

PAIDÓS TRANSICIONES

1. R. J. Sternberg y T. I. Lubart, *La creatividad en una cultura conformista*
2. T. Engelhardt, *El fin de la cultura de la victoria*
3. L. Grinspoon y J. B. Bakalar, *Maribuana. La medicina prohibida*
4. P. Singe, *Repensar la vida y la muerte*
5. S. Turkle, *La vida en la pantalla*
6. R. J. Sternberg, *Inteligencia exitosa*
7. J. Horgan, *El fin de la ciencia*
8. S. I. Greenspan y B. L. Benderly, *El crecimiento de la mente*
9. M. Csikszentmihalyi, *Creatividad*
10. A. Sokal y J. Bricmont, *Imposturas intelectuales*
11. H. Gardner y E. Laskin, *Mentes líderes*
12. H. Gardner, *Inteligencias múltiples*
13. H. Gardner, *Mentes creativas*
14. H. Gardner, *La nueva ciencia de la mente*
15. J. Attali, *Diccionario del siglo XXI*
16. A. C. Danto, *Después del fin del arte*
17. M. D. Lemonick, *Otros mundos*
18. D. F. Noble, *La religión de la tecnología*
19. R. Conlan (comp.), *Estados de ánimo*
20. J. Gribbin, *El nacimiento del tiempo*
21. H. Gardner, *La educación de la mente y el conocimiento de las disciplinas*
22. A. Mattelart, *Historia de la utopía planetaria*
23. D. D. Hoffman, *Inteligencia visual*
24. J. T. Bruer, *El mito de los tres primeros años*
25. S. Blackmore, *La máquina de los memes*
26. K. Kaye, *La vida mental y social del bebé*
27. P. N. Johnson-Laird, *El ordenador y la mente*
28. P. Wallace, *La psicología de Internet*
29. H. Gardner, *La inteligencia reformulada*
30. J. Horgan, *La mente por descubrir*
31. R. Lewontin, *El sueño del genoma humano y otras ilusiones*
32. J. Elster, *Sobre las pasiones*
33. U. Bronfenbrenner, *La ecología del desarrollo humano*
34. D. A. Norman, *El ordenador invisible*
35. K. Davies, *La conquista del genoma humano*
36. G. Claxton, *Aprender*
37. C. Hagège, *No a la muerte de las lenguas*
38. C. Korsmeyer, *El sentido del gusto*
39. E. S. Hochman, *La Bauhaus. Crisol de la modernidad*

CAROLYN KORSMEYER

# EL SENTIDO DEL GUSTO

---

*Comida, estética y filosofía*



PAIDÓS

Barcelona  
Buenos Aires  
México

del gusto. La ciencia del sentido del gusto, como hemos visto, confirma la opinión de los gastrónomos de que este sentido es apreciativo y refinado, y que se puede cultivar hasta un nivel de gran sofisticación. Además, el hecho de que el gusto no sea «meramente subjetivo» posibilita una clara comparación entre los alimentos —los objetos del gusto— y las obras de arte. Lo que sigue es un intento por conocer si esta reevaluación hace del gusto un modo de valoración estética.

## **Capítulo 4**

### **El significado del gusto y el gusto del significado**

El gusto ha resultado ser un sentido más complejo, sutil y merecedor de interés de lo que parece sugerir su lugar en la historia de la filosofía. El sentido del gusto es una facultad que podemos educar, algo de lo que da fe la enorme variedad de preferencias culinarias distribuidas a lo largo del globo. Al mismo tiempo, como han demostrado los fisiólogos y los psicólogos, existe un número de preferencias innatas y universales, como la atracción por lo dulce y lo salado y la aversión por lo amargo. Estas reacciones no sólo nos informan de los gustos comunes sino que parecen ser el fundamento de significados asignados a los sabores que son igualmente comunes. Un tema al que debemos enfrentarnos es el de saber si la educabilidad y la capacidad discriminatoria del gusto permiten defender su importancia estética. Las experiencias gustativas, ¿pueden ser consideradas experiencias verdaderamente estéticas?

Necesitamos equiparar esta cuestión con otra igualmente importante y que concierne al estatus artístico de la comida. Ésta no es una pregunta simple acerca de los hábitos lingüísticos, ya que expresiones como «arte culinario» son tan habituales como claras. Pero la pregunta aún no ha sido contestada: ¿es el potencial artístico de la comida comparable en su propio terreno al potencial artístico del sonido al transformarse en música, al de los pigmentos al convertirse en pintura, al de las palabras al formar poemas? Las opiniones se inclinan hacia una respuesta negativa, como hemos visto anteriormente, y la distinción entre sentidos estéticos y no estéticos acompaña a la distinción entre sentidos artísticos y no artísticos.

En cualquier caso, el gusto y la comida tienen algunos defensores. Algunos teóricos valientes han defendido el potencial estético del placer gustativo y otros han defendido las posibilidades artísticas de la comida y la bebida. Aunque no las considero unas defensas muy sólidas, me servirán como punto de partida para mi estudio de las dimensiones estéticas

de la comida, la bebida y el gusto. Los que apoyan las posibilidades artísticas de la comida utilizan varias tácticas para defender su postura, pero prácticamente todas ellas toman como modelo de cocina artística a la (alta) cocina que proporciona el mayor placer gustativo. Mi posición es bastante diferente: sostengo que a pesar de algunas reflexiones y observaciones útiles, la defensa de la comida y la bebida por permitir el placer estético es, en última instancia, incompleta, porque no proporciona una réplica a las objeciones más importantes a la clasificación del gusto como una facultad estética y a las capacidades artísticas de la comida. Tampoco encontramos en este planteamiento el reconocimiento de que gran parte de la importancia de la comida es cognitiva; es decir, la comida posee una función simbólica que va más allá del más sofisticado de los sabores. Tanto la comida como las formas artísticas constituyen sistemas simbólicos en cuyo interior podemos encontrar características estéticas comunes. No defiende que la comida debiera ser reconocida como un arte o, al menos, no como se suele entender a las bellas artes. En todo caso, sería una pretensión sin sentido, ya que el arte no surge de la insistencia filosófica. En cualquier caso, la comida y el arte tienen cierto parecido en algunos aspectos y creo que la comparación entre ellos es instructiva, si no para ambos, al menos en lo que a la primera se refiere.

#### EL GUSTO Y EL PLACER ESTÉTICO

Los razonamientos en defensa de la dimensión estética del gusto deben lidiar con dos clases de objeciones: que la naturaleza y el placer de la experiencia no la clasifican como estética y que lo que podría llamarse la «lógica» del gusto es diferente de la lógica de los verdaderos juicios estéticos.<sup>1</sup> Aunque la segunda afirmación es la más difícil de contrarrestar, la mayoría de los defensores del gusto la han ignorado y han preferido

1. Cuando estaba a punto de acabar el libro supe que Frank Sibley había dejado un manuscrito sobre el gusto y el olfato entre sus escritos sin publicar. Agradezco al profesor John Benson que me permitiera acceder al mismo. Sibley analiza en detalle el estatus del gusto y del olfato, incluyendo una descripción de los lenguajes empleados para describir las sensaciones y una defensa de los méritos colectivos de estos sentidos. Concluye afirmando que sabores y olores poseen una estatura estética, si bien de una variedad menor. La obra de Sibley, «Tastes and Smells and Aesthetics» aparecerá en un volumen que recoge sus escritos sobre estética editado por John Benson, Jeremy Roxbee-Cox y Betty Redfern, y que será publicado por Oxford University Press.

apoyar al gusto reflexionando acerca de las características de la experiencia y examinando las cualidades fenomenológicas de este tipo de experiencia sensorial. A principios del siglo XX el filósofo norteamericano David Prall defendió el placer estético del gusto a pesar de que seguía manteniendo su debilidad artística. Prall afirmaba que el gusto, el olfato y el tacto podían proporcionarnos placeres estéticos elementales, pero era imposible desarrollar un arte verdadero con alguno de estos sentidos porque carecían de cualquier principio de orden. Por tanto, aunque no podamos distinguir entre sentidos estéticos y no estéticos, sí podemos hacerlo entre sentidos artísticos y no artísticos en términos de su potencial para el orden y la complejidad de los objetos de cada sentido.

Una teoría estética muy conocida en tiempos de Prall era la de George Santayana, quien afirma que los placeres físicos apenas se parecen a los placeres estéticos. Llamen la atención sobre una parte de nuestro cuerpo en vez de sobre un objeto exterior. La belleza, por el contrario, se presenta como un placer externo en forma de objeto. «El alma está contenta [...] de olvidar su conexión con el cuerpo y de suponer que puede viajar por el mundo con la misma libertad con la que cambia el objeto de sus pensamientos.»<sup>2</sup> Prall defiende el gusto contra la acusación habitual de que está demasiado vinculado al cuerpo para permitir las experiencias estéticas. Comienza rechazando la idea de que las experiencias visuales y auditivas están menos vinculadas íntimamente a nuestros cuerpos que las experiencias del resto de los sentidos. Tal como lo expresa, «el paladar no es un órgano más interno que el oído, y el sabor de las fresas no hace referencia al cuerpo humano en mayor medida que su color o su forma». No obstante, más que destacar la dimensión sensorial de la apreciación visual o auditiva, Prall, de un modo inesperado y algo perverso, desvincula la apreciación gustativa de la mayor parte de la actividad física que está vinculada en el funcionamiento de este sentido. La percepción de las características gustativas y olfativas, señala, sólo está vinculada de un modo accidental con el hecho de que introduzcamos las sustancias en cuestión en nuestros cuerpos; podemos gozar del sabor del vino y de los alimentos sin tener que tragarlos. Como afirma, «devoramos la sustancia y no la característica».<sup>3</sup> Esto es así hasta cierto límite, aunque esta defensa tramposa de las dimensiones estéticas del gusto supone una aceptación indisimulada de la

2. George Santayana, *The Sense of Beauty* (1896), Nueva York, Dover, 1955, pág. 24 (trad. cast.: *El sentido de la belleza: un esbozo de teoría estética*, Madrid, Tecnos, 1999).

3. David Prall, *Aesthetic Judgment*, Nueva York, Crowell, 1929, págs. 60-61.

jerarquía de los sentidos. Dado que los objetos del gusto pueden ser escupidos en el último instante, este sentido se puede comportar (en cierto modo) como los sentidos distantes de la vista y el oído. Cuando menos es una defensa renuente; salva las cualidades estéticas del gusto alegando que uno no está obligado a *tragarse* lo que está degustando.

El modelo de la degustación sin ingesta es el del catador profesional. Enfrentado a la valoración de varias docenas de vinos, el catador saborea el vino en la boca, llevándolo tanto como le sea posible hasta la garganta para percibir sus matices retronasales y luego lo escupe y evalúa la experiencia al completo. Es necesario que escupa el vino puesto que es una sustancia intoxicante. Si continuáramos con esta clase de argumentación no podríamos separar el placer de la alimentación del placer gustativo. Degustar sería aquello que hace de la comida algo estéticamente valioso y tragar constituiría un aspecto accidental de la nutrición. ¿Por qué habríamos de trazar estos límites conceptuales si no fuera porque la jerarquía de los sentidos determina los términos en los que se produce la evaluación?

Prall parece opinar que la imposición de unas condiciones tan poco naturales sobre el gusto es algo necesario para poder demostrar sus posibilidades estéticas. Una vez suficientemente desvinculados de sus valores instrumentales, los placeres que obtengamos del gusto, el olfato y el tacto pueden inclinarnos a contemplar y saborear sus cualidades de la misma forma que contemplamos estéticamente y saboreamos los sonidos y los objetos visuales. Una taza de café, por ejemplo, no sólo nos permite alimentarnos, nos proporciona calor y nos aporta una saludable dosis de cafeína, sino también una forma de satisfacción estética. «Si no contemplamos nuestra taza de café durante horas en completa absorción, al menos nos fijamos un poco en ella, reflexionando sobre su mera naturaleza cualitativa, no como un medio sino como un fin. [...] Si ésta no es la satisfacción estética óptima, al menos es un sencillo ejemplo de placer sensorial desinteresado sobre la base de una experiencia directa.»<sup>4</sup>

Es interesante que Prall esté dispuesto a aplicar el adjetivo «desinteresado» a los sentidos, dado que tantos teóricos de la estética insisten en que los objetos de los sentidos próximos son por naturaleza interesados. Es evidente que el hecho de que podamos saborear sin pensar en la nutrición califica al placer gustativo de desinteresado.<sup>5</sup> No obstante, el autor

4. *Ibid.*, pág. 39.

5. La división entre lo estético y lo práctico figura a menudo en el intento por clasificar al gusto como un sentido estético. Thomas Munro opina de forma semejante cuando

parece estar de acuerdo con la jerarquía tradicional de los sentidos cuando añade una cláusula en la que especifica que los gustos no son apreciados por su belleza. «Debemos enfrentarnos al hecho de que nunca decimos que sea bella la ensalada más cuidadosamente preparada ni que sea bonito el helado más delicado. Por tanto, está claro que tanto los aromas como los sabores y los sentimientos vitales no son materiales para la belleza en el sentido en que lo son los colores, las formas o los sonidos, o incluso las texturas, porque es obvio que no son los contenidos de los juicios estéticos típicos.»<sup>6</sup>

Es indiscutible que los aromas y los sabores no constituyen el contenido de los juicios estéticos «típicos», y de hecho no puede ser de otra manera, porque la jerarquía de los sentidos contamina nuestros marcos de referencia. Lo que se discute no es si los gustos se pueden calificar como bellos o no, sino si sus términos de valoración correspondientes constituyen un discurso estético digno de tal nombre. En realidad, con los necesarios ajustes derivados de las peculiaridades de este sentido, parece que puede ser así.

Una descripción simple nos mostraría el placer de comer como la mera satisfacción del hambre, el placer de sentirse lleno hasta reventar. Prall rechaza adecuadamente esta descripción, que no caracteriza ni a las experiencias gustativas más cotidianas. Una degustación cuidadosa y atenta también dirige nuestra atención hacia el objeto que desata las sensaciones que percibimos. No es necesario que se trate de una experiencia compleja ni sofisticada; puede tratarse de algo parecido a lo que describe M. F. K. Fisher en su narración de un gélido invierno en Estrasburgo, donde su «manjar secreto» estaba constituido por los gajos de mandarina que calentaba en la estufa de la habitación de su hotel, para luego congelarlos rápidamente en el alféizar de la ventana. El sabor que obtenía podía tenerla ocupada durante toda una tarde y su descripción le llevaba tres páginas.

dice que «es obvio que los estímulos de los sentidos inferiores pueden ser disfrutados por sí mismos y no como valores instrumentales», *The Arts and Their Interrelations* (1949), Cleveland, Press of Case Western Reserve University, 1969, pág. 137. Munro culpa al dominio de la «ascética moralidad cristiana» en la cultura occidental del desprecio de los sentidos inferiores.

6. Prall, *Aesthetic Judgment*, pág. 61. Los filósofos se suelen pronunciar en este sentido, aunque como generalización sobre una práctica conversacional es discutible. Autores sobre la comida como M. F. K. Fisher no dudan en calificar de «bonito» un sabor especialmente seductor.

Era, en sus propias palabras, «sutil, voluptuoso y difícil de describir. [...] Quizá se trate de la pequeña cáscara, fina como la capa de laca de una taza china, que se fragmenta tan cuidadosamente al morderla. O el torrente de pulpa helada un instante después. O la fragancia. No lo sabría decir».<sup>7</sup>

La forma en que Fisher saborea estos gajos de mandarina no requiere de ninguna preparación especial ni educación gastronómica: sólo una mandarina, una estufa, un invierno frío y un poco de paciencia. Esta descripción constituye un perfecto ejemplo de atención y placer estéticos, incluso teniendo en cuenta la estricta versión (ahora en retroceso a causa de la moda) que estipula que los desvinculemos de todo valor moral, social o práctico. No es que sea completamente desinteresado o disfuncional (ya que ella estaba muy interesada en las mandarinas y éstas estaban cargadas de vitamina C). Más bien se trata de que esta experiencia es «estética» al modo clásico porque es placentera, reflexiva y desinteresada. La descripción de Fisher hace referencia a la capacidad de disfrutar que encontramos en la experiencia perceptiva del sentido del gusto. Si se trata de una experiencia más «corporal» que la del disfrute de la forma o el color en el caso de la vista o la de la melodía o la armonía en el caso de la música, entonces se debe a la inevitable forma en que se producen las sensaciones gustativas: requieren que el objeto de percepción sea introducido en la boca. Se podría continuar insistiendo en que el lugar físico de percepción del gusto (la boca) es una razón suficiente para descalificar a esta experiencia como estética, pero esta clase de tozudez es inmune al razonamiento y simplemente se dedica a establecer límites sensoriales a la experiencia estética.

