, que cuando los artistas han lidiado con la comida ha sido por factores externos, para

utilizarla como experiencia comunitaria. De esto se sigue, según Vicente Todolí, que la cocina y el arte no son ni pueden ser identificables, es decir, que la cocina no es arte. Ambas proponen una experiencia particular a sus intereses. Cuando estas dos disciplinas entran en contacto o comunicación, puede hablarse de un diálogo entre ellas, especialmente cuando se piensa en la influencia que hay de la cocina en el arte. Esta sería la segunda posibilidad dialógica, la del encuentro.

Que la cocina sea un arte en el sentido que exponen Alejandro Tomasini Bassols, Martha Chapa y Luiz Horta no es aceptable por todos. Queda claro que la cocina en tanto que supone reglas y habilidad, como mínimo, puede considerarse un arte en el sentido tan antiguo como moderno expuesto. Pero que sea arte, en el otro sentido, escapa a sus posibilidades, al menos así lo cree Vicente Todolí. Ni Alejandro Tomasini Bassols ni Martha Chapa, por ejemplo, consideran otros factores que determinan o hacen arte al arte, como el espacio de exhibición. Vicente Todolí destaca que, respecto a una exposición de Rirkrit Tiravanija en una galería de Tokio, la comida puesta en el museo no puede comerse (consumirse), lo que implica una contradicción flagrante. Para alguien que realmente busque una experiencia gastronómica, todas esas comidas habrían resultado decepcionantes.

El segundo tipo de relación entre cocina y arte trata de una relación que supone o la influencia del arte en la cocina o de la cocina en el arte. Con Alfonso Reyes descubrimos que la primera relación no es la mejor. La influencia que el arte pueda tener en la cocina niega la evolución normal de ésta. Para Alfonso Reyes ni el futurismo ni el cubismo aportan elementos que permitan considerar su influencia en la cocina como una relación dialógica. Se imponen como la mejor manera de cocinar y comer en un mundo a la vanguardia.

Los cocineros, anotamos, suscriben que la cocina de Ferran Adrià es arte y que él es artista. Pero lo hacen, según vimos, en función de la novedad que representa la cocina del cocinero español para el mundo y para el mundo del arte, como el mismo Roger Buergel decía. Lo que ha hecho la mente creativa de *elBulli*, más que influir en el arte, ha sido cuestionar las razones por las cuales consideramos arte una cosa y no otra, en palabras del curador alemán encargado de la *Documenta 12*.

Pero la influencia de la cocina en el arte, como dicen Vicente Todolí y Richard Hamilton, no avanza mucho en el diálogo que entre ambas disciplinas puede darse, pues puede ser que la comida sólo sea utilizable como una experiencia comunitaria, pero nada más. Pero que la cocina y el arte intervienen mutuamente, interactúan, se influyen, nos parece innegable, pues éste puede inspirarse en aquélla o a la inversa (por más que a Alfonso Reyes no le guste lo a él le toco *ver* con el futurismo y el cubismo). Y he aquí la tercera posibilidad dialógica entre arte y cocina, la de la inspiración, que no la de la influencia sin más.

El tercer tipo de relación entre ambas es el del diálogo que entablan. Este tercer tipo se desprende de los dos anteriores. Puesto que no hay acuerdo en lo que puede entenderse por arte en nuestros días, y las propuestas que hacen de la cocina un arte adolecen de la contundencia argumentativa para suscribirlas, la opción por un diálogo entre las dos es la más coherente. Planteamos el diálogo porque se ha dado el caso de que el arte interpele a la cocina y viceversa. Este diálogo puede darse desde las influencias mutuas. El problema con esta posibilidad dialógica entre cocina y arte, decíamos, es que la imposición de una sobre otra anula el diálogo.

Adelantamos la propuesta, siguiendo a Ferran Adrià y Massimo Montanari, que la cocina es un lenguaje. El arte, nos parece, también lo es. Pero no habría diálogo entre ambas si no fueran conmensurables. Y lo son en la medida en la que cocina y arte son productos culturales, nacidos de la sensibilidad humana y la gana de expresar los valores más sutiles. Y he aquí la cuarta posibilidad dialógica entre arte y cocina, la del lenguaje.

Y con esto cerramos este capítulo que ha intentado dar cuenta de las posibilidades dialógicas, en orden a la reflexión, entre cocina y arte.

CAPÍTULO SEGUNDO: RELACIÓN Y DIÁLOGO ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE

A la gastronomía a veces la confundimos con la cocina. Cuando visitamos librerías, sobre todo, y solicitamos libros de gastronomía, lo primero que recibimos son libros de cocina, de recetas y consejos culinarios. No es que no haya o no se encuentre presente la gastronomía en estos libros, tan útiles a todos. Pero si la gastronomía es un “conocimiento razonado de cuanto pertenece a la alimentación del hombre”, como define Brillat-Savarin y desarrollaremos más adelante, por ejemplo, en los recetarios, al margen que exijan un esfuerzo hermenéutico considerable, no son exactamente un conocimiento razonado, tal como lo entiende el gastrónomo francés, sino más bien un procedimiento. Puede defenderse el carácter de gastronómico de los recetarios si se piensa en la historia, el desarrollo científico y más cosas que están detrás o en el fondo de que sea posible que tengamos acceso a esas recetas, a ese recetario en específico. Pero que esto se haga no se contradice con que la función de un recetario es la de la aplicación inmediata sin ningún otro conocimiento que el de los ingredientes y las técnicas a usar. El caso es que al menos en el ámbito de la cultura libresca se confunde gastronomía y cocina, pues se piensan como lo mismo. Y lo que proponemos es que no lo son.

Lo mismo sucede en el ámbito académico y en el ámbito artístico donde ni los académicos ni los artistas se ponen de acuerdo con lo que es arte. Ni siquiera parece ser suficiente, como hacen Alejandro Tomasini Bassols y Martha Chapa, recurrir a obras que todos, o casi todos, consideran arte. Lo que sí queda claro es que se relacionan gastronomía y arte, cocina y arte. Y dado que se relacionan, podemos preguntar, ¿qué hace la gastronomía (cocina, comida, etc.) en el espacio del arte, en relación con las otras artes?

Para adelantar la comprensión del asunto, la relación y el diálogo entre gastronomía y arte, se hace necesario un primer acercamiento a la noción de gastronomía.

II.1 NOTAS DE ACERCAMIENTO: LO QUE PUEDE ENTENDERSE POR GASTRONOMÍA

En el DRAE⁴³ se proponen dos sentidos para gastronomía: “arte de preparar una buena comida” y “afición a comer regaladamente”. La Real Academia Española, en el primer sentido, usa la palabra arte para referirse a lo relativo a la comida y la cocina. Por preparar

⁴³ Hasta que se indique lo contrario, lo expuesto depende de las definiciones propuestas por el DRAE.

anota el mismo diccionario “prevenir, disponer o hacer algo con alguna finalidad”. Lo que se previene, dispone o hace es una buena comida. La finalidad más clara es la necesidad de la subsistencia, pero no menos lo es la satisfacción de los deseos, según anotábamos líneas arriba. Una buena comida no tiene bondad en un sentido moral, sino que es útil y a propósito de algo (satisface la necesidad y el deseo) y que es gustosa (apetecible y agradable para quien la come).

De la segunda acepción propuesta de gastronomía, que refiere al comensal, se entiende afición, de acuerdo con el mismo DRAE, como “inclinación, amor y empeño de alguien a alguien o algo”. La gastronomía de acuerdo con esta definición es afición tanto porque es inclinación o amor como porque quien se inclina se empeña, da de sí, se esfuerza, en este caso, por comer regaladamente. Y decir afición a comer regaladamente es decir afición a comer con regalo y delicadeza. Regalo puede ser “dádiva o don que se hace voluntariamente o por costumbre, como comida o bebida delicada y exquisita”. Delicadeza tiene el sentido de “atención y exquisito miramiento hacia alguien o algo”. Se califica de exquisito eso de “singular y extraordinaria calidad, primor o gusto”. Entonces, gastronomía, es la afición, amorosa y empeñosa, a comer (y beber, y por tanto consumir) la comida y la bebida como dádiva delicada y exquisita, porque es de singular y extraordinaria calidad. En palabras llanas sería decir: agarrarle gusto a la comida, encontrarle sabor y cultivar el gusto de encontrarle sabor y de encontrar comidas que valgan la pena.

La gastronomía, por consiguiente, es cocina (manera especial de guisar) porque prepara buenas comidas, y afición a comer *regaladamente*. Visto así nuestra primera conclusión es que la gastronomía no es cocina, sino que la incluye. No cierra esto, empero, la discusión en torno a lo que puede entenderse por gastronomía. La etimología es reveladora.

Gastronomía viene del griego *gastro-nomía*. La palabra griega está conformada por otras dos, *gaster*, *gastros* y *nomía*. *Gaster*, sin lugar a dudas, significa estómago. Pero esta claridad ya no puede tenerse con el sufijo *nomía*. El sentido que normalmente se le da es el de ley, que se hace derivar de *nomos*, que también significa “uso, costumbre, manera, orden, derecho” (Pabón, 2008: 412). Y ley significa “regla y norma constante e invariable de las cosas, nacida de la causa primera o de las cualidades y condiciones de la misma; cada una de las relaciones existentes entre los diversos elementos que intervienen en un

fenómeno y precepto dictado por la autoridad competente, en que se manda o se prohíbe algo en consonancia con la justicia y para el bien de los gobernados”. En algunos casos ley es sinónimo de “lealtad, fidelidad y amor”. La traducción propuesta de gastronomía, en consonancia con esta derivación, es la de “ley del estómago”. Puede entenderse como ley para el estómago y como ley dada por el estómago. El primer sentido supone que se impone al estómago una ley. El estómago, en el segundo sentido, impone desde sí mismo su regla o norma (constante e invariable) y determina las relaciones existentes que intervienen en el fenómeno del proceso digestivo. De la misma manera puede entenderse la ley del estómago como el precepto dado por éste en que “se manda y prohíbe algo en consonancia con la justicia y para el bien del gobernado (por el estómago)”. La justicia, según la cual el precepto o los preceptos mandan y prohíben algo, puede dar cuenta de lo que se debe o no comer. La ley del estómago condiciona la alimentación. Piénsese en un estómago que padece gastritis. Los alimentos irritantes como el chile y el café quedarían prohibidos. Así lo exige el estómago enfermo. No obstante hay quienes, con todo y el padecimiento y en contra de las indicaciones del gastroenterólogo, toman su dosis diaria de café o ponen chile a todo lo que comen. Y ya que esto sucede, puede afirmarse que la ley del estómago sí es un precepto surgido de éste y corroborado por los especialistas, pero que no se desprende de la naturaleza entera del estómago. O, dicho de otra forma, la cultura y el gusto se imponen a lo prescrito sobre lo que debe o no ingerirse.

Se dice cultura en un doble sentido: tanto al “conocimiento cultivado y que permite el desarrollo personal”, como a las “ideas inculcadas, entendidas como modo de vida y costumbres”. Y de acuerdo con el sabor que tienen las comidas puede uno ser aficionado a ellas. Si hacemos depender el gusto de la cultura, hemos de decir que éste, como un modo de vida y costumbres, está condicionado por las ideas inculcadas. Es conocido, por ejemplo, el juicio extranjero, nada alejado de la realidad, sobre el consumo a ultranza de chile en algunos sectores sociales de México, muy a pesar de las recomendaciones sanitarias.

Hay quienes, por otra parte, traducen *nomos* como administración. La gastronomía sería, entonces, “la administración del estómago”. Administrar se entiende como “gobernar, ejercer la autoridad o el mando sobre un territorio y sobre las personas que lo habitan; dirigir una institución; ordenar, disponer, organizar los bienes, desempeñar o ejercer un

cargo, oficio o dignidad; desempeñar, proporcionar o distribuir algo; conferir o dar un sacramento; aplicar o hacer tomar un medicamento y graduar o dosificar el uso de algo para obtener mayor rendimiento”. En este caso la traducción, “administración del estómago”, nos hace pensar, otra vez, en dos posibles sentidos. El primero de ellos haría del estómago el agente de la administración, mientras el segundo lo pensaría como el objeto de ésta. Si el estómago administra, administra de acuerdo con los sentidos dados de administrar, cuando gobierna o ejerce su autoridad en el individuo. De acuerdo con los preceptos o leyes inherentes al estómago, que exige alimento, tanto para su buen funcionamiento como para el de todo el organismo, en ningún momento podría dejarse de comer, por ejemplo. Cosa que no sucede siempre, sobre todo cuando el individuo se niega a consumir alimentos, como cuando se da o se practica el ayuno, breve o prolongado, ora porque éste es religioso ora porque se padece de alguna enfermedad de desorden alimenticio. Esto último hace pensar más bien en la segunda acepción propuesta. Es el estómago el que se administra, se gobierna, en función de la cultura y el gusto, de nuevo, o de preceptos ajenos a éste, por mucho que lo tengan en consideración. Y esto lleva al último sentido que de la etimología puede extraerse.

Además de “gastronomía” hay otras palabras con la misma desinencia, a saber, “economía” y “astronomía”. Ambas tienen forma verbal, a diferencia de “gastronomía” que tampoco aparece en el diccionario consultado. El verbo *astronomeo* significa “observar las estrellas” o “ser astrónomo” (Pabón, 2008: 91); el verbo *oikonomeo* significa “gobernar, administrar” y “ser administrador” (Ídem: 420). El verbo raíz, tal como se emplea en ambos verbos, tiene dos posibles orígenes de acuerdo con el *Diccionario manual Griego. Griego clásico-español* de José M. Pabón. El primero lo derivaría de *nomeus* que significa “apacentar, guardar” (Ídem: 411). El segundo lo derivaría de *némo* que, entre otras cosas, significa “repartir, distribuir, asignar, atribuir, conceder, permitir, admitir, respetar, observar, dividir, partir, apacentar, consumir, devorar⁴⁴, devastar, asolar, destruir, poseer, tener, ocupar, habitar, dirigir, conducir y administrar” (Ídem: 408).

⁴⁴ Quisiéramos detenernos a destacar, antes de continuar con nuestra exposición, que algunas acepciones de los verbos *nomeus* y *némo* están en consonancia con los sentidos del sustantivo *nomos*, repetidos para los dos verbos. Otras acepciones, empero, las que hemos subrayado nosotros, tienen un sentido gastronómico: *apacentar*, *consumir* y *devorar*. Sentidos, lo entendemos, no usados para explicar el significado de las palabras que nos interesan en orden a la comprensión etimológica de la gastronomía, pero con alto potencial significativo, pues nos permite llamar la atención sobre el hecho de que hayan pasado desapercibidos estos

El de observar es el sentido que se da al verbo *astronomeo*, y el de administrar y gobernar, el que se da a *oikonomeo*. De administrar ya hemos dicho algo. Observar, por otro lado significa “examinar atentamente; guardar y cumplir lo que se manda y ordena; advertir, reparar; atisbar o mirar con atención y recato”. Quien ve a los astros los ve o mira atentamente y con recato, los examina, y descubre en ellos –y en esto atendemos los otros sentidos dados a *némo*- las leyes de sus movimientos. Así podemos entender “observar”, en el sentido de guardar y cumplir lo que se manda y ordena, y lo que se manda y ordena se hace a partir de una ley. Aplicado el descubrimiento a la gastronomía, puede decirse que ésta es “la observación del estómago” o “la observancia del estómago”. Puesto así, de nuevo hay dos sentidos que se desprenden de la ambigüedad de la expresión. El primero da cuenta de la observación que el estómago impone y, el segundo, de la observación que al estómago se hace. En el primer caso se entiende que el estómago impone guardar y cumplir lo que se le manda, mientras que en el segundo, el estómago guarda y cumple según manda y ordena.

Juan Luis Moraza señala, anotando una variante en la interpretación del nombre *gastronomía*, que hace referencia al arte culinario ancestral griego, que “el poeta Arquestrato de Gela escribió un tratado titulado *Gastergnomos* que revela el carácter cognitivo, por un lado, y la dimensión cultural, por el otro, del arte culinario. Más tarde aparecerán los *gastrognósticos* por reconocer la radicalidad del desconocimiento y la relatividad de la experiencia culinaria”⁴⁵. *Gnomos* significa conocimiento y cultura. Estos lo son del arte culinario, destaca Juan Luis Moraza. Pero, no parece claro que del significado de *gnomos* se siga directamente que éste se aplique al arte culinario. Aún sin declinar, en *gastergnomos*, la palabra *gaster* sigue haciendo referencia al estómago y si bien pensar en el estómago puede hacer pensar en la comida o en el alimento, hemos de admitir que no todo el alimento o no todo lo que se come pasa por la cocina, por el arte culinario. Se comprende que el *tratado* -en palabras de Juan Luis Moraza- de Arquestrato tenga que ver con el arte culinario, que sea un llamado de atención a no descuidar tan

sentidos a la hora de indagar lo que puede entenderse por gastronomía. Lo que diremos únicamente es que la gastronomía tendría que ver con el apacentar, el consumir y el devorar del estómago.

