



LA COMIDA COMO ARTE

PROBLEMAS DE ESTÉTICA | FFYL UNAM | 16 MAYO 2016

Chefs



Ferran Adrià
1962–



Thomas Keller
1955–



René Redzepi
1977–



Heston Blumenthal
1966–



Massimo Bottura
1962–



Grant Achatz
1974–



Gordon Ramsay
1966–



Emeril Lagasse
1959–



Marco Pierre
White
1961–



Daniel Humm
1976–

GASTRONOMIA MOLECOLARE



Clear Canape



Mango Sphere



Saffron Tagliatelle

NOUVELLE
CUISINE

DECONSTRUCI N

HUFFPOST TASTE

Edition: US ▾

 Like 7.1M

 Follow

[FRONT PAGE](#)

[POLITICS](#)

[ENTERTAINMENT](#)

[WHAT'S WORKING](#)

[HEALTHY LIVING](#)

[WORLDPOST](#)

[HIGHLINE](#)

[HUFFPOST LIVE](#)

[ALL SECTIONS](#)

THE BLOG

Can Food Be Art?

🕒 02/23/2016 06:50 pm ET | Updated Feb 24, 2016

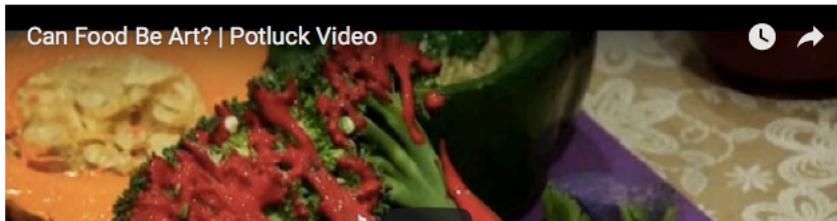


 Like 59



Ali Rosen 

Founder and Host, Potluck Video



Art
Jones on art

Food can be artistic - but it can never be art

Ferran Adria, chef-proprietor of the celebrated restaurant El Bulli, has been invited to participate in the Documenta art show. But is he an artist?

Jonathan Jones

Thursday 17 May 2007 00.04 BST



Shares 0 Comments 12



Ferran Adria: an artist. Almost. Photograph: Graeme Robertson

If canned shit can be art, why can't gourmet food be similarly elevated? Actually, there is a reason why, but it's not as obvious as Spanish art critics appear to think. The critic of El Pais choked on his morning churros at the news that Ferran Adria, chef-proprietor of the celebrated Catalan restaurant El Bulli, has been [invited to participate in the Documenta art show](#) in Kassel, Germany, this summer. He must have spent decades with his head in a bowl of Guernica stew (an entirely black mixture of beans and meat - never order a dish because it sounds like a painting)

Advertisement

Ads by Rubicon Project

FREE Online Courses Get the skills you need to land the job you want.

START LEARNING NOW ▶



Support Guardian journalism and our coverage of critical, under-reported stories from around the world. Become a Supporter for just \$49/€49 per year.

Find out more →





A Matter of Taste?

By WILLIAM DERESIEWICZ OCT. 26, 2012

I used to think, back when all the foodie stuff was gathering steam (this would have been about 1994, when everyone was eating arugula and going on about, I don't know, first-press organic broccoli rabe) that our newfound taste for food would lead, in time, to a taste for art.

Americans were discovering their senses — learning to value pleasure, distinguish subtle differences, and make fine judgments — and sensual responsiveness is the basis of artistic sensibility. Maybe we were finally on our way to Old World sophistication.

Today tapenade, tomorrow Tintoretto.

But what has happened is not that food has led to art, but that it has replaced it. Foodism has taken on the sociological characteristics of what used to be known — in the days of the rising postwar middle class, when Mortimer Adler was peddling the Great Books and Leonard Bernstein was on television — as culture. It is costly. It requires knowledge and connoisseurship, which are themselves costly to develop. It is a badge of membership in the higher classes, an ideal example of what Thorstein Veblen, the great social critic of the Gilded Age, called conspicuous

Try a Times digital subscription for 99¢

Today tapenade, tomorrow Tintoretto.