Elizabeth Telfer está de acuerdo con Prall en que las respuestas a la comida pueden, en ocasiones, ser estéticas, entendiendo por ello «no neutrales, no instrumentales y poseedoras de cierta intensidad, acompañada a veces de juicios por los que los jueces reclaman una determinada objetividad». Por «objetividad» Telfer entiende que la respuesta estética esté garantizada por las características del objeto y, por ejemplo, que los otros también puedan apreciarlas. La buena comida invita a lo que ella llama «alimentación estética», es decir, «degustar con atención y discernimiento unos alimentos que rentabilizan esta actitud».<sup>8</sup>

7. M. F. K. Fisher, *Serve It Forth* (1937), San Francisco, North Point Press, 1989, págs. 31-32 (trad. cast.: *Sírvase de inmediato*, Madrid, Anaya y Mario Muchnick, 1991).

8. Elizabeth Telfer, *Food for Thought: Philosophy and Food*, Londres, Routledge, 1996, págs. 43, 57..

La dimensión estética de la comida y la degustación parece probada, especialmente si abandonamos la costumbre popular en una época anterior de opinar que la experiencia estética nos libera de nuestra existencia corpórea. La postura de Santayana frente a la belleza, por ejemplo, expulsaría al gusto del ámbito de la estética, a no ser que estemos de acuerdo con las artificiales contorsiones que Prall sugiere y supongamos que obtendríamos el suficiente placer al saborear sin tragar para garantizar el objetivo teórico. Pero los sabores de la comida y la bebida se pueden paladear debido a sus características externas sin tener en cuenta su valor nutricional (aunque no sin tener en cuenta su toxicidad, que actúa como un recordatorio de la mayor vinculación «corporal» de este sentido. Uno puede contemplar cosas sorprendentes sin tener que morir por ellas). La capacidad valorativa de los sujetos se puede desarrollar de forma similar a la capacidad de la vista o del oído de un experto en pintura o en música. Y, evidentemente, el gusto permite intensos placeres que inducen al sujeto a compartir la experiencia con los demás. De hecho, el entusiasmo de Brillat-Savarin por estas experiencias le llevó a postular la existencia de una décima musa, Gasteria, que «reina sobre los placeres del gusto».<sup>9</sup>

¿Dónde nos lleva este reconocimiento de las posibilidades del gusto y de la «alimentación estética»? Parece insuficiente elevar la experiencia gustativa hasta el nivel de una respuesta estética comparable en importancia a las posibilidades de las experiencias visuales o acústicas. ¿Significa esto el reconocimiento de que el potencial del gusto es menor que el de estos dos otros sentidos? ¿Significa que el gusto, aunque puede admitir una dimensión estética, posee un rango relativamente más limitado? De hecho, ésta ha sido la conclusión más extendida, incluso entre los entusiastas del gusto. Podremos entender el porqué cuando analicemos el tema de la comida como una forma de arte. Y una vez hayamos descubierto las barreras concebidas para que la comida no pueda llegar a ser un arte en sentido estricto, estaremos en condiciones de hablar de los elementos estéticos que todavía no han aparecido en nuestra argumentación.

Prall señala que la ausencia de un orden intrínseco visible en los terrenos del gusto y el olfato conlleva el que estas experiencias se mantengan en un nivel elemental y poco complejo. Por tanto, no pueden ser obras de

9. Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *The Physiology of Taste, or Meditations on Transcendental Gastronomy*, Nueva York, Heritage Press, 1949, pág. 353 (trad. cast.: *Fisiología del gusto o meditaciones de gastronomía trascendente*, Madrid, Aguilar, 1987).

arte.<sup>10</sup> El empleo de estas razones formalistas para describir la pobreza artística del gusto y del olfato domina las escasas discusiones existentes sobre el tema en la estética de este siglo.<sup>11</sup> Combinan bien con el resto de valores artísticos que surgen del concepto de valor estético: el valor del arte es intrínseco y no depende de ningún otro valor práctico o funcional. El valor funcional de la comida como una de las necesidades vitales parece haber impedido, incluso a la cocina más elaborada, acompañar a las bellas artes.<sup>12</sup> A causa de la necesidad de ingerir los alimentos (son los que nos mantienen con vida), incluso una comida elaborada con el objetivo de sorprender a un experto y acompañada de vinos tan complejos que haría falta un diccionario para poder describirlos, no puede esquivar su dimensión práctica y funcional.

Elizabeth Telfer defiende que la comida puede ser una forma de arte, aunque no una de las bellas artes. El concepto de arte que emplea considera como característica esencial de una obra de arte su estatus como objeto de consideración estética. Las comidas cuidadosamente planificadas y presentadas se desarrollan secuencialmente, armonizando los sabores y las texturas que van a experimentarse. Este tipo de cocina, piensa, es el que proporciona a la comida el nivel de un arte, un arte que se puede apreciar comiendo de forma estética. El tipo de arte representado por la comida es simple en comparación con las sinfonías, los edificios, los poemas o las pinturas. El medio representado por la comida posee cuatro limitaciones que le impiden alcanzar el nivel de las bellas artes propiamente dichas. El primero, que Prall también señala, consiste en que el posible rango expresivo de la comida está más limitado en ésta que en los medios de las bellas artes.<sup>13</sup> Además, dice Telfer, la comida es un medio transitorio. Aunque las recetas perduran, la verdadera comida se consume y sus sobras son eliminadas. Por tanto, la comida no puede aspirar a obtener la detallada atención a lo largo del tiempo que canoniza a los productos más sofisticados y de medios más perdurables, como los cuadros y los poemas. En tercer lugar, afirma que, a diferencia de otras artes, la comida no posee un significado:

10. Prall, *Aesthetic Judgment*, pág. 62. Véase también, Prall, *Aesthetic Analysis*, Nueva York, Crowell, pág. 18.

11. Véase, por ejemplo, Monroe Beardsley, *Aesthetics: Problems in the Philosophy of Criticism*, Indianapolis, Hackett, 1981, págs. 98-111; Arnold Berleant, «The Sensuous and the Sensual in Aesthetics», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 23, invierno de 1964.

12. Marienne L. Quinet defiende a la comida frente a esta acusación en «Food as Art: The Problem of Function», *British Journal of Aesthetics*, 21, 2, primavera de 1981.

13. Véase también Carolyn Korsmeyer, «On the Aesthetic Senses and the Origin of Fine Art», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 34, 1, otoño de 1975.

Para empezar, la comida no representa nada, al contrario que la mayor parte de la literatura y las artes plásticas. Podemos considerar que el arte representativo —como la literatura o la pintura— nos dice algo sobre el mundo y sobre nosotros, y podemos ver el mundo y vernos a nosotros mismos a la luz de lo que ha sido trazado en el arte representativo. Pero no podemos hacer nada de esto con la comida. Ésta es una forma importante en la que algunas de las artes poseen un significado y la comida no lo posee.<sup>14</sup>

Finalmente, la comida no puede expresar emociones (aunque un cocinero puede «expresarse» y expresar sentimientos como el amor por los amigos mientras cocina). Tampoco puede conmovernos de la forma en que las bellas artes lo hacen. Sus limitaciones artísticas y estéticas llevan a Telfer a concluir que aunque la comida permite un disfrute estético y puede ser considerada un arte simple, también es un arte *menor*. Ésta no es una crítica a la comida sino un simple reconocimiento de su naturaleza: «No debemos ser tan desconsiderados como para desperdiciar una oportunidad satisfactoria para el gozo estético, pero tampoco tan pretenciosos como para esperar más de lo que nos puede ofrecer».<sup>15</sup> Una opinión parecida es la expresada por Frank Sibley: «Los perfumes y los sabores, naturales o artificiales, están necesariamente limitados: al contrario que las bellas artes, no poseen conexiones expresivas con las emociones, el amor, el odio, la muerte, la tragedia, la alegría, el terror, el sufrimiento, la melancolía, la pena, ni la capacidad de desarrollar tramas o personajes. Pero esto no los deja necesariamente fuera de juego».<sup>16</sup> Esta conclusión puede encontrarse también en otros argumentos en defensa de la comida como arte —pero no como un arte mayor—, incluyendo el de la antropóloga Mary Douglas. Douglas opina que la función visual de la comida y su desvinculación ocasional de la nutrición es un motivo suficiente para clasificar ciertos tipos de comida en la categoría de las *artes decorativas*.<sup>17</sup> Parece ser que cualquiera que sea el placer que nos proporcione la comida y el nivel de sofisticación de la cocina, en última instancia se trata únicamente de placer, y el intelecto y la imaginación obtienen menos de ella que de formas de arte más importantes.

14. Telfer, *Food for Thought*, pág. 59.

15. *Ibid.*, pág. 60.

16. Frank Sibley, «Tastes and Smells and Aesthetics», manuscrito no publicado. Véase n. 1.

17. Mary Douglas, «Food as an Art Form», en *In the Active Voice*, Londres, Routledge and Kegan Paul, 1982, pág. 107.

Dado el concepto de estética que Telfer emplea, ésta ha elaborado una defensa convincente y favorable de la comida como forma de arte. No obstante, es una victoria pírrica si no podemos decir nada más. El placer que nos proporciona el sentido del gusto es un placer positivo, y es posible que la capacidad discriminatoria del paladar sea tan difícil de alcanzar como la posesión de un oído musical. Pero aun así sospechamos que la experiencia estética del gusto no es tan importante como la experiencia visual o auditiva, lo que queda confirmado por las afirmaciones anteriores acerca de los límites expresivos de la comida y la clasificación de ésta como arte menor o decorativo. En estos momentos, los entusiastas del gusto estarán tentados de examinar las experiencias gustativas más detalladamente y de incrementar su estatus en comparación con el placer ofrecido por la vista o el oído. Sin embargo, las alabanzas por los placeres de la comida no nos llevarán mucho más lejos de lo que ya hemos llegado si antes no nos enfrentamos a la segunda objeción formulada en contra del gusto, es decir, que la estructura lógica de la experiencia gustativa no se puede comparar con la de la evaluación estética. Esta objeción nos lleva momentáneamente de vuelta a la supuesta subjetividad del gusto y a su uso como metáfora para la valoración estética.

Roger Scruton ha reforzado la vieja jerarquía de los sentidos con el argumento de que el placer estético se dirige esencialmente hacia su objeto. Gozar de la armonía, por ejemplo, dirige la atención del sujeto hacia el objeto y sus características fenomenológicas objetivas. Scruton señala que

deberíamos destacar lo distintos que son el ojo y el oído del resto de los sentidos. No existe nada parecido a disfrutar de una impresión visual sin sentir curiosidad por nuestro objeto. La experiencia visual es tan esencialmente cognitiva, tan «abierta» al mundo exterior, que nuestra atención la atraviesa para atrapar al objeto, excluyendo todas las otras impresiones de este sentido. Ésta es una explicación para un hecho que los filósofos comentan a menudo, el de que la experiencia estética es una prerrogativa del ojo y del oído.<sup>18</sup>

La relativa «dirección objetiva» de la atención estética supone que la percepción del arte requiere un pensamiento más «reflexivo». Pero el pla-

18. Roger Scruton, «Architectural Taste», *British Journal of Aesthetics*, 15, 4, otoño de 1975, pág. 303. Para una crítica del punto de vista de Scruton, véase Barbara Savedoff, «Intellectual and Sensuous Pleasure», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 43, 3, primavera de 1985.

cer gustativo no llega al nivel de reflexión sobre el mundo que promueve el disfrute estético.

La mayor parte de este argumento es un repaso a ideas familiares, ciertos aspectos de las cuales ya hemos abordado con anterioridad, y demuestra que las barreras a la dimensión estética del gusto no sólo están constituidas por el carácter fenomenológico del gusto sino también por la estructura de la experiencia representada por la dirección voluntaria que toma la atención del gusto. Scruton, como Hegel, combina adecuadamente el placer estético y la actividad cognitiva. Ello nos da idea de la dificultad de equiparar el placer gustativo al placer estético como el permitido por los sentidos distantes. El placer gustativo parece *tratar* del sabor de las cosas. Por tanto, es menos importante que el arte genuino y la percepción estética convencional. La defensa de la cualidad estética del disfrute sensorial del gusto que presentan Prall y Telfer no constituye una réplica válida a esta visión. Ellos también asumen que el disfrute del gusto no va más allá de sí mismo y que los alimentos no hacen referencia a ningún objeto exterior distinto a ellos. Por tanto, la comida no significa nada. Encontrarnos en este callejón sin salida es la consecuencia de aceptar la idea de que el gusto es subjetivo, una cuestión compleja que fue desvelada en el capítulo anterior. Pero antes de emplear el razonamiento en defensa del gusto que avanzamos allí, debemos abordar otro aspecto de la «lógica» del gusto que representa un reto aún mayor para su legitimidad estética.

En el capítulo 2 vimos cómo las teorías del concepto estético del gusto evolucionaron por medio de la utilización de comparaciones con el gusto literal que suscribían las similitudes pero también insistían en las diferencias. El contacto íntimo con el objeto estético y el placer generado en la experiencia parecen poder compararse a la reacción placentera del gusto literal. (Como dice Luc Ferry, el gusto parece constituir la «verdadera esencia de la subjetividad; lo más subjetivo dentro del sujeto».)<sup>19</sup> Pero al mismo tiempo la subjetividad del gusto literal parece conllevar un grado de relatividad que lo hace inapropiado para su comparación con los juicios sobre la belleza, y el problema clásico del gusto requiere una solución que sólo será válida para el gusto estético. A pesar de lo establecido que está ahora el gusto en el lenguaje filosófico y en el convencional, persisten las dudas acerca de este término sensorial básico. Roger Shiner aborda la metáfora original que, según él, oscurece una diferencia esencial entre los

19. Luc Ferry, *Homo Aestheticus: The Invention of Taste in the Democratic Age*, Chicago, University of Chicago Press, 1993, pág. 19.

juicios gustativos y los estéticos: en concreto que los primeros son producto de factores *causales* que dan como resultado las sensaciones, mientras que los segundos son juicios *críticos* que evalúan las propiedades de las obras de arte que pueden ser examinadas y debatidas. Shiner opina que la iniciativa original para adoptar el gusto como metáfora fue inapropiada y errónea.<sup>20</sup>

Por un lado, Shiner destaca (junto a Hume y Kant, si bien Hume es el objeto de su estudio) que las propiedades a las que hace referencia el juicio del gusto son elusivas; la belleza y el resto de las cualidades estéticas no parecen nombrar a ninguna propiedad objetiva. Más bien, el uso de términos estéticos parece hacer referencia a la reacción del sujeto que realiza el juicio estético. Si califico una pieza de música como «poderosa» y «emocionante», un componente de ese juicio es mi propio estado emotivo (además de la referencia a ciertas propiedades rítmicas, tonales y sonoras de la música). Es más, si la califico de «bella», mi juicio parece derivarse completamente del placer que experimento. Shiner llama «internalismo» a este punto de vista sobre el juicio estético. Se centra en la naturaleza subjetiva de los juicios gustativos constituidos en placeres.

Además, otra observación de sentido común destaca que las preferencias estéticas de personas con un mismo nivel de sofisticación y experiencia convergen a menudo. Convergen porque es evidente que existen buenas razones para juzgar una obra como mejor que otra y, por tanto, algunos juicios estéticos son mejores que otros. Este tipo de sentido común sospecha que sea posible que el ámbito de los juicios estéticos pueda ser exclusivamente «interno» a los sujetos, que reaccionan frente a las características de las obras de arte y de otros objetos. El motivo por el que un crítico de arte es más apto que otro incluye el hecho de que puede distinguir mejor las características estéticas relevantes del *objeto*. Shiner califica este tipo de sentido común como «teoría del criterio», porque concibe el fundamento para los juicios estéticos como formado por los criterios necesarios para la evaluación de aquellas características del arte que no están basadas en las reacciones placenteras de los sujetos. Shiner cree que estos dos enfoques son tan incompatibles que no pueden ser reconciliados bajo la rúbrica del gusto. La razón tiene que ver con las distintas «lógicas» de ambos tipos de juicio, una diferencia oscurecida por la analogía entre el gusto literal y la evaluación estética. Al contrario del gusto estético, sólo se hace

20. Roger Shiner, «Hume and the Causal Theory of Taste», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 54, 3, verano de 1996.

referencia al gusto literal a través de los factores que *causan* la sensación. Por ejemplo, la pregunta «¿de dónde proviene este extraño sabor?» se puede responder en términos causales, como por ejemplo «le añadí espárragos a la sopa». (Las propiedades químicas de los espárragos son las causantes de un sabor inesperado en la boca del comensal, que esperaba encontrarse con el sabor del brócoli.) Los juicios estéticos, sostiene Shiner, son juicios acerca de los criterios. Llamamos la atención sobre características del objeto que equivalen a las razones por las que uno juzga un libro como interesante o como largo y aburrido. Estas razones no hacen referencia a las causas de nuestras respuestas subjetivas sino a estándares para el juicio que son invocados en el momento de la valoración estética.

