

Feeding Thought

Por una filosofía de la cocina y la gastronomía

Jèssica Jaques

Gerard Vilar

Índice

1. **Primeras propuestas terminológicas y argumentativas: *Research cooking* y *philosophy of food***
 2. El encuentro de tres mundos
 3. *Edible art, research cooking* y *philosophy of food*
 4. Artización en la cocina
-
2. **Segunda propuesta terminológica y argumentativa: el *flavoring turn***
 - 2.1. La cocina como práctica performativa y relacional. Sobre el *flavoring turn*
 - 2.2. *Feeding Thought*: sobre cómo la *research cooking* y el *flavoring turn* obligan a repensar algunas cuestiones fundamentales de la estética tradicional
 - 2.2.1. Sobre la resignificación del término gusto y el *flavoring turn*
 - 2.2.2. Sobre la resignificación del término símbolo y el *flavoring turn*
 - 2.2.3. Sobre la resignificación de la libertad estética en la *research cooking* y el *flavoring turn*: El surgimiento de una *flavoring community*

En el año 2009, la celebrada performer Marina Abramović “consiguió levitar” en una cocina de Gijón¹ en un tan peculiar como acertado homenaje a Teresa de Ávila y su Dios que anda también entre los pucheros



y los fogones.² El acierto no fue sólo porque dos mujeres fuertes y altamente creativas consiguieran barajar sus personalidades sorteando un intervalo de más de cuatrocientos años, ni por la maravillosa sobriedad de las *fotografías*

performativas de Abramović y la precisión exquisita de su puesta en escena,

¹ Ver *The Kitchen*, <http://www.youtube.com/watch?v=fdonXtb55II>

² Santa Teresa, *Libro de las Fundaciones*, cap. 5.7. (ed. BAC, Madrid, 1976, p. 532.)

³ La artista Júlia de Luis realizó un vídeo sobre esta cuestión titulado *Huevo pasado por*

² Santa Teresa, *Libro de las Fundaciones*, cap. 5.7. (ed. BAC, Madrid, 1976, p. 532.)

de sus blancos, sus negros y sus aceros, ni del encuadre perfecto, sino porqué todo decía mucho más y redundaba en lo que quería señalar la carmelita viajera: lo extraordinario no es que una levite, sino que Dios está entre los fogones y los pucheros. Ella, mística, sabía que lo divino se aloja bien en la fisicidad y en la cotidianidad más inmediatas y que un credo bien rezado dura lo que un huevo bien hervido en cocerse.³ La cocina y la experiencia gastronómica son un lugar privilegiado para el pensamiento y para el sentido estético, puesto que atinan en lo que siempre atinaron el arte y la filosofía del arte: la reivindicación de lo sensible como el lugar idóneo para plantear los grandes temas de la humanidad. La revolución de la gastronomía desde los años noventa, así como la proliferación exponencial de obras de arte con temáticas relacionadas con la comida en todas sus facetas, ha dado lugar a un ámbito de la reflexión filosófica de la estética y la teoría del arte. En este texto intentaremos realizar una presentación sistemática de dicho campo cuya roturación está empezando en la actualidad. Para ello introduciremos algunas propuestas terminológicas que nos servirán, al tiempo, de hilo conductor de la exposición.

1. Primeras propuestas terminológicas y argumentativas: *Research cooking y philosophy of food*

1.1. El encuentro de tres mundos

La filosofía de la cocina y de la gastronomía se produce en la intersección de tres ámbitos distintos: 1) El mundo de la filosofía, la estética y la filosofía del arte; 2) el mundo del arte, de los críticos de arte, los comisarios, y los directores de instituciones y eventos; 3) el de los cocineros, los gastrónomos y los *food writers* (críticos de cocina, teóricos de la gastronomía, escritores de literatura gastronómica). La relación entre los tres es irregular y relativamente reciente. Desde el primero, el mundo de la

³ La artista Júlia de Luis realizó un vídeo sobre esta cuestión titulado *Huevo pasado por agua*, 2007. 8 mins. 25 seg. Expuesto en mayo de 2012 en *City Screen*, dentro del evento *Food Cultura*.

filosofía, el acercamiento al segundo y la posibilidad actual de una aproximación al tercero fue posibilitado por una lenta derivación del empirismo y la tematización de lo que David Hume designó tan acertadamente como *perspicacia* sensible. Ciertamente, a la filosofía occidental le costó mucho abandonar el legado de siglos y siglos de neoplatonismo, de servilismos teológicos y de antihedonismos diversos. No hay que olvidar que la primera filosofía que se autocomprendió como *moderna*, la cartesiana, fue, precisamente, profundamente neoplátonica, teológica y antihedonista.