Food as art: it looks almost too good to eat

Put away your recipe books. If you're wondering what to eat tonight, take inspiration from the world of design, art and literature instead

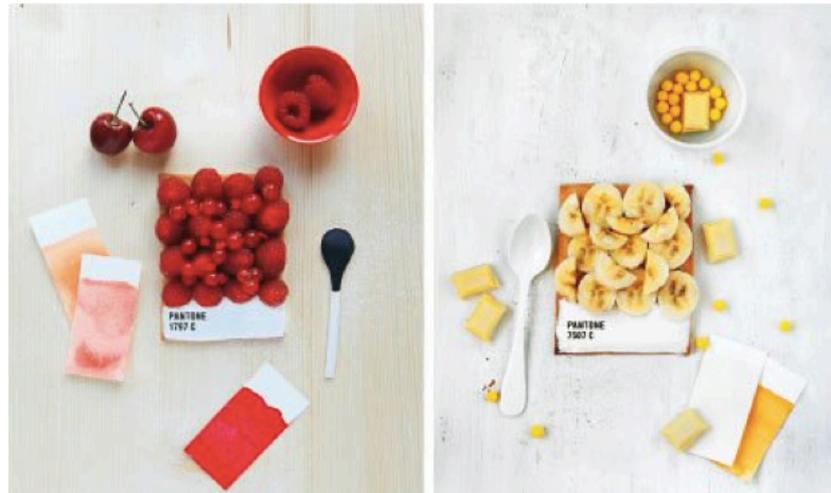
Jane Brocket

Friday 3 August 2012 23.00 BST



Shares 2
Comments 18

Save for later



Pantone tarts. Photographs: Emilie Guelpa/griottes.fr

A few years ago, I wrote a cookery book called [Cherry Cake And Ginger Beer](#) that was inspired by the delicious food and treats enjoyed by the characters in children's classics. There were recipes for Mary Poppins'



Support Guardian journalism and our coverage of critical, under-reported stories from around the world. Become a Supporter

¿PUEDE SER ARTE LA GASTRONOMÍA?

"Pero la comida, no es arte. Ambas apelan a los sentidos, pero ahí es cuando la comparación para. [La comida] no es narrativa o representacional, no organiza ni expresa emociones. Una manzana no es una historia, incluso cuando podamos contar una historia acerca de ella. Un curry no es una idea, incluso cuando su creación es el resultado de ella. Las comidas no evocan emociones, sino pura y generalmente y sólo de un modo limitado – confort, deleite y quizás nostalgia, pero no rabia, por ejemplo, o tristeza o miles de otras cosas. La comida es un sistema muy desarrollado de sensaciones, pero muy crudo como sistema de símbolos. Proust cuando escribe sobre las magdalenas es arte; la magdalena misma no es arte"

WILLIAM DERESIEWICZ, New York Times

¿QUÉ DICEN LOS FILÓSOFOS?

Hoy

- Elizabeth Telfer – “La comida como arte”
- Carolyn Korsmeyer – “El significado de la comida”
 - Consideraciones de por qué la comida puede *no* ser considerada arte
 - Respuestas
 - Conclusiones:
 - La comida es una forma de arte, pero es un arte menor (Telfer)
 - No tiene sentido la comparación entre arte y comida (Korsmeyer)
 - Diferentes historias
 - Las cualidades estéticas de la comida no provienen de la comida misma

Telfer

- Reacciones estéticas y obras de arte
- ¿Puede la comida producir RE y ser OdA?
- Problemas y respuestas

Telfer -Reacciones estéticas y obras de arte

Reacciones/experiencia estética/s

- Especie de placer
- Basado en cómo un objeto aparece o apela a los sentidos
- Actitud desinteresada, no-instrumental
- Cierta pretensión de objetividad