Debido a la extensión de la analogía del gusto, las diferencias reales entre las dos clases de juicio han sido habitualmente oscurecidas, según Shiner. La conocida descripción de Hume del gusto cultivado mediante la invocación de los catadores de vino capaces de distinguir el sabor del metal y el del cuero a causa de la llave sumergida en el barril es una «analogía tremendamente errónea: la que se establece entre el gusto estético y el literal».<sup>21</sup> El juicio estético es un juicio crítico acerca de las razones que tenemos para reaccionar de un modo u otro, no una búsqueda de las causas de esa reacción. Los criterios son susceptibles de reflexión, análisis y revisión. Las causas están determinadas por las leyes de la química y de la psicología humana; pueden funcionar sin problemas y pasar desapercibidas. Cuando un crítico hace referencia al ritmo y al movimiento se refiere a las características de la obra de arte, propiedades cuya posesión constituye el criterio para el juicio estético que determina si la música es enérgica, emocionante o bien ejecutada. La utilización del término «gusto» para hacer referencia a fenómenos pertenecientes a los ámbitos de la comida y del arte posibilita la errónea conclusión de que es posible una teoría de la respuesta estética. Es imposible en el arte, pero al ser la única teoría disponible para describir el gusto literal, el empleo de la metáfora del gusto en el terreno estético es algo evidentemente inapropiado.

El objetivo del razonamiento de Shiner lo constituye la teoría causal del gusto que él cree que apoyan las principales teorías modernas del gusto pero, por extensión, su argumento ofrece una base sólida para cuestionar la naturaleza estética del disfrute gustativo. Si los juicios gustativos son «internalistas», como afirma, y si sólo hacemos referencia a ellos mediante los factores causales, entonces no importa lo placenteros o sofisti-

21. *Ibid.*, pág. 240.

cados que sean, ocuparán una categoría distinta a la de los juicios apropiados para las obras de arte. Al establecer la distinción entre causa y criterio, Shiner defiende la creencia habitual de que los sentidos físicos son más subjetivos que los sentidos intelectuales y de que los juicios del gusto literal son básicamente descripciones del modo en que percibimos nuestras propias respuestas. Por tanto, concluye, la analogía del gusto es inadecuada para captar la naturaleza de los juicios estéticos, especialmente cuando estos juicios conciernen a complejos objetos públicos como las obras de arte. Esta objeción no sólo socava la metáfora del gusto, sino que supone una versión más compleja del argumento sobre la imposibilidad de que la experiencia gustativa sea una verdadera experiencia estética, no tanto porque la calidad de la experiencia sea inapropiada desde un punto de vista fenomenológico, sino porque los fundamentos para los juicios sobre las experiencias artísticas y las sensaciones gustativas pertenecen a categorías lógicas diferentes.

Podemos estar seguros de que el razonamiento causal es más apropiado para enfrentarse al gusto literal que a los juicios estéticos. Podríamos realizar descripciones detalladas de las propiedades químicas de las sustancias que, debido a la estructura física de los receptores humanos del gusto, provocan las sensaciones gustativas específicas. Sin embargo, como vimos en el último capítulo, una vez identificados los diversos factores que contribuyen a la experiencia gustativa, queda claro que los determinantes del gusto no se agotan con la referencia a las causas físicas. El lenguaje causal, combinado con la certeza de que las causas operan aunque no seamos conscientes de ello (como en la composición química de los alimentos), sugiere que las sensaciones gustativas están más o menos fijadas y no se pueden modificar. Esto no es cierto en absoluto; se puede demostrar que el paladar puede ser educado. Uno puede cultivar el gusto por alimentos que, en un principio, nos provocaban náuseas, como los quesos en avanzado estado de curación.<sup>22</sup> Por supuesto, si existen obstáculos físicos al funcionamiento del conjunto de factores que hacen posible la sensación gustativa, esta educación fallará. Lo que Hume llama la delicadeza del gusto requiere de cierta fortuna en cuanto a la anatomía; pero también depende del desarrollo basado en la práctica. Los factores químicos y fi-

22. En su crítica a las dos ramas del gusto, Tolstoi compara el gusto decadente por el arte superior y la preferencia degenerada por el queso muy curado. Véase Leo Tolstoi, *What is Art?* (1898), Nueva York, Bobbs-Merill/Liberal Art Press, 1960, capítulo 10 (trad. cast.: *¿Qué es el arte?*, Madrid, Alba, 1999).

siológicos son rudimentarios en comparación con otros determinantes de las preferencias gustativas y las costumbres alimentarias, como hemos visto; y una vez reconocemos esto, la medida en que el gusto sólo está gobernado por factores causales está abierta a discusión. Los argumentos que presentamos anteriormente acerca de la supuesta subjetividad del gusto eliminan el prejuicio que supone que el gusto no puede hacer referencia al mundo exterior más allá de la experiencia fenomenológica del sujeto, es decir, que únicamente constituye un juicio «internalista». No está claro, entonces, si el gusto está tan sujeto a «criterios» como el juicio estético, y de hecho los factores causales parecen desempeñar un papel mucho más importante en la valoración de la comida y la bebida que en la valoración de las obras de arte.<sup>23</sup> El reto que plantea el argumento de Shiner, y que debemos afrontar antes de evaluar la comparabilidad de los juicios gustativos y estéticos, es de la misma naturaleza que el planteado por los filósofos que se preocupaban por el magro potencial artístico de la comida, es decir: que básicamente el gusto constituye una experiencia *dirigida hacia dentro*. El punto clave de la caracterización tradicional de la experiencia gustativa hace referencia a la afirmación de que la comida no posee un *significado* y que no se dirige al mundo más allá de sí misma. Este enfoque reduce nuestra comprensión de la importancia estética de la comida a su disfrute sensorial; es una táctica que no será capaz de oponer mucha resistencia al argumento de Shiner y que, además, no puede evitar la conclusión de que la comida es un arte de menor importancia en comparación con las bellas artes tradicionales.

Ahora estamos en condiciones de explicar la forma en que el gusto puede ser considerado un sentido cognitivo que dirige su atención hacia objetos y eventos situados en el mundo exterior, porque cualquier esquema sobre la comida que sólo se centre en el placer de la sensación gustati-

23. Shiner asume la incompatibilidad del internalismo y el juicio crítico porque concibe a los criterios como independientes de la reacción sentimental del sujeto. No obstante, la razón básica por la que se eligió al gusto como metáfora para la sensibilidad estética es que por sí solos los criterios *nunca* producen un juicio estético. Si lo hicieran, uno podría reducir la crítica de arte a una aplicación de los principios a las obras concretas y entonces no existiría el problema del gusto. Desarrollo detalladamente este argumento en «Taste as Sense and as Sensibility», *Philosophical Topics*, 27, 1, primavera de 1997. Véase también dos críticas al trabajo de Shiner: Mary Mothersill, «In Defense of "Hume and the Causal Theory of Taste"», que también destaca que las respuestas estéticas no proceden de la aplicación de criterios; y John W. Bender y Richard N. Manning, «On Shiner's "Hume and the Causal Theory of Taste"», que defiende que los juicios gustativos se pueden basar en criterios; ambos en *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 55, 3, verano de 1997.

va está destinado a llegar a un límite con rapidez. Sin duda podemos disfrutar de la buena comida, y una capacidad discriminatoria, que es a la vez difícil y educable, reporta un dividendo en términos de placer gustativo. Es sencillo argumentar que la discriminación y el placer gustativos son, al menos, primos hermanos de la discriminación y el placer estéticos, desde un punto de vista fenomenológico. Podemos caminar en esta dirección hasta llegar a la tierra de los *gourmets* y de la alta cocina que señala las posibilidades culinarias de la élite, pero los mayores grados de significación garantizados a las obras de arte no estarán presentes mientras el disfrute sofisticado sea el objetivo último de la comida. Valorar y disfrutar de las distinciones sofisticadas es sólo una parte de la apreciación estética. Omitiremos aquí la reflexión, la emoción y la comprensión profunda que vaticinamos del encuentro con importantes objetos artísticos. Dado que entre estos últimos se encuentran las obras de arte, ello nos conduce hasta la consideración del estatus artístico de la comida y a la comparación de la comida y la bebida con las obras de arte. Defender el paralelismo en este terreno será más difícil, no porque el fundamento para la comparación esté ausente sino a causa de la tendencia a fijarnos únicamente en las sofisticadas preferencias del *gourmet* a la hora de intentar comprender las características estéticas de la comida. Por tanto, si queremos encontrar el paralelismo entre la comida y las formas artísticas convencionales más allá de la degustación placentera y la valoración cultivada, necesitamos preguntarnos por la dimensión cognitiva del gusto y de la comida.

#### LOS SÍMBOLOS DEL GUSTO

De todas las teorías del arte en circulación, una en particular nos proporciona un útil instrumento para entender la naturaleza de los alimentos y de la comida: la teoría cognitiva del arte formulada por Nelson Goodman. Cuando se publicó la obra de Goodman *Los lenguajes del arte* en 1968, atrajo inmediatamente la atención por su perturbadora interrupción de la línea del debate estético hasta el momento.<sup>24</sup> Goodman

24. Nelson Goodman, *Languages of Art*, Indianapolis, Bobbs-Merrill, 1968 (trad. cast.: *Los lenguajes del arte*, Barcelona, Seix Barral, 1974). Las citas están extraídas de la segunda edición revisada, Indianapolis, Hackett, 1976. Francis Sparshott señala la evidente influencia que Goodman ha ejercido en la estética posterior en «Reconsiderations I», *Journal of Aesthetics and Art Criticism*, 49, 1, otoño de 1980, pág. 82.

dejó a un lado la atención tradicional a la percepción estética y al valor artístico para centrarse en el análisis de los sistemas simbólicos, de los que las obras de arte constituyen uno de los ejemplos más interesantes. Los símbolos adoptan multitud de formas en el extenso esquema de Goodman, y en el transcurso de su razonamiento compara a las obras de arte con diagramas, mapas, modelos, medidas: una colección de sistemas de significado que poseen funciones cognitivas obvias (aunque quizá no sean tan obvias sus funciones estéticas). No menciona a la comida, pero su tratamiento de los símbolos y sus características estéticas permite reflexiones que son aplicables a la comida y extenderán nuestra comprensión de su dimensión estética mucho más allá del ámbito del placer sensorial.

El punto de partida de Goodman es el análisis de la representación, y el ejemplo típico de representación es una imagen. Una imagen representa algo, sostiene, sólo si lo *denota*. De este modo evita toda preocupación por el parecido, la descripción o la representatividad —acerca de cómo se ve la imagen, en resumen—, llamando la atención sobre la relación de referencia entre la imagen y su objeto. En su concisa descripción, la «denotación es el núcleo de la representación y es independiente del parecido».<sup>25</sup> Que la imagen que aparece en el centro de los billetes de un dólar estadounidense sea la de George Washington, por ejemplo, no tiene nada que ver con el grado de semejanza entre el primer presidente de Estados Unidos y una pequeña cabeza verde; la imagen del dólar es la de George Washington porque lo denota. (De un modo semejante las barras y estrellas representan a Estados Unidos sin parecerse en ningún sentido.)

Sin embargo, este argumento tiene sentido únicamente si existe (o existió) un George Washington que denotar; la ficción no entra en la esfera de este análisis. La imagen de un unicornio no puede denotar a un unicornio porque no existe ninguno al que pueda hacer referencia. En un sentido estricto, Goodman analiza las imágenes de ficción no como representaciones sino como un tipo de imágenes. Una imagen de un unicornio es simplemente la imagen de un unicornio o, en general, la imagen de un animal mitológico.<sup>26</sup> Por supuesto, la imagen de un unicornio se puede utilizar para denotar algo que sea real, sea un individuo, una colección o

25. Goodman, *Languages of Art*, pág. 5.

26. Se analiza una imagen ficticia (o imagen X) como un predicado irrompible más que un predicado de denotación.

un concepto abstracto.<sup>27</sup> Una alegoría en la que un unicornio simboliza la pureza es un ejemplo de la «representación en forma de»; es una imagen de un animal mitológico que denota la pureza, es decir, que representa la pureza en forma de unicornio.

La representación es una de las múltiples funciones del arte. Otra, igualmente importante, es la ejemplificación. Una manzana, por ejemplo, suele ser roja. *Posee* la propiedad de ser roja (o, como Goodman diría, se denota por el predicado roja). Es un ejemplo de algo rojo, y por esta razón puede ser empleada para ejemplificar el color rojo. También puede ejemplificar la frescura, la acidez o ser de la variedad *winesap*.<sup>\*</sup> Cuando está ejemplificando algo, la manzana se presenta de una forma que llama la atención sobre estas cualidades. (Puede poseer, pero no ejemplificar, otras cualidades, como pesar cien gramos o haber sido rociada con un pesticida.) Deleitarse en el color rojo de la manzana, sea ésta artificial o real, es una actividad estética que requiere de la presencia de las propiedades del color para que las podamos percibir. Gozar de su sabor ácido supone dirigir nuestra atención a las propiedades gustativas ejemplificadas, a menudo suponiendo que ciertas propiedades y no otras surgirán en la experiencia. Si las propiedades que debieran aparecer no lo hacen —si la manzana es insípida y seca en vez de ácida y jugosa, por ejemplo— entonces nuestro juicio será negativo debido a la ausencia de las propiedades que ejemplifican a las manzanas de la variedad *winesap*.

Las obras de arte son conocidas habitualmente porque expresan alguna idea, estado o emoción. Goodman compara las propiedades *expresivas* del arte con la *posesión* literal de las propiedades. La manzana posee literalmente las propiedades rojo y ácido, y dado que rojo y ácido son características importantes que entran en la evaluación de las manzanas (son apreciadas por ello), la manzana ejemplifica y posee acidez y un color rojo. Pero los objetos también pueden expresar propiedades que no poseen literalmente. Goodman categoriza a la expresión como una «ejemplificación metafórica», es decir, una referencia a una propiedad metafórica que posee el objeto. La manzana que entrega la reina mala a Blancanieves, por ejemplo, no sólo es roja y redonda sino también *siniestra*, una propiedad metafórica cuando se aplica a las manzanas. El malvado intento de la rei-

27. Goodman es un nominalista y sólo acepta individuales y predicados en su sistema. Es posible, sin embargo, emplear su sistema sin suscribir sus restricciones metafísicas, como dice él mismo. En esta discusión ignoro el nominalismo de Goodman.

\* Variedad parecida a la *golden*, de pulpa muy firme. (*N. del t.*)

na de asesinar a su hijastra está implícito en la siniestra cualidad de la manzana, así que con la ejemplificación de la siniestra cualidad viene la expresión de una proposición: la reina es una mujer malvada que quiere matar a Blancanieves. Una manzana en manos de Eva expresa o ejemplifica metafóricamente una compleja proposición acerca de la caída del hombre y del pecado original. Comprender la importancia bíblica de una manzana en las manos de una mujer suscita una reacción emocional a causa del reconocimiento de la función simbólica de la manzana. El pastel de manzana de mamá no está hecho con manzanas del Edén. Su fuerza emotiva es diferente porque las propiedades que ejemplifica de forma metafórica son distintas. Reconocer sus diferentes cualidades emotivas requiere que el sujeto sea consciente de sus ejemplificaciones: una conciencia emotiva y cognitiva. También es estética: una mezcla de descubrimiento y de reacción emocional en la apreciación de las cualidades presentes en la experiencia. El registro de esas cualidades requiere algo más que su mera identificación. Invita a una experiencia deleitosa que reúna toda la sensibilidad perceptiva y emocional posible. Ésta es la atención estética, en resumen: la clase de percepción y de juicio que una época anterior llamó ejercicio del gusto. Esta clase de apreciación es placentera y puede poseer una dimensión sensorial. Pero el análisis de Goodman también revela que la apreciación estética es intrínsecamente cognitiva, porque requiere conciencia, identificación y una reacción afectiva en la comprensión de las diversas variedades de la actividad simbólica. Tal como lo expresa el autor, en la valoración estética del arte las emociones «funcionan de un modo cognitivo».<sup>28</sup> Este punto de vista no busca reducir la experiencia estética a una experiencia intelectual, pero sí reconocer que el aprendizaje puede tomar muchas formas y producir muchos efectos psicológicos distintos. Tal como lo expresa: «Al defender que la experiencia estética es cognitiva, no estoy identificándola con lo conceptual, lo discursivo ni lo lingüístico. En el término “cognitivo” incluyo todos los aspectos del saber y el comprender, desde la valoración perceptiva y el reconocimiento de pautas hasta la reflexión emotiva y la inferencia lógica».<sup>29</sup>

Las clasificaciones recomendadas por Goodman de los diferentes tipos de relaciones simbólicas están moldeadas en un lenguaje técnico (gran parte del cual he omitido) que no promete tener un uso muy popular. Sin embargo, posee ciertas características indispensables: caracteriza

28. Goodman, *Languages of Art*, pág. 248.

29. Nelson Goodman, «Reply to Beardsley», *Erkenntnis*, 12, 1, enero de 1978, pág. 173.

los lugares de la sensibilidad estética como aquellos en los que los símbolos funcionan con una mayor sutileza para que las reacciones estéticas y las diversas valoraciones vayan acompañadas de la comprensión del significado. Lo estético es también cognitivo; los niveles sensoriales y emocionales de respuesta poseen un significado. Este concepto de la estética es mucho más sólido que los planteamientos formalistas poskantianos que destacan la presencia de una atención desinteresada hacia las cualidades que percibimos o que el análisis más general de los placeres desvinculados del apetito que defienden Prall y Telfer. (A pesar de las diferencias estilísticas, Goodman tiene más en común con teóricos como Alexander Baumgarten y Hegel.) Los elementos cognitivos incluidos en las diversas relaciones simbólicas extienden el concepto de valoración simbólica hasta mucho más allá del placer para llegar hasta la reflexión y la profundidad emocional por la que valoramos al arte.<sup>30</sup> Pero no toda forma de arte manifiesta todas las clases de símbolos y, además, estas relaciones simbólicas también son una característica de los objetos no artísticos. Por tanto, en vez de presentar las condiciones necesarias y suficientes para definir la estética, Goodman identifica cinco «síntomas» del hecho estético, incluyendo la ejemplificación y lo que denomina «plenitud relativa», un estado en el que «muchos aspectos de un símbolo son significativos».<sup>31</sup> Debemos determinar ahora si estas relaciones simbólicas caracterizan correctamente a la comida y la bebida.