⁴⁵ Juan Luis Moraza, “Gastrognosticismo” en *Papeles de cocina*, Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007, s/página
Apud http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles (Actualización: 2009; Consultado: 28/diciembre/2010).

egregia actividad, pero el título no justifica, en un principio, a pensar en dicho arte, ni siquiera en quienes se sintieron llamados a unirse al movimiento que reconocía la radicalidad del desconocimiento y la relatividad de la experiencia culinaria. Si aceptamos con Juan Luis Moraza que *nomía* deriva de *gnomos* y éste significa “conocimiento y cultura”, hemos de traducir entonces gastronomía como “conocimiento del estómago” o “cultura del estómago”. Aplicando el mismo método de análisis de las precedentes a esta traducción, deberíamos pensar en dos sentidos de la misma. El primero referiría al conocimiento que tiene el estómago, mientras el segundo, daría cuenta del conocimiento que sobre el estómago se tiene. No creemos que pueda hablarse con propiedad de conocimiento del estómago, a menos que pensemos en función de lo sugerido líneas atrás desde los sentidos de ley, administración y observación. El conocimiento del estómago sería el de sus preceptos inherentes, condicionados o no; conocimiento que da cuenta de lo que puede y de lo que no, incluido lo que puede o no comer. Es mejor hablar del conocimiento que tendríamos del estómago. Y este conocimiento lo es de lo que puede o no, debe o no, comer, incluso -y no lo habíamos dicho hasta ahora- cuánto puede comer. Y conocer el estómago es conocer su ley, lo que manda, lo mismo que conocer sus posibilidades y actuar en consecuencia. Y todo esto crea el conocimiento del estómago, la gastronomía.

Todos los sentidos dados desde la etimología dan cuenta de la mutua dependencia entre lo que impone el estómago y lo que se impone al estómago en lo que al alimento y la comida se refiere⁴⁶. Y lo que se impone al estómago, naturalmente, es el alimento, y culturalmente, es lo que se produce en las cocinas, las comidas, según indicábamos en el apartado primero de nuestro primer capítulo.

Desde la perspectiva histórica aún pueden agregarse algunos datos más que precisen lo que puede entenderse por gastronomía. El nombre *gastronomía*, dice Daniel Vázquez Sallés, ya no refiere, como *gastrología*, al nombre del libro, sino al contenido de éste, el arte culinario, el arte de la cocina y la comida. “El término gastronomía fue creado –dice Vázquez Sallés- por los filósofos griegos de las antiguas polis helenas. En un principio, los eruditos posthoméricos [...] prefirieron la desinencia *logía*, que hace referencia al conocimiento y a los saberes, y para titular y denominar los libros destinados a divulgar la

⁴⁶ Lo impuesto y reglamentado lo llamamos *prescriptiva*.

cocina utilizaron la palabra gastrología. Fue Arquestrato quien incluyó la novedad en el término para describir el contenido de su tratado culinario. Una alteración terminológica revolucionaria, ya que el salto entre gastrología y gastronomía significaba pasar de denominar el libro a denominar su contenido a imagen y semejanza de otros términos mucho más antiguos como astronomía y economía. Gastronomía significa ley del vientre” (Vázquez Sallés, 2006: 6).

La sugerencia de Daniel Vázquez Sallés de que el uso dado por Arquestrato al término gastronomía significó un salto revolucionario, porque ya no se nombró con él al libro y sí al contenido, permitiría avanzar en la comprensión de la gastronomía, si no fuera porque el mismo Arquestrato, de acuerdo con Ateneo de Naucratis, usó los dos términos, incluso otros y al parecer indistintamente, según las fuentes del mismo Ateneo. Así se expresa en su *Banquete de los eruditos*: “Arquestrato de Siracusa o de Gela, en la obra que Crisipo denomina *Gastronomía*, y en cambio Linceo y Calímaco, *La buena vida*, Clearco, *El arte del banquete*, y otros, *Arte culinaria* [...]” (Ateneo, 1998: 85).

Arquestrato de Gela, alrededor del siglo IV a. C., (el “Dédalo de la cocina” (Ateneo, 2006: 336⁴⁷)) escribió un poema titulado *tratado gastronómico*. Ni siquiera el título de su poema es exacto al término hasta ahora discutido. Aún así se reconoce que es el primero que usa el término *gastronomía*. Néstor Luján, recordando a Ateneo de Naucratis, rescata sólo tres nombres atribuidos por éste al *Tratado* de Arquestrato: *Gastronomía*, *Hedypatheia* (*Tratado de los placeres*) o *Gastrología*, sin que sepa con exactitud, como reconoce, el nombre que llevaba el poema. “Fue [...] el primero en escribir un *Tratado gastronómico*” (Ídem: 29⁴⁸), dice Ateneo, en su *Banquete de los eruditos*, al que también llama *La buena vida*, *Gastrología*, *Consejos*, *El placer*, *Tratado culinario* y *Sentencias* (Cfr. Ídem: 336). Si la obra de Arquestrato fue o no un poema, no se discute. Lo que queda claro es que era un tratado, y como tal trataba un asunto específico, el gastronómico. ¿Qué debe entenderse con ello? Los otros nombres o títulos atribuidos por Ateneo a la obra de Arquestrato dan la pista a seguir. Lo gastronómico, en tanto que asunto del tratado, daba cuenta de *La buena vida* y *El placer*. Dicho con otras palabras, lo gastronómico tiene por objeto el placer y la buena

⁴⁷ “Que como el Dédalo de la mitología, era un *artesano* muy hábil. Éste, arquitecto, construyó una amplia pista de baile para Ariadna y el laberinto de Minos” (Apolodoro, *Biblioteca mitológica*, III, 1-4, III, 15, 8; Ovidio, *Metamorfosis*, VIII, 180-262 *Apud* Ateneo, 2006: .

⁴⁸ VIII, 337b.

vida. Y el placer y la buena vida son objeto del tratado gastronómico desde cierta legalidad, no por nada se le llama también *Consejos y Sentencias*. Pero esta legalidad no demerita su estudio, de ahí que también reciba el nombre de *Gastrología*. Y este nombre revela a qué tipo de placer o de buena vida se refiere el tratado, al del estómago. Y como se trata del placer y la buena vida en relación con el estómago, es decir, con lo que recibe lo que se come, entendemos se le llame *Tratado culinario*, pues destaca que lo que se come no se come y ya, sino que además pasa por un proceso específico, el de la cocina y la cultura.

Lo dicho queda confirmado con los datos que se conservan de la vida de Arquestrato. Después de viajar y aprender de manera práctica la cocina, resumió su experiencia en su *Tratado* (Cfr. Luján, 1989: 28). Ateneo atribuye a Arquestrato “los principios de la gran cocina griega desde el elogio al pan hasta las formas como tiene que ser servida la mesa y cómo tienen que presentarse a ella los invitados” (Luján, 1989: 28). En pocas palabras el *Tratado gastronómico* no contendría un solo verso que no fuera una prescripción, en sentido amplísimo: alimentación, preparación, servicio, conducta, bebida. Elogia el pescado mediterráneo en una época (la de Pericles) en la que no era apreciado. Entre las recomendaciones estaba, por ejemplo, la siguiente: “servir el platillo de acuerdo con su propia naturaleza, sin exceso de condimentos” (Monroy de Sada, 2008: 22). El libro fungió como base para los cocineros de su tiempo como de posteriores. Fue tan importante que varios siglos después era recordado. Al menos hasta que se dejó de usar, como lengua oficial, el griego. El latín impuso una nueva terminología.

Después de mucho tiempo el término gastronomía volvió a usarse. Joseph Berchoux (1760-1839), con un poema titulado, *La gastronomie ou l'homme des champs a table, poème didactique en quatre chants*⁴⁹ (1801), resucitó el vocablo gastronomía y pretendió ofrecer a la triunfante burguesía, ignorante de los usos y costumbres sociales del Antiguo Régimen, un código de cortesía y de buen comer, un *code de politesse gourmande* (Cfr. Luján, 1989: 194). La gastronomía con él adquiere el sentido de código de cortesía y buen comer.

⁴⁹ Trad.: *La gastronomía o el hombre de los campos a la mesa, poema didáctico en cuatro cantos*. Paris: Giguet et Michaud, 1804. Edición electrónica (facsimil) encontrada en <http://books.google.com>

Por las mismas fechas Jean Anthèlme Brillat-Savarin escribe su *Fisiología del gusto*, en la que hace de la gastronomía un arte y una ciencia, pero no menos (una) filosofía, en general, y (una) filosofía de la historia⁵⁰, en particular.

Brillat-Savarin antes que otra cosa, y aunque su mención se da al final de su obra, se pone al amparo (cuando cuenta en su Meditación XXX, titulada “Mitología gastronómica”) de la, según él, décima musa, a saber, *Gasterea*, quien a cargo está de esa arte que se llama gastronomía, porque “preside los deleites del gusto” (Brillat-Savarin, 2001: 326). Al lector pide, ponga atención sobre lo que dirá en su Meditación XIV, “Del placer de la mesa”, invocando y declarando, antes de cualquier precepto, a la musa: “Gasterea, bellísima más que las otras musas, me inspira; tendré mayor claridad que un oráculo y mis preceptos atravesarán los siglos” (*Ídem*: 183). La gastronomía queda al amparo de la décima musa, y en tanto que queda a su amparo puede considerársele un arte. La cocina es, por otro lado, “el arte de guisarlas [viandas] y de hacerlas agradables al gusto” (Meditación III, 18). De esta manera se relacionan cocina y gastronomía. Ambas quedan al amparo de *Gasterea*, pues ambas son artes.

Al margen de la décima musa, e influido por su época, Brillat-Savarin define gastronomía, en la Meditación III, “De la gastronomía”, de la siguiente manera: “Entiéndese por gastronomía el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación” (*Ídem*: 53). Así da la primera definición de gastronomía y con ella destaca que se trata de un conocimiento, razonado, observado, puede decirse, de cuanto se refiere al hombre desde la alimentación. Este conocimiento razonado, agrega, “Tiene por objeto velar por la conservación del hombre empleando los mejores alimentos”. Entiéndase conservación como nutrición y subsistencia, como decíamos más arriba. Y para lograr este objetivo o fin, agrega Brillat-Savarin, la gastronomía dirige a los que buscan, suministran o preparan cosas capaces de convertirse en alimentos con “principio fijos”, reglas claras y razones precisas. Y como es así agrega que la gastronomía se relaciona con otras disciplinas. El gastrónomo francés menciona la física, la química, el comercio, la economía política y, por supuesto la cocina (que definió ya como “el arte de guisar las viandas y de hacerlas agradables al gusto”). Y como el objeto de la gastronomía es la conservación del hombre, sugiere Brillat-Savarin que la

⁵⁰ Los sugiere Alfonso Reyes en sus *Memorias de cocina y bodega*.

gastronomía gobierna la vida entera, “pues el llanto del recién nacido llama al pecho que lo amamanta y el moribundo todavía recibe con cierto placer la pócima suprema que por desgracia ya no puede digerir”. Resume ese conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación: “El objeto material de la gastronomía abraza todo cuanto es comible, su fin directo es la conservación del individuo y sus medios de ejecución están constituidos por la labranza que produce, el comercio que verifica transacciones, la industria que elabora productos y la experiencia que inventa cómo debe *disponerse* todo para su aplicación más ventajosa” (*Ídem*: 53-54).

La gastronomía es un conocimiento razonado de los alimentos y la alimentación del hombre, y si bien guarda relación con la cocina, no es cocina únicamente. En la Meditación XI, “De la *Gourmandise*”, señala Brillat-Savarin que después de buscar en los diccionarios la palabra *gourmandise* –que en la edición consultada se traduce por “gastronomía”–, lo que encontró no le satisfizo, porque se confunden los términos “gastronomía” (*gourmandise*) y gula con los de glotonería y voracidad. Olvidan esas definiciones, dice, “la memoria de la gastronomía social que reúne la elegancia ateniense, el lujo romano y la delicadeza francesa, que prepara con sagacidad, hace ejecutar sabiamente, saborear de un modo enérgico y juzgar en mil maneras profundas” (*Ídem*: 145). Pero como él sí lo recuerda sugiere una segunda definición: “La gastronomía es la preferencia apasionada, racional y habitual de cuantos objetos lisonjean el gusto” (*Ídem*: 145-146). La gastronomía con esta definición está más cerca de los comensales que de los cocineros.

De “conocimiento razonado de la alimentación del hombre”, suponiendo que *gourmandise* y gastronomía puedan ser sinónimos, la gastronomía se vuelve una “preferencia apasionada, racional y habitual” de los manjares⁵¹.

Esto nos merece algunas reflexiones. Como ciencia (porque es conocimiento razonado) o apreciación estética (pensada la gastronomía como *gourmandise*), la investigación gastronómica parece suponer únicamente la adquisición de un saber como

⁵¹ La nota al pie del editor de la edición consultada aclara el sentido de la palabra *gourmandise*: “La voz francesa *gourmandise*... significa en castellano gula, el exceso en la comida y bebida, y el apetito desordenado de comer y beber. Sin embargo, Bescherelle, en su Dictionnaire national de la langue française, consigna como uno de los significados franceses de *gourmandise*: «el nombre que se da a la facultad de apreciación, que supone en quien la posee finura y delicadeza en el gusto, cualidad que no todos los hombres tienen». Y en la traducción se ha dado como equivalencia de *gourmandise* la palabra gastronomía, que según don José Caballero, en su Diccionario general de la lengua castellana, «es la ciencia de la apreciación de los manjares»”. (Brillat-Savarin, 2001: 145).

código de apreciación de la comida que puede no tener que ver con el ámbito académico, que sí con la cultura y la sociedad. A menos que consideremos como académica la obra de Brillat-Savarin, su obra no pasa de ser una serie de consejos de apreciación, cosa que algunas meditaciones, como las dedicadas al gusto, los sentidos, la historia de la cocina y la definición de gastronomía, pondrían inmediatamente en duda y la harían académica. Si fuese el caso, sería una ciencia.

Si la gastronomía es una ciencia que guarda relación con otras ciencias, ¿de qué tipo es?, ¿es exacta, dura, natural o humanística, histórica? Los procesos que se verifican en la cocina se fundamentan con los datos que la química, la biología y la física aportan de los mismos. Con todo, si aceptamos la propuesta de Brillat-Savarin, la cocina, en primer lugar, es un arte, “el arte de guisarlas y de hacerlas agradables al gusto” y la gastronomía no se reduce a la cocina, como puede inferirse. La gastronomía, tal como la trata el mismo Brillat-Savarin, es, si es, una ciencia histórica, de ahí que dedique una Meditación, la XXVII, a la “Historia filosófica de la cocina”. Y si es una ciencia histórica no es exacta, pero sí rigurosa. No quiere decir esto que se olviden los aportes de disciplinas científicas como la nutrición y la tecnología en alimentos. Sus aportaciones son imprescindibles hasta que hacen de la gastronomía nutrición y tecnología en alimentos, tal como harían las otras ciencias históricas.

La gastronomía es, a partir de todo lo que hemos dicho hasta ahora, “conocimiento buscado y disciplina cultivada”; es “ley, administración, observación y conocimiento del estómago” que impone y se deja imponer prescripciones culturales; es “arte de preparar buena comida (de guisarla y hacerla agradable al gusto)”; es “afición regalada a la buena comida”; es “el estudio y los consejos sobre el placer y la buena vida de lo relacionado con la cocina y la alimentación”; es “conocimiento razonado de cuanto tiene que ver con la alimentación del hombre”; es “un código de cortesía y conducta”; es “preferencia apasionada, razonada y habitual de cuantos objetos lisonjean al gusto o afición a comer regaladamente”.

José Antonio Arvizu Valencia dice que el “gastrónomo de verdad”, en atención al conocimiento y la preferencia exigidos por la definición del *gourmet* y filósofo francés –así lo llama Alfonso Reyes-, es “el que prueba sin rechazo, escruta en el laboratorio de su boca, se interesa por contextos de selección y preparación de los alimentos, el que no come solo,

el que hace votos de restauración del cuerpo y el espíritu, el que halla nuevas leyes de ingestión y sus deleites”⁵². ¿Quiénes cumplen con esta definición? El glotón ilustrado, el tragón con conocimiento de causa, el aventurero por los caminos del gusto, el investigador que hace acopio de las mesas de viajes o que repasa la sabiduría de los pueblos o que de la mesa de estudio pasó al de la comensalía, el estudiante de gastronomía que quiere convertirse en cocinero, chef o gastrónomo. Los tres, que pueden no ser lo mismo, pueden ser también grados distintos de un mismo afán muy humano (¿o humanista?), a saber, habilitar un platillo y restaurar con él el disfrute pleno de los manjares. Los gastrónomos son más comensales, comelones, que cocineros.

Y esto que es la gastronomía hace a los gastrónomos ser tales o porque los gastrónomos son como son es que puede entenderse que así sea la gastronomía.

“Basta de puritanismo angelical y academicismo rancio. *Gourmets* de todo el mundo, ¡uníos! ¡Muerte al elitismo intelectual! [...] La gastronomía es cultura” (Zagal, 2007: 18) dice Héctor Zagal. Por cultura (del latín *cultura*: cultivo, en su sentido originario) entendemos siguiendo el DRAE, tanto “el conjunto de modos de vida y costumbres, conocimiento y grado de desarrollo artístico, científico en una época y grupo social”, como “el conjunto de conocimientos que permite a alguien desarrollarse”. La gastronomía es cultura, podemos explicar en atención a la propuesta de Héctor Zagal y la acepción de cultura que referimos, porque se *cultiva*, como cualquier arte, oficio o ciencia (como cualquier actividad humana, en general), porque forma parte de ese conjunto de conocimientos que permiten desarrollarse y porque es y está presente en el modo de vida y en las costumbres de los pueblos y se desarrolla, y alcanza cierto nivel, como el arte, la ciencia y la industria. Si la cultura es un modo de vida y la gastronomía es cultura, ésta es un modo de vida. Puesto que los modos de vida se manifiestan, la gastronomía es manifestación cultural humana que, en cuanto a la cocina se refiere, se precisa o concreta en naciones, pueblos o culturas y en cocineros.