Un aspecto central de esta longeva tradición intelectualista y crítica frente a toda forma de sensualidad o placer, ha sido la jerarquía establecida entre los distintos sentidos, de modo que, aun considerándolos a todos causa de desconfianza, distinguía unos sentidos más *nobles* –la vista y el oído– frente a otras más *innobles* y *bajos* –el tacto, el gusto, el olfato–. Así, la razón o el intelecto se podían asociar metafóricamente a la vista, pero en ningún caso al gusto o los demás sentidos. Esta jerarquía, que está en la base, por ejemplo, de la concepción del arte desde el Renacimiento, solo empezó a cuestionarse en el siglo XX, y aunque en la actualidad pocos teóricos la acepten sobre el papel, en la vida real sigue muy presente.

Habría que esperar a que la filosofía abandonara cualquier sueño dogmático de la razón para que pudiera asumir los compromisos sensibles del empirismo y dirigiera sin temores su atención hacia las complejidades del *sensus* como racionalidad dotada de una capacidad altamente orientadora en el mundo. Un mundo que temblaba bajo los pies con el terremoto de Lisboa (1751), que estaba a punto de decapitar al poder absoluto con la revolución francesa (1789) y que asumía con dificultad que ya no estaba inmóvil en el centro del universo, sino que giraba en torno al sol. Las certezas cartesianas se disolvieron en mil incertidumbres cotidianas, la duda metódica se abandonó a sí misma en el impenitente cuestionamiento crítico de la tardoilustración. Ya no servía de mucho el ideal de una *filosofía perennis*; la filosofía debía tornarse mundana, aprender a mirar y oír el mundo, incluso a tocarlo, a olerlo, a gustarlo. La atención a lo sensible dejó de ser un vicio para convertirse en una virtud vinculada a un tipo de racionalidad: la *perspicacia sensible*. Ésta consiste en ejercer el sentido estético de modo coherente y con pretensión de conocimiento. Hume y el

Kant de la tercera crítica fueron sus principales adalides, defendiendo toda la paleta del gris esquivo del blanco y del negro, y de allí surgió la atención filosófica al matiz.⁴ El ser humano *perspicaz* es intuitivo y tiene graves dificultades para ser paciente, aunque lo es; su mirada es rápida y su juicio es audaz pero discreto. Puede generar consensos porque comprende las tensiones de los disensos, y esto es así porque entrena suficientemente su imaginación para ponerse en el lugar del otro.

Perspicare quiere decir *saber mirar a través de*, saber mirar a través de las cosas para encontrarles o construirles el alma, como hizo Proust en su monumento al sentido estético que es *À la Recherche du temps perdu*.

El médico que tiene *ojo clínico* posee, sin duda, perspicacia sensible, como la tiene un buen estilista, como requiere el diseñador y quien capta tendencias de moda por la calle. No hay artista plástico, ni músico, ni novelista, ni cineasta, ni poeta, ni diseñador, ni publicista, ni cocinero, ni profesor ni veterinario que puedan ejercer como tales sin *perspicacia sensible*. Esta virtud es a la vez una lucidez retinal y anímica, es una inteligencia de la punta de dedos, una performatividad de pupila olfativa y de paladar; es un *saber mirar* (o oler, o oír, o acariciar, o degustar) *para saber juzgar*, es la maestría en el ejercicio del arte de la experimentación del mundo y la generación de lo común.