Además de ilustrar el significado de las obras de arte, el sistema simbólico de Goodman aporta un conjunto de categorías muy adecuado para la comida y que nos ayudará a entender mejor su importancia estética. Hasta el momento he resistido el impulso de defender que la comida es un arte, pero puedo reservarme todavía un juicio sobre esa cuestión y mantener al mismo tiempo que la comida puede satisfacer todos los tipos simbólicos de Goodman: representación, expresión y ejemplificación. Presentaré ahora una aplicación de estos conceptos simbólicos a la comida y a las circunstancias de su consumo. Existen tantos ejemplos para es-

30. Unos análisis más estrictos de la estética no pretenden hacer justicia a todos los valores del arte. Los conceptos cognitivos de la estética acomodan más fácilmente los valores por los que destaca el arte, incluyendo la reflexión moral y el poder expresivo de las ideas.

31. Nelson Goodman, *Ways of Worldmaking*, Indianapolis, Hackett, 1978, pág. 68 (trad. cast.: *Maneras de hacer mundos*, Madrid, Visor, 1990). Véase también *Languages of Art*, págs. 230, 252-255. Otros síntomas de la estética que no emplearé aquí son la semántica, la densidad sintáctica y la referencia compleja (de las cuales se puede extraer una defensa de ciertos alimentos, aunque no lo haré en esta ocasión).

coger que esta muestra sólo puede ser indicativa. Sin embargo, a partir de estos ejemplos debería ser evidente que las funciones simbólicas están presentes en todo tipo de comida, desde la más sencilla hasta las ceremonias más elaboradas.

#### COMIDA REPRESENTATIVA

Muchos filósofos, incluyendo a Telfer y a Scruton, están de acuerdo en que la comida no representa nada fuera de sí misma y por tanto no posee uno de los rasgos característicos del arte: proporcionar conocimientos y reflexiones acerca de la vida y del mundo. Al desvelar las funciones simbólicas de la comida estamos despejando este malentendido. El ejemplo más obvio de alimento simbólico, de lo que sería clasificado como comida representativa, es aquel que está trabajado para hacer que parezca otra cosa distinta de lo que es. Los ejemplos que voy a ofrecer parecerán, a primera vista, accidentales e incluso frívolos, pero llaman la atención sobre la permanencia del significado en la comida. En realidad, la comida representativa es muy común. Consideremos la siguiente lista:

Ositos de goma, barras de regaliz, calaveras de azúcar, corazones de canela, maíz dulce, el metafórico beso de chocolate

Hombrecitos de jengibre, *bamentaschen*, *hot cross buns*, *pretzels*, cruasanes, *braided bread*, troncos navideños de chocolate

Rosas hechas con rábanos, pequeñas galletas saladas en forma de pez, barquitos de melón, verduras cortadas y montadas en forma de ramo de flores

Huevos de Pascua, cordero en salsa de mantequilla, moldes de gelatina en forma de estrella, el cóctel *tequila sunrise*, tartas de cumpleaños en forma de pelota de baloncesto, tartas de boda en forma de templo, esculturas talladas en hielo flanqueando un bufé

El pan y el vino de la eucaristía.\*

\* Las calaveras de azúcar son los dulces que se consumen en México el Día de los Difuntos, el beso de chocolate es un dulce típico alemán hecho de merengue y cubierto de chocolate, los *bamentaschen* son pastas rellenas judías, los *hot cross buns* son bollos especiados de masa parecida a la del *plum cake* inglés, los *pretzel* son galletas saladas en forma de corazón o nudo de origen alemán, el *braided bread* es un pan dulce decorado de origen judío, el tronco de chocolate es el postre con el que suele finalizar la comida de Navidad en Alemania, las rosas hechas con rábanos adornan muchos platos asiáticos y el cordero en salsa de mantequilla es el plato típico de la Pascua polaca. (*N. del t.*)

Estos ejemplos son escasamente comparables a la importancia de lo que representan. La mayoría de ellos aparentan ser ejemplos *sui generis* de representaciones que no denotan ninguna cosa, alimentos trabajados que son divertidos, agradables o decorativos. (El pan y el vino de la eucaristía constituyen una excepción singular y posiblemente sorprenda su inclusión en esta lista.) Pero ilustran el hecho curioso de que una enorme cantidad de lo que comemos representa, de un modo u otro, algo diferente. Muchos de estos ejemplos derivan de verdaderas representaciones de cosas o eventos, aunque si su popularidad se mantiene lo suficiente, su función puede pasar desapercibida y perderían su significado original.

Consideremos el *pretzel* (véase la figura 4.1). En Italia, donde se dice que se inventaron los *pretzels*, la palabra que los denomina es *bracciatelli*, que se traduce por «brazos cruzados». A principios del siglo XVII un monje dio forma a una masa de pan y la horneó imitando los brazos de un hermano cuando reza como premio a los alumnos que recitaran el catecismo correctamente.<sup>32</sup> En algunas regiones de Europa los *pretzels* son un alimento de Cuaresma, y es posible que los rizados de la galleta representen los brazos cruzados de un monje. (Curiosamente, las curvas que forman los brazos y las manos de san Mateo en una de las miniaturas de los Evangelios de Echternach\* también describen las de un *pretzel* [véase la figura 4.2].)<sup>33</sup> Cuando se reconoce la representación del monje, la experiencia de comer un pretzel se transforma y quizás adquiere el predicado estético «original». La comida toma una dimensión nueva y expresiva, y la comprensión estética del *pretzel* se incrementa.

Otro alimento familiar que comenzó su andadura como un símbolo es el cruasanes. Los cruasanes fueron inventados en Viena en 1683. Para celebrar la exitosa defensa de la ciudad frente a los turcos otomanos, los panaderos vieneses amasaron pequeños panecillos en forma del cuarto creciente que ondeaba en la bandera de sus enemigos. En este caso no sólo se puede reconocer la forma del creciente denotando al enemigo extranjero, sino que el hecho de que uno *devore* el cruasán reafirma la derrota de los invasores y quizá también represente la conquista del islam por parte de la

32. Martin Elkort, *The Secret Life of Food*, Los Ángeles, Jeremy P. Tarcher, 1991, pág. 100.

\* La *Biblia de Echternach* fue encontrada en la abadía románica de Echternach (Luxemburgo), y es un importante ejemplo de manuscrito ilustrado de la Alta Edad Media. (N. del t.)

33. Susan Feagin señala la coincidencia de la forma curvada del *pretzel* y la filigrana que bordea la ilustración de san Mateo en la figura 4.2.



FIGURA 4.1. Un *pretzel*.

FIGURA 4.2. Símbolo del evangelista Mateo, la *Biblia de Echternach*, mediados del siglo VIII. Biblioteca Nacional, París, Foto: Marburg/Art Resource, Nueva York.

cristiandad. El tiempo que perdurarán estas referencias variará dependiendo de la época y el lugar, y en este caso la función representativa del cruasán es sólo una curiosidad histórica. Pero es una curiosidad acompañada de una lección la que nos previene contra cualquier menosprecio de las posibilidades representativas de la comida. El hecho de que dar forma al pan cotidiano fuera rápidamente convertido en una conmemoración triunfal debería indicar el fácil trasiego entre la comida y la importancia social compartida, una importancia que está presente en la utilización simbólica de la comida.

Algunas de las representaciones culinarias más conocidas fueron ideadas para engañar y, por tanto, constituyen un tipo de ilusionismo. Éste es el caso de los componentes de la comida satirizada por Petronio en su descripción del banquete de Trimalquio en el *Satiricón*, durante la cual cerdos supuestamente vivos acaban convirtiéndose en pieles llenas de pájaros asados, pescados cocidos que parecen nadar en sus propias salsas, a una liebre le crecen alas, y platos que parecen lechones son en realidad pasteles. Pero no necesitamos apoyarnos únicamente en estos excesos legendarios; una visita a un restaurante japonés nos proporcionará numerosos ejemplos: zanahorias en forma de pequeñas tortugas y peces, o rábanos y cebollas imitando pequeños ramos de flores diminutas. También aquí encontramos opciones para el engaño, como la sustancia en forma de hoja de color verde pálido que parece aguacate triturado a ojos del inexperto pero en realidad es mostaza de rábano picante. Por utilizar el lenguaje de Goodman, podríamos decir que éstas son representaciones de hojas que ejemplifican la frescura de forma metafórica, aunque en realidad, sean intensamente picantes. La combinación puede ser descrita como irónica.

Los ejemplos más extravagantes de este tipo de comida de los que se tiene noticia nos los proporciona uno de los grandes maestros de la cocina francesa, quien también ha sido elevado a la categoría de artista culinario. El historiador de la cocina Jean-François Revel la ha defendido como un arte basándose en que, en su punto culminante de desarrollo, la cocina requiere un toque profesional que sólo es posible tras años de entrenamiento en la preparación de los alimentos y en la composición de la comida.<sup>34</sup> En otras palabras, la pura dificultad de presentar la comida de forma compleja y especial —tanto su sabor como su presentación— caracteriza a la cocina como un verdadero arte culinario y a sus productos

34. Jean-François Revel, *Culture and Cuisine*, Nueva York, Da Capo, 1984.

como obras de arte. Si algún cocinero merece ser descrito como un artista en este terreno es el gran Marie-Antoine (Antonin) Carême (1784-1833), *chef* de muchos nobles a principios del siglo XIX. A Carême se le atribuye el mérito de haber revolucionado el uso de las especias, que tradicionalmente habían saturado casi todos los platos. Como dice Revel, los sabores eran «mezclados» más que «combinados», y se necesitó de un Carême para señalar el camino hacia un matrimonio más razonable de las hierbas, las especias y los sabores naturales de los alimentos. La estatura de Carême como artista y la elevación de sus preparaciones a la categoría de obras de arte también fueron ampliamente reconocidas en su tiempo. (Brillat-Savarin disfrutaba de su cocina cuando era huésped de Talleyrand.) Unos años después de la muerte del gran maestro, su paté paisano fue alabado por medio de una exagerada comparación —aunque también de forma hipócrita— con los grandes hitos de la literatura fran-

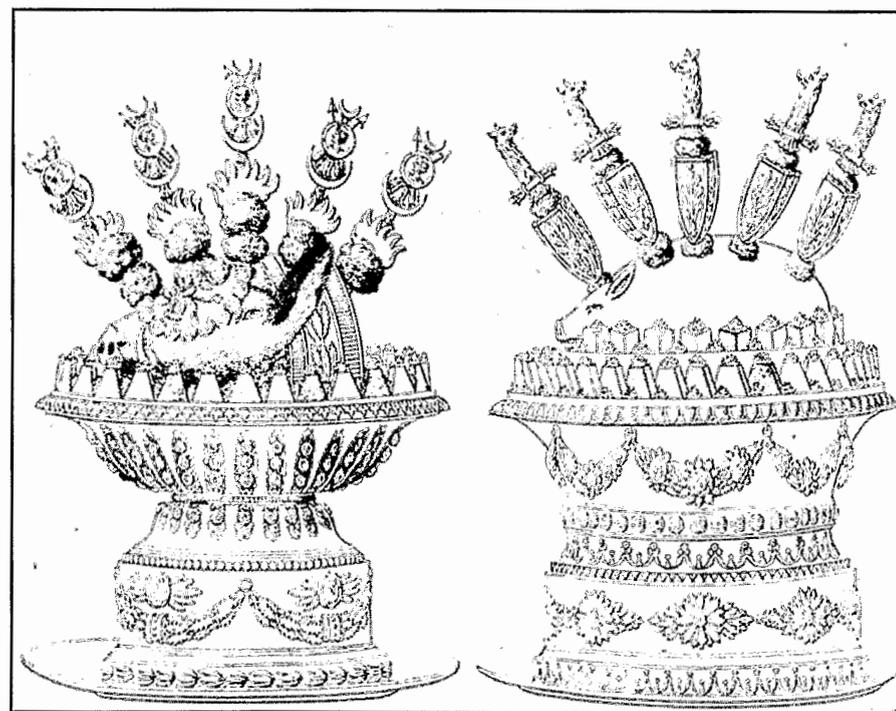


FIGURA 4.3. Cabeza de jabalí decorada y lechón, de Carême. De Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* [1842], cortesía: The Lilly Library, Universidad de Indiana, Bloomington, Indiana.

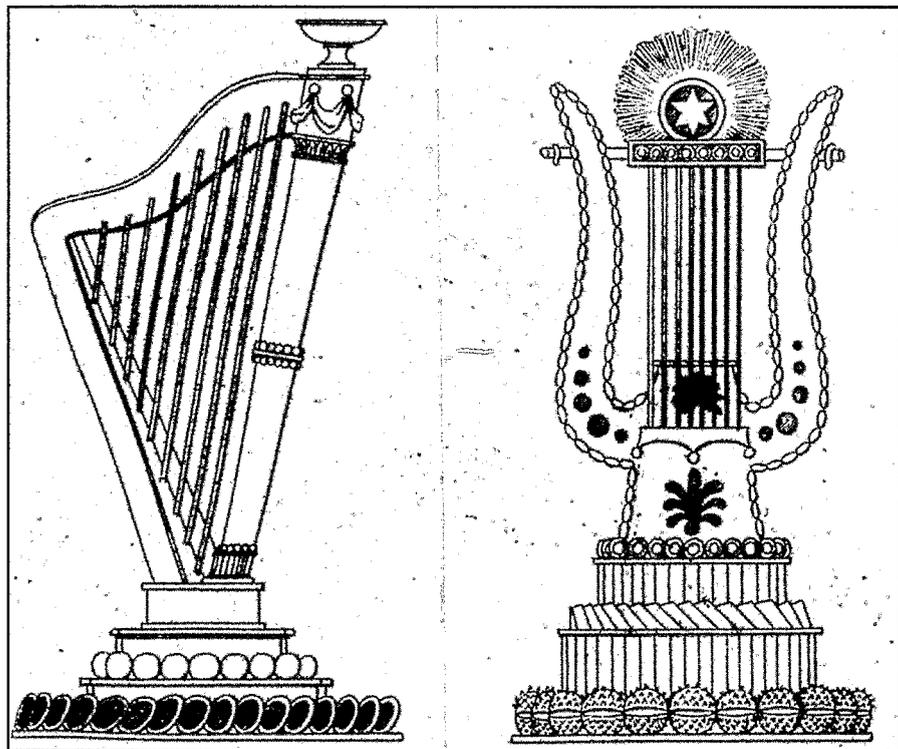


FIGURA 4.4. Las arpas de azúcar, de Carême. De Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* [1815], cortesía: The Lilly Library, Universidad de Indiana, Bloomington, Indiana.

cesa: «Es *El Cid*, el *Horacio* de Pierre Corneille, el *Tartufo* de Molière», exclamó Jules Janin.<sup>35</sup>

El mismo Carême escribió largo y tendido sobre la cocina, y se suele citar su siguiente comentario memorable: «Las bellas artes son cinco: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, cuya principal rama es la masa».<sup>36</sup> Sólo exageraba un poco. Además de la elaborada decoración que acompañaba a sus banquetes (véase la figura 4.3), creó piezas de exposición legendarias o *pièces montées* (piezas montadas). Estas maravillas arquitectónicas estaban hechas de alimentos que representaban edificios y escenas de paisajes, aunque no tan disfrazadas que el artis-

35. Prefacio a Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle*, París, 1842, pág. xiii.

36. Citado en Revel, *Culture and Cuisine*, pág. 222.

ta que había dispuesto la comida empleando unos medios tan originales no pudiera ser reconocido. Estaban formadas de azúcar, pasta de almendras y otras pastas y purés maleables (véase la figura 4.4). Las piezas montadas se preparaban para las refinadas fiestas de sus nobles patronos y se diseñaban para cada ocasión teniendo en cuenta los invitados. Un invitado podía, tras admirar uno de los diseños azucarados que adornaban su mesa, descubrir su nombre inscrito en la base. Ésta es la descripción de M. F. K. Fisher de una que se llamaba «Una fantasía culinaria: la carpa cautelosa»:

Un manojito de verduras forma su base: las hojas de puré de patata más delicadas que jamás hubieran salido de un tubo de pasta. De allí surge una columna dórica, engalanada con pálidas flores abiertas hechas con carne de langosta.