Llegados a esto, ¿qué responder a la pregunta, ya no de si es o no, sino de si puede ser o no arte la gastronomía?

⁵² Mtro. José Antonio Arvizu Valencia, “¿Qué es un gastrónomo?”. s/e.

II.2 ÚLTIMO INTENTO INCLUSIVO: CÓMO HACER QUE LA GASTRONOMÍA SEA ARTE

Juan Luis Moraza (Vitoria, 1960; escultor español) hace un doble recorrido en su artículo, “Gastrognosticismo”⁵³: primero del cocinero al *gastrónomo* y después del artesano al artista.

Como antesala propone dos epígrafes que sirven de premisas. El primero reza así: “Arte es lo que hacemos. Cultura lo que nos hacen” (Carl André). Entendemos que la diferencia planteada entre arte y cultura está en que “lo que hacemos”, lo hacemos los seres humanos, en tanto que humanos; y “lo que nos hacen”, nos lo hacen, pues nos lo hacen como humanos otros humanos, porque llegamos a ello o ello, la cultura, nos recibe y se nos impone.

El segundo epígrafe dice de esta manera: “Decir de algo o alguien -mujer, montaña, tornillo, tortilla o urinario- que es una obra de arte parece el máximo aprecio que se le puede conceder, pero confundir el arte con lo valioso, en una era que se complace en aparentar equivalencia, sólo puede conducir a la disolución tanto del arte como del valor” (B. Asarta). Conceder que algo o alguien es arte, como dice la frase de B. Arta, es reconocer su valía, no obstante el valor y el arte son cosas distintas. Nuestra época, sentencia, se complace en “aparentar equivalencia”. Que esto suceda desemboca en la confusión entre arte y valor que pronto degenera en la disolución de ambos, pues cualquier cosa puede ser arte, todo puede serlo, y puesto que así puede ser, todo sería valioso. Pero si todo lo es, nada lo es. Ya lo habíamos señalado. Al borrarse las fronteras los criterios de determinación nos incapacitan para decir la diferencia entre, en el caso que nos ocupa, el arte y la gastronomía.

El arte culinario, dice Juan Luis Moraza, es ancestral. Líneas atrás anotábamos que para Juan Luis Moraza el poeta Arquestrato de Gela escribió un tratado titulado *Gastergnomos* que revela el carácter cognitivo, por un lado, y la dimensión cultural, por el otro, del arte culinario. Más tarde aparecerán los *gastrognósticos* por reconocer la radicalidad del desconocimiento y la relatividad de la experiencia culinaria. La comida y las formas de comer, asegura, son el núcleo fundamental de la cultura, al mismo tiempo que

⁵³ Juan Luis Moraza, “Gastrognosticismo” en *Papeles de cocina*, Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007, s/página
Apud http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles (Actualización: 2009).

son donde se gestan las tres dimensiones antropológicas: 1) las relaciones entre humanos, 2) las relaciones entre humanos y los seres no personales de la naturaleza (animales y plantas) y 3) las relaciones que mantienen los humanos con seres personales no humanos (númenes simbólicos, sujetos de prohibición). Independientemente de los destinos personales de quienes cocinan, los gastrónomos habrán dispuesto de un lugar privilegiado como gestores de la vida entre sus dos límites máximos: envenenamiento y hambre, asco y saciedad. “Si somos lo que comemos, el *gastrónomo* es un autor y nosotros su obra: alquimistas sublimes, sabios en el sentido pleno de la palabra, su obra -calcinación, sublimación, putrefacción, solución, congelación, coagulación, disolución, destilación- se dirige al perfeccionamiento humano, a la nutrición en su sentido más hondo”⁵⁴. Si el hambre, dice, es lo que hace al hombre mortal y la eternidad es una forma de insaciabilidad, el saber (que no es sino el sabor) instala a los seres humanos en la conciencia de lo vivo, en la complejidad del éxtasis. La nutrición, agrega, siempre está enredada en tramas simbólicas y culturales, en sistemas de valor que se reproducen y se transforman en cada cocinero. La nutrición es un ideal de composición social, de esto que distinga tres tipos de cocinas: “1) cocina tribal o tradicional: basada en la recurrencia a unos materiales o a un recetario que remite a generaciones pasadas y en la oferta de una experiencia regresiva a un instante de absoluta pertenencia, seguridad y placer (cocina que reinstala en la atmósfera del primer hogar); 2) cocina social: representa el círculo protector de la seguridad del lujo y se basa en el cuidado exquisito de los materiales y la sofisticación de sus combinaciones y en la oferta de una experiencia de opulencia ajena a las urgencias, a las necesidades de la vida real (*alta cocina: socialidad* y seguridad del *status*); 3) cocina vanguardista: representa los contenidos de transparencia, ruptura y riesgo que se legitiman desde la mitología de la juventud y se escenifican los deseos de renovación y eternidad socialmente (fantasía de vida eterna, optimización técnica y excelencia supraindividual y *supracultural: experiencia culinaria no necesariamente nutricional*)”.

Después de dar cuenta de la evolución de sentido de arte y artista desde la técnica y el trabajador mecánico hasta la tendencia *tardovanguardista* que admite que cualquier cosa puede ser arte, propone aclarar si la gastronomía puede ser arte atendiendo su quehacer, al mismo tiempo que la distinción entre gastronomía y *comestibilidad*. Predicar el carácter de

⁵⁴ *Ibidem*.

artístico de la gastronomía requiere aclarar el malentendido que hay con tres nociones de arte con sentidos diferentes.

Juan Luis Moraza las distingue:

(α) la acepción mundana, que identifica el arte con la habilidad, la disposición, al técnica, y el virtuosismo, como cuando en cualquier contexto se dice “es un artista pelando patatas”; (β) la acepción antropológica de arte como documento de una cultura material útil para identificar las formas de vida y de pensamiento de una sociedad: el arte concebido como cultura, como cuando se habla del “arte egipcio” o el arte culinario; y (λ) la acepción disciplinar de arte, tal y como surge en el Renacimiento europeo, ligado al surgimiento cultural de la singularidad subjetiva, de un campo propio, de sistemas de categorías y experiencias, como una respuesta paradójica o contracultural a la cultura.

Atendiendo las acepciones vistas de arte –como habilidad, como documento y como disciplina- destaca que las aporías del arte culinario remiten a “un diferencial que tiene menos interés artístico que empresarial, pues no remite tanto a la apreciación, sino a la cuantificación simbólica”. La diferencia entre restauración y arte no está “en el carácter efímero o permanente de sus objetos. Ni tampoco en los materiales. Para que el arte culinario (β -artístico) se convierta en λ -artístico, deberá traspasar el umbral contracultural, lo que resulta difícil dentro de las sociedades del capitalismo avanzado. No basta con la innovación, ni con un aporte espectacular de creatividad, o de referencias culturales o incluso simbólicas. Será necesario que la subjetividad del *gastrónomo* asuma los riesgos de situarse no ya sólo en el límite de lo culinario (hambre, asco, etc.) sino también en el límite de su cultura (locura, desvergüenza, incomprensión, etc.), asumiendo como problemas propios todos los que atañen a las tres dimensiones antropológicas (energéticas, medioambientales, sociales, y filosóficas)”.

Para hacer que la gastronomía sea arte, dice Juan Luis Moraza, será necesario replantear la gastronomía en función de los constituyentes artísticos de la modernidad, esto es, en función de la libertad y sus grados (“situarse en el límite de lo culinario de la cultura”) y en función del rigor gnoseológico. Que muchos artistas hayan sido buenos cocineros se debe, dice, a que ambas artes comparten el gozo de la elaboración y la transformación del mundo material. Dicho esto ejemplifica: “Leonardo y Boticelli intentaron regentar una taberna; Más tarde, el Salón de las Artes Incoherentes, y después las orgiásticas fiestas futuristas o dadá, cocinaron asumiendo los mismos riesgos estilísticos de su arte y los gestos más transgresores. Y aún más tarde, como desarrollo del arte conceptual, se desarrolló un arte comestible como extensión del arte en campos extra-

artísticos -Dalí, Spoerri, Marta Minujín”. De Leonardo a Minujín son pocos los artistas que cocinaron o recurrieron a los comestibles. Son pocos, podemos pensar desde lo que dice Juan Luis Moraza, los que “reconocieron” el gozo de elaboración y transformación que la gastronomía, lo mismo que el arte, propicia. Pero esto aún no vuelve arte a la gastronomía.

De acuerdo con Juan Luis Moraza un arte comestible apunta más a lo culinario, no obstante “pertenece más a la estirpe de la comunión –como comida simbólica- que a la nutrición”. El arte comestible es una modalidad monumental de la gastronomía. Esto lo dice porque no debe, según él, tampoco confundirse la gastronomía con la *comestibilidad*. “Se trata, pues, en todo caso, de gastronomía simbólica o independiente, más cercana a la comunión que a la restauración”.

Al arte comestible agrega el arte culinario. “La diferencia entre arte comestible y arte culinario puede permitir distinguir los gestos que desde el ámbito gastronómico operan con estrategias artísticas de legitimación [...] de los gestos que desde el ámbito artístico operan con estrategias mediáticas de legitimación, incluyendo el impacto de las excelencias de la nueva gastronomía. Son, pues, dos formas de instrumentalización recíproca que quizá permitan un aumento espectacular de las plus-valías en sus respectivos ámbitos, sin atender a sus costes antropológicos. Y el futuro depende de un presente fenómeno de atención”. Arte comestible y arte culinario no son gastronomía, según lo dicho por Juan Luis Moraza, pues se dan en el “ámbito gastronómico”. La diferencia entre uno y otro permitiría distinguir los gestos operados como estrategias artísticas de legitimación de los gestos que desde el ámbito artístico operan como estrategias mediáticas de legitimación. El arte comestible y el arte culinario son dos formas de instrumentalización, ¿de qué?, podemos preguntar

Ahora nuestro juicio. Al margen de lo expuesto aún no queda claro si sí se quiere que la gastronomía sea un arte. Más bien parece que la gastronomía cuestiona el ser del arte porque puede serlo, aunque no aspire necesariamente a ello. Pero puede ser, al parecer, porque hay tanto un arte comestible como un arte culinario. Pero los dos no son gastronomía, se dan en el ámbito de ésta. Y si se dieran en el ámbito del arte sería porque ya no fungen como meras habilidades ni meros documentos antropológicos, sino que asumiendo los grados de libertad y de rigor gnoseológico, se vuelven arte en tanto que

disciplinas. Pero dicho así nos parece que no se habla de gastronomía, sino de artes gastronómicas, el comestible y el culinario. Luego la gastronomía no es arte.

II.3 INFLUENCIAS Y ALIANZA ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE

II.3.1 Del noveno arte a la alianza entre gastronomía y arte: Curnonsky

Entre la gastronomía y el arte hay, más bien, una alianza, dirá Curnonsky. “Y bien, Queridísimos hermanos en gastronomía, he aquí la leyenda de la bullabesa⁵⁵ tal y como nos fue transmitida por nuestros venerados patronos Austin de Croze el Iluminador, padre del <<noveno arte>> y doctor en morro, y el bienaventurado León Sazie, padre de <<Zigomar>> y muy ilustre *gourmet*” (Curnonsky, 1991: 47)⁵⁶. Después de contar la leyenda de la bullabesa, propone, nos parece, que la gastronomía es el “novenno arte”. Pero Tal como lo dice no nos permite inferir más.

En sus *Recuerdos gastronómicos* Curnonsky no agrega alguna razón más para considerar que la gastronomía sea el noveno arte. Pero sí queda claro todo aquello que tiene que ver con la gastronomía, todo aquello con lo que se relaciona cuando destaca a quiénes da de comer. “La gastronomía no sólo da de comer a los que saborean los platos, a los que cocinan, a todos los suministradores de vitualla, de vinos y de legumbres, a todos los carniceros, chacineros, verduleros, en una palabra, a todo el comercio de la alimentación. También da de comer a innumerables industrias relacionadas con la mesa, la mayor parte de las cuales constituyen auténticas artes: lenceros, plateros, cristaleros, orfebres, fabricantes de vajillas, de loza, de porcelana, de cuchillería (sin hablar de la calderería). ¡Y a los ebanistas! ¡Y a los floristas! Y a mil oficios más cuya enumeración convertiría esta crónica en un compendio de la guía telefónica” (*Ídem*: 98). Y a los que hacen menús también los incluye en este listado Curnonsky, pero para ellos dedica palabras aparte.

A los menús los considera, cuando están bien hechos, por su decoración e ilustración, unas obras de arte. Al margen de la función que desempeña a la hora de elegir el platillo, resulta un agradable recuerdo. Todo esto puede sellar la alianza entre la gastronomía las Bellas Artes. Así lo dice el mismo Curnonsky:

⁵⁵ La *bouillabaisse* (del occitano provenzal *bolhabaissa* que significa *bolh* “hervir” y, según las versiones, *abaissa* “bajar el fuego” o *peis* “pescado”) se compone de una sopa de diversos pescados a veces servidos enteros. Es un plato francés tradicional de la provincia de Provenza y en particular de la ciudad de Marsella. Es muy posible que el origen de esta sopa fuera una base procedente de un guiso realizado a partir de los pescados que permanecían en el fondo de la cesta de los pescadores.

⁵⁶ El subrayado de “noveno arte” es mío.

[...] un banquete debe ser una fiesta bien ordenada. Un menú es en esos casos un accesorio indispensable, proporciona un avance de las delicias de la mesa y permite escoger el plato preferido y medir el apetito. Y <<cuando todo ha terminado>>, como dice la romanza de mi querido amigo Milandy, el menú constituye un agradable recuerdo que uno conserva como un programa. Téngase también en cuenta que, por su decoración y su ilustración, un menú puede ser una obra de arte. Los grandes clubes de *gourmets* han impulsado el uso de los menús ilustrados por espirituales dibujantes compuestos por tipógrafos de clase. Por citar sólo algunos ejemplos, citaré los menús encargados por M. Ivan Loiseau, por la *Académie des Psychologues du Goût* o por M. Bertrand Guégan para los *Compagnons de Cocagne*; los menús dibujados para la *Académie des Gastronomes* por los grandes pintores Maurice Asselin y Fernand Jobert [...] Todo ello no puede por menos de sellar la alianza entre la gastronomía y las Bellas Artes, aunque, eso sí, a condición de que el arte culinario no sea sacrificado en el altar de inútiles fantasías y de que los nombres de los platos y los manjares no sean desfigurados (*Ídem*: 52).

Como puede verse aquí sugiere la relación, en el sentido de alianza, que la gastronomía, vía el menú o la producción de menús, guarda con las artes plásticas. En qué consiste una obra de arte, lo dice más adelante: “Desde siempre, nuestros artistas y, hoy en día, nuestros decoradores, han sabido hacer obras maestras, inspiradas en la lógica, la razón, el sentido práctico y el exacto equilibrio de esa perfección artística que consiste en hacer compatibles la utilidad y la belleza” (*Ídem*: 101). Las obras maestras están, según lo dicho, inspiradas en la lógica, la razón, el sentido práctico y el exacto equilibrio, por eso los menús son obras tanto del arte como de la gastronomía. Además, ambas, arte y gastronomía, son composiciones.

Componer, del latín *componere*, significa, según el DRAE, “formar de varias cosas una, juntándolas o colocándolas con cierto modo y orden; constituir, formar, dar ser a un cuerpo o agregado de varias cosas o personas; aderezar o preparar con varios ingrediente el vino u otras bebidas para mejorarlos real o aparentemente; ordenar, concertar, reparar lo ordenado, descompuesto o roto; adornar, engalanar con adornos; ajustar y concordar, poner en paz a los enemistados, y concertar a los discordes; cortar algún daño que se teme; moderar, templar, corregir, arreglar; hacer o producir obras científicas o literarias y algunas de las artísticas; reforzar, restaurar, restablecer”. Y si se parecen en algo las obras de arte a las obras de la gastronomía, se parecen en que son composiciones. Pero que se parezcan en esto no indica que sean, como se negó desde un inicio, lo mismo, o que se confundan o que se subordine una a otra.

Pero que no se subordine la una a lo otra no quiere decir que no haya un punto de encuentro, un lugar común. Ese puede ser el sentimiento de arte.

II.3.2 El sentimiento del arte en la gastronomía y en el arte: Alfonso Reyes

Alfonso Reyes nos recuerda que comer implica pasar un buen rato, disfrutar de una buena comida y que satisfacer el antojo con los platillos que nos caracterizan no es sino un acto religioso⁵⁷. La cocina, dice en sus *Memorias de cocina y bodega*, Memoria XIII, es una de las cosas más características de México, junto con la arquitectura colonial, la pintura, la alfarería, las pequeñas industrias del cuero, la pluma, la palma, la plata y el oro. “El guiso mexicano y la jícara pintada con tintes disueltos en aceite de chía obedecen a un mismo sentimiento del arte” (Reyes, 2000: 109), postula. La manera de picar almendra o triturar el maíz, afirma, tiene que ver con *miniutarizar* las palabras mediante el diminutivo.