Telfer -Reacciones estéticas y obras de arte

Reacciones/experiencia estética/s – aplicado a la comida:

- Puede haber reacciones estéticas a los sabores y olores
- Podemos diferenciar entre:
 - Derivar placer de los olores y sabores y una aprobación en base a su instrumentalidad: nutrición, modas...
 - Aquel que disfruta de su comida ordinaria y aquel que es consciente de lo que come y aprecia con más atención.
 - “me gusta el gansito” y la pretensión de que lo que estoy comiendo debería/merecería gustarle a todo aquel que supiera comer

Telfer - Reacciones estéticas y obras de arte

Obras de arte

- ¿Qué supone decir que algo es una obra de arte?
 - “Artefacto/objeto diseñado primordialmente con la intención de que sea considerado o apreciado estéticamente”.
- ¿Puede ser la comida una obra de arte?
 - En principio, hay platos/comida que sí está/n hechos con la intención de que sean apreciados estéticamente en el sentido relevante.

“Comienza con una reluciente esfera de color oliva que se tambalea en una cuchara cuando la llevas a tus labios, explotando en la boca para desatar un baño de líquido con intenso sabor a aceituna. Después, tal y como el mesero indicó, levantas el atomizador plateado hacia tu boca y echas, con el spray, la mezcla de ginebra y vermouth en tu lengua. En este caso, tres infusiones de spray para una buena medida. O siete. El mesero no especificó. Este es el martini deconstruido por Ferran Adrià, el mejor cocinero del mundo. La comida termina 34 platos más tarde – justo después de la penúltima espuma helada de Parmigiano-Reggiano– con otra esfera tambaleante, que resulta ser un lychee reconstituido.”

Telfer - Consideraciones

- Cosas de comida pueden convertirse en objetos que sean obras de arte *visual*, pero no ser obras de arte *culinario* (arte en virtud de ser comida)



Telfer -Reacciones estéticas y obras de arte

Obras de arte culinario

- En virtud de su sabor y olor
- Platos que estén hechos con la intención de ser saboreados, juzgados, pensados y discutidos/criticados de un modo estético..
- A partir del sabor y olor

Telfer - Problemas

1. La comida cumple una función: nutrir/alimentar (más una artesanía que un arte)
2. Problema de la producción masiva
 - Un chef puede crear un pastel para una panadería/supermercado y que este se reproduzca en serie.
3. ¿Cómo pueden haber obras de arte que se destruyen en la propia actividad de comer que es lo que se necesita para ser apreciadas?
4. Limitaciones del gusto y el olfato:
 - El ojo o el oído son capaces de discriminar mucho más finamente que el gusto y el olfato
 - El ojo y el oído tienen más poder de recuperación/memoria - es mucho más complicado recordar sabores.

Telfer - Problemas

1. La comida cumple una función: nutrir/alimentar (más una artesanía que un arte)

Respuesta

- i. Artes consagradas como la arquitectura también tienen utilidad y no es problema para ser consideradas arte

Telfer - Problemas

1*El punto no es que las obras carezcan de utilidad, sino que para apreciarlas como artísticas, el objeto debe considerarse abstrayendo su utilidad

- Abstraer la utilidad de la comida es particularmente complejo

Respuesta

- No parece complicado abstraer la función nutricional (no siempre comemos para nutrirnos)
- Quizás lo complicado sea darse el tiempo de saborearla y discernir sabores en vez de engullirla
- Pero que sea difícil no quiere decir que en muchos casos no se pueda

Telfer - Problemas

2. Problema de la producción masiva

- Un chef puede crear un pastel para una panadería/ supermercado y que este se reproduzca en serie.

Respuesta:

- La analogía sería aquí con un grabado – podríamos considerar a todas las copias instancias de la misma obra de arte.