En la parte superior, sobre un pedestal bordeado con pequeñas conchas y capullos de rosa hechos con gambas, hay un estanque hecho de finísimo caramelo cristalizado, con tonalidades azul-verdosas. De él emerge un grueso y jugoso pescado, tocando el cristal únicamente con las puntas de su cola, sus escamas brillando con todas las tonalidades posibles, sus ojos saltando con alegría irónica y, sobre su cabeza, ¡un brillante paraguas de azúcar sostenido por una firme aleta!<sup>37</sup>

Carême sentía predilección por las piezas arquitectónicas que representaban ruinas, templos, iglesias y pabellones, y muchas de ellas aparecen en sus libros. Así es como describe detalladamente su «Gran pabellón chino» (véase la figura 4.5) para ayudar a aquellos que se sintieran tentados a imitar su logro:

El puente debe estar formado de una pasta blanca de almendras, en la que uno pueda dibujar, con un pequeño pincel empapado en color caoba, varios nudos de la forma que indica el diseño. Las columnas de los dos pabellones deben ser realizadas en color rosa; los capiteles y las bases en amarillo; los tejados en un verde claro, las cortinas deben ser blancas y sus bordes de color rosa. Los caracteres chinos de las cortinas deben estar pintados en amarillo.

La decoración de los tejados, las campanas, el enrejado y la galería del puente debe ser amarilla y verde pistacho.<sup>38</sup>

37. Fisher, *Serve it Forth*, pág. 113. Margaret Visser, en *Much Depends on Dinner*, Toronto, HarperCollins, 1992, pág. 314, señala que el gusto por las exhibiciones arquitectónicas de los alimentos, especialmente por los modelables como el helado, persistió en Francia durante algún tiempo. La Albertina de Proust bromea con su compañera a causa de su afición a estas confecciones.

38. Carême, *Le Pâtissier Pittoresque*, París, Firmin Didot, 1828, pág. 29.

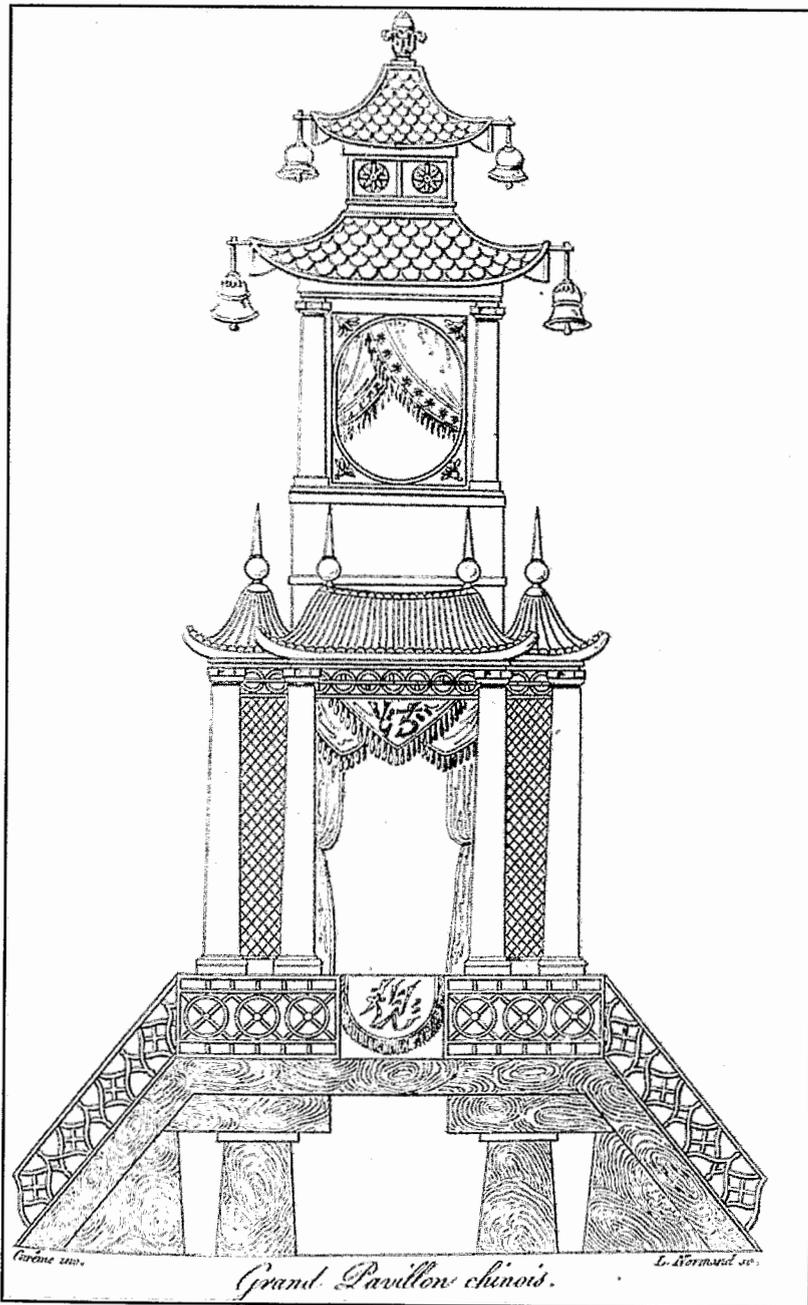


FIGURA 4.5. El gran pabellón chino, de Carême. De Antonin Carême, *Le Cuisinier parisien, ou L'Art de la cuisine française au dix-neuvième siècle* [1828], cortesía: The Lilly Library, Universidad de Indiana, Bloomington, Indiana.

Las grandes exposiciones como las de Carême son la obra de un gran maestro, aquel cuyo trabajo también incluye agradar los gustos de sus patronos con una comida apropiada para una cena sofisticada. Extravagancias como éstas son relativamente raras, pero sólo a causa de la dificultad, el tiempo, el gasto y la oportunidad que requieren. Aunque estas pródigas creaciones son únicamente posibles en el restringido contexto de la riqueza y el ocio, una breve reflexión revela que una representación culinaria parecida, si bien menos elaborada, es bastante corriente, aunque es más espectacular cuando la comida en cuestión forma parte de una ceremonia. (Las calaveras de azúcar de la lista anterior son un componente de la celebración del Día de los Difuntos en México. Su diseño está relacionado con la costumbre de servir una comida ceremonial completa al muerto.) Las ceremonias aportan algunos de los ejemplos más sólidos y complejos de la función simbólica y, a pesar de las innovaciones culinarias de Carême, su esquema ha seguido las líneas tradicionales. En la Edad Media europea, un conjunto conmemorativo de piezas acompañaba a ciertos banquetes de Estado o eclesiásticos, en los que los hechos de las personas homenajeadas se mostraban mediante esculturas realizadas con comida que se exhibían entre plato y plato: a los caballeros que regresaban de las cruzadas se les presentaba unas escenas de tierra santa, o retablos bíblicos y de santos a los arzobispos. A menudo se requería que los animales y los pájaros fueran reconstruidos con su propia piel y sus propios contenidos guisados, lo que obligaba a los cocineros a resucitar a un pavo real, un venado o un cisne para presentarlos de la manera más vívida posible. Quizá estas creaciones sobrepasen los límites de lo que podemos considerar una «comida», porque su propósito esencial era decorativo y no solían comerse, aunque el hecho de que su materia prima fuera comestible formaba parte de su atractivo. (Comestibles en teoría... Revel cuenta que estas presentaciones solían ir acompañadas de un hedor desagradable que provenía de las pieles en descomposición que se rellenaban con las carnes guisadas y especiadas.) Estas creaciones plantean la cuestión de los límites del arte culinario, y de la frontera entre la experiencia gustativa y lo que está más allá. En unos instantes me referiré a la función ceremonial de la comida. De momento veamos en qué medida la pura plasticidad de la cocina simbólica —la dificultad que plantea su exhibición, la habilidad requerida y la consecución de un producto acabado— califica estas creaciones como arte.

La evidente referencia a objetos y sucesos hace de ellos alimentos representativos y, en este sentido, la afirmación de que la comida no puede representar o hacer referencia a ninguna cosa aparte de a sí misma es pa-

tenientemente falsa. Esta clase de representación incluye denotación (una referencia a un hecho real o a una persona existente) y «representación en forma de» (un alimento que adopta la forma de otra cosa pero no se refiere a algo en particular). El problema en este nivel del análisis parece ser que estas representaciones poseen una característica frívola e innecesaria que hace de la comida algo interesante y curioso pero no necesariamente profundo e importante. Por muy admirables que puedan resultarnos las creaciones de Carême, su complejidad parece importante sólo como reto culinario puesto que crea con azúcar, harina y pasta de pescado lo que habitualmente se hace con ladrillos y cemento. Sin que ello suponga una crítica a la diversión y a la originalidad de tales piezas, además de a su, en ocasiones, verdadera importancia conmemorativa, podemos decir que el uso de la comida para este tipo de exhibiciones parece, al menos, de una importancia secundaria en relación con las formas artísticas a las que busca imitar: arquitectura, escultura y teatro, en general. Enseguida expondré una forma de entender la comida que minimizará esta sospecha, pero incluso en este caso esta cocina espectacular no servirá por sí misma como ejemplo paradigmático de lo que es más importante acerca de la comida. Al menos apoya la caracterización de la cocina como un arte decorativo, por usar la clasificación de Douglas. Y, de hecho, la mayor parte de la plasticidad de la cocina tiene que ver con la decoración de los platos, como demuestran las tradiciones de la talla y el corte de los alimentos. Durante siglos, con anterioridad a Carême, las cocinas de los nobles emplearon a talladores para la preparación de las carnes y de las frutas (véase la figura 4.6), y un libro de cocina del siglo XX continúa esta tradición con un apéndice dedicado la decoración que anuncia que «los ornamentos son a la comida lo que los collares de perlas, los cinturones y las joyas a los vestidos».<sup>39</sup> La capacidad decorativa de la comida parece estar demostrada. Hasta ahora, sin embargo, ni las creaciones extravagantes de Carême pueden hacer mucho por extender el valor artístico de la comida más allá del ámbito de la decoración.

Además, podemos destacar una objeción a los alimentos decorativos que señala hacia un elemento ajeno a la capacidad representativa de la comida: los ejemplos de alimentos simbólicos expuestos anteriormente son en gran medida el resultado de la manipulación *visual*.<sup>40</sup> Un artista como Carême trata a los alimentos del mismo modo que un escultor que emplea mate-

39. *The Village Cookbook*, Scarsdale, N. Y., 1948, pág. 325.

40. Kevin Sweeney me llamó la atención sobre este punto.



FIGURA 4.6. Frutas talladas decorativas. De Jacques Vontet, *L'Art de trancher la viande*, h. 1647, cortesía: The Lilly Library, Universidad de Indiana, Bloomington, Indiana.

riales más convencionales manipula el bronce o el mármol. Sus *pièces montées* pueden representar porque *parecen* objetos que podemos identificar. De forma parecida, un huevo de Pascua es un símbolo del renacimiento y de la renovación en parte porque un huevo acoge literalmente una nueva vida pero también debido a su forma redondeada: la infinidad de la superfi-

cie esférica. El *pretzel* denota una figura que reza, porque los lazos que dibuja también se podrían trazar con un lápiz. Un ignorante podría objetar que no hay nada esencialmente «culinario» en estos ejemplos, y que sus formas representativas se derivan sólo del repertorio de objetos de la vista.

Esta objeción indica la necesidad de llevar el reconocimiento de las características simbólicas de la comida un poco más lejos aún, una tarea a la que me dedicaré a continuación. En primer lugar, reconozco que gran parte del valor representativo de la comida se apoya en la información que aportan otros sentidos, en especial la vista. En mi opinión, esto no es un signo de la pobreza de las posibilidades simbólicas de la comida sino una ilustración del importante hecho de que la experiencia gustativa requiere de más de un sentido. Ya habíamos invitado al olfato a acompañar al gusto, entendido en un sentido amplio, y también a la textura, que captamos mediante el sentido del tacto. Los sonidos que producen los alimentos al ser mordidos, masticados y saboreados implican al sentido del oído (existen platos japoneses imposibles de comer sin provocar un sonido al sorber), y en la preparación de la mesa se busca una cuidadosa armonía que promueva el placer visual.

Pero todavía podemos decir más si nos fijamos en nuestras reacciones, por el hecho de que a veces lo que se ve es lo que posteriormente se va a comer y por la propia función simbólica de la sensación gustativa. El hecho de que al consumir un cruasán también se devoraba al turco vencido vincula a la materia prima de la comida de modo muy íntimo. El cruasán todavía es un símbolo que se apoya en la representación visual aunque, el hecho de que sea comestible es de vital importancia para que pueda representar lo que significa. En cualquier caso, la representación (tanto la denotación como la «representación en forma de») no es más que una de las formas simbólicas que alcanza la comida. La permanencia de la función simbólica de la comida sólo quedará claramente demostrada cuando examinemos el concepto de ejemplificación de Goodman.

### *Ejemplificación*

La ejemplificación, entendida como la relación simbólica en la que un objeto posee una propiedad y, a su vez, hace referencia a ella, es quizás el tipo de simbolismo más común que ofrece la comida, ya que prácticamente todos los alimentos ejemplifican algo. En otras palabras, hace referencia y llama la atención sobre alguna de las propiedades de lo que se está

consumiendo, presentándola para su evaluación o para su disfrute a través de la experiencia directa. De hecho, el *gourmet* que ejercita su paladar refinado está atendiendo a las propiedades ejemplificadas en la comida y la bebida. Éstas no son meras cualidades que posee la comida. El *gourmet* no se fija en las características accidentales que no representan los aspectos de la comida que merecen apreciación. No está interesado, por ejemplo, en conocer el peso de la cerda que descubrió las trufas que se encuentran en el plato que tiene delante;\* únicamente le preocupan las propiedades gustativas de las propias trufas. Si se preocupa por la época y el lugar en que fueron recogidas es sólo porque esta información puede ser relevante para captar las propiedades gustativas ejemplificadas. Nótese que cuando se expone el argumento de esta forma, no puede criticársele que el gusto dirija la atención únicamente al estado subjetivo del cuerpo del sujeto. Atender a las propiedades ejemplificadas es equivalente a atender al objeto que percibimos a través de las sensaciones gustativas que es capaz de proporcionar. El catálogo de relaciones simbólicas de Goodman demuestra nítidamente la existencia de los elementos cognitivos de la comida, incluso de la degustación del sabor, que suele ser ignorada como un placer puramente autorreferencial. Por tanto, la ejemplificación nos proporciona una conveniente clasificación de la experiencia perceptual/cognitiva que ilustra lo que previamente sólo podía atisbarse como algo erróneo sobre este elemento de la jerarquía de los sentidos y sobre la afirmación de que los sentidos corporales son incorregiblemente subjetivos. La relación simbólica de ejemplificación hace referencia a las características pertenecientes al objeto de la experiencia. Ciertamente, la experimentación tiene lugar en la boca, pero esto no es más que una señal de que estamos en el ámbito del gusto.

La sopa de pollo, por ejemplo, posee diversas propiedades, como el sabor, la presencia relativa de sal y una consistencia oleosa. Sus ingredientes están más o menos presentes en el producto final y el sujeto que está degustando la sopa puede fijar su atención en ellos de un modo valorativo (quizás al mismo tiempo que calma su apetito o intenta recuperarse de un resfriado). La propiedad, digamos, de una minúscula cantidad de zanahoria oculta tras la cebolla y el eneldo es ejemplificada en la sopa de la misma forma que una nota menor puede ser ejemplificada en una pieza musical o el color azul es ejemplificado en algunos cuadros de Picasso.

\* Para localizar este hongo subterráneo se suele adiestrar a perros o a cerdos (generalmente hembras). (N. del t.)

Estas características estéticas constituyen la versión gustativa del deleite estético y nos resultan familiares bajo otras descripciones. También constituyen la clase más frecuente de evaluación y elogio que uno encuentra en la literatura culinaria. La ejemplificación engloba los elementos sensoriales de la experiencia gustativa: la característica del sabor, la combinación de los conflictos de sensaciones y también los placeres. Así, esta particular función simbólica, inseparable de las cualidades que percibimos en la sensación, remodela con otras palabras la defensa más habitual de la experiencia estética de la comida, pero deja claro que el deleite y el goce son más que unas sensaciones subjetivas, aunque es evidente que también lo son.

Dado que la comida ejemplifica una multitud de relaciones sensoriales complejas de diversos gustos, aromas y texturas, cualquier comida (excepto las raciones K, la comida de los astronautas y el aperitivo de los aviones) también posee lo que Goodman llama la plenitud relativa, un estado en el que «relativamente, muchos aspectos de un símbolo son significativos». La «plenitud relativa» sólo es una manera de expresar que un gran número de las propiedades disponibles para que las capte el sentido son relevantes para su evaluación. Curiosamente este término estético, «plenitud», también forma parte del vocabulario gastronómico.

Estos tipos de propiedades ejemplificadas, que hacen referencia a las características gustativas a las que se dirige la atención, nos resultan familiares en términos del disfrute y el deleite en la comida. No obstante, la ejemplificación se extiende más allá de la experiencia gustativa para penetrar en el ámbito de los significados que absorbemos tan profundamente de nuestras costumbres culturales que a menudo nos pasan desapercibidos. La clase de comida que tomamos en diferentes momentos del día va cambiando y, de hecho, ciertos tipos de alimento van a representar la «comida» que aportan. Los cereales, por ejemplo, poseen el significado de desayuno en aquellas culturas en las que los cereales suelen constituir la primera comida del día. El examen de este tipo de significados nos proporciona más sentidos en los que los alimentos pueden ejemplificar.