La técnica de lo pequeño, destaca el pensador regiomontano, aplicada “a las artes del paladar” (*Ibidem*) nos llevaría al pinole, último residuo de la trituración de los cereales (maíz *cacahuacintle*, maíz esponjado tostado previamente, molido al *metate* con canela y *piloncillo*). “Esta golosina se encuentra ya por los límites de la materia, a punto de confundirse con el vaho” (*Ídem*: 110).

Dejamos para otra ocasión la discusión sobre el diminutivo, al que sí le dedica unas líneas, y nos dirigimos al sentimiento del arte en la gastronomía y en el arte y a la relación que se da entre ambos vía este sentimiento, vía el aumentativo.

El sentido suntuario o fastuoso y colorista del mexicano “tenía que dar con ese lujoso plato bizantino, digno de los lienzos del Veronés o mejor, los frescos del Rivera” (*Ibidem*), a saber, el mole de guajolote, que califica de “gigantesco por la intención”, “enorme por la trascendencia digestiva” y “abultado hasta por el nombre”. El mole es la piedra de toque de guisar y comer, la pieza de resistencia de la cocina mexicana, afirma. Negarse a comerlo puede considerarse una traición a la patria. La descripción que le merece el mole de guajolote, las consecuencias en el hombre, las dificultades para su digestión las anotamos tal cual lo dice Alfonso Reyes:

¡Solemne túmulo del pavo, envuelto en su salsa roja-oscura, y ostentado en la bandeja blanca y azul de fábrica poblana por aquellos brazos redondos, color de cacao, de una inmensa Ceres indígena, sobre un festín silvestre de guerrilleros que lucen sombrero faldón y cinturones de balas! De menos se han hecho los mitos. El mole de guajolote se ha de comer con regocijo espumoso, y unos buenos tragos de vivo sol hacen falta para disolverlo. El hombre que ha

⁵⁷ Asimismo Alfonso Reyes señala que la comida rápida es, por un lado, un recurso desesperado y, por otro, un mero engaño al hambre, y al gusto, podríamos agregar. El que se nos imponga la eficiencia laboral como supremo valor, desvaloriza necesariamente el buen comer y nuestro gusto. Donde el gusto debiese subyugar el juicio, donde el gusto debiese trascenderlo, la vida atareada y llena de compromisos hace lo que al gusto corresponde (*Cfr.* Reyes, 1998; Reyes, 2000).

comulgado con el guajolote —tótem sagrado de las tribus— es más valiente en el amor y en la guerra, y está dispuesto a bien morir como mandan todas las religiones y todas las filosofías. El gayo pringajo del mole sobre la blusa blanca tiene ya un pregusto de sangre, y los falsos y pantagruélicos bigotes del que ha apurado, a grandes bocados, la tortilla empapada en la salsa ilustre, le rasgan la boca en una como risa ritual, máscara de grande farsa feroz (Reyes, 2000: 111).

Y del diminutivo nos ha llevado al aumentativo. Es tal la naturaleza del mole que el superlativo es la única forma de referirse a él. Ese “plato bizantino”, por minucioso, detallado y pormenorizado, es, paradójicamente, gigantesco, enorme y abultado. Es túmulo, monumento y santuario de una Ceres indígena que hace más valiente a quien lo come, pues lo dispone a bien morir como “mandan todas las religiones y todas las filosofías”, como dice Alfonso Reyes. “Esta audacia ciclópea que es el mole de guajolote —resumen de una civilización musculosa como las de Egipto y Babilonia— surge de una manipulación delicada, minuciosa, chiquita. Manos monjiles aderezan esta fiesta casi pagana” (Reyes, 2000: 112). No creemos que se trate de un exceso poético. Trepamos con el autor de *Memorias de cocina y bodega* del diminutivo al aumentativo “por la escala de la misma sensibilidad, porque es una misma la fuerza que hace vibrar los átomos y los mundos” (*Íbidem*). Ya hay aquí una definición de sensibilidad o sentimiento de arte. Pero antes de postularla agregaremos algunas consideraciones más.

El arte culinario, el arte de la comida, atraviesa, de cabo a rabo, la historia de la humanidad y la del arte. Los títulos de los libros que usaban el término arte, más los renacentistas y modernos, quizás por los tiempos que tocó vivir a sus autores, querían que lo que en la cocina se hiciera fuera, sí, un arte. No obstante, el arte de guisar y las que sí se consideran artes obedecen a un mismo sentimiento de arte, según vimos, por lo menos en lo que a los mexicanos se refiere.

Sentimiento, de acuerdo con el DRAE, además de ser la “acción y efecto de sentir o sentirse”, también tiene el sentido de “estado afectivo del ánimo producido por causas que lo impresionan vivamente y de estado de ánimo afligido por un suceso triste o doloroso”. Y el sentimiento tiene que ver con la sensibilidad. A la base del arte y de la cocina, de la gastronomía, está la misma sensibilidad. Sensibilidad, del latín *sensibilitas -atis*, quiere decir “facultad de sentir”, “propensión natural del hombre a dejarse llevar de los afectos de compasión, humanidad y ternura, cualidad de las cosas sensibles, capacidad de respuesta a muy pequeñas excitaciones, estímulos o causas”. Y lo que antecede al sentimiento y la

sensibilidad es la sensación. El meollo está en la capacidad de respuesta. Sensación, del latín *sensatio –onis*, significa “impresión que las cosas producen por medio de los sentidos, efecto de sorpresa agradable, producido por algo en un grupo de personas, corazonada”. La impresión que las cosas producen por medio de los sentidos, aunada a la capacidad de respuesta a esas impresiones, excitaciones o estímulos, es esa sensibilidad que Alfonso Reyes encuentra a la base del arte y la gastronomía. Ambas, gastronomía y arte, responden, en tanto que producen, a la misma sensibilidad humana.

La sensibilidad o sentimiento del arte tanto de la cocina y la gastronomía como del arte, podemos decir a partir de lo que nos ha propuesto Alfonso Reyes y de las consideraciones terminológicas que aclaran lo propio de nuestras palabras, es esa “fuerza que mueve los átomos y los mundos” para llevar a cabo obras diminutas y productos enormes. Que sensibilidad se entienda como “propensión natural del hombre”, nos hace pensar que este sentimiento no es exclusivo de los mexicanos. No por nada el mole y el pinole, especialmente el primero, pueden calificarse de bizantinos y barrocos. Los adjetivos nos vienen de fuera, por más que nos los hayamos apropiado. Por otro lado, esta sensibilidad la encontramos tanto en el arte como en la gastronomía. Y que tengan el mismo sentimiento de fondo acentúa la relación. Pero como ambas son distintas, aún hace falta decir cómo se relacionan. Y son dos las formas de relación. Una que va del arte a la gastronomía, lo que hace el arte con la gastronomía, y otra que va de la gastronomía al arte, lo que aporta o determina la gastronomía del arte, así, como si de direcciones se tratase. Se aprende a ver la comida a través del arte, de la pintura, por ejemplo, tanto como se aprende a pintar viendo y comiendo.

Después de recordar los ingredientes del mole, en su memoria XIII, el literato de Monterrey dice:

La cocina inspira al pintor. Recordemos los bodegones flamencos, con sus tajadas de carne y las «mal formadas verrugas» de las toronjas, que decía Lope —hijas, aquéllas, de los pinceles de Rubens, y éstas, de los pinceles de Snyders—. ¡Pronto, Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del «recaudo», en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales! El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la tarea, y adelantan en formación de ataque los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantaran, qué cosas cantarían! ¡Mal año, entonces, para don Luis de Córdoba, abuelo natural del churrigueresco mexicano! (Reyes, 2000: 114).

“La cocina inspira al pintor”, postula y ejemplifica Alfonso Reyes: “bodegones flamencos”, “Rubens, “Snyders”, “Diego” (Rivera). Del mismo sentimiento de arte en la gastronomía y el arte desembocamos en que la cocina inspira al pintor.

Postulamos que la dirección que va de la gastronomía al arte es más originaria que la otra: “¡Pronto, Diego, que la india ha vuelto ya del mercado, y derrama sobre la mesa la abigarrada cosecha del «recaudo», en yerbas y en verduras, y todo el paraíso recobrado de las cosas frutales!”

Primero se comió, después se pintó. Más aún, lo que se pintó, se pintó porque se tenía que pintar. Y eso que se tenía para pintar, lo más a la mano, era no sólo la comida, no sólo lo que en la cocina se producía, sino la cultura gastronómica condicionante de la vida cotidiana y del arte: “El guajolote, pardo, blanco y rojo, yace como una monarquía derrumbada. Empieza la tarea, y adelantan en formación de ataque los tarros de especias... ¡Ay, si las especias cantaran, qué cosas cantarían!”. Héctor Zagal propone algo similar sobre la inspiración de la gastronomía en el arte.

Este filósofo mexicano escribe su *Gula y Cultura* porque se dio cuenta que sólo recordaba sus lecturas por las referencias alimentarias de éstas y porque le parece sugerente, aunque falsa, la frase de Feuerbach, “El hombre es lo que come”. Sugiere que ha de aceptarse que la filosofía, la poesía, la pintura y el cine (y el resto de las artes) no son inmunes al discreto encanto de comer. Habiendo dicho lo anterior termina:

Por eso, prefiero la paráfrasis: <<El hombre escribe sobre lo que come>> [y lo que come, pasa por la cocina]. La historia de la literatura es la historia de la comida. ¿Por qué nos empeñamos en pensar que los vates y poetas sólo deben escribir sobre el amor y la soledad, sobre la muerte y la depresión? Un banquete es epopeya, veta de inspiración, fuente de dramatismo, manantial de metáforas. Ahí está el diálogo *El banquete* de Platón, *symposium* en griego. Este bellísimo texto se construye alrededor de una magnífica comida (Zagal, 2007: 18).

Y si esto no fuera suficiente para decir que también se pinta sobre lo que se come, sirva esta otra referencia del mismo Héctor Zagal, en la que reconoce que incluso los pintores abstractos están condenados a evocar sabores con sus colores. “La comida es escenario: comedor, pulpería, bar, restaurante, cantina. Las provisiones y manteles dotan de realidad un acontecimiento. La plasticidad de las letras difícilmente logra evadir los pucheros y fogones. Acaso la música logra alcanzar una verdadera abstracción. Incluso los pintores abstractos evocan –sin desearlo- sabores con sus colores. El rojo de la sandía; el verde de la lechuga. La literatura vive sentenciada a servir a la gastronomía” (Zagal, 2007:

193). La evocación sólo es posible porque lo evocado es evocado porque antecede y posibilita la evocación. La inspiración del artista, de acuerdo con Héctor Zagal la encuentra en lo que come y lo que come se inscribe en la gastronomía.

Como muestra de lo que proponemos baste la referencia a las naturalezas muertas o bodegones, instalaciones y *performances* de las que hablaremos enseguida.

II.3.3 Vaivén de influencias y alianzas entre gastronomía y arte: bodegones, instalaciones y *performances*

A continuación presentaremos este vaivén de influencias y alianzas entre gastronomía y arte desde los bodegones, las instalaciones y los *performances*. Entendemos por vaivén un viaje de ida y vuelta entre una y otra área de la cultura. Hemos considerado pertinente la exposición previa de los sentidos y acepciones de naturaleza muerta y bodegón, además de un poco de su historia, en primer lugar, porque en los nombres llevan ya la muestra de la relación que guardan la gastronomía y el arte y, en segundo, porque la historia incluye los conceptos. No quisimos perder de vista la producción artística contemporánea que alude a la gastronomía, de ahí que incluyamos en este apartado a las instalaciones y los *performances*, ambos emparentados con las naturalezas muertas en el concepto de lo efímero, que alcanza al arte tanto como los productos de la gastronomía.

La comida puede conocerse a través del arte plástico. Sirva para precisar esta premisa las palabras de León Battista Alberti (1404-1472), citadas por Casper Bott: la “mirada a un cuadro puede compararse con la mirada a través de una ventana abierta” (Casper Bott, 2008: 11).

Las palabras alemana, *stilleben*, e inglesa, *still life* (vida detenida), derivan del holandés *still ligende leven* o *stilleven*, acuñado a mediados del siglo XVII. *Leven* se traduce por modelo. En el siglo XIX se impuso en las lenguas románicas *nature morte* o *naturaleza muerta*, sinónimo de bodegón. Por bodegón (aumentativo de bodega) entiende el DRAE “sitio o tienda donde se guisan y dan de comer viandas ordinarias, taberna y composición pictórica que presenta en primer plano alimentos o flores, junto con útiles diversos”. Bodega, del latín *apoteca* y éste del griego *apoteké* (depósito, almacén), significa, de acuerdo con el DRAE, “lugar donde se guarda y cría vino, almacén de vinos, tienda de vinos, establecimiento para la elaboración de vinos, cosecha de vinos, despensa, almacén”. Los bodegones o naturalezas muertas dan la idea de una “captura”, como cuando se dice

que “una fotografía captura el momento”. Los bodegones son “retratos” y alacenas, en este sentido. En los bodegones se almacenan la comida y la bebida y se dan de comer (*consumir*) al espectador viandas ordinarias. Los bodegones son tabernas visuales.

Naturaleza muerta, *Stilleven*, bodegón, empero, son términos relativamente jóvenes para los cuadros que pueden referir (si se aplica, por supuesto, a las pinturas murales egipcias o los murales romanos de Pompeya, por ejemplo). En latín el retrato de cosas sin vida se dice *profractum* según Casper Bott. Las naturalezas muertas ocupan un lugar inferior, insiste el mismo historiador del arte, después del retrato y el paisaje, el arte religioso y de historia. Se definen como “retratos de objetos sin vida” (*Ídem*: 14). Retratar, hacer un retrato (pintura o efigie de una persona), consiste en “copiar, dibujar, fotografiar o hacer la descripción de la figura o del carácter de una persona o de una cosa”⁵⁸.

Las naturalezas muertas son destinadas a espacios y aposentos privados. Su carácter es decorativo. De acuerdo con Norbert Schneider las naturalezas muertas “aparte de servir como documentos de la historia de la cultura, dan testimonio de los cambios sufridos por la conciencia y las mentalidades. Nos instruyen unas veces muy directamente, y otras discretamente, sobre cambios históricos en lo que respecta a la sensualidad, a la idea de muerte o sobre la lenta penetración de los nuevos conocimientos logrados en el campo de las ciencias naturales en el modelo de la realidad heredado de la Edad Media” (Schneider, 2009: 18).

Guy Davenport propone que en las pinturas egipcias se encuentra uno de los inicios de la *naturaleza muerta* o bodegones (en el sentido que hace algunas líneas decíamos, de alacena y almacén como de tienda y taberna). Los pueblos primitivos daban de comer a sus muertos. En las tumbas egipcias aparecen pintados platos y cántaros. En Egipto los familiares piadosos llevaban comida a las tumbas de sus padres, así su alma (*ka*) podía seguir comiendo. Cuando ya no había familia que alimentara al ancestro con comida fresca, había, en la pared, comida pintada, gracias a la cual el alma viviría hasta la aparición diurna de Osiris. Se trata del “sentimiento totalmente primitivo y arcaico de que una pintura de comida tiene cierto fundamento” (Davenport, 2002: 17). Esta idea, sugiere el mismo Guy

⁵⁸ N.B. Lo interesante es que el origen latino de retratar, *retractare*, está en que augura volver la vista atrás con el fin de corregir lo hecho como hace la retractación. Pero como *retractare* viene de *retrahere*, retraer, lo que se retrae del retrato es la figura de la persona o de la cosa que se retrata, sin que ello implique la retractación.

Davenport, es similar a la que está detrás de las pinturas rupestres que representan animales.

De acuerdo con Gian Casper Bott, en su estudio titulado “Ilusión y delicia para la vista”, el origen de los motivos de la naturaleza muerta en la pintura y la literatura (a diferencia de Guy Davenport) se encuentra en el arte de la Antigüedad clásica: Plinio, Filóstrato, Ovidio y Vitruvio son mencionados. A ellos se remontan los temas y las categorías de evaluación. La naturaleza muerta sale de la vida misma, encuentra su fundamento en el arte y su dignidad en el aprecio de la antigüedad. La filosofía temprana mostrará un interés estético por lo objetos de uso cotidiano. Zeuxis (ca. 435-390) “plasmó uvas que los mismo gorriones consideraron auténticas” (Casper Bott, 2008: 6). Plinio cuenta la legendaria disputa entre Zeuxis y Parraso (ca. 397 a. C.). Éste, el vencedor de la contienda, pintó, además, hortalizas y grillos.