Telfer - Problemas

3. ¿Cómo pueden haber obras de arte que se destruyen en la propia actividad de comer que es lo que se necesita para ser apreciadas?

Respuesta:

- Esto radica en la confusión de que la obra tiene que ser una estructura, pero, como en el caso de la música, la obra radica en la combinación de sabores según se perciben, como las notas cuando se escuchan.

Telfer - Problemas

4. Limitaciones del gusto y el olfato:

- El ojo o el oído son capaces de discriminar mucho más finamente que el gusto y el olfato
- El ojo y el oído tienen más poder de recuperación/ memoria – es mucho más complicado recordar sabores.

Respuesta

i. Aún si aceptamos el planteamiento sin objeción:

- Nada de esto prueba que la comida no puede ser una obra de arte
- A lo sumo , prueba una tesis más débil: que las obras de arte culinario serían más simples.

Telfer - Problemas

4. Limitaciones del gusto y el olfato:

- El ojo o el oído son capaces de discriminar mucho más finamente que el gusto y el olfato
- El ojo y el oído tienen más poder de recuperación/ memoria – es mucho más complicado recordar sabores.

Respuesta

- ii. Es cierto que nuestro sentido del olfato está mucho menos desarrollado que en otros animales, pero se puede entrenar y perfeccionar.
 - Si en nuestra cultura se diera más importancia a los olores y sabores, podríamos cultivar más nuestro paladar

Telfer - Problemas

4. Limitaciones del gusto y el olfato:

- El ojo o el oído son capaces de discriminar mucho más finamente que el gusto y el olfato
- El ojo y el oído tienen más poder de recuperación/ memoria – es mucho más complicado recordar sabores.

Respuesta

- iii. Respecto a los poderes de recuperación / memoria – varias posibles interpretaciones...*

Telfer - Problemas

Respuesta (4)

- iii. Respecto a los poderes de recuperación / memoria
– varias posibles interpretaciones...*
- Si el problema es que después de probar algo ácido o picante, por ejemplo, no podemos saborear adecuadamente algo más suave, este no es un problema que no encontremos en otras artes:
 - Después de escuchar un sonido de cuerdas estridente, es difícil escuchar sonidos más sutiles
 - Para evitar este problema, los chefs sirven un sorbete entre platos para “limpiar el paladar”.

Telfer - Problemas

Respuesta (4)

- iii. Respecto a los poderes de recuperación / memoria
– varias posibles interpretaciones...*
- Si el problema es que la memoria es importante para apreciar los sabores que probamos
 - Quizás la comida no es un arte complejo como la música en el que podemos recordar en el último movimiento fragmentos que sonaron en el primero.
 - Pero también puede entrenarse la memoria (esto ocurre también en música)
 - Además, ser un arte menos complejo no implica que no pueda ser un arte

Telfer - Problemas

Respuesta (4)

- iii. Respecto a los poderes de recuperación / memoria
 - varias posibles interpretaciones...*
 - Si el problema es que la memoria es necesaria para el análisis posterior a la ingesta...
 - La conclusión sería no que no puede haber arte culinario sino que no puede haber una crítica apropiada de dicho arte.
 - Pero lo cierto es que muchos críticos parecen discernir y recordar con precisión los sabores - ayudados por supuesto, de notas.

Telfer - Conclusiones

- La gastronomía puede generar experiencias estéticas
- Los problemas no parecen establecer la imposibilidad de que la gastronomía sea arte
- A lo sumo, muestran que es un arte más simple
- Pero no es sólo un arte más simple sino que es un *arte menor*. Razones:
 - La comida es necesariamente efímera
 - No puede tener significado
 - No puede conmovernos del mismo modo que otras artes