Posiblemente, el pariente más cercano de la descripción cognitiva de la comida haya sido formulado por los antropólogos estructuralistas. Éstos asumen que la conducta humana se corresponde con pautas o estructuras que son parecidas, no importa cuál sea la tarea que se deba realizar, y que actividades como cocinar o comer, y también elegir lo que se considerará comestible, cobran todo su sentido cuando se comparan con otros aspectos de las actividades y los sistemas de creencias de la sociedad. En

el conocido giro lingüístico de Claude Lévi-Strauss, por ejemplo, «crudo» y «cocido» son oposiciones equivalentes a otros pares desde un punto de vista formal (como naturaleza/cultura o masculino/femenino) y que tomados conjuntamente ilustran los mitos y las costumbres sociales de sociedades muy divergentes.<sup>41</sup> Mary Douglas considera la comida como un «sistema de comunicación», y especula sobre cómo ésta pudo ser entendida como una forma de arte.<sup>42</sup> «Si la comida tiene que ser considerada como una forma de arte sería preciso diseñar preguntas que pudieran ser formuladas también respecto a otras formas de arte, y entonces identificar un área de problemas específicos al medio de la comida. Tras distinguir primero qué tipo de forma de arte es la comida en esa cultura, entonces sería correcto preguntarse cuál es el paralelismo del arte culinario local con los artes culinarios de otras culturas.»<sup>43</sup>

Considerando las costumbres alimentarias de su propio país, Inglaterra, Douglas observa que, dado que la comida tiene una función práctica, la nutrición, se la agrupa adecuadamente con las artes aplicadas como la costura, la arquitectura y los utensilios, más que con las bellas artes de la música, la escultura y la pintura. (Cuando la comida va a exhibirse como habíamos señalado anteriormente, Douglas la clasifica más específicamente como un arte decorativo aplicado.) Por tanto, en la comida los elementos estéticos son aquellos que no están relacionados con la nutrición y que están «sujetos a reglas de determinación de pautas», como en el caso de las bellas artes. Las características sensoriales de la comida constituyen una gran parte de su aspecto estético. La comida puede tener sus propias pautas distintivas de texturas, aromas, gustos y colores aceptables; o, en ocasiones (como en el caso de la comida representativa) toma prestado de los registros de otras formas artísticas. Las características apropiadas para la comida pueden ser transferidas desde los estándares de comportamiento social: por ejemplo, alimentos refinados para las ocasiones formales (simi-

41. Claude Lévi-Strauss, *The Raw and the Cooked*, Nueva York, Harper & Row, 1969 (trad. cast.: *Lo crudo y lo cocido*, México, Fondo de Cultura Económica, 1968). Lévi-Strauss ha sido muy criticado entre los antropólogos, incluyendo a aquellos que comparten con él su enfoque estructuralista, como Mary Douglas, por imponer una estructura tan rígida para el análisis de los fenómenos en cuestión.

42. Douglas, *In the Active Voice*, págs. 85-87. Este «sistema» está estrechamente relacionado con los sistemas sociales de descanso, salud y cuidado corporal, vestido y familia. En última instancia, las pautas reveladas por el estudio de estos sistemas están claramente influidas por las relaciones de poder social.

43. *Ibid.*, pág. 106.

lares en su estructura a las sedas y el satén) y alimentos de textura dura para las reuniones informales (donde se puede vestir vaqueros). Las relaciones y las clases sociales también determinan en gran medida las costumbres alimentarias: lo que la gente come y cuándo lo hace, además de con quién, varía de acuerdo a su trabajo y a su estatus económico. En general, «si se considera la comida como un código, los mensajes que codifica estarán presentes en el modelo de relaciones sociales que está siendo expresado. El mensaje trata de diferentes modos de jerarquía, de inclusión y de exclusión, de fronteras y de transacciones a través de las fronteras».<sup>44</sup>

La comida no sólo puede ser analizada según las pautas sociales que manifiesta, sino que además las comidas específicas tienen también su propia estructura. Las combinaciones de alimentos que constituyen una comida dependen de su secuencia, de su combinación de líquidos y sólidos, de carnes, verduras y féculas, de los utensilios necesarios para su consumo y del tiempo que requiera su servicio. La necesidad biológica de la nutrición aporta muy poca cosa de estas pautas; son el resultado de tradiciones y costumbres acumuladas que culminan en la calificación de ciertos alimentos como comestibles, como constituyentes de una comida y como poseedores de un buen sabor. Estos reconocimientos, ejercitados de forma tan rutinaria que no suelen ser conscientes, requieren de una «energía cognitiva» compleja.<sup>45</sup>

La revelación por parte de Douglas de las estructuras que regulan la comida y la clasificación de los alimentos es ilustrada por varios elementos del «significado» de la comida. Sus descubrimientos sobre lo que se reconoce como comestible y la separación de las «comidas» son particularmente profundas, y también lo que podríamos llamar las jerarquías so-

44. Mary Douglas, «Deciphering a Meal», *Daedalus*, invierno de 1972, pág. 61; reimpresso en Douglas, *Implicit Meanings*, Londres, Routledge & Kegan Paul, 1975.

45. «Cada comida lleva algo del significado de otras comidas; cada comida es un hecho social estructurado que estructura otros según su propia imagen. El límite superior de este significado queda fijado por la variedad incorporada a los elementos más importantes de la serie. Este reconocimiento permite a cada miembro ser clasificado y graduado con los otros y depende de la estructura común a todos. La energía cognitiva que requiere que una comida parezca una comida y no una bebida desempeña en el medio culinario el mismo papel que tiene en el lenguaje. Primero, distingue el orden, lo delimita y lo separa del desorden. Segundo, emplea la economía en los medios de expresión para permitir sólo un número limitado de estructuras. Tercero, impone una jerarquía sobre la repetición de estructuras. Cuarto, las analogías formales repetidas multiplican los significados que lleva una cualquiera de ellas por el poder de la más pesada» (*ibid.*, págs. 69-70).

ciales que están presentes en las costumbres alimentarias: el tipo de alimentos que comemos, quién come con quién, etc. (Uno comparte la comida con amigos y colegas, por ejemplo.) Las estructuras de la comida revelan mucho sobre las grandes pautas sociales y, por tanto, constituyen una adecuada descripción del comportamiento. A menudo están tan incrustadas en la vida cotidiana que no son lo suficientemente obvias a la conciencia para constituir una «experiencia» en absoluto, pero pueden ser hechas conscientes con un poco de atención. Estos significados implícitos se pueden considerar como propiedades ejemplificadas.

Es decir: uno se levanta por la mañana y hace café. Tostadas, mantequilla y cereales completan este desayuno al estilo americano. Que el café sea fresco y especialmente fragante, o que la tostada sea de pan integral en vez de pan blanco pueden ser sólo ejemplificaciones percibidas por el individuo adormilado. No obstante, las otras propiedades ejemplificadas por este desayuno pasan desapercibidas únicamente porque son habituales. Transportemos a esta persona a Noruega y sirvámosle un pequeño arenque y un oscuro queso con un penetrante olor a cabra y seguramente se dará cuenta de que esta comida no «significa» un desayuno para él. No sólo no es el tipo de comida que suele encontrar cuando se despierta (un momento poco propicio para los experimentos alimentarios) sino que constituye una clase de sabores que parecen más apropiados para el almuerzo. Aún más drástica es la diferencia entre los cereales y los guisos de arroz que le serían ofrecidos en China. Estas diferencias nacionales en lo que comemos y cuándo lo hacemos producen propiedades ejemplificadas distintas, «distintos significados» inscritos en los alimentos. Es algo obvio, pero el hecho de que los gustos estén siempre incluidos en significados, es olvidado con tanta frecuencia que lo obvio merece ser recordado.

### *Alimentos expresivos*

La ejemplificación nos ha enseñado dos tipos de característica de la comida y de sus gustos: las propiedades particulares que saboreamos y disfrutamos en la comida, y que suelen ser consideradas como la experiencia estética del gusto incluso según los análisis no cognitivos; y las propiedades implícitas que la comida adquiere cuando ocupa un lugar en el ritmo nutricional representado por el horario de las comidas. No hemos analizado lo que Goodman llamaría la «ejemplificación metafórica» en la comida, es decir, sus propiedades expresivas.

En estos ejemplos la propiedad que posee la comida y a la que hace referencia se aplica metafóricamente. El ejemplo dado antes era el de la propiedad «siniestro» aplicado a una manzana. Obviamente, ésta no es una propiedad que habitualmente se aplique a la manzana, ni metafórica ni literalmente; en el contexto de la historia de Blancanieves, una manzana es siniestra porque está envenenada y porque fue preparada de forma malévolamente para producir la muerte de Blancanieves. Existen numerosos casos en los que las propiedades expresivas se vinculan a la comida a causa del contexto particular de una historia, pero también hay casos más comunes en que la comida expresará ciertas propiedades a causa de las circunstancias rutinarias o tradicionales de su preparación.

La sopa de pollo, una vez más, es un remedio casero donde los haya en un gran número de culturas. Puede existir alguna razón médica para esta costumbre; se ha sugerido la saludable ingesta de sal y líquidos de un cuerpo deshidratado por la fiebre. En cualquier caso, no es probable que estas características paliativas formen parte de la experiencia de la sopa; más relevante para las propiedades expresivas como el «dar calor» y «reconfortar» ejemplificados por la sopa de pollo es el hecho de ser un remedio casero que *significa* que a uno le están cuidando. La expresión de cuidado que ejemplifica la sopa es apoyada por las propiedades literales que la sopa también posee: un sabor rico pero que no satura, ingredientes fáciles de tragar, etc. La expresión de este tipo de propiedad por la comida puede ser culturalmente dispersa, localizada en pequeños grupos como las familias o incluso quizás un producto de los hábitos individuales.

A veces el potencial expresivo de la comida explota lo que parece ser la disposición natural a que nos gusten o disgusten algunos sabores. El sabor dulce, como hemos visto, es uno de los sabores básicos que gusta a casi todo el mundo, independientemente de sus diferencias a la hora de proveerse de unas sustancias dulces determinadas o de otras. No debería sorprendernos, por tanto, comprobar que los dulces son empleados en ceremonias rituales para denotar prosperidad o buena suerte. Durante el Nuevo Año judío, por ejemplo, se moja pan en miel para designar una promesa de esperanza y prosperidad para el año entrante. Durante sus comidas rituales, los hindúes ofrecen algo dulce para comer en honor de los dioses. La sal es necesaria para la supervivencia: también es un sabor universalmente buscado con moderación, como han demostrado diversos estudios fisiológicos. El reconocimiento de la importancia de la sal ha quedado formalizado en la práctica hospitalaria

de diversas culturas. Según el código tradicional, uno que parte el pan y comparte la sal con un beduino logra con ello la protección de esa persona, una costumbre que ha irrumpido en la tradición literaria y en la expresión inglesa «compartir la sal con» o «partir el pan con». Un sinónimo de hospitalidad en ruso significa literalmente «pan-sal».<sup>46</sup> Por el contrario, los weyewa de Indonesia pueden reprobar tranquilamente al que viola el código social ofreciéndole nueces de una amargura extraordinaria.<sup>47</sup> Estos ejemplos confirman la existencia de cierta cualidad expresiva común reconocida en los sabores básicos que estudiamos en el capítulo anterior, y que parecen resignarse a ser considerados símbolos naturales cuando son empleados deliberadamente como sabores de la comida y la bebida.

El potencial que posee el sabor más simple y básico para suscitar un complejo entendimiento proposicional queda ilustrado con cierto detalle por un viejo cuento de hadas inglés, que nos muestra algo de la fuerza íntima y directa del posible entendimiento mediante la utilización del sentido del gusto. El título del cuento es el apodo de su heroína: «Caporushes».\* Cuenta la historia de un hombre rico que exigió una prueba de amor de cada una de sus tres hijas. «Te quiero como quiero a mi vida» fue la respuesta satisfactoria de la primera. «Yo te quiero más que al mundo», dijo la segunda, y también fue aprobada. La hija más joven (y, por supuesto, la más guapa) evitó los clichés y describió su amor concienzudamente con una modesta comparación culinaria: «¡Te quiero como la carne tierna ama a la sal!», dijo. Sintiendo rechazado, el padre la echó de casa. La chica vagabundeó hasta que llegó a una zona pantanosa; entonces, por temor a los bandidos se hizo un disfraz y un sombrero con juncos para ocultar su rico vestido y su cabello enjoyado. Disfrazada de este modo comenzó una vida anónima como criada en la casa de un noble de la vecindad. Algún tiempo después, el hijo y heredero de la hacienda se enamoró de la bella criada y se comprometieron. El padre de ella, enfermo de pena, y ahora ciego, fue invitado al banquete de bodas. Sabiendo que él estaría presente, la novia ordenó que no se usara sal en la preparación de la comida. Según dice la historia:

46. Leonard R. Kass plantea éste y otros aspectos de la hospitalidad de las costumbres alimentarias en *The Hungry Soul*, Nueva York, Free Press, 1994, págs. 111-127.

47. Joel C. Kuipers, «Matters of Taste in Weyewa», en *The Varieties of Sensory Experience*, David Howes (comp.), Toronto, University of Toronto Press, 1991, págs. 111-127.

\* Cuento popular inglés, variación de la Cenicienta. (N. del t.)

Cuando los invitados se sentaron a la mesa, sus caras estaban sonrientes y felices, porque todos los platos parecían ricos y sabrosos; pero tan pronto los invitados empezaron a comer, sus sonrisas desaparecieron; porque nada puede ser sabroso sin sal.

Entonces, el padre ciego de Caporushes, a quien su hija había sentado a su lado, comenzó a llorar.

«¿Cuál es el problema?», preguntó ella.

Entonces el viejo dijo entre sollozos: «Tenía una hija a la que quería mucho, y le pregunté cuánto me quería. Y ella me contestó: "Te quiero como la carne tierna ama a la sal". Y yo me enfadé con ella y la eché de casa, porque pensé que no me quería en absoluto. Pero ahora veo que ella me quería más que a nada en el mundo».

Y entonces —dado que es un cuento de hadas— «al tiempo que decía estas palabras, sus ojos se abrieron, y a su lado estaba su hija, más dulce que nunca».<sup>48</sup>

Esta sencilla historia ilustra varias características del descubrimiento de una «verdad» a través de la experiencia sensorial inmediata. Tanto en un sentido literal como figurativo, el padre es obligado a «ver» el amor de su hija a través del gusto de la carne no sazonada. Además, lo que acaba viendo o sabiendo a través del ejercicio del sentido del gusto es un claro ejemplo de conocimiento proposicional (que su hija le quería y expresó ese amor con una referencia a la carne y a la sal). Al mismo tiempo, lo que descubre es una verdad más o menos convencional, una percepción obvia que no pide mucha reflexión. El lector no ha tenido ninguna dificultad en reconocer desde el comienzo la declaración de amor en las palabras de la hija más joven; el lector no necesita probar la carne para conocer el significado de sus palabras. Todo el mundo sabe que la comida es más sabrosa con sal. ¿Qué es lo que conduce al padre a esta revelación?

Las circunstancias del banquete de boda aportan un contexto para su descubrimiento. Hay una boda, una ocasión para una celebración; y aun así, también hay pena y remordimientos por la pérdida de su amada hija. Asumimos que el padre ha recordado sus palabras y su severa reacción repetidas veces. El súbito, inesperado e inconfundible *sabor* de la carne sin sazonar le devuelve el dolor de su rechazada declaración de amor. Él *sabe* visceral, íntima, literalmente «en sus entrañas» que ella le amaba y que él

48. *English Fairy Tales*, contados por Flora Annie Steel, Nueva York, Macmillan, 1918, pág. 308.

la echó de casa injustamente. La secuencia de los hechos en la historia y la posición especial del padre centra la característica sensorial de la carne sin sazonar y su significado en un descubrimiento, una epifanía: *ésta* era su prueba de amor; *ésta* fue mi pérdida.

Los filósofos han intentado durante mucho tiempo reconciliar dos argumentos aparentemente opuestos acerca de la comprensión estética, especialmente cuando el objeto de atención es una obra de arte: por un lado, el arte parece permitir una reflexión única, particular e indispensable sobre la vida y la experiencia. Pero, por otro lado, cuando se pide a alguien que diga de lo que «trata» una determinada obra de arte, a menudo la respuesta se acerca a una perogrullada. Este cuento nos ayuda a ver cómo ambos razonamientos son compatibles. Es significativo que el padre se quedara ciego después de echar a su hija, una señal de su testarudo rechazo a reconocer su amor, incluso de su limitada comprensión lingüística, porque estaba esperando una declaración más noble y no fue lo suficientemente flexible para reconocer la originalidad y la fuerza de sus palabras. A través de la revelación que le ha permitido el gusto, gana en sabiduría, en felicidad y en visión tanto literal como figurativa. No sólo debía reconocer su amor «intelectualmente», sino *sentir* su fuerza. El poder de la experiencia sensorial de la carne sin sazonar puede ser ofrecido *sólo* a través de esta ruta «subjetiva»: aprender de manera holística, cuerpo y mente, lo que anteriormente se reconocía de forma intelectual. Ésta es la fuerza de la comprensión «estética»: percibe una verdad, logro o descubrimiento de tal forma que le llega al corazón, y concentra la atención en la inmediatez del gusto a la carne sin sazonar del padre ciego. (Interpretada de esta manera, esta pequeña historia confirma el motivo por el que el gusto fue considerado tan adecuado como metáfora para la experiencia estética.)