Los símbolos utilizados entre los siglos XVI y XVII en la producción pictórica tendrán una intención moralizante. En las pinturas podrán verse emblemas constituidos por una imagen (*pictura*) y un verso explicativo (*subscriptio*). Los pintores se asumirán como humanistas e intentarán combinar en sus obras lo útil y lo agradable. Los motivos bíblicos en torno al consumo de los alimentos en banquetes o comilonas “sirvieron –de acuerdo con Norbert Schneider–, pues, de pretexto, durante el siglo XVI y los comienzos del XVII, para reflexionar sobre los propios hábitos de consumo y sobre la actitud frente a la nueva riqueza que los mejores métodos de producción agrícola trajo consigo” (Schneider, 2009: 40). La función reflexiva de la naturaleza muerta sobre los hábitos de consumo y sobre la actitud frente a la riqueza emparentará las condiciones sociales con el arte con el fondo común de la alimentación y los usos y costumbres de ésta.

En Holanda, en general en las pinturas de los siglos XVI y XVII, el vino en las naturalezas muertas simbolizará, por un lado, la sangre de Cristo, y, por otro, el medio de seducción a los diferentes placeres de los sentidos (que van de la gula al erotismo). Una copa a la mitad (o bebida a la mitad) significará una llamada a la templanza. El limón se entenderá en función del placer aportado: su jugo refina el sabor del vino y unas gotas sobre las ostras agrega la acidez necesaria que perfecciona el placer. El queso aparecerá como parte de un sentimiento patriótico; será el símbolo nacional del joven país. En Haarlem, durante el Barroco, el tema preferido de los pintores será los *ontbijtjes* (que se traduce por

tentempié) o mesas puestas (*banketjes*). La opulenta Haarlem estará abierta a las naturalezas muertas de desayunos al estilo de Willem Claesz Heda y Pieter Claesz. La naturaleza muerta estará condicionada también por el mercado del arte. De las naturalezas muertas holandesas del siglo XVII, dice Norbert Schneider, es posible deducir por el tema, el círculo social para el que se pintó (*Cfr.* Schneider, 2009: 18). La *Naturaleza muerta* de 1633 de Pieter Claesz retrata, por ejemplo, un pan, una almeja abierta, un limón a la mitad, pelado y con la cáscara alargada, y un cáliz de vidrio. Además de

El siglo XVII, marcado por la guerra, dejará su impronta en la producción de naturalezas muertas a partir de lo efímero. Aparece una conciencia muy acentuada de finitud: *memento mori*. Las naturalezas muertas de esta época se resumen en “Todo acaba con la muerte” (*Mors ultima linea rerum sic transit gloria mundi*). La vida, los bienes terrenos son vanidad, son como el polvo y el sonido que pasan, son una vela que se consume, un espejo, un reloj de arena (todos estos símbolos de la brevedad de la vida): *vanitas vanitatum omnia vanitas*. Sebastian Stoskopff (1597-1657), en su *Gran vanidad* de 1641, advierte de la nimiedad que son el arte, la riqueza, el poder y la valentía. La paradoja radica en que la pintura da duración y prestigio a lo efímero. La muerte todo lo derrumba, indica *El sueño del caballero*, de 1650, de Antonio de Pereda (1611-1678). Rembrandt (1606-1669) con *El buey desollado*, de 1655, escenifica un animal sacrificado “por así decir a contrarreloj, pues su carne (este es su mensaje) pronto se pudrirá” (Schneider, 2009: 15). La carne significa la carne animal como la humana, y cuando de la de éste se trata, indica sus inclinaciones sensuales y pecaminosas. El hombre, como el animal, muere. El hombre mismo es vanidad. En las naturalezas muertas las tallas de marfil representan danza, música, borrachera y placer sensual. El reloj señalará el tiempo y la brevedad, senda que siguen las cosas. El reloj será el símbolo de la medida, incluida la artística. Hasta aquí con las naturalezas muertas.

Si volvemos nuestra mirada al mundo artístico contemporáneo, del siglo XX, encontraremos cuatro casos en los que la gastronomía y el arte hacen patente la relación que puede entablar. El primero es el del suizo Daniel Spoerri, fundador del *Eat art*, el segundo es el de Alison Knowles, el tercero, el de la artista argentina Martha Minujín y el cuarto es el de Rirkrit Tiravanija. Expondremos brevemente la propuesta artística de cada uno.

Daniel Spoerri (1930, Galati, Rumania) fue el primero (según Ana María Guasch) que presentó elementos comestibles como obra de arte. En 1960, como socio fundador, junto con Pierre Restany (crítico de arte) Yves Klein (pintor), Arman, César, Jean Tinguely Niki de Saint Ohalle, se inaugura el grupo *Nouveaux Réalistes*.

Comenzó a hacer, en ese mismo año, Tableros-trampa (*Tableaux-pièges*). Siguiendo la idea artística central del *Nuevo realismo*, Spoerri fijó en una base horizontal (la tabla de una mesa o una silla, una capa) objetos de la vida diaria al azar, entre los que destacan los restos de una cena: platos, cubiertos, vasos y ceniceros llenos de colillas. Una naturaleza muerta era el producto. Ésta se colgaba (como cualquier otro cuadro de naturaleza muerta) en la pared de una galería o un museo. “Spoerri tradujo el principio del cuadro también a la literatura: en el libro *Topographie anecdotée du hasard* [*Topografía anecdotada del azar*] describe minuciosamente los objetos que se encontraban sobre su mesa el 16 de octubre de 1961 a las 15:47 horas” (Casper Bott, 2008: 92). En *Monsieur Bitos* (Casper Bott, 2008: 93) (Diversos objetos sobre madera, *Tableaux-pièges*, de 1961), por ejemplo, plasma una situación de mercado de viejo. Entre maletas (cajones apilados, aparentemente al azar), libros viejos, naipes, sellos, vasos, tubos de pintura (Scotch), tornillos (detalle de la obra que atiende las herramientas con las que fue hecho el tablero-trampa), pueden encontrarse una cuchara y un pan a medio partir y a medio comer. Aunque Spoerri no es un pintor, recuerda Gian Casper Bott que dijo Alain Jouffroy en 1961, sus tableros-trampas hacen pensar, porque quizás lo sean, en las naturalezas muertas que podrían inspirar a los pintores (y los inspiraron a lo largo de la historia). La realidad es atrapada en las trampas de Spoerri. El mismo observador de estos objetos cae irremediabilmente en ellas. Inspirado en la idea de arte anónimo de Marcel Duchamp, Spoerri quería desconcertar con sus tableros-trampa a los espectadores, crearles perplejidad a partir de contradicciones, es decir, qué más grande contradicción que fijar objetos que en su estado normal serían usados, cambiarían de lugar, se moverían. Los tableros-trampas fueron documentos congelados, fragmentos del vivir diario. “¿Qué es lo que hago? Intento encolar las situaciones preparadas por el azar” (*Apud* Casper Bott, 2008: 92), dice Spoerri en 1961. En este año convirtió artículos de alimentos en obras de arte con un sello de goma que decía “Atención. Obra de arte”.

El *eat art* de Spoerri surgió de su estudio, comenzado con sus tableros-trampas, de la comida y los alimentos como parte del ciclo vital. De acuerdo con Anna Guasch Ferrer el

Eat art (o arte comestible) pone el acento en los aspectos efímeros derivados de los comestibles, de tal manera que la comida, utilizada en el *Eat art*, es, a la vez, objeto comestible como soporte visual. En este sentido destacan los murales con alimentos coloreados o transformados en estructura (Cfr. Guasch Ferrer, 2000: 92). En el *Eat art*, continua Guasch Ferrer, dominan dos ideas. En primer lugar la compaginación de arte y gastronomía, en segundo, la “reinstauración de la poética *neodada* con potenciación del azar y de la actividad del espectador” (Ídem: 92).

En 1963, con motivo de una exposición de 723 utensilios de cocina, como puede verse en su *Messerregal* (o “Colección de cuchillos”)⁵⁹, montados en un tablero en la Galería J de París, Spoerri convirtió la Galería en el *Restaurante Galería J* al cocinar varias tardes en ella. Hizo participar a los críticos de arte como meseros en un gesto metafórico que recordaba que estos tienen la función de hacer comprensible al espectador las obras de arte. Se montaron diez mesas de comedor. El objetivo de Spoerri era deshacerse de los tableros-trampas, aunque no lo logró⁶⁰.

Spoerri escribió un libro de cocina. Recuerda en él, como en un diario, las comidas que cocinaba con su novia Kichka Baticheff. Su título fue *Gastronomisches Tagebuch. Itinerarium für zwei Personen auf einer ägäischen Insel nebst Anekdoten und anderem Kram Sowie einer Abhandlung über die Boulette* [Itinerario para dos personas en una isla del mar Egeo, junto con anécdotas y otras cosas así como un ensayo sobre el Boulette⁶¹]. Después de volver de la isla griega Symi, abrió un restaurante en Düsseldorf en 1968. El “Restaurante Spoerri” inaugurado el 18 de junio de 1968 fue muy popular. Aparte de la comida inusual, el concepto de arte de la localidad fue convincente. Puesto que Daniel Spoerri continuaba su relación con el *Eat art*, era lógico añadir una galería al respecto al restaurante. Fue inaugurada el 18 de septiembre de 1970 encima de él. Objetos *Eat art* de reconocidos artistas fueron exhibidos. Entre ellos: Joseph Beuys, Richard Lindner, Bernhard Luginbühl, Karl Gerstner, André Thomkins, César, Roy Lichtenstein, Ugo Dossi.

⁵⁹ Collection Utensils de cuisine de la Galerie J; 1962 (collection of kitchen gadgets).

⁶⁰ Cfr. http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/werk_einzel/10_restaurant_j.htm (Consultado: 20/dic/2010). “El 25 de septiembre de 1960, un cena tuvo lugar en la galería Bischofberger con especialidades rumanas. Los invitados trajeron sus propios platos y cubiertos. Spoerri cocinó. Los críticos sirvieron la comida. Después de la cena de las mesas se montaron como trampa-imágenes” En http://www.danielspoerri.org/web_daniel/englisch_ds/werk_einzel/12_rest_city.htm (Consultado: 20/dic/2010).

⁶¹ Una albóndiga plana, frita, similar a una hamburguesa.

En 1967 Spoerri estableció el concepto *Eat art*. No quería referirse a la alta cocina, sino al examen de los principios básicos de la dieta humana: ¿qué es comestible?, ¿qué plantas, granos, cereales son la base de la dieta humana?, ¿qué formas de preparación son conocidas en todo el mundo?, ¿cuántas versiones hay de recetas básicas? En 1970 declaró que primero tenía que saber cómo se había producido el desorden sobre la mesa, que volvió a la cocina para enterarse de cómo se cocina y qué se necesita para ello” (Casper Bott, 2008: 92). Hasta aquí con Daniel Spoerri.

Y la comida se usa para hacer arte. Alison Knowles, en 1962 organizó en el Museo de Arte de Baltimore el performance “Hacer una ensalada” (*Make a salad*) como parte de la inauguración de la exposición comandada por Helen Molesworth, “Ética del trabajo”. La ensalada se hizo de nuevo en el Museo de Wexner en 2004. En ambos casos son cientos de espectadores los que participan en la elaboración y el consumo de la ensalada. Los vegetales, de todos tipos, y las flores se mezclaron en grandes cubetas (contenedores) con ayuda de un remo de canoa. La preparación y la comilona fueron acompañadas con música de Mozart. La idea de fondo era mostrar que las ensaladas (éstas y otras, las que se hacen en casa o en restaurantes), por su carácter efímero, siempre son diferentes como Mozart sigue siendo el mismo.

La escultura de Martha Minujín recurre a inspiración y tema gastronómico para producir arte efímero. En su portal de Internet se dan algunas definiciones de arte efímero⁶²: “expresión plástica de carácter breve y fugaz”, “arte para las masas de corta duración”, “arte fungible (“que se consume con el uso”) que desaparece o se consume delante del espectador”. El carácter breve, de acuerdo con lo dicho, de sus esculturas de pan lo da el hecho de que son consumidas, ya finalizadas, por el público (masas) para quien se lleva a cabo la obra artística. Los espectadores consumen, se comen, la obra. Y esto, se insiste en la presentación del arte efímero de Martha Minujín, incorpora el mito a la obra de arte (el obelisco, la torre de James Joyce y la *Venus de Milo*), a la vez que hace pasar al observador de un estado pasivo a uno activo. El observador se vuelve participante. Consume el arte efímero consumiéndolo. No sólo hay arte en las esculturas, también cultura y símbolos incluidos en el proceso que culmina con el consumo de la obra. En otro

⁶² De acuerdo con el DRAE efímero, del griego *efémeros*, significa “pasajero, de corta duración” o, en su significación griega, “que tiene la duración de un día”, sinónimo de fugaz. Fugaz, del latín *fugax -acis*, significa “que huye y desaparece con velocidad” y “de muy corta duración”.

sentido el arte efímero propuesto por Martha Minujín no sería efímero si no desapareciese, pero como desaparece porque es comida, bien puede pensarse que la construcción del obelisco, la torre y la Venus, es, en un sentido traslaticio, una metáfora de la preparación de los alimentos. Y como el alimento no es alimento y la comida no es comida hasta que se consume, podemos pensar que o la comida es arte efímero o que el arte efímero es el que se hace con comida. Con esto no se propone que la cocina sea arte efímero, sólo que se parecen en su ser efímeros por la brevedad como porque se consume.

Montar comida como obra de arte en un museo, a modo de una instalación, como hace Rirkrit Tiravanija, cambia el de aquella, en palabras de Richard Hamilton, no porque se vuelva arte al ubicarse en un espacio distinto al suyo, sino porque al ubicarse en un espacio distinto al de su consumo y al subsumirla a ciertas reglas, las de ese espacio, por ejemplo, más las impuestas por el artista, la comida que debería ser comida, que debería cumplir con su carácter efímero, se exhibe ante los ojos voraces de los espectadores que encuentran en ella resabios simbólicos de su cultura.

De lo dicho hasta aquí destacamos lo siguiente: el arte gastronómico es la *tematización* de la gastronomía. Los bodegones son un muestrario de usos y costumbres alimentario y culinario, de acuerdo con su época. Las pinturas muestran las costumbres gastronómicas de un periodo histórico. Las pinturas aleccionan acerca del tipo de bordados a usar en los manteles y servilletas, acerca de la cristalería, las vajillas y cubiertos a utilizar en las distintas ocasiones en las que se va a la mesa. El pincel recobra también otros universos del arte culinario, como el campo, la naturaleza, los sembradíos, los árboles frutales. En la expresión pictórica se alían la imagen de la comida y el alimento y el sabor sugerido y recordado de estos.

En otras palabras, exhibir la comida o el alimento visualmente (pictórica y escultóricamente), entre la recolección y el consumo⁶³, desde antiguo y hasta la fecha, deja a la posteridad un documento de innegable valor sobre usos y costumbres de cultura y civilizaciones antiguas, de la *visión* que de la comida se tiene y del carácter simbólico del alimento. Exhibir, del latín *exhibere*, se entiende como “manifestar, mostrar en público; presentar escrituras, documentos, pruebas ante quien corresponda”. La exhibición del

⁶³ “Entre la recolección y el consumo de los alimentos hay un intervalo en que éstos se exhiben” (Davenport, 2002: 15).

alimento del llamado arte antiguo se convierte en un documento histórico. Por documento, del latín *documentum*, se quiere decir “diploma, carta, relación u otro escrito que ilustra acerca de algún hecho, principalmente de los históricos; escrito en que constan datos fidedignos o susceptibles de ser empleados como tales para probar algo; instrucción que se da a alguien en cualquier materia, y particularmente aviso y consejo para apartarle de obrar mal”. La pintura puede ser el mejor método de conservación de lo perecedero, ya sea de la comida, ya sea de las costumbres de un pueblo.

La pintura ha hecho de la comida *objeto*, ocasión o motivo de producción artística. El saldo final para el espectador es el aprendizaje que de productos alimentarios, platillos, usos y costumbres en la mesa de regiones remotas, puede obtenerse.

Gian Casper Bott para pasar revista a la historia de la naturaleza muerta, como calificación-definición de ella, titula su artículo “Ilusión y delicia para la vista”. Martha Chapa, en su búsqueda de la mutua influencia entre cocina y pintura, aseguraba que en la degustación de los alimentos la visión presentaba un platillo, anticipaba el sabor y era parte innegable del ritual de la comida. La pintura, las instalaciones y los *performances* en tanto que muestrario de usos y costumbres, prometen la degustación, color y sabor se alían. Decir ilusión es decir representación sin verdadera realidad, sugerida por la imaginación o causada por el engaño de los sentidos. Decir ilusión es decir engaño. La naturaleza muerta engaña en su representación, el bodegón engaña en su imagen. No es comida lo que se tiene en frente, sino una pintura o restos de ella o, si se tiene comida, no es para comerse y si sí lo es, no lo es tal y como se hace a diario. Pero ilusión no sólo es engaño, también es esperanza cuyo cumplimiento es atractivo. La imagen de la comida engaña en tanto que no es lo que aparece, pero promete y propicia la esperanza de volverse real eso que presenta. La publicidad con tema alimentario sabe bien esto. Y que se propicie con las imágenes la esperanza del cumplimiento de la satisfacción del hambre o el antojo, permite hablar de delicia, pues anticipa la degustación. Decir delicia es decir placer sensual o del ánimo muy vivo o intenso. El placer que produce una naturaleza muerta o un bodegón, no es tan intenso como para que se califique de una delicia. Vaya, que tampoco estimula el apetito, a menos que se hable de apetito visual, no porque se apetezca visualmente (¿se tiene antojo de ver algo?, puede ser), sino porque incita el apetito. Y lo incita porque se ve una delicia. Y si es una delicia lo es porque engaña y promete, propicia la esperanza.