Los ilustrados tardíos (especialmente Baumgarten, Hume y Kant) comprendieron que pretender defender filosóficamente al individuo libre y autónomo suponía dotarlo de esta capacidad para juzgar, y que el conocimiento requería no sólo un arte de la producción de objetos, sino también un arte de la experimentación de los mismos y de su comunicabilidad. La autolegislación de un sujeto de vocación cosmopolita y comunitaria requería presentarlo como una persona *sensible*, capaz de atender con precisión a todos los matices estéticos y morales, de mirar a las cosas cara a cara sin tapujos, tocarlas, *distinguir*las y ordenarlas mal que bien; de *discernir* paisajes, obras de arte y rostros, de convertirse en un experto de la dotación de sentido para los particulares empíricos que configuran la experiencia. El *felix aestheticus* del viejo Baumgarten, el crítico de arte de Hume, el filósofo mundano de la tercera crítica kantiana se

⁴ Ver M. Onfray, *La raison gourmande: Philosophie du Goût*, Grasset, París, 1995.

proponen como prototipos de un ser humano atento, audaz a la vez que mesurado, que reclamaba actuar sin prejuicios y dedicarse a su propia formación y a la de su comunidad en el ejercicio de sus facultades, que entonces dejaron de lado los grandes universales para atender a las cosas que merecían ser miradas, oídas, tocadas, olidas o degustadas. Los ilustrados tardíos comprendieron que la autonomía del individuo y los consensos de una comunidad dependían más de un *acuerdo de las sensibilidades* (según la acertada expresión de Yves Michaud)⁵ que de un sentido común lleno de prejuicios o de unos imperativos teológicos, categóricos o incluso científicos. Y este es el sentido estético que, desde nuestro punto de vista, debe recuperarse para el argumentario de la estética contemporánea en la construcción de mundos cambiantes de caducidad pronta.

Estos filósofos tardoilustrados consiguieron dar nacimiento a la estética como disciplina académica, y comenzar una tímida filosofía del arte que tendría que esperar a Hegel para ubicarse *face to face* ante la filosofía de la ciencia o de la historia a costa de convertir las artes en Arte, esto es, de alumbrar el concepto romántico de Arte que incluía sólo unas pocas de las prácticas artísticas –las elegidas en el moderno sistema de las artes–, excluyendo como “artesanía” muchas de las que todavía Kant contemplaba como artes.⁶ En el Berlín de la primera mitad del s. XIX, además, la filosofía del arte consiguió salir de la academia para producirse en los museos, tal y como la filosofía de la naturaleza se producía en los zoológicos; en París, una crítica de arte a veces muy cercana a la filosofía prosperaba en los salones. La democratización de la recepción del arte en sus instituciones llevó a la filosofía a ocuparse de él, con una buena dosis de optimismo y bastante de grandilocuencia. Habría que esperar a final de siglo y al marxismo para comenzar a entrever la relación entre mecanismos institucionales y mecanismos ideológicos; otro medio siglo para ver la conexión entre lenguaje y prácticas culturales con el giro lingüístico, y habría que esperar casi un siglo más, con Foucault, para que la crítica

⁵ Ver Y. Michaud, *El juicio estético*, p. 13.

⁶ Ver O. Kristeller, “The Modern System of Arts”, *Journal of the History of Ideas*, 12, 1951, p. 496-527 and 13, 17-46 ; repr. 1965 and 1980 ; new. ed. 1990; y L. Shiner, *The Invention of Art: A Cultural History*, University of Chicago Press, 2003.

institucional se convirtiera en un capítulo preliminar a cualquier filosofía, teoría o práctica artísticas.

Así pues, la filosofía, el arte y el mundo institucional de ambas llevan ya dos siglos y medio de aprendizajes compartidos. No así la filosofía y la tríada cocina / gastronomía / mundo institucional. Mucho tiene que ver todo esto con el sesgo ético-político dominante en la filosofía contemporánea del arte y su obstinada negación del poder de lo sensible y del hedonismo inteligente en aras de una supuesta ética que, al final, acabó volviendo a confundir la crítica con el púlpito. Pero las exigencias contemporáneas no sólo de democratización del arte y de las prácticas estéticas sino de consideración de lo estético como un ámbito idóneo para la democratización de lo político, obligan a atender filosóficamente y con todo el rigor necesario las prácticas productivas, receptoras e institucionales de la cocina como un lugar idóneo para la generación de investigación filosófica, estética y artística.