Otra historia demostrará aún más las complejidades del significado y las ejemplificaciones metafóricas a las que pueden llegar las experiencias gustativas, en este caso sobre la base de un conjunto individual de experiencias y reflexiones. Aunque dejaré la totalidad del último capítulo para las obras literarias en las que la comida representa un papel importante, invocaré ahora parte de una novela para ilustrar cómo una propiedad metafórica inesperada y profundamente moral puede vincularse al gusto. La novela *Monte frío*, de Charles Frazier, cuenta la doble historia de un hombre y dos mujeres que llevan una difícil existencia en los Apalaches en los últimos meses de la Guerra Civil. Arriesgándose a morir de hambre, se enfrentan con la realidad y sacrifican con lástima a

animales que normalmente no se comerían. Están consternados por la brutalidad del comportamiento que sus propios cuerpos exigen para obtener el sustento necesario y así seguir viviendo, pero al mismo tiempo su desmayo está atemperado por el reconocimiento de que su necesidad física supera los modales y las buenas costumbres tan intensamente que su violación se acerca a la transgresión moral.

Inman es un soldado confederado herido que ha huido de un hospital militar. Intenta volver a casa entre los peligros del cercano invierno y de las rondas del ejército en busca de desertores. Tras la batalla en la que fue gravemente herido, ha soñado repetidas veces que se convertía en un oso que vive de bayas y miel en las montañas. Sus sueños vívidos y alucinantes le llevan a creer firmemente que se está convirtiendo en un oso, recorriendo las montañas, sintiendo la pesada fortaleza de sus miembros, el calor de su pelaje. En su último sueño, el oso en que se había convertido es asesinado y despellejado por unos cazadores. A partir de estos sueños, Inman concluye que el oso «era un animal de una importancia especial para él, uno que podría observar y de quien podría aprender, y que equivaldría a un pecado matarlo no importa a qué precio, porque había algo en el oso que le hablaba de esperanza».<sup>49</sup> Pero Inman no puede mantener su hermandad con el oso, porque en su camino a casa es atacado por una osa en las oscuras horas del amanecer. Inman se libra de la muerte echándose a un lado cuando la osa, confundida por la luz tenebrosa, se abalanza sobre él y cae por un precipicio, dejando atrás un pequeño cachorro colgado de un árbol. Sin su madre, el cachorro huérfano morirá, y en un acto de caridad, ya que no posee los recursos para rescatar y alimentar al oseño, Inman lo mata. Y dado que se está muriendo de hambre, y sería una pena desperdiciar la carne, la asa y se la come:

Inman se sentó y contempló su país hasta que la carne del oso estuvo troceada, y entonces la rebozó en harina y la frió en los últimos restos de manteca que una mujer le había dado unos días antes. Comió sentado encima de un peñasco. No había comido nunca antes carne de un oso tan joven, y aunque la carne era menos oscura y grasienta que la de un oso adulto, aún sabía a pecado. Intentó saber cuál de los siete pecados capitales se podía aplicar a este caso, pero no se le ocurrió ninguno y decidió nombrar un octavo: la pena.<sup>50</sup>

49. Charles Frazier, *Cold Mountain*, Nueva York, Atlantic Monthly Press, 1997, pág. 279 (trad. cast.: *Monte frío*, Barcelona, Lumen, 1998).

50. *Ibid.*, pág. 281.

Incluso muerto de hambre, Inman prepara el sacrificio cuidadosamente. Y en la penosa violación de su voto de no comer nunca más carne de oso en honor de la comunión con esta criatura recién descubierta en sus sueños, descubre un significado en el propio sabor de la carne, anteriormente tan succulenta: la pena.

Algunos pueden quejarse del grado en que una trama, una secuencia de circunstancias y una sensibilidad moral deben emplearse para culminar en la adscripción de propiedades metafóricas al sabor de la carne de un oseño. Esta queja señala una interesante diferencia entre la expresión en la comida y en el arte, a la que me referiré en su momento; por ahora es suficiente destacar que ninguna sensación visual o auditiva por sí misma nos proporciona complejidad estética. Independientes de la tradición y el contexto, los gustos no son por sí mismos portadores de significados más de lo que son los colores de las pinturas recién salidos del tubo. Pero los significados que los gustos acumulan tampoco son arbitrarios ni caprichosos. Existen significados de todo tipo que pasan a formar parte de las experiencias alimentarias, a veces emergiendo del gran contexto social de la comida, a veces englobados en los propios sabores de lo que comemos. Estos significados pueden admitir fácilmente un descubrimiento compartido cuando los contextos narrativos en los que emergen son comunes o públicos, o pueden depender de trayectorias personales particulares e individuales. En cualquier caso, el gusto no es muy diferente de otras experiencias sensoriales en su capacidad de poseer un significado y de adquirir una importancia cognitiva.

De una forma u otra, prácticamente cualquier comida participa en al menos uno de los sistemas simbólicos desvelados por el análisis de Goodman. Muchos de los supuestos que he presentado aquí son casos de ejemplificación, que se pueden dar en forma de mera atención al sabor de un plato. Aunque he destacado que incluso este tipo de experiencias gustativas cotidianas demuestran el elemento cognitivo presente en el gusto y en la comida, señalar que el propio gusto requiere reconocimiento y un tipo de referencia no hace mucho por demostrar que la comida y las obras de arte comparten características esenciales. Los usos más profundos de los gustos y la comida son, de hecho, relativamente infrecuentes, aunque no menos importantes por ello. Encontraremos los ejemplos más significativos de todos estos tipos simbólicos en las comidas rituales y ceremoniales.

## CEREMONIAS Y RITUALES

La importancia cognitiva de la comida es una consecuencia de la referencia, la representación, la expresión, la ejemplificación y las condiciones sociales de su preparación y servicio. No toda la comida tiene una gran importancia, pero cualquier comida ceremonial la posee en abundancia. Prácticamente todas las culturas y religiones practican la comida ceremonial, y de nuevo unos pocos ejemplos bastarán para demostrar el funcionamiento simbólico de este tipo de actividad.

Las comidas festivas pueden ser analizadas a través de la consideración de sus componentes individuales, su contexto social y el hecho de la comida en su totalidad. En Estados Unidos la festividad otoñal del Día de Acción de Gracias representa supuestamente, y por tanto se refiere, a la supervivencia de un antiguo asentamiento europeo en el crudo invierno de 1621 en Massachusetts, durante el cual hubieran muerto de hambre sin la ayuda de los indios locales. Esta alusión a una feliz relación entre gentes que a menudo estaban enfrentadas es vaga y romántica, y un cínico podría llamar a esto un caso de representación ficticia más que de denotación. En cualquier caso, la referencia a este hecho histórico independientemente de cuál fuera su realidad, es importante y hace que la cena entera sea en sí misma representativa. Si defendemos la idea de que la comida conmemora la camaradería y la comunidad, entonces se trata de una gran cena para la familia y los amigos. Consiste en una breve selección de platos que recrea lo que se piensa que fue la primera fiesta del Día de Acción de Gracias, incluyendo pavo y verduras. La comida es sabrosa y pesada, el tipo de dieta difícil de digerir y típica de los meses fríos. Las propiedades ejemplificadas literalmente como el calor, el sabor, la textura y el peso contribuyen a alcanzar las propiedades ejemplificadas metafóricamente de la comodidad, el bienestar y la saciedad. En el lenguaje común la comida posee una cualidad lánguida y confortable que es exagerada por la costumbre de servir demasiada comida e inducir a la somnolencia. El menú se apoya mucho en la tradición y cualquier innovación es rechazada. Debe haber un pavo con su relleno y salsa de arándanos, el jugo de la carne y diversas tartas, incluyendo la de calabaza o la de batata, y verduras que no se asocian normalmente al postre en otras épocas del año. La selección de verduras, panes y otros alimentos es opcional, pero sin el elemento esencial del pavo es irreconocible como la del Día de Acción de Gracias. La selección de platos viene tan determinada por la tradición que muchos se preparan sólo para esta ocasión.

En la comida del Día de Acción de Gracias, igual que en muchas ocasiones rituales, la conservadora combinación de platos indica el grado en que la propia comida actúa como un símbolo. Los diferentes platos contribuyen a la cualidad expresiva del todo, y algunos de ellos también hacen referencia a los sucesos del primer día de Acción de Gracias (el pavo, a un pájaro originario de los bosques norteros; la calabaza y otras verduras, a la dieta estacional y al cercano invierno, y los arándanos, a una comida exclusivamente disponible en esa región de la América colonial). Su posición estacional es interpretada como parte de la experiencia gustativa, que hace consciente una época especial del año. El hecho de que las fiestas estacionales se repitan es una parte esencial de la experiencia gustativa. Uno es consciente de la repetición de su propia participación en una celebración cíclica, que nunca es exactamente la misma que la fiesta del período anterior, pero aun así retiene una identidad que persiste a lo largo del tiempo.<sup>51</sup> Éste es un elemento indispensable de todos los rituales, que ocurren una y otra vez: el sujeto ocupa su lugar entre otros que participan en cenas rituales similares y se acaba un período de tiempo y empieza otro. Posiblemente la razón de que a veces los alimentos sepan bien sólo durante sus fiestas relevantes es que su significado está restringido a ese momento.

Otra comida festiva ilustra nuevas funciones simbólicas para los alimentos; la fiesta judía del *passover seder*\* conmemora el éxodo de los judíos de su cautividad en Egipto, y por extensión la liberación de todas las personas de la esclavitud. Una comida ritual y religiosa como ésta posee una gran riqueza en relaciones simbólicas que se manifiestan no sólo en la presentación visual de los platos sino también en los propios sabores. En el centro de la mesa se coloca el plato de *seder*, y sobre él se sitúan otros seis platos que forman parte de la ceremonia que inaugura y clausura la comida: una pierna de cordero asada, un huevo asado, hierbas amargas, *charoses* (una mezcla de nueces, miel y manzanas), perejil o perifollo y un

51. Para una observación de la naturaleza de las fiestas y su continuidad con el arte, véase Hans-Georg Gadamer, *Truth and Method* (1960), Nueva York, Continuum, 1994, págs. 122-123 (trad. cast.: *Verdad y método*, Salamanca, Sígueme, 2000).

\* En hebreo *pesah*, la fiesta judía que conmemora la liberación de los judíos en Egipto y el modo en que las fuerzas de destrucción enviadas por Dios la víspera del éxodo para castigar a los egipcios «pasaron de largo» sobre los hogares judíos. Se celebra del 15 al 22 del mes de nisan, según el calendario judío (marzo o abril). En la primera noche se celebra una comida festiva (*seder*) en la que se emplean alimentos que poseen un valor simbólico. (N. del t.)

plato de agua salada. Las hierbas amargas representan la esclavitud y la pena en Egipto. Este valor simbólico no depende de sus propiedades visuales; las hierbas ejemplifican metafóricamente la pena a través de su sabor amargo. El pequeño cuenco con agua salada denota (y de hecho replica químicamente) las lágrimas derramadas en cautividad, y el perejil, que señala la llegada de la primavera, se sumerge en el agua salada y se consume. El *charoses* simboliza con su textura el mortero que los judíos utilizaron para construir los templos egipcios, y se toma combinado con las hierbas amargas (que pueden ser rábanos picantes o cualquier otra hierba de sabor fuerte). El huevo significa la renovación de la vida, y la pierna de cordero pascual se toma en conmemoración del propio *passover*, cuando Dios pasó de largo sobre las casas de los judíos y mató al primogénito de sus captores egipcios.

No se toma pan normal durante los diez días que dura la fiesta del *passover*, para conmemorar la huida de Egipto, que requirió sacar el pan de los hornos antes de que la masa pudiera subir. El *matzoh* (pan ácimo), que representa este aspecto del éxodo, ejemplifica las propiedades del pan sin levadura, en comparación con la mera posesión de propiedades, como en el caso de cualquier galleta salada. También ejemplifica metafóricamente la prisa y la urgencia, y a través de estos medios se conmemora un suceso bíblico y la persistencia de su significado.

Algunos alimentos rituales del plato de *seder* están presentes y se prueban, pero en realidad no se consumen. La pierna de cordero simplemente está allí y se levanta y reemplaza durante la ceremonia. El agua salada tiene propiedades eméticas y únicamente puede probarse un poco. Así, muchos alimentos con una importante función simbólica no serán consumidos porque no poseen una función nutricional ni sirven para el disfrute y el deleite sensorial. En cualquier caso no sólo son una parte de la comida, sino que también poseen una importancia que se manifiesta en el acto de la degustación. El *passover* también consiste en una comida habitual que se consume casi exclusivamente en esa ocasión, como ocurre en el Día de Acción de Gracias. (Dado que es una fiesta mucho más vieja y más dispersa—tiene varios siglos y se celebra en todo el mundo—, las costumbres locales para la selección de esos alimentos varían.) Y, como muchas costumbres religiosas, también existen unas normas obligatorias para preparar los alimentos, algunas de las cuales alteran su sabor respecto al que tendrían en otras estaciones. (La harina de *matzoh*, por ejemplo, deberá sustituir en esas fechas a la harina de trigo que se utilizaría en una receta en cualquier otra época del año.) Las diferencias regionales en la celebración del *passo-*

*ver seder*, incluyendo los diferentes alimentos que se consideran tradicionales, no alteran la identidad de la ceremonia.

El sacramento cristiano de la eucaristía ilustra la tremenda importancia de los alimentos que, en realidad, no van a consumirse como parte de la comida.<sup>52</sup> Ésta es la traducción litúrgica del *passover seder* que Cristo celebró con sus discípulos, aunque el significado de las sustancias y lo que se considera «probar» y «comer» han sido alterados con el cambio de creencias religiosas y las circunstancias en las que encontramos los alimentos. La hostia y el vino de la comunión denotan el cuerpo y la sangre de Cristo. Si uno cree en la doctrina de la transustanciación, se convierten en realidad en esas sustancias, en cuyo caso el cuerpo y la sangre son representados literalmente: presentados de nuevo a la congregación. El pan y el vino de la comunión ejemplifican metafóricamente, o expresan, los sucesos presagiados por la Última Cena: la agonía en el huerto de Getsemaní, la crucifixión y la resurrección. El pan y el vino son alimentos, pero al mismo tiempo no lo son. Son probados e ingeridos, pero no por un motivo nutricional. Los sabores del pan y (cuando esté permitido) del vino—porque no todas las Iglesias permiten a los laicos beber la sangre de Cristo—suscitan la más profunda de las reflexiones. El hecho de que el sacramento se introduzca en el cuerpo señala una participación directa en la representación mística del sacrificio divino, que ningún sentido, a excepción del gusto, podría hacer más íntima.

No sólo alimentarse, sino también su contrario, debe considerarse una parte del sentido ritual de los alimentos, ya que el ayuno, igual que las fiestas, forma parte de muchas religiones, como la Cuaresma, el Ramadán o el Yom kippur. El ayuno puede ser incorporado en las costumbres religiosas de la vida cotidiana, como en el caso de la Iglesia de Etiopía, que requiere de un día de ayuno a la semana: lo que no sólo supone penitencia y autodisciplina, sino también un prudente racionamiento de los recursos alimentarios en un país donde la distribución de comida es difícil.<sup>53</sup> Los períodos en que uno no debe ejercitar el sentido del gusto ni nutrir el cuerpo son importantes; en ellos se nutre el alma, dada la creencia de que la comodidad del cuerpo es un obstáculo para la reflexión espiritual. De esta forma, la jerarquía de los sentidos queda incorporada en los ritmos y significados de las costumbres alimentarias.

52. Sobre la eucaristía, véase Louis Marin, *Food for Thought*, Baltimore, Johns Hopkins University Press, 1989, págs. 120-124.