La esperanza es posible en la medida en la que el recuerdo, el conocimiento, la experiencia y el pasado fungen de fundamento anticipador. Es decir, sólo puede darse la esperanza anticipante porque ya se tiene una idea de eso que se promete como una delicia. Y esa idea viene de la experiencia que con la comida, la cocina y la gastronomía se tiene. Más aún, si las naturalezas muertas y los bodegones son documentos históricos de no sólo lo que se comía, sino de usos y costumbres, de la cultura gastronómica, resulta que lo que se pintó se pintó en función de lo que se hacía, específicamente, en la cocina y en las comidas. Parece entonces que lo que antecede al arte pictórico es el consumo alimentario con sus reglas.

II.4 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE GASTRONOMÍA Y ARTE

A partir de lo expuesto descubrimos que hay cuatro tipos de relación entre gastronomía y arte y tres posibilidades dialógicas entre ellas.

Anotamos y notamos con Juan Luis Moraza que la gastronomía podía ser arte en el último sentido que propone, distinto al de la habilidad y el documento histórico y antropológico, siempre y cuando cumpla con los requisitos de libertad productiva y propositiva y de rigor gnoseológico. En esto nosotros vimos un intento infructuoso por hacer de la gastronomía un arte. Pero sí podemos pensar esta propuesta como una de las formas en las que la gastronomía y el arte entran en relación. Aun si la gastronomía cumple con los requisitos exigidos por el escultor español, no se sigue que se vuelva arte, pues la gastronomía sigue siendo ella y el arte, arte, únicamente que se emparenta con él. Este parentesco los relaciona, como si de un parentesco de familia se tratara. El primer tipo de relación que se crea es la de dos disciplinas que desde sus propios ámbitos *expresan* tanto su libertad creativa como su rigor gnoseológico. Esta relación es antecedente, lo pensamos así, de las posibilidades dialógicas entre gastronomía y arte. Pero antes de destacar esto anotamos las otras relaciones que hemos descubierto en la exposición de nuestro segundo capítulo.

Curnonsky, el príncipe de los gastrónomos, postulaba que, puesto que la gastronomía da trabajo a muchos, los artistas no podían quedar fuera. La manera en la que estos participaban en y con la gastronomía, en la época de Curnonsky, era elaborando los menús. Esta relación no es todavía una posibilidad dialógica porque da la impresión que la incorporación de los artistas y de su arte en la gastronomía se da a modo de una relación

laboral, en la que, en orden a la jerarquía típica del trabajo, hay un jefe y los trabajadores. No estamos diciendo que Curnonsky lo piense y presente tal como decimos. Sólo hacemos notar que así podía entenderse. Lo que propone Curnonsky es más bien una alianza. Y es ésta el segundo tipo de relación que se lleva a cabo entre gastronomía y arte. Los artistas y su arte no va a la gastronomía, y ésta no requiere de ellos, al modo de una relación laboral, sino de una relación de alianza. La alianza radica en el acuerdo de ambas disciplinas para dar la una a la otra lo que su contraparte requiera. Por ejemplo, la gastronomía puede dar el espacio de exposición del arte y éste da a aquélla obras dignas de memoria por su valor artístico como por su valor gastronómico, a saber, y en la línea de Curnonsky, los menús.

El tercer tipo de relación que encontramos es la que piensa tanto a la gastronomía como al arte como composiciones. Nos parece claro que toda composición se compone de elementos que la caracterizan. En la línea del primer tipo de relación que exponíamos, la gastronomía y el arte se relacionan por el parecido entre ambas. Este tipo de relación, lo mismo que las anteriores, desembocan en las tres posibilidades dialógicas que destacaremos.

El último tipo de relación es la que conseguimos con Alfonso Reyes. Gastronomía y arte, y los productos de éstas, son productos de la misma sensibilidad o sentimiento de arte, que según definimos, consistía en la fuerza que transforma los átomos y el mundo. En esta línea nos percatamos de dos cosas. Que siendo gastronomía y arte productos de la misma sensibilidad son productos distintos y distinguibles. Una es una cosa y la otra es otra cosa, y su relación está en el mismo origen, en el mismo punto de partida. Lo segundo que descubrimos es la primera posibilidad dialógica entre arte y gastronomía, esto es, la de la inspiración de una en otra, expresada en la postulación de Alfonso Reyes “La cocina inspira al pintor”. Siendo hijas de la misma madre, la sensibilidad o sentimiento de arte, vuelven la una a la otra, inspirándose mutuamente. Admitimos que destacamos únicamente la inspiración de la gastronomía sobre el arte. Ya previamente, con el mismo Alfonso Reyes habíamos destacado que la influencia del arte en la cocina podía no ser la más adecuada, no obstante no creemos que los casos fallidos referidos por el pensador regiomontano sean los únicos y sean suficientes para juzgar la incursión del arte en la cocina y la gastronomía. Pero sobre esto admitimos nuestros límites, pues no encontramos ejemplos a aducir sobre la influencia del arte en la cocina y la gastronomía y sí muchos de éstas en aquél.

Si ambas, gastronomía y arte, como quiere Juan Luis Moraza son disciplinas con libertad productiva y propositiva y con rigor gnoseológico, si ambas son composiciones, si entre ambas puede darse una alianza o acuerdo como destacaba Curnonsky, y las dos nacen del mismo principio, la primera posibilidad dialógica es, como decíamos la de la inspiración mutua y esta nos lleva a la segunda.

El mismo Juan Luis Moraza la pone de relieve, pero la deja suelta, se desentiende de ella, a saber, la gastronomía y el arte como documentos antropológicos. La alianza que entre ambas puede darse permite que ambas sean usadas como documentos relatores de la naturaleza humana. Pero entre ambas puede darse también el caso de que sirvan la una a la otra de documentos que den cuenta del ser de su contraparte. En pocas palabras, el arte, especialmente la pintura, puede fungir de documento histórico relevante y revelador de la gastronomía y la gastronomía en su amplitud puede dar la pauta para comprender por qué se pinta como se pinta. Ambas, a la vez que pueden mostrar a la otra, se muestran mutuamente en esta segunda posibilidad dialógica entre gastronomía y arte.

La tercera y última posibilidad dialógica entre gastronomía y arte es la del encuentro cultural. Siendo las dos hijas de la misma madre, el mismo principio, el sentimiento de arte, postulamos que ambas son cultura. Y en tanto que “culturas”, ambas se cultivan. Y puede hacerse al mismo tiempo. La alianza propuesta por Curnonsky entre una y otra lleva a los gastrónomos a los artistas y los artistas a los gastrónomos que en el ámbito de la cultura se encuentran y “dialogan” para inspirarse la una a la otra.

CAPÍTULO TERCERO: ESTUDIO DE UN CASO: POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA, GASTRONOMÍA Y ARTE EN LAS 32 LATAS DE SOPA CAMPBELL DE ANDY WARHOL

En este capítulo hemos querido presentar un estudio de caso, con antecedente en la discusión previa, esto es, las relaciones y las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía. El caso que hemos elegido es el de *Las 32 latas de sopa Campbell* de Andy Warhol. Para llevarlo a cabo indicamos brevemente lo que es el Arte Pop, en primer lugar, mencionamos cómo nació la exposición de *Las 32 latas de sopa Campbell*, en segundo, y destacamos las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía, en tercero.

III.1 EL ARTE POP Y ANDY WARHOL

La teoría del Arte Pop británico se elaboró entre 1952 y 1955 en las reuniones del *Independent group*. Entre los miembros destacaron el arquitecto Reyner Banham, el crítico Lawrence Alloway y los artistas Richard Hamilton, Eduardo Paolozzi -“los padres del Pop Art londinense” (Oster, 1992: 64)- y William Turnbull. Se trataba de una organización reducida y extraoficial que actuó en los años cincuenta en el Instituto de Artes Contemporáneas de Londres. Por iniciativa de Reyner Banham se reunieron por primera vez entre 1952 y 1953 para celebrar encuentros para explorar nuevas técnicas artísticas. A la propuesta de John McHale y Lawrence Alloway se reunieron de nuevo, en el invierno de 1953 y 1954, teniendo como tema la cultura popular. Fue cuando descubrieron la cultura vernácula que tenían en común (Cfr. Osborne, 1990: 417). En palabras de Lawrence Alloway: “Descubrimos que teníamos en común una cultura vernácula a la que cualquiera podía acceder y que persiste por encima de los intereses especiales o habilidades artísticas, arquitectónicas, de diseño o de crítica. El área de contacto era la cultura urbana producida en masa: películas, ciencia ficción, música pop. Ninguno de nosotros sentía la repulsa reinante entre los intelectuales por la cultura comercial; la aceptábamos como un hecho” (*Apud* Osborne, 1990: 662). El término “pop” fue acuñado por Alloway. Con él designó la cultura popular y el mundo de la imagen que atraía a la juventud y al hombre de la calle no especializado. La exposición *This is tomorrow*, en Whitechapel Art Gal., en 1956 por Richard Hamilton, prefigura el camino que el movimiento tomaría⁶⁴.

⁶⁴ Para esta ocasión R. Hamilton realizó su *collage* titulado “¿Qué es lo que hace exactamente a los hogares de hoy tan distintos, tan atractivos? (*Just what is it that makes today's homes so different, so appealing?*) [*Collage*, 26 x 25cm. Tübingen, Kunsthalle Tübingen] (Cfr. Oster, 1992: 65).

El Arte Pop en Estado Unidos surgió a mediados de los años cincuenta como una reacción general al Expresionismo abstracto⁶⁵, aunque con cierta influencia de De Kooning. Se cuentan entre los precursores del Arte Pop, en estas latitudes americanas, a Jasper Johns y Robert Rauschenberg, pues implementaron imágenes cotidianas y el *kitsch* popular en consonancia con una buena técnica. El Arte Pop estadounidense tiene sus raíces en el dadaísmo y guardó relación con el arte indio-americano (*Cfr.* Osborne, 1990: 664). Lo que los artistas del Arte Pop de Estados Unidos guardaban en común “era un interés consumista por la cultura megalopolitana dominada por las masas medias y la producción masiva de artículos de consumo, con una impetuosidad que surge de la necesidad de impactar las mentes embrutecidas por los anuncios comerciales y los envases” (Osborne, 1990: 664). Entre los artistas más destacados se cuentan a Andy Warhol, Jim Dine, Roy Lichtenstein, Claes Oldenburg, Tom Wesselmann, James Rosenquist y Robert Indiana.

El Arte Pop, en sus versiones británica (*Cfr.* Lawrence Alloway) y norteamericana, es el resultado de un estilo de vida, anclado en la cultura vernácula común a los artistas y “los hombres de la calle”, y la manifestación plástica de esta cultura, caracterizada por la tecnología, la democracia, la moda y el consumo, donde los objetos dejan de ser únicos para producirse en serie.

El Arte Pop se servirá de los objetos industriales, de los carteles, de los artículos de consumo comercial. Lo que hasta entonces había sido considerado indigno, por simple y cotidiano, para el arte como la publicidad, las ilustraciones de revistas, los muebles de serie, los vestidos, las latas de conservas, los *hot-dogs*, las botellas de coca-cola, etc., se elevará a la categoría de arte. Surge así un estilo desnudo y mecanizado, de series reproducidas que enlaza directamente con el mundo de la publicidad (*Cfr.* Oster, 1992: 6-40).

Andy Warhol nació en Forest City, Pennsylvania, de padres emigrantes checoslovacos, el 6 de agosto de 1928. Fue el tercero de tres hermanos. Fue pintor, dibujante, artista gráfico y productor cinematográfico (a partir de 1963 comienza a grabar películas). De los cincuenta a los setenta se dedicó al arte comercial y la ilustración de libros. Su primera exposición individual tuvo lugar en la *Hugo Galerie* de Nueva York en

⁶⁵ Nombre dado a las obras realizadas por los artistas de la *New York School* entre las que se cuentan las pinturas monocromáticas o cuasi-monocromáticas de Barnett Newman, Reinhardt y Rothko, las obras de Kline, Motherwell, las pinturas a base de churretones de Jackson Pollock y las pinturas de De Kooning, Gottlieb y Hofmann (*Cfr.* Osborne, 1990: 285-286)

1952. A mediados de los sesenta funda *The Factory*, “donde [...] promueve acciones, produce películas y lanza a personajes más o menos underground” (Meneguzzo, 2006: 370). Muere el 22 de febrero de 1987 (Cfr. Miller-Frazee, 2003).

A comienzos de los años sesenta su nombre era el más conocido y el más controvertido dentro y fuera de Estados Unidos de todos los artistas Pop. “Tomaba sus temas del ‘arte’ comercial popular –fotografías de revistas de populares estrellas cinematográficas [Mick Jagger, Jacqueline Kennedy Onassis, Elizabeth Taylor o Marilyn Monroe], tiras ilustradas de horror, ilustraciones publicitarias de artículos de gran consumo, etc.- y transformaba este material en arte preservando su carácter *Kistch*. Con frecuencia recurría a la técnica de la repetición como puede verse en sus conocidísimas pinturas *100 soup cans (100 botes de sopa*, Hessisches Landesmus. Darmstadt, 1962)” (Osborne, 1990: 844). A partir de 1962 el proceso creativo de Andy Warhol se fundó en la serigrafía, a la vez técnica y pública.

Andy Warhol, al utilizar fotografías de prensa contemporáneas y repetirlas *serigráficamente* múltiples veces en la misma superficie, las arrancaba de su contexto habitual y las trasladaba al dominio del arte. Con esto, empero, afectaba tanto la percepción que se tenía del mundo de las masas y el consumo como la que se tenía del arte. “La idea artística de Warhol no es tan sólo convertir el arte en algo trivial y vulgar, sino trivializar y vulgarizar al propio arte. No sólo incorporar al arte los productos en serie y las informaciones de los medios de comunicación, sino también producir consecuentemente el arte como un producto de masas” (Oster, 1992: 167). Con la reproducción en serie hizo menos clara la diferencia entre la realidad y la imagen, pues retrató tanto la moderna producción en serie como, podemos decirlo, el consumo en serie. Con esto describió la deshumanización que practican los modernos medios de comunicación de masas. Pero se trata de la cultura que compartimos.

III.2 LAS SOPAS CAMPBELL

Desesperado Warhol, en 1961, siente que se queda a la saga en propuesta artística. En la escena artística de Nueva York artistas, pintores y escultores, adoptaban imágenes de la cultura de masas. Una tarde de diciembre de 1961 el problema al que se enfrentaba Warhol, como artista, se resolvió. En una conversación con Muriel Latow, decoradora y dueña de una galería, ésta le brindó la idea que necesitaba:

Andy dijo: “Tengo que hacer algo... Los cuadros de las caricaturas... es muy tarde. Tengo que hacer algo que tenga muchísimo impacto, que sea bastante diferente de Lichtenstein y Rosenquist, que sea muy personal, que no parezca que hago exactamente lo que ellos hacen... No sé qué hacer. Muriel, tú tienes ideas fabulosas. ¿Puedes darme alguna?” Y Muriel contestó: “Sí, pero no va a ser gratis”. Entonces Andy preguntó: “¿Cuánto?” “Cincuenta dólares... trae tu chequera y escríbeme un cheque por cincuenta dólares”. Entonces Andy salió corriendo a buscar su chequera, ya sabes, como si estuviera loco, y escribió el cheque. Dijo: “Bueno, dame una idea fabulosa”. Y entonces Muriel preguntó: “¿Qué es lo que más te gusta en el mundo?” “No sé. ¿Qué cosa?” Ella contestó: “El dinero. Lo que más te importa y lo que más te gusta en el mundo es el dinero. Deberías pintar imágenes de dinero”. Y Andy dijo: “¡Ah! Es fantástico”. “Entonces puede ser eso, o tienes que encontrar algo que casi todos reconozcan. Algo que veas todos los días y que todo el mundo reconozca. Algo como una lata de sopa Campbell’s”. A lo que Andy contestó: “¡Oh!, eso suena fabuloso”. Entonces al día siguiente Andy fue al supermercado (porque todos fuimos el día siguiente a verlo), y cuando entramos tenía una caja de... todas las sopas. Es así como Warhol obtuvo la idea de los cuadros de *Dinero y sopa* (Apud Shanes, 2006: 27).

Durante el invierno y la primavera de 1962 Warhol realizó cuadros de dólares en varias combinaciones y una serie de treinta y dos lienzos pequeños en los que fueron representadas individualmente treinta y dos sopas Campbell distintas sobre un fondo negro.

En julio de ese año montó su primera muestra personal como artista plástico. En los Ángeles, en la Galería Ferus, colocó las treinta y dos pinturas de la sopa Campbell. Warhol envió al museo treinta y dos lienzos de 20 x 16in., cada uno retratando uno de los diferentes sabores disponibles de la sopa en los años sesenta.