Telfer – Limitaciones de la comida

- La comida es necesariamente efímera
 - Dos razones por las que esto hace que sean obras de arte menos importantes
 - a. Limita la capacidad de contemplación – una obra culinaria no dura mucho para ser contemplada en detalle.
 - b. Las obras efímeras no pueden adquirir la estatura de las obras de arte duraderas.
 - a. Las grandes obras de arte pueden “hablar” a varias generaciones. Esto afecta a la comida en dos sentidos
 - » La receta puede ser escrita y permanecer (como una partitura), pero la naturaleza de los ingredientes cambia
 - » El plato cocinado en un momento específico (parecido a la interpretación) – pero no se puede grabar

Telfer – Limitaciones de la comida

- La comida no puede tener significado
 - La comida no tiene los mismos tipos de significación que otras artes
 - La comida no representa nada como la literatura o las artes visuales. (La representación es una forma de significación)
 - Es cierto que no todas las artes son representacionales (eg. Música) pero al menos son expresivas.
 - La comida no expresa emociones.

Telfer – Limitaciones de la comida

- La comida no nos conmueve como otras artes
 - La comida nos puede dar alegría, excitarnos, darnos calor
 - Pero no le adscribimos belleza o no nos parece sobrecogedora

Telfer – Consecuencias

- Tomar a la comida como una forma de arte menor implica ser cuidadoso con las pretensiones:
 - Si por ser arte (aunque sea menor) nos inclinamos a tener más ambiciones estéticas de las que debiéramos, tendremos a menudo expectativas frustradas.
- Las artes son importantes en nuestras vidas por tres razones:
 - Los estados emplean recursos para apoyar las artes
 - Se incentiva la educación en las artes
 - Las sociedades cultivan las artes como valiosas y considera con menos respeto a quien las rechaza
 - Estas tres razones tienen consecuencias cuando tomamos a la gastronomía como arte menor*

Telfer – Consecuencias

- Los restaurantes de alta cocina no están subvencionados y no deberían estarlo
 - Se da preferencia a otras artes que no sobrevivirían sin incentivo o subsidio.
- Pese a que muchos piensan que se debe cultivar el gusto, pero cuando se ha de elegir por limitación de presupuesto y tiempo
 - Es preferible cultivar una de las formas de arte que confirme mayor experiencia estética y posibilidad de contemplación
- Pese a que es importante la educación en las artes no está claro que la educación (generalizada) de la cocina genere una ganancia estética mayor.

Korsmayer

- Desacuerdo con Telfer
 - La comida sí puede tener una función simbólica, expresiva y representacional (puede tener significado)
- Pese a esto, no tiene sentido la comparación arte-comida

Korsmayer – significado

- Formas en las que la comida representa



Korsmayer – significado

- Formas en las que la comida representa
 - Representación como denotación: referencia a algo existente
 - Representación por similaridad

Korsmayer – significado

- Significación a través de un contexto: ceremonia o ritual
 - Acción de gracias
 - Pascua judía
 - Ceremonia del té en Japón
 - Etc.

Korsmayer – Comparación comida-arte

- A pesar de que la comida sí pueda significar, no debe ser considerada arte.
- Dos diferencias fundamentales entre la comida y las bellas artes:
 - Las funciones estéticas de la comida vienen dadas más por el contexto que por las características intrínsecas.
 - El arte y la comida no tienen tradiciones e historias paralelas
 - Historia del arte: la tradición de las bellas artes se basa en :
 - La idea de valor estético como intrínseco y autónomo más allá del contexto
 - Historia de la comida es distinta:
 - Sus cualidades estéticas provienen de las prácticas en las que se insertan (ceremonias, festividades, etc.)

Korsmayer – Conclusiones

- Comparar la comida con las obras de arte supone aislar a la comida de su contexto y empobrecer su valor específico.
- Por eso aquellos que intentan comparar la comida con las artes se quedan cortos al intentar posicionar la comida como arte
 - O bien se le niega a la comida el estatus de arte, a pesar de reconocer cierto valor estético
 - O bien se reconoce cierto grado de “artificialidad” pero se le relega a una forma menor de arte.