53. Esta observación me fue sugerida por Tereffe Asrat.

Estos ejemplos indican que las costumbres y las creencias culturales contribuyen al significado de los alimentos, y recíprocamente los propios alimentos contribuyen a definir las características de una cultura. La ceremonia japonesa del té es una práctica del budismo zen y manifiesta (ejemplifica) los valores de esa filosofía. Implica mucho más que el mero consumo de té, porque la ceremonia es un hecho escenificado que prescribe las características ideales para el entorno físico y para los utensilios que deberán emplearse. Invita a acercarse a todos los sentidos y promueve la meditación sobre el significado de la experiencia. D. T. Suzuki describe el arte de tomar el té en términos del valor zen de la simplicidad. La cabaña para la ceremonia debe ser austera, ubicada en un lugar escogido por su especial vegetación, sus vistas, su agua y su brisa. El té se prepara con parsimonia; los sabores son delicados y de hecho todas las sensaciones que rodean este evento son suaves y armoniosas. Ésta es la descripción que el maestro zen Takuan hace de la ceremonia del té:

Construyamos una pequeña habitación con cañas de bambú o bajo los árboles, distribuyamos los flujos de agua y las rocas, plantemos árboles y arbustos, mientras tanto (dentro de la habitación) apilemos carbón, preparemos la tetera, distribuyamos las flores y ordenemos los utensilios necesarios para el té. Y hagamos todo esto de acuerdo con la idea de que en esta habitación disfrutaremos de los flujos de agua y las rocas como hacemos con los ríos y las montañas en la naturaleza, y apreciaremos los diversos estados y sentimientos que nos sugieren la nieve, la luna, los árboles y las flores, a medida que atraviesan la transformación de las estaciones, apareciendo y desapareciendo, floreciendo y decayendo. Como recibiremos a los huéspedes aquí con la debida reverencia, escucharemos en silencio el agua hirviendo en la tetera, que suena como una brisa que pasa a través de las agujas de un pino y nos olvidaremos de todas las desgracias y preocupaciones mundanas.<sup>54</sup>

El significado del té en este entorno —su simplicidad, su armonía y el modo en que nos conduce a la claridad mental y a la conciencia del flujo de la vida— indica que el gusto y las otras experiencias que afloran durante esta ceremonia deben ser guiadas por una actitud filosófica informada y adecuada al momento. De hecho, probar simplemente el té sería una experiencia empobrecedora. El significado y la importancia del té estarían

54. Takuan (1573-1645), citado en D. T. Suzuki, *Zen and Japanese Culture*, Princeton, Princeton University Press, 1970, págs. 275-276 (trad. cast.: *El Zen y la cultura japonesa*, Barcelona, Paidós, 1996).

ausentes. Puede considerarse que el mismo té ejemplifica algunas de estas propiedades, ya que la calidad del líquido y de su servicio llaman la atención sobre la delicadeza y la sutileza de su sabor. Como cualquiera de los platos que se sirven en las comidas festivas mencionadas anteriormente, constituye sólo una parte de un todo complejo, y su significado emerge del acto al completo y de la tradición filosófica que perpetúa y en la que se inscribe.

#### LA COMPARACIÓN ENTRE LA COMIDA Y EL ARTE

He defendido el parecido de la comida con las obras de arte exponiendo el modo en que la comida, las bebidas y las experiencias gustativas alcanzan los requerimientos de la tipología simbólica de Goodman. La comida parece representar estas funciones simbólicas de un modo parecido al que lo hacen las obras de arte. Como habíamos señalado, Goodman hace referencia a los síntomas de lo «estético» sin definir esta controvertida idea. Los síntomas de lo estético incluyen a la ejemplificación y a la plenitud relativa, requerimientos satisfechos por la degustación y el consumo de los alimentos. En estos momentos está claro que este enfoque nos proporciona los fundamentos para afirmar que comer y degustar son actividades con una firme aspiración a la atención estética, una atención que debe considerarse coherente y suplementaria a la defensa de la percepción estética de la comida que avanzaron los autores Prall y Telfer. ¿Deberíamos dar el siguiente paso y concluir que la comida también puede calificarse como una obra de arte en el amplio sentido del término? ¿Deberíamos concluir que representa en su propio ámbito la misma clase de objeto que las pinturas, las esculturas, los poemas y las sinfonías? No creo que debamos. El concepto de arte, dominado en la actualidad por la idea de las bellas artes, es una categoría muy pobre para captar la naturaleza de la comida y de su consumo. Aunque uno consigue elevar un poco el estatus de la comida al defender sus posibilidades artísticas, este intento nos puede desviar del objetivo de averiguar en qué casos la importancia estética de la comida diverge de unos valores similares en el arte. La mayor parte de mi argumentación ha consistido en corregir los malentendidos acerca del sentido del gusto y en defender la importancia teórica de la comida, pero las diferencias entre los alimentos y las obras de arte son incuestionables. ¿Cómo podríamos caracterizar estas diferencias sin perder de vista los importantes paralelismos entre la comida y el arte?

Podemos empezar reconsiderando una posible objeción al significado estético de la comida que hemos mencionado de vez en cuando: los alimentos parecen depender, o bien de un contexto personal o ceremonial o bien de una cultura narrativa para adquirir su importancia cognitiva y estética. Las funciones simbólicas de los más diversos alimentos —aquellos que implican una expresión y una denotación en particular— parecen necesitar de una ubicación cultural para poder existir. En consecuencia, podemos sospechar que la que posee el significado no es la propia comida. Sin su ubicación en un determinado jueves del mes de noviembre, por ejemplo, la del Día de Acción de Gracias sólo es una comida pesada más; la comida por sí sola no expresa la festividad.<sup>55</sup> Sin su contexto ni la historia del ritual, los platos que componen el *passover* son únicamente elementos comestibles; sin la tradición de la filosofía zen, que influye tanto en el entorno como en los utensilios empleados y en los alrededores del lugar de celebración de la ceremonia, la taza de té sólo es una taza de té. En resumen, los alimentos y sus sabores parecen depender desmesuradamente de un contexto que los defina para lograr la importancia cognitiva que, como creo, sostiene su estatus estético.

Por supuesto, podríamos garantizar esto y refugiarnos en la mera función simbólica, la ejemplificación, como fundamento para la importancia estética de la comida. La comida presentada para el deleite del paladar puede interpretarse como una ejemplificación de sus sabores. Aun así, estaríamos sacrificando parte de su riqueza si éste fuera el único fundamento sobre el que pudiéramos justificarla desde un punto de vista estético. Sería otra forma de afirmar que la comida bien preparada sabe realmente bien, y eso es algo que ya sabíamos. Por tanto, esta sospecha respecto a la dependencia contextual debe tomarse en serio. Más que constituir una acusación contra las dimensiones cognitiva y estética de los sabores y de la comida, estas consideraciones ilustran dos importantes diferencias entre la comida y las bellas artes: las funciones estéticas de la comida exceden las características de la propia comida, y la comida y el arte no presentan tradiciones ni historias paralelas.

Consideremos la decepcionante comparación (para la comida) que un artista se vio impelido a efectuar entre la comida y el arte. El compositor

55. Como me sugirió Barbara Salazar, el tiempo de la fiesta no está abierto a manipulaciones arbitrarias. Durante la Segunda Guerra Mundial, el presidente Roosevelt cambió de fecha el Día de Acción de Gracias una semana o dos, para indignación de los ciudadanos. Fue devuelto a su fecha original tan pronto como hubo acabado la guerra.

Hector Berlioz era un crítico acerbo de la música de su tiempo y en sus viajes por Italia se quejaba de que el público de Milán prestaba tan poca atención a las óperas que se representaban, que uno apenas podía escuchar la música. En sus *Memorias* de 1832 reflejó la siguiente queja: «Para los italianos la música no es más que un placer sensorial. No muestran mucho más respeto por esta bellísima forma de expresión del que tienen por el arte culinario. Les gusta la música que pueden asimilar al instante, sin reflexionar ni prestar atención, tal como harían con un plato de macarrones».<sup>56</sup>

Se puede tener una mejor opinión tanto de la ópera italiana como de la pasta y, aun así, reconocer que la queja de Berlioz expresa una reflexión sobre la diferencia entre comer y contemplar las obras de arte. Sin embargo, esto no quiere decir que comer nunca suscite «reflexión y atención», como él supone. Espero que los ejemplos de las comidas rituales y ceremoniales en situaciones complejas, en las que los alimentos y los sabores ejemplifican propiedades metafóricas, acaben con la idea de que degustar y comer son actividades que deben ser apreciadas sólo por el placer sensorial que proporcionan. La utilización de los alimentos y las bebidas con fines religiosos y conmemorativos promueve claramente, incluso fuerza, la reflexión sobre el significado del suceso que está teniendo lugar, su espacio en la cultura y en la historia y su importancia emocional para el sujeto. Sin embargo, al contrario que en la música u otras bellas artes, este tipo de reflexión, si bien es importante, no destaca la grandeza de la comida como tal. Berlioz podía quejarse sobre la calidad de la ópera bufa italiana, y su objeción a la ligereza homenajeadas por los compositores de este género —el hecho de que buscan halagar el oído más que el corazón o la mente— sería al mismo tiempo una queja acerca de la calidad de la música y una duda sobre si merece ser considerado «un arte mayor». En comparación, muchas de las características simbólicas de la comida pueden estar totalmente presentes en alimentos que no son demasiado sabrosos, pero que, aun así, poseen la importante función de formar parte de un evento ceremonial. Esto no ocurre con todos los aspectos del gusto y de la comida. Para que la comida sea «grande» como tal sus propiedades sensoriales ejemplificadas —aquellas que surgen de una atención particular del sujeto— deben ser especialmente sofisticadas. Pero la comida puede representar, expresar y significar,

56. Hector Berlioz, *Memoirs of Hector Berlioz from 1803 to 1865*, Nueva York, Tudor, 1935, pág. 183 (trad. cast.: *Memorias*, Madrid, Taurus, 1985).

sin la necesidad de tratarse de alta cocina, al menos en lo que respecta al «arte culinario».

Esta característica de la comida está vinculada a la opinión de que los alimentos necesitan un contexto amplio para lograr sus significados denotativos y expresivos y que los platos *por sí mismos* no siempre pueden adquirir su importancia ritual, tradicional o cultural. En algunos casos, el significado puede estar tan vinculado a alimentos específicos que esto se logra mediante una asociación exclusiva. Pero en la mayoría de los casos se requiere un contexto más amplio para que la comida adquiera sus funciones simbólicas. El motivo es, al mismo tiempo, muy complejo y bastante evidente, aunque suele ser oscurecido por la tendencia a comparar obras de arte con alimentos específicos, caso por caso: la historia del arte y la historia de la comida no son paralelas. Así, el arte y la comida han llegado a ser cosas muy diferentes en nuestra cultura contemporánea. Esta observación nos conduciría a una investigación histórica intrincada, pero sólo citaré una diferencia bastante evidente: en la tradición occidental se ha desarrollado un concepto de arte contrapuesto a las artes aplicadas o decorativas. Además, dentro de la tradición de las bellas artes, también tenemos el legado reciente y todavía influyente de la idea de que el valor estético es autónomo e intrínseco, y de que el arte es valioso en sí mismo. La influencia de esta deriva histórica en el concepto de arte y en la estética nos ha llevado a considerar las diversas características cognitivas y estéticas de las obras de arte como pertenecientes a las propias obras, libres de todo contexto. La comida no tiene tal historia. Sus características estéticas surgen de la práctica y se insertan en las fiestas, ceremonias y ocasiones en las que despliegan todo su significado. Tratar de comparar una comida o un alimento aislados con cualquier obra de arte es aislar ese elemento de su contexto y empobrecer su importancia estética. Esto dirige la atención sólo a sus características ejemplificadas, y no a todas: las desvinculadas de las costumbres ceremoniales son aquellas características *sensoriales* ejemplificadas —el propio sabor— que a pesar de sus innegables placeres no llena el hueco que deja la mayor importancia estética que los alimentos despliegan en sus contextos prácticos, incluyendo los rituales, las ceremonias y las conmemoraciones. Por sí misma, la comida sólo es evaluada respecto a un escaso número de propiedades ejemplificadas; evaluamos el arte respecto a todas sus funciones simbólicas.

De este modo, a pesar de todas las diferencias entre la comida, la bebida y las obras de arte en términos de su importancia cognitiva y sus dimensiones estéticas, existe una falta de simetría entre las características de

la comida, que pueden ser comparadas a las características estéticas esenciales del arte, y la medida de la calidad de los objetos específicos que van a ser evaluados. Probablemente por esta razón aquellos que han defendido la importancia tanto estética como artística de la comida no han podido asentar adecuadamente su estatus como obra de arte. O se niega a la comida su estatus mientras se garantiza su valor estético como argumenta Prall, o se reconoce que la comida permite cierto grado de logro artístico mientras se la relega al nivel de un arte menor, como mantienen Telfer, Douglas y, quizás incluso, Revel. Creo que en la medida en que poseen el mismo tipo de importancia estética, entendida como una dimensión cognitiva como la que Goodman defiende, la comida y la bebida merecen su propio estatus estético y, al mismo tiempo, sirven a muchas de las mismas funciones simbólicas que las obras de arte. No obstante, esta última función, que creo que hace de la comida algo muy importante y no sólo delicioso desde el punto de vista sensorial, no siempre es primordial cuando se evalúa la calidad de la cocina. En este sentido, a menudo el disfrute sensorial de la comida y la bebida queda en primer plano de un modo legítimo, y las otras funciones simbólicas de la comida (expresión, representación y todo lo demás) retroceden, a no ser, por supuesto, que esta cocina sofisticada también forme parte de una ceremonia, un ritual o una conmemoración. Incluso cuando la dieta es escasa o pobre y el placer sensorial, por tanto, es menor, las otras funciones simbólicas de la comida pueden ser de tal importancia que la fiesta, costumbre o ritual de la que forma parte no se devalúan en absoluto.

Por tanto, ¿es la comida una forma de arte? Ésta no me parece la pregunta crucial, aunque las similitudes entre la comida y el arte son importantes para entender qué es la comida en sí misma. Ciertamente la comida no puede considerarse un arte mayor; no posee una historia adecuada para resumir un punto complejo. El arte culinario se podría estimar como un arte menor o decorativo, o quizás un arte funcional o aplicado (porque no debemos minusvalorar el hecho de que comer es un aspecto cotidiano de nuestras vidas en su sentido más literal). Los motivos aportados por Telfer, Revel y Douglas son suficientes para apoyar en este sentido los logros artísticos de la alta cocina, la destilación y la elaboración del vino. Sin embargo, esta garantía para la etiqueta *arte* no constituye el vínculo más importante entre la comida y el arte. Es mucho más importante el hecho de que ambos constituyen sistemas simbólicos a partir de elementos similares, aunque estos elementos no están relacionados de igual manera con los méritos de los productos creados. Los sofisticados

logros del cocinero, el fabricante de vinos y de otros que preparan lo que vamos a ingerir, constituyen en ocasiones, aunque no siempre, una parte de las experiencias estéticas más importantes derivadas de la comida y la bebida. Hay que entender estos logros de una forma relacionada y superpuesta, pero en definitiva, que también reconozca y mantenga las diferentes funciones que los alimentos, los sabores y la comida pueden asumir.

Además, aunque no he suscrito nunca el desprecio del gusto como un sentido corporal e inferior, mi propósito no ha sido elevar el gusto al nivel de los sentidos distantes, sino más bien señalar la forma en que el gusto posee un interés filosófico. Una parte de ese interés se halla en la propia jerarquía de los sentidos, porque el elemento corporal de la experiencia gustativa tiene su propia importancia, que además contribuye a la asimetría entre la comida y las bellas artes. No se trata únicamente de que las propiedades ejemplificadas de las que disfrutamos en la comida sean sensoriales (es decir, que la comida sabe bien): una parte importante de la comida, la bebida y la degustación está precisamente en que representan la parte física y mortal de la existencia. Sólo hay una ironía superficial en esta afirmación: parte de la importancia de los alimentos, la comida y la conciencia de la degustación, la ingesta y la digestión se encuentra en que estas acciones dirigen la atención al aspecto supuestamente «inferior» de nuestra existencia como seres humanos, el hecho de que somos animales y mortales. La comida está y debe estar enraizada en una incesante rutina de hambre, ingesta, saciedad y, de nuevo, hambre. No hay que sorprenderse de que a veces no tengamos tiempo para una atención estética hacia estas necesidades. La importancia de la comida es indudablemente física, y la persistencia de los ritmos de la alimentación nos recuerdan la imperdurabilidad de esta actividad. (En palabras de Hegel, «podemos oler sólo lo que se está pudriendo, y sólo podemos degustar cuando destruimos».)<sup>57</sup> A pesar del hecho de que degustar y comer aportan un completo conocimiento estético, no quiero intentar nivelar los sentidos ni sus objetos si al hacerlo así las tradiciones que jerarquizan los sentidos desaparecen. Será más ilustrativo descubrir los significados asignados a la comida, incluyendo aspectos de lo que podría parecer a simple vista un valor negativo. Necesitamos reconocer esto para que las distintas reflexiones que suscita la comida se entiendan correctamente. El inevitable ciclo de apetito e ingesta es en cierto sentido conmemorado por la fragilidad de los propios

57. G. W. F. Hegel, *Aesthetics: Lectures on Fine Arts*, 2 vols., Oxford, Clarendon 1975, 1, pág. 138 (trad. cast.: *Lecciones de estética*, Buenos Aires, Siglo Veinte, 1977).

alimentos, que se derriten, se pasan, se comen y se digieren, se pudren y desaparecen. Dado que la comida constituye una experiencia repetitiva e imperecedera, dado que la comida no perdura sino que se echa a perder, dado que no sólo puede nutrir sino también envenenar, la comida es un pequeño ejercicio de mortalidad. Más que trascender el tiempo, como las ideas románticas del arte sugieren que es el objetivo de las obras de arte, la comida sucumbe al tiempo, igual que nosotros. Ésta es quizá la reflexión final que promueve el gusto: no tanto que sea placentero, sino que se diluya de forma tan rápida.