Las 32 pinturas son similares. Cada una es una representación realista de la icónica lata de sopa Campbell roja y blanca *serigrafiada* sobre un fondo blanco. Las pinturas tienen variaciones menores en los nombres que indican el sabor de cada sopa. La mayoría de estos nombres están escritos con letras rojas; no obstante, cuatro variedades llevan además otras letras negras, acompañando a las rojas: la sopa de almejas (*Clam Chowder*) tiene letras negras bajo el nombre de la variedad que dicen “Estilo Manhattan” (*Manhattan Style*), lo que indica que la sopa tiene una base de jitomate y caldo en lugar del tradicional “Estilo New England” basado en crema; la de Carne de res (*Beef*) tiene letras negras bajo el nombre de la variedad que dicen “Con vegetales y cebada” (*With Vegetables and Barley*); la de Caldo escocés (*Scotch Broth*) tiene también letras negras bajo el nombre de la variedad que dicen “Una sopa abundante” (*A Hearty Soup*) y la de *Minestrone*, que igualmente tiene letras negras que dicen “Sopa de vegetales estilo italiano” (*Italian-Style Vegetable Soup*). Hay dos variedades que presentan además palabras entre paréntesis con letras rojas debajo del nombre de la variedad: Caldo de res (*Beef Broth*), cuya palabra entre

paréntesis es *Bouillon*, y Consomé (*Consommé*), que indica *Beef*. El tamaño de la letra sólo difiere ligeramente en el nombre de las variedades. Hay unas cuantas diferencias notables en el estilo. La de “Tomate y arroz estilo tradicional” (*Old-fashioned Tomato Rice*) es la única variedad cuyo nombre está escrito con minúsculas. Esta escritura en minúsculas aparenta ser de un tipo de letra ligeramente diferente a las demás. Existen además otras diferencias de estilo. *Old-fashioned Tomato Rice* tiene la palabra *Sopa* escrita en la parte inferior de la lata, ocupando el lugar donde las otras 31 variedades presentan una serie de flores de lis ornamentales. Además, la de Queso *Cheddar* (*Cheddar Cheese*) tiene dos bandas o listones dorados: en la parte centro-izquierda, uno que dice “¡Nuevo!” (*New!*), y en el centro otro que dice “¡Grandioso como salsa también!” (*Great As A Sauce Too!*).

Hubo poca crítica y algunas ventas, pero no es esto lo importante. Con sus *Lienzos en serie de Sopas Campbell* de este año anula las fronteras entre el arte y la sociedad de consumo. Las fronteras que se anulan trascienden la clasificación de las artes. Con las latas de sopa Campbell convierte un objeto de uso cotidiano, una sopa de jitomate, en icono de la cultura Pop, pues la sopa Campbell era/es el producto de consumo estadounidense por excelencia (quizás junto o muy por debajo de la Coca-Cola). La producción en serie de la sopa hacía que tuviera siempre el mismo sabor, como la Coca-Cola, así la consumiera un príncipe (cada vez más escasos) o un mendigo (en el caso de que tuviera oportunidad de hacerse de una lata). Ahora todo es arte, como el mismo Warhol lo dijo: “Todo es arte y el arte lo es todo” (*Apud* Casper Bott: 23).

Como precedente artístico de las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía dadas en las *32 latas de sopa Campbell*, pero sin trascendencia, puede contarse la publicación, en otoño de 1959, de un libro de cocina con recetas inventadas, *Las frambuesas salvajes* (*Wild Raspberries*), cuyo texto fue elaborado por Suzie Frankfurt. Hace con él una sátira de la cocina francesa como nueva moda estadounidense. Además, el título parodia el de la película de Ingmar Bergman, “Fresas salvajes”⁶⁶. Las recetas son copiadas de libros clásicos de cocina francesa, pero con toques humorísticos y, a menudo, absurdos⁶⁷. Eric Shanes, en su biografía de Warhol (*Cfr.* Shanes, 2006: 21), después de

⁶⁶ Ingmar Bergman, *Fresas salvajes* (*Smultronstället*), Suecia, 1971, 91 min.

⁶⁷ *Cfr.* Philip Larratt-Smith (comp.), Matt Wrigan (ed.), “La vida de Warhol en relación con la política y la cultura” en <http://www.banrepcultural.org/warhol/mramerica/linea-de-tiempo.html> (Consultado: 24 de febrero de 2011)

pasar revista de la obra de Warhol hasta 1959 dice nada más que publicó en ese año el libro y que no tiene trascendencia porque ya no había suficiente mercado para la oferta fantásica del artista, que inicia con sus diseños de zapatos para revistas de moda, porque el gusto de Nueva York se estaba apartando de ella.

Recientes estudios⁶⁸ indican que la obsesión de Warhol con las latas de sopa Campbell no respondía a su visión del mecanicismo consumista de la sociedad norteamericana de su época, sino a un tierno recuerdo: el de su madre, que usaba la sopa de (ji)tomate como sustento familiar diario.

La exposición de 1962 lo catapultó a la fama. La reproducción de más cien veces de la etiqueta rojiblanca de la sopa motivó preguntas sobre los motivos entre académicos e intelectuales. La teoría más socorrida es la que afirma que el líder del movimiento contracultural Pop de los sesenta quiso explicar el consumo de masas con la multiplicación de una simple lata de sopa prefabricada. Un documental del Canal 4 de la televisión británica intenta demostrar que la popular sopa tuvo un significado más afectivo para el artista. Pariente y amigos cuentan cómo la sopa Campbell recordaba a Warhol el cariño de su madre, Julia Warhola.

Esta mujer, migrante eslovaca, hizo de dicha sopa un plato indispensable del menú diario de una familia pobre, migrante y buscadora de fortuna en Pittsburg. Su hermano Paul comenta nostálgico: “Mamá nos servía siempre sopa Campbell. Ella siempre tenía buenas reservas”. Andy Warhol creció marcado por el olor y el sabor de ella. Ya en los años sesenta, al fallecer su marido, Julia Warhola, se muda con su hijo a Nueva York y mantiene vivo el ritual de la lata Campbell sobre la mesa a la hora de comer. Este hábito culinario no lo abandonará.

Benjamin Liu cuenta una anécdota de los años ochenta cuando Warhol invitó a sus amigos a almorzar: “Andy dijo: ‘cocinaré un almuerzo para vosotros, chicos’. Yo pensé que estaba gastándonos una broma, pero no: cogió una lata de sopa Campbell y la calentó para nosotros”⁶⁹.

⁶⁸ <http://www.terra.com/arte/articulo/html/art6396.htm>

Consulta y actualización: USA, sábado 12 de febrero de 2011. Las citas que siguen, a menos que se indique lo contrario, pertenecen a esta misma fuente.

⁶⁹ Según el crítico de arte Arthur Danto, Warhol veía en la conserva, símbolo de la cultura popular de Estados Unidos, una especie de “encarnación del alimento, del abrigo, de la comodidad”. “Creo que sólo alguien que

Donna De Salvo, amiga personal y comisaria de una muestra sobre Warhol en el londinense museo de arte contemporáneo Tate Modern, opina que su fascinación con la sopa refleja su estatus, de niño, en la emergente sociedad consumista.

En el diálogo que líneas arriba citábamos entre Andy Warhol y Muriel Latow la búsqueda de una obra personal, diferente y de impacto, en el campo de arte, desembocará tanto en la proyección de su pasado como en el cuestionamiento y afirmación de la sociedad de consumo. “Tengo que hacer algo que tenga muchísimo impacto... diferente de... que sea muy personal”, dice Warhol. ¿Dónde buscar una obra (ese “algo”) así? En él mismo. Muriel Latow conocía bien a Warhol, así lo dice Eric Shanes, y sabía que el dinero y la sopa estaban “muy cerca de su corazón”: “Lo que más te importa y lo que más te gusta en el mundo es el dinero. Deberías pintar imágenes de dinero... tienes que encontrar algo que casi todos reconozcan. Algo que veas todos los días y que todo el mundo reconozca. Algo como una lata de sopa Campbell’s”.

A las características de “personal, diferente e impactante” buscadas por Warhol para diferenciarse de otros artistas, se suma el reconocimiento del gusto personal y la identificación de algo que todo el mundo reconociera, de algo masivo. Las reproducciones *serigráficas* de la sopa Campbell especialmente llama la atención. Amar el dinero es cosa corriente. Amar la sopa, esa sopa, quizás no tanto. Además representaba a Warhol su vida misma, la había almorzado con galletas saladas todos los días por más de veinte años.

¿Cuántos más, como él, amaban esas sopas? Ya ni siquiera se trata de conocerlas, de haberlas probado alguna vez, sino de amarlas, reconocerlas parte de la vida, porque eran vida hecha sopa. La cotidianidad se caracteriza por la simpleza, al menos para muchos artistas. El arte nace del día con día. O lo cotidiano es complicado, como el arte, tal vez más, o el arte es tan simple como lo cotidiano, tal vez más. Tan simple o tan complicado que la cultura de masas, también llamada popular, se ganó su lugar en el mundo del arte, al mismo tiempo que lo cuestionó, con el Arte Pop.

Dice Eric Shanes que el genio de Warhol superó la idea original de Muriel Latow (*Cfr.* Shanes, 2006: 27). La manera como estaban ubicadas las imágenes⁷⁰ exigía una

haya tenido un sentido muy vivo de la precariedad de la vida puede pensar de esa manera. El fue bastante pobre, después de todo”, señala Danto.

⁷⁰ Ya que Warhol no dio indicación alguna sobre un orden definido para la colección, la secuencia de las latas elegida por el Museo de Arte Moderno de Nueva York en la exposición permanente de la colección refleja el

desconexión de las emociones, además, la aparición mecánica, repetitiva, de las imágenes fue una analogía de los procesos industriales que produjeron las sopas. En contraste con las canastas de fruta de Caravaggio, los duraznos de Chardin o los arreglos de manzanas de Cézanne, las *mundanas*, cotidianas y populares latas de sopa Campbell enfriaron el mundo del arte. La idea de aislar objetos eminentemente reconocibles de la cultura popular resultaba tan ridícula para el mundo artístico que tanto la ética como los méritos del trabajo fueron temas de debate perfectamente razonables para aquellos que no habían visto las piezas⁷¹. Además la era de las máquinas se hacía patente en la reproducción mecánica de las imágenes insensibles. La mecánica social quedaba retratada. “Todos nos parecemos y actuamos parecido y cada vez somos más parecidos. Pienso que todos deberían ser una máquina... porque uno hace las mismas cosas todo el tiempo. Las hace una vez y otra vez” dijo Warhol (*Apud* Shanes, 2006: 27-30). “Me encanta la sopa y me encanta que también le guste a otras personas, porque nos gusta a todos juntos y entonces nos podemos amar los unos a los otros” (*Apud* Casper Bott, 2008: 23-24), dice Warhol, en un texto satírico de 1963, en el que también agrega que la sopa de lata le despertaba recuerdos de su madre, quien lo alimentó, como ya se dijo, con sopa prefabricada de tomate durante su sombría o luminosa niñez.

III.3 POSIBILIDADES DIALÓGICAS ENTRE COCINA, GASTRONOMÍA Y ARTE

¿En dónde radican las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía en las 32 *latas de sopa Campbell*? Habíamos descubierto en nuestro primer capítulo que las relaciones entre cocina y arte podían ser de tres tipos. El primero de ellos es el que hace de la cocina un arte, ya sea porque, como *arte*, es un *saber hacer*, ya sea porque, como el arte, expresa, crea, etc. El segundo tipo es el de las influencias entre cocina y arte. El tercero, es el del diálogo o interpelación que una y otra disciplina hacen a su contraparte.

En el caso de las 32 *latas de sopa Campbell* nos encontramos con que el tipo de relación que guardan arte y cocina no es del primer tipo. Warhol, expresamente, no quiso

orden cronológico en el que las variedades fueron comercializadas por la Campbell Soup Company, comenzando con Tomate (Tomato) en la esquina superior izquierda, que apareció en 1897.

⁷¹ En realidad pocos vieron las pinturas en la exposición de Los Ángeles o en el estudio de Warhol, pero la noticia se difundió rápidamente debido a la controversia y el escándalo que produjeron estas obras, que aparentemente intentaban duplicar la apariencia de objetos manufacturados.

hacer de la cocina un arte –no consideramos el recetario *Frambuesas salvajes* que fue más bien un ejercicio de la fantasía- en ninguno de los sentidos en que puede darse esta relación.

Pero sí puede ser del segundo tipo la relación que guardan arte y cocina en la obra que catapultó a la fama a Warhol. La razón se debe a que “Andy Warhol creció marcado por el olor y el sabor de ella [la sopa Campbell]”, decíamos en atención a los recientes estudios y contra la calificación de satírica que hace Casper Bott de la frase de Warhol en la que dice que le gusta la sopa Campbell. En esto encontramos la influencia de la cocina en el arte. Su madre, bien aprovisionada de latas de esta sopa, dio de comerla a sus hijos por muchos años. El gusto ganado a fuerza de su consumo o por costumbre se refleja en la producción *serigráfica* de las sopas, pues destacan todos los sabores de la época. ¿Cómo influyó el arte en la cocina? Pensamos especialmente en los espectadores. Al reconocer un producto de consumo cotidiano, nos parece muy probable, no volvieron a comerla igual, desentendidos de ella, como normalmente hacemos con nuestras comidas diarias.

El tercer tipo de relación entre arte y cocina también se da. La cocina interpela al arte en este caso. Llama su atención. Es atraído hacia ella. Pero éste no deja de hacer lo propio, de responder al llamado.

También, en nuestro primer capítulo, señalamos que de estos tres tipos de relación entre arte y cocina se desprenden cuatro posibilidades dialógicas entre las mismas disciplinas. La primera posibilidad es la de la identificación; la segunda, la del encuentro; la tercera, la de la inspiración y la cuarta, la del lenguaje. En el caso de las *32 latas de sopa Campbell* el arte y la cocina no se identifican, si por ello entendemos que se vuelven lo mismo, una y otra. Si se identifican se debe a que se reconocen mutuamente y ambas se percatan de su origen común. Mucho se ha insistido en el cuestionamiento y la afirmación de la sociedad de consumo de la obra artística de Warhol. Pero es menester destacar que esa sociedad de consumo, como lo vieron los artistas Pop ingleses, es el “lugar común” del arte y de la cocina. Así, la primera posibilidad dialógica entre arte y cocina se pone de relieve en la constatación del origen común del arte de Warhol y la cocina y la alimentación de la sociedad norteamericana de los años sesenta.

La segunda posibilidad dialógica, la del encuentro, también se verifica. Habiéndose percatado arte y cocina de su origen común, los lienzos *serigrafiados*, la galería y el espectador se vuelven los espacios de su encuentro. No perdemos de vista que previamente

se encontraron en la mente creativa de Warhol que, estimulado por la idea de Muriel Latow, produjo las *32 latas de sopa Campbell* en la que se dan lugar la oferta y la propaganda de los distintos sabores de las sopas con el arte.

La tercera posibilidad dialógica entre arte y gastronomía en la obra que comentamos de Warhol se encuentra en la inspiración y el tema que supusieron las sopas para producción artística. En este caso sólo identificamos esta posibilidad en una dirección. Las sopas inspiraron el arte, no al revés. Por lo menos hasta el montaje de los treinta y dos lienzos con las sopas. La inspiración se ancló en el recuerdo. La sopa había formado parte de su vida diaria durante su juventud. Y lo seguirá siendo. Después de largos años, como veíamos, cuando invitó a unos amigos a comer –y no importa que el gesto haya sido irónico- les ofreció sopas Campbell. La presencia en la memoria de Warhol de las sopas soporta la supervivencia de su gusto que se vuelve inspiración para la producción artística, junto con el dinero, claro está. Pues éste y aquéllas eran de lo que más gustaba.

La última posibilidad dialógica, la del lenguaje o los lenguajes, supone que tanto la cocina como el arte son lenguajes o lenguas, que como el español y el inglés, pueden traducirse la una a la otra. El arte de Warhol se traduce al de la cocina en las *32 latas de sopa Campbell* en el hecho de que pasa revista a todas las sopas que podían consumirse como si de una propaganda se tratará. Atiende el hecho de que forman parte de la comida diaria y de que como toda sopa, ésta está cocida, fue cocinada o precocinada, antes de poder llevarse a la boca. Remite al sazón o, al menos, a ese sabor estandarizado que las caracteriza, pero que, no por ello, deja de ser del gusto de las personas. Y, por otro lado, la cocina, en tanto que lengua, se traduce a la del arte, cuando, por intención del artista, se desplaza del ámbito culinario al del arte, de la cocina a la galería. Cuando con su presencia representada cuestiona y afirma la cultura que la vio nacer junto con el arte que confirma. Esta posibilidad dialógica, la de los lenguajes, sintetiza las anteriores.

En nuestro segundo capítulo descubrimos cuatro tipos de relación entre arte y gastronomía. Arte y gastronomía se relacionan, según el primer tipo, en tanto disciplinas con libertad productiva y propositiva y con rigor gnoseológico. También, de acuerdo con el segundo tipo de relación, porque la gastronomía, que abarca múltiples áreas de la labor humana, da trabajo a muchos, incluidos los artistas vía la manufactura de menús. A esta relación la denominamos relación de alianza. El tercer tipo de relación es el que piensa el

arte y la gastronomía como composiciones. El último tipo, según entendíamos con Alfonso Reyes, hacía tanto al arte como la gastronomía productos de la misma sensibilidad.