1.2. Food Art, Edible Art, Research Cooking, Philosophy of food

Dos vectores han apuntado fuertemente en esta dirección, rasgando con sus flechas la *peau de chagrin*, tan gruesa como susceptible, del mundo del arte y del mundo de la filosofía. El primero, el *Food Art*, es ya una conquista institucional. El segundo, la *Philosophy of Food* es una propuesta terminológica y discursiva que recoge un modo de hacer de algunas comprensiones de la cocina y que empieza a tener cierta aceptación en el mundo institucional de la filosofía en tanto que campo de la filosofía aplicada en el que convergen las cuestiones metafísicas, éticas, estéticas e incluso políticas que plantea la alimentación y sus prácticas.

El *Food Art* es un arte que, aunque su designación sea reciente, existe desde que existe la civilización. Con este término se señalan aquellas prácticas artísticas que tienen como material y referente simbólico principal la comida, su proceso de producción o de degustación. Si el arte efímero de todos los tiempos hubiera podido hallar los mecanismos de su propia conservación, la historia del arte estaría llena de pinturas como las de las

tumbas etruscas de Tarquinia y la puesta en escena de obras de teatro cercanas al *Banquete* de Platón. El *Food Art* indica un lugar de acogida y enfatización de la comida en un medio (ambiente) artístico. En el arte contemporáneo, Gordon Matta-Clark, Daniel Spoerri, Antoni Miralda o Rirkrit Tiravanija, son sus principales representantes, además de multitud de artistas desde Paul McCarthy a Wim Delvoye que han trabajado con cierta frecuencia la temática. No hay demasiadas dudas respecto a este tipo de arte, precisamente por el aval su propia tradición. Últimamente ha sido ampliamente reconocido en una serie de exposiciones de alto compromiso institucional: en Salamanca, la exposición *Comer o no comer* de 2003; en Düsseldorf *Eating the Universe* en 2010; hasta la últimas: *L'art de menjar*, en *La Pedrera* de Barcelona y *Counter Space*, una exposición sobre la cocina moderna, en el MoMA, ambas en 2011. Tampoco hay dudas respecto a que la cocina como tal y la degustación accedan a los grandes museos como prácticas llenas de glamour con nuevas propuestas para el *socialising*.⁷

Esto último apunta a una especialización dentro del *Food Art* que podríamos llamar *Edible Art*, esto es, arte susceptible de ser comido y no solo contemplado, como ocurre, por ejemplo, en algunas performances de Miralda o de Tiravanija, o en prácticas recientes de muchos artistas menos renombrados. Pero lo que habría que designar con más rigor *Edible Art* es lo que se produce en algunos restaurantes, aunque no goza de una aceptación general como arte desde el mundo del arte. Así, muy problemático fue el hecho de que, en el año 2007, el restaurante *eIBulli* formara parte de la *Documenta* de Kassel como pabellón en su XII edición, e implícitamente Ferran Adrià fuese presentado como artista. Con ello Roger Buerger, el comisario, no estaba proponiendo un ámbito para el *edible art*, sino que daba una nueva vuelta de tuerca a la relación entre cocina y arte, rasgando más de una de las rígidas vestiduras de los gestores y críticos del arte: propuso la cocina de *eIBulli*, convertido en el pabellón G de *Documenta*, como una práctica que podía incrementar, repensar, cuestionar algunas de las claves de la artisticidad contemporánea. Desde la máxima radicalidad de lo efímero, las prácticas estéticas de *eIBulli* (finalmente y con el restaurante cerrado definitivamente el 30 de julio de 2011) han dado lugar a mil

⁷ Ver, por ejemplo, *Eat, Drink, MoMA!* (17/02/2011): <http://moma.org/visit/calendar/events/11840>.

ochocientos cuarenta y seis platos que cumplen y repiensen algunos de los requerimientos de las prácticas artísticas contemporáneas. Estos requerimientos tienen como eje principal la capacidad de generar un lenguaje propio, con su gramática, esto es, con su semántica, su sintaxis, su vocabulario, su argumentario, sus métodos de repetición, de cita, de variación, de subversión. Son requerimientos que no sólo se cumplen en los procedimientos estrictamente culinarios, sino en los archivísticos, en los documentales, en los mecanismos para la memoria y los dispositivos para lo que está por venir. *Documenta XII* mostró cómo las prácticas de *elBulli* no sólo estaban formuladas en un lenguaje culinario tan innovador como lo fue el lenguaje de los artistas de la primera vanguardia, sino que había revolucionado completamente el mundo de la cocina, y ello por dos razones: 1) por autocomprenderse específicamente como una práctica estética de *investigación* en la creatividad; y 2) por llevar a cabo esta investigación en la intersección de la cocina –a veces más con altas tensiones que con soluciones plásticas– con el mundo del arte, de la ciencia, de la técnica, de los *mass media*, de las nuevas tecnologías, de la comunicación. La cocina se mostró, así, ejerciendo algo muy apreciado por el arte contemporáneo: la conquista de la autonomía a través de la intersección con otros ámbitos, tal como se está practicando en los procesos en que se ha conseguido que el arte se realice como lugar idóneo para el pensamiento, el conocimiento y la investigación: el videoarte (con Matthew Barney, con Krzysztof Wodiczko), las instalaciones (Félix González-Torres, Thomas Hirschhorn, Anish Kapoor, Christian Boltanski, Ai Weiwei, Thomas Hirschhorn), las performances (Marina Abramović), la danza (Russell Maliphant, Wim Vandekeybus), el dibujo (Tracey Emin, William Kentridge), la pintura (Anselm Kiefer, Cy Twombly), la escultura (Rachel Whiteread, Rebecca Horn,) la fotografía (Nan Goldin, Tacita Dean, Thomas Demand), la música (John Adams, Thomas Adès, Georg F. Haas), lo relacional (Rirkrit Tiravanija, James Turrell, Dominique Gonzalez-Foster). Es por las dos razones aducidas que proponemos el término *research cooking* en lugar de *cocina de vanguardia* o *tecnoemocional*, que remiten, a nuestro entender, a anacronismos cargados de inconvenientes.

Mientras el mundo de la cocina aplaudió en su mayor parte este reconocimiento, el mundo institucional del arte, en cambio, o bien lo rechazó

o bien no supo qué decir, y mucho de este mutismo ha permanecido hasta ahora, como ha permanecido en el mundo de la filosofía del arte o de otras prácticas estéticas. Incluso la incipiente *Philosophy of Food* está evitando este reconocimiento, como demuestra el reciente libro editado por David Kaplan.⁸ La tensión de este mutismo es tanto más violenta cuanto la cocina, si bien parece ajena a la pretensión de afirmarse como *edible art*, sí parece que vaya autocomprendiéndose, presentándose y difundiéndose como *edible philosophy*.⁹ La *research cooking* tiene una clara conciencia de haberse convertido, con ese lenguaje propio y que tiende a la universalidad, en un lugar para el pensamiento y en una práctica estética que genera ocasiones para la reflexión.

1.3. Artización en la cocina

Entre los muchos fenómenos que evidencian alguna recurrencia y continuidad en el tiempo transcurrido desde la Iª Guerra Mundial y los ready-mades de Marcel Duchamp hasta el más reciente arte contemporáneo se encuentran los fenómenos de artización.

Artización significa considerar como arte algún objeto o práctica no apreciado como arte anteriormente.¹⁰ Una gran variedad de objetos, prácticas y productos técnicos nuevos y viejos han experimentado dicha transfiguración, por decirlo con un término introducido en la filosofía del arte

⁸ David M. Kaplan, *The Philosophy of Food*, University of California Press, 2012.

⁹ Empleamos siempre la expresión *edible philosophy* o filosofía comestible en sentido figurado, metafórico o hiperbólico. Literalmente un plato de cocina, que puede ser arte, no puede ser filosofía, porque la filosofía es pensamiento formulado en lenguaje proposicional, concretamente discurso explicativo. Tampoco una novela o un retablo o un drama son filosofía, aunque su contenido pueda generar muchas reflexiones filosóficas. El *Fausto* de Goethe no es filosofía, sino un drama. Y *Las Meninas* velazqueñas son una pintura cortesana. Platos de cocina, novelas o esculturas pueden tener muchos elementos filosóficos, pero ante todo son obras de arte. Otra cosa son los discursos filosóficos que podamos desarrollar sobre ellas o a partir de ellas, como hizo Foucault con la obra de Velázquez. Obviamente, siempre podemos hablar de novelas filosóficas o de cocina filosófica.

¹⁰ Véase el número dedicado al tema de la revista *Contemporary Aesthetics Special 4* (2012). Desde el punto de vista sociológico ahora está disponible N. Heinich y R. Shapiro, *De l'artification. Enquêtes sur le passage à l'art*, Paris: Editions de l'École des Hautes Études en Sciences Sociales, 2012.

por A. Danto hace treinta años. El de la artización ha sido un movimiento masivo e imparable por el que el arte se ha expandido incesantemente más allá de su *terroir* tradicional. Importantes hitos en dicho proceso fueron el reconocimiento de la fotografía en los años 70, el reconocimiento del apropiacionismo como una práctica honorable en los 80, o el traslado de piezas de los museos de etnografía a los de arte en los 90.

Los fenómenos de artización, por otro lado, corren paralelos a los de desartización. *Desartización* significa pérdida de las cualidades tradicionales o familiares que las obras de arte poseían hasta un determinado presente. Así, por ejemplo, la desestetización o la desmaterialización fueron importantes aspectos de estos procesos. La dimensión estética del arte fue una dimensión fundamental en todo arte hasta la irrupción de las vanguardias y significaba que la forma reconocible y las cualidades estéticas eran la base de cualquier significado artístico y estaban siempre presentes en toda obra como elementos definitorios de lo que era el arte. Después de Duchamp dicha dimensión pasó a un plano menos decisivo, puesto que puede estar presente o no, y en muchas obras del arte contemporáneo está ausente o es irrelevante.

En cierto sentido, tanto la artización como la desartización son fenómenos paralelos. Duchamp y Picasso estuvieron ambos, respectivamente, en el comienzo mismo de estos dos movimientos. Los collages cubistas y los ready-mades fueron prácticas de artización y desartización. Los collages artizaron elementos de la vida cotidiana como periódicos o billetes de tranvía, y al mismo tiempo desartizaron la venerable práctica de la pintura por medio del mismo gesto. Los ready-mades artizaron objetos ordinarios como botelleros o palas de nieve, y al mismo tiempo desartizaron la vieja práctica de la escultura.

Fenómenos de artización se están dando en la actualidad en las fronteras del arte con la moda, el diseño o prácticas populares como el cómic y el graffiti. Pero el movimiento de artización que aquí nos interesa está teniendo lugar hoy en el marco de la cocina de investigación o *Research Cooking*. Así, lo que cocineros creativos como Ferran Adrià, René Redzepi, Massimo Bottura, Heston Blumenthal, Andoni Aduriz o Joan Roca han estado haciendo con sus platos y menús es artizando algo considerado

hasta ahora como una mera artesanía o un arte menor. Pero lo que hacen es arte en con los mismos derechos que cualquier otra práctica artística contemporánea.

No creemos que haya ningún problema filosófico nuevo con la artización de cierta cocina. En una época como la nuestra, una de cuyas divisas es que cualquier cosa puede ser arte, ¿cómo no va a ser arte cierta cocina creativa y en cambio sí cualquier memez perpetrada por un catedrático de bellas



artes? No hay un problema especial del *edible art*: en ciertas circunstancias algo comestible puede ser arte y, por consiguiente, no hay una problema en la cuestión de la comida como arte distinto del problema que plantea cualquier otra cosa como arte.¹¹ Sea como

fuere, podemos identificar rasgos típicos de las formas de arte más reconocidas en el arte culinario: hay muy buenas razones para sostener que una cena en *eIBulli* no era meramente una experiencia estética de platos sabrosos, sino una ocasión para pensar con los sentidos acerca de nuestro cuerpo, sus capacidades para interactuar con el mundo y las muchas formas de decir algo en un lenguaje no proposicional, formas tales como metáforas,



ironías y otros tropos comestibles. El arte comestible tiene un lenguaje comestible. Otro formidable ejemplo de ello es la carta y el desarrollo performativo del *Mugaritz*, que comienzan con dos sobres

¹¹ Algunos, sin embargo, se empeñan en particularizar el problema: Elizabeth Telfer, “Food as Art”, en A. Neill y A. Ridley (eds.), *Arguing about Art*, Routledge, Londres y NY, 2002, pp. 9-27; G. Kuehn, “How can Food Be Art?”, en A. Light y J. Smith (eds.), *The Aesthetics of Everyday Life*, Columbia U.P., NY, 2005, pp. 194-212; D. Monroe, “Can Food be Art? The Problem of Consumption”, en F. Allhoff y D. Monroe (ed.), *Food and Philosophy*, Blackwell, 2007, pp. 133-144. Para el problema general, véase G. Vilar, *Las razones del arte*, Machado, Madrid, 2005; y el número especial de *Contemporary Aesthetics* 4 (2012) sobre artización.

cerrados de los cuáles el espectador debe escoger uno: “rebélate” o “sometete”. A partir de aquí puede uno encontrarse con grandes temas de la tradición artística occidental, como es el caso –que atenderemos posteriormente– de las representaciones no inmediatamente explícitas de los siete pecados capitales en un menú.¹² Por tanto, estamos, al menos a veces, ante arte acompañado de sus razones porque hace lo que hace el arte: pone en cuestión el modo de significación ordinario; es, precisamente, porque nos hace dudar del orden habitual de inteligibilidad, que es plenamente arte.

2. Segunda propuesta terminológica y argumentativa: el *flavoring turn*

2.1. La cocina como práctica performativa y relacional. Sobre el flavoring turn

Tal como se apuntaba anteriormente, desde el siglo XVIII la comprensión del ser humano tiene que ver con la reivindicación del sentido estético, entendido como un tipo peculiar de racionalidad que orienta en el mundo y lo construye incluyendo todas las capacidades que se ocultaban bajo el oscuro término de la filosofía medieval *sensus*:¹³ sentido (dirección), sensibilidad (de donde *sensible* y *sentible*), sentimiento, sensatez, sensualidad (de donde *sensual*), sensación. También cada uno de los diversos sentidos y su conjunto, que tiene su centro en el *sensorio*; todo ello se dirigía a lo *sensorial*. Indicaba una inteligencia especial heredera de la *aisthesis* griega, guiada por aquello que no era únicamente intelectual y que *orientaba* en el mundo con tino. La ilustración tardía, efectivamente, relacionó sentido estético y conocimiento como si de la piel y de los órganos de nuestro cuerpo se tratara: como su límite, su protección, su posibilidad de ser. Esto ya no tendría vuelta atrás ni en la filosofía ni en el arte, ni siquiera

¹² Presentado en Vitoria-Gazteiz el 7 de abril de 2011.

¹³ Ver J. Jaques, “El sentido estético”, *Disturbis* 3 (2008): <http://www.disturbis.net>.

en los momentos más adornianos de la primera ni en los más conceptuales del segundo. Los grandes momentos filosóficos de esta reivindicación en el siglo XX fueron el neokantismo de Ernst Cassirer, la fenomenología de Merleau-Ponty, la hermenéutica de Gadamer, el peculiar irrealismo de Nelson Goodman, y la estética de la recepción de Hans Robert Jauss y otros. A pesar de que todas estas filosofías tenían un compromiso con el arte, la realización de sus posibilidades para con él no llegó hasta los años 90 del siglo pasado con Nicolas Bourriaud y su *estética relacional*.¹⁴ En ella, filosofía, teoría del arte y crítica institucional se confundían en la misma matriz generativa, que daba lugar a un discurso y a unas prácticas artísticas¹⁵ de acción recíproca y a menudo indiscernible, realizando una vieja y persistente ilusión de la teoría del arte que quizá no había tenido ocasión de volver a realizarse desde el Renacimiento. El eje central de esta tradición, desde Cassirer hasta Bourriaud, es el de la reivindicación del papel del espectador como cogenerador de la obra de arte o de la práctica artística, que se convierte así en una *ocasión*¹⁶ para el ejercicio de su racionalidad estética en tanto que pretensión de construcción de lo común. En definitiva, lo que propone la *estética relacional* es un giro performativo según el cual la recepción de la obra o la práctica artística es concebida como una actividad constructora de mundo, así como continuadora y, en último término, legitimadora de la práctica en cuestión.

El vínculo genealógico entre las artes performativas y la *estética relacional* resulta evidente. O, al menos, es obvio que el giro performativo¹⁷ aconteció primero en las artes, muy especialmente en las *performances* de los 60, aunque ya había sido reivindicado por una cierta estética de la arquitectura¹⁸ durante la