El primer tipo de relación se verifica en la obra de Warhol en el encuentro que se da entre ellas en una pieza serigrafiada. A través de ésta hablan el arte y la gastronomía de la época de Warhol con toda su libertad creativa. Y así las cosas la alianza, como segundo tipo de relación, la podemos constatar en las *32 latas de sopa Campbell* porque sirven de menú de las sopas. Las 32 variedades ofertadas están retratadas y como si de un menú se tratara relacionan, a los ojos de los espectadores, la gastronomía, el arte y la cultura popular. Las mismas latas indican la composición propia de cada una a la vez que dan cuenta de la sensibilidad humana de la que nacen. Las sopas Campbell, símbolo, junto con la Coca-Cola, de la cultura Pop, nacieron de una sensibilidad que también podríamos denominar Pop. La obra de Warhol nace de esa misma sensibilidad, abierta y constatable para nosotros gracias a los datos biográficos y los principios propuestos por los fundadores del Arte Pop.

De los anteriores tipos de relación se desprende tres posibilidades dialógicas entre arte y gastronomía. La primera piensa la inspiración a la base del diálogo entre arte y gastronomía. La segunda las entiende como documentos antropológicos que se refieren mutuamente. Y la tercera las piensa como dos disciplinas que se cultivan, dos “ámbitos de la cultura” que empatan.

La inspiración de la cultura Pop y la gastronomía popular queda reflejada en la obra de Warhol. Entre las cosas que más gustaban al artista norteamericano era la sopa Campbell. Después de las *32 latas de sopa Campbell* las latas de sopa adquirieron como referente la obra de Warhol. Los lienzos serigrafiados, en un sentido, referían a las latas que cualquiera podía comprar en las tiendas para comer en casa, servían de documento cultural y antropológico, y gastronómico. Después de la exposición las latas de sopa Campbell se convertirán en documentos de referencia de la obra de Warhol. Por último, arte y gastronomía se cultivan y pueden cultivarse a la par. Warhol, como dijimos, cuando invite a comer a sus amigos, les preparará unas sopas.

Hemos querido hacer notar cómo se verifican las relaciones y las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía en las *32 latas de sopa Campbell* de Warhol. Si lo logramos o no, no nos toca a nosotros decidirlo y juzgarlo. Lo que nos resta es concluir.

CONCLUSIÓN

Al planteamiento de la pregunta de si la cocina y la gastronomía son arte y a las dos únicas respuestas posibles que pueden darse a dicha pregunta, sugerimos tipos de relación y posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía, con lo que, sin eludir la cuestión, pues la afrontamos desde quienes se la han planteado y han dado respuesta, podemos concluir que la pregunta condiciona la respuesta porque toda pregunta anticipa la respuesta desde lo preguntado. Proponemos para discutir que la misma pregunta que cuestiona sobre el arte, la cocina y la gastronomía ha de cambiarse. Ya no se trata de preguntar si cocina y gastronomía son arte, sino cómo se relacionan el arte, la cocina y la gastronomía.

Desde un inicio, pues, propusimos que había relación entre el arte, la cocina y la gastronomía. Pero esta relación tendría que ser propuesta desde la asunción de que se trata de disciplinas distintas que entran en contacto y diálogo en situaciones específicas, de ahí de “relación” más bien hayamos hablado de “tipos de relación” y de “sus posibilidades dialógicas”, desprendida de aquellos. Cuando se reconoce la influencia de una en otra, cuando se quiere hacer de una la otra y cuando entablan un diálogo reconocido, manifiesto en el encuentro entre ellas, decimos que hay un tipo de relación entre arte, cocina y gastronomía.

También planteamos que la cocina y la gastronomía no pueden reducirse al arte. La reducción de la cocina al arte, destacada en el primer capítulo, puede pensarse más bien como la posibilidad de que la cocina y el arte, así, en general y de forma incluyente, dialoguen. Entendemos que todo diálogo es posible cuando hay posibilidad de comparación, cuando hay intereses afines, aunque perspectivas distintas. Dicho de otra forma, cuando hay elementos en común entre los dialogantes.

Con el título “Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía” se ha querido precisar no sólo que el diálogo entre las tres disciplinas es posible, sino que ese diálogo se da de distintas maneras. Identificamos tipos de relaciones y posibilidades dialógicas. Éstas nacen de las primeras.

A continuación, sintética y esquemáticamente, exponemos nuestros descubrimientos.

Encontramos que las posibles relaciones entabladas entre cocina y arte son de tres tipos:

1. **La que hace de la cocina arte**, pero esto en dos sentidos, según el concepto que se tenga de arte:
 - a. **La cocina es arte porque como éste es un *saber hacer***: como cualquier otra cosa que requiera habilidad, reglas o preceptos y propósitos, es en tanto *saber hacer*, un arte. Este sentido permite distinguir entre la cocina y el arte como dos disciplinas
 - b. **La cocina es arte porque como éste expresa, crea, etc.**: se trata de una relación dialógica porque al intentar hacer de la cocina un arte se busca en las definiciones de ambas disciplinas, en su historia y sus productos elementos coincidentes que den cuenta de sus semejanzas y diferencias.
2. **La de las influencias entre cocina y arte**: la influencia que pueda darse entre ambas no es la de la imposición de criterios, como los casos que cuenta Alfonso Reyes del cubismo y el futurismo. La cocina y el arte, empero, se *intervienen* mutuamente, interactúan, se influyen, pues éste puede inspirarse en aquélla o a la inversa.
3. **La del diálogo en tanto interpelación**: lo que interpela llama la atención. Cocina y arte se llaman la atención una a otra a la vez que cuestionan su quehacer o actividad lo mismo que sus productos.

Los tipos de relación determinan las posibilidades dialógicas entre cocina y arte.

- a. **La de la identificación**: arte y cocina pueden pensarse a partir de un mismo origen común, de ahí que se les identifique o quiera identificarse. Esta posibilidad dialógica se desprende del tipo de relación que hace de la cocina un arte.
- b. **La del encuentro**: cuando la cocina y el arte entran en contacto o en comunicación, desde sus particulares intereses (Vicente Todolí), se dice que se encuentran. Pero se encuentran como disciplinas distintas. Esta posibilidad dialógica se desprende del primer tipo de relación que guardan la cocina y el arte.
- c. **La de la inspiración**: En tanto que disciplinas distintas y asumiendo que se influyen mutuamente (segundo tipo de relación), puede entenderse que en su

encuentro se interpelen, se llamen mutuamente la atención y vayan más allá de esto, que incluso se inspiren.

- d. **La del lenguaje:** en la medida en la que cocina y arte son productos culturales nacidos de la sensibilidad humana y la gana de expresar los valores más sutiles, puede considerárseles lenguajes conmensurables.

A partir de lo expuesto descubrimos cuatro tipos de relación entre gastronomía y arte que empatan con los tipos de relación entre cocina y arte:

1. **En tanto disciplinas artísticas por su libertad productiva y propositiva y su rigor gnoseológico:** la gastronomía podía ser arte, en sentido distinto al de la habilidad y el documento histórico y antropológico, siempre y cuando cumpla con los requisitos de libertad productiva y propositiva y de rigor gnoseológico. Si la gastronomía cumple con los requisitos, no se sigue que se vuelva arte, más bien que se emparenta con él. El primer tipo de relación que se crea es la de dos disciplinas que desde sus propios ámbitos *expresan* tanto su libertad creativa como su rigor gnoseológico.
2. **Porque la gastronomía da trabajo a muchos, incluidos los artistas, vía la manufactura de menús y así crea una alianza entre ambas:** Curnonsky postulaba que la gastronomía da trabajo a muchos, entre ellos los artistas. Lo que propone es una alianza. La alianza radica en el acuerdo de ambas disciplinas para dar la una a la otra lo que su contraparte requiera.
3. **Como composiciones:** El tercer tipo de relación es la que hace de la gastronomía y del arte composiciones. Toda composición se compone de elementos que la caracterizan. La gastronomía y el arte se relacionan por el parecido entre ambas. En este punto recordamos lo que dijimos sobre el guisar: “Guisar, en uso antiguo, significa ordenar, componer (tanto arreglar como crear), cuidar, disponer y preparar. El sentido más común de guisar es el de preparar los alimentos sometiénolos a la acción del fuego o haciéndolos cocer en una salsa. Guisar es un quehacer y un saber propios de lo que se hace en la cocina: preparar comidas. Un saber y un quehacer, que si se recuperan los sentidos otros de guisar, requiere de mucho más que la habilidad de la preparación: cuando se guisan alimentos se cuidan (selección y

compra de ingredientes), se disponen (el *mise en place* -“poner en su lugar” como recopilación y agrupación de ingredientes y utensilios), se ordenan (según la receta), se preparan (técnicas o formas de *elaboración*: cocción, asado, fritura, etc.) y se componen (los platillos como productos finales del proceso) en función de la cultura, los usos y costumbres sociales y los alimentos conocidos” (Vid.: 21).

4. **Como productos de una misma sensibilidad de arte:** Gastronomía y arte, y los productos de éstas, son productos de la misma sensibilidad o sentimiento de arte, que consistía en la fuerza que transforma los átomos y el mundo. Gastronomía y arte son productos de la misma sensibilidad, pero distintos y distinguibles.

Si ambas, gastronomía y arte son disciplinas con libertad productiva y propositiva y con rigor gnoseológico, si ambas son composiciones, si entre ambas puede darse una alianza o acuerdo, y las dos nacen del mismo principio, las posibilidades dialógicas identificables entre gastronomía y arte serían las siguientes:

- a. **Inspiración:** Siendo hijas de la misma madre, la sensibilidad o sentimiento de arte, vuelven la una a la otra, la gastronomía y el arte, inspirándose mutuamente.
- b. **Como documentos antropológicos:** La alianza que entre ambas puede darse permite que ambas sean usadas como documentos relatores de la naturaleza humana. Pero entre ambas puede darse también el caso de que sirvan la una a la otra de documentos que den cuenta del ser de su contraparte. Ambas, a la vez que pueden mostrar a la otra, se muestran mutuamente.
- c. **De disciplinas cultivadas:** Ambas, gastronomía y arte, son cultura. Y en tanto que “culturas”, ambas se cultivan. Los gastrónomos y los artistas van los unos a los otros y se encuentran en el ámbito de la cultura, y “dialogan” para inspirarse la una a la otra.

Como podrá notarse hay parecidos entre las posibilidades dialógicas encontradas entre la cocina y el arte y entre la gastronomía y el arte. Esos parecidos nos permiten plantear las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía que dan título a este trabajo de investigación.

No creemos, empero, haber agotado el asunto. Pero sí consideramos que lo descubierto da la posibilidad de una investigación posterior. Lo que adelantamos puede

servir para seguir en la búsqueda de las posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía y tratar de preguntarse si una cosa es o puede ser otra.

FUENTES DOCUMENTALES DE CONSULTA

Libros

- Ateneo (1998). *Banquete de los Eruditos. Libros I-II* (Trad. Lucía Rodríguez-Noriega Guillén). Madrid: Gredos.
- Ateneo (2006). *Banquete de los Eruditos. Libros III-IV* (Trad. Lucía Rodríguez-Noriega Guillén). Madrid: Gredos.
- Brillat-Savarin, Jean A. (2001). *Fisiología del gusto* (sin traductor señalado). Barcelona: Óptima.
- Casper, Gian (2008). *Naturaleza muerta* (Ed. Norbert Wolf, trad. José M. García Pelegrín). Colonia: Taschen.
- Chapa, Martha (2006). *El color de los sabores, pintura y gastronomía*. México: FD-Martha Chapa.
- Curnonsky (1991). *Recuerdos gastronómicos* (Trad. Gabriel Hormaechea). Barcelona: Parsifal.
- Davenport, Guy (2002). *Objetos sobre una mesa. Desorden armonioso en arte y literatura* (Trad. Gabriel Bernal Granados). México: FCE-Turner.
- Guasch, Ana (2000). “Del objeto al concepto” en *Historia Universal del Arte 11: Arte del siglo XX. De la Segunda Guerra Mundial hasta nuestros días* (pp. 73-92). Madrid: Espasa Calpe.
- Hamilton, R., Todolí, V. (ed.) (2008). *Comida para pensar, pensar sobre el comer* (Trad. Ángela Blum San Juan et al.). Barcelona: ACTAR.
- Hipócrates (2001). “Sobre la medicina antigua” en *Tratados hipocráticos* (Trad. C. García Gual, Ma. D. Lara Nava, J. A. López Férez, B. Cabellos Álvarez). Madrid: Gredos.
- Lagner, Cordula (2004). “Los banquetes en la Antigüedad greco-romana”. En Ricardo López Rosas (ed.), *Comer, beber y alegrarse 1* (pp. 151-165). México: Estudios bíblicos mexicanos.
- Lara, Federico (Estudio, traducción y notas) (1997). *Poema de Gilgamesh*. Madrid: Tecnos (Col. Clásicos del pensamiento 45).
- Luján, Néstor (1989). *Historia de la gastronomía*. España: Plaza y Janés.

- Marcial, Marco Valerio (2003). *Epigramas* (Trad. José Guillén). Zaragoza: Instituto Fernando el Católico.
- Meneguzzo, Marco (2006). *El siglo XX. Arte contemporáneo* (Trad. María José Furió). Barcelona: Electa.
- Monroy de Sada, Paulina (2008). *Introducción a la historia de la gastronomía*. México: Limusa.
- Montanari, Massimo (comp.) (2003). *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios* (Trad. Yolanda Daffunchio). Buenos Aires: Paidós (Diagonales 2).
- Osborne, Harold (dir.) (1990). *Guía del arte del siglo XX* (Trad. Jesús Fernández Zulaica et al.). Madrid: Alianza.
- Oster, Tilman (1992). *Pop Art* (Trad. Carmen Sánchez Rodríguez). Colonia: Benedikt Taschen.
- Pobón S. Urbina, José M. (2008). *Diccionario manual Griego. Griego clásico-español*. Barcelona: Vox (vigésimo primera edición).
- Pérez, Laura (2007). “Los griegos y los romanos en la mesa” en A.A.V.V., *De chile, de dulce y de manteca* (pp. 15-19). México: Algarabía.
- Petronio (1984). *Satiricón* (Trad. Manuel Díaz y Díaz). México: Origen.
- Plutarco (2000). *Vidas paralelas. Tomo IV. Cimón, Lúculo, Nicas, Marco Craso, Sertorio, Eúmenes* (Trad. Antonio Ranz Romanillo). Buenos Aires: El Aleph.
- Reyes, Alfonso (2000). *Memorias de cocina y bodega. Minuta*. México: FCE (Tezontle cocina).
- Reyes, Alfonso (1998). *Diez Descansos de cocina*. México: FCE (Fondo 2000), 80pp.
- Schneider, Norbert (2009). *Naturaleza muerta* (Trad. Sara Mercader). Colonia: Taschen.
- Séneca (2000). *Tratados morales* (Trad. Pedro Fernández Navarrete). Madrid: Espasa.
- Shanes, Eric (2006). *Andy Warhol* (Trad. María Fuentes). Naucalpan: Númen.
- Tatarkiewics, W. (2001). *Historia de seis ideas. Arte, belleza, forma, creatividad, mimesis, experiencia estética* (Trad. Francisco Rodríguez Martín). Madrid: Tecnos.
- Tertuliano (2001). *Apologético* (Trad. Carmen Castillo García). Madrid: Gredos.

- Vázquez, Daniel (2006). *Comer con los ojos. Un viaje culinario por el mundo del cine*. Barcelona: RBA.
- Zagal, Héctor (2007). *Gula y cultura*. México: Los libros de Homero.

Revistas

- García, María José (2007). “Los placeres de la mesa en la antigua Grecia” en *Historia National Geographic* 42 (pp. 28-32). Barcelona.

Artículos de Internet o revistas electrónicas

- Sin autor (2007). “La opinión de los cocineros”. *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles
- Boswell, James *Journal of a tour to the Hebrides*. Disponible en <http://ebooks.adelaide.edu.au/b/boswell/james/b74t/chapter1.html>; de The University of Adelaide Library, 2007.
- Horta, Luis (2007). “La gata y la nevera, una construcción lógica acerca del arte y la cocina”. *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles.
- Moraza, Juan Luis (2007). “Gastrognosticismo”. *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles.
- Subijana, Pedro (2007). “¿Arte?” *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles
- Todolí, Vicente (2007). “Plantearse si la cocina es o no arte no tiene sentido”. *Papeles de cocina* [Revista electrónica], Euro-toques. Comunidad europea de cocineros, no. 2, diciembre de 2007. Disponible en: http://www.dialogosdecocina.com/2009/home/ctrl_index.php?accion=papeles

- Tomasini Bassols, Alejandro (2002). “Arte y gastronomía” en *En Gustos se Comen Géneros*. Mérida: Instituto de Cultura de Yucatán. Disponible en: <http://www.filosoficas.unam.mx/~tomasini/ENSAYOS/Gastronomia.pdf>.

Otros documentos escritos

- Cortés, María Elena “Cocinas”, presentación en el marco de la 4ª Copa estudiantil de Gastronomía y el 1er Congreso de investigadores en Gastronomía celebrado en la ciudad de Santiago de Querétaro, en mayo de 2008.
- Arvizu Valencia, José Antonio. ¿Qué es un gastrónomo? s/e.

Documentales

- Miller, Ronald y Frazee, Jefery (2003). *Descubriendo la historia: Dalí y Warhol (Kids discovering history: Dali and Warhol)*. E.U.A.: DPM, 80 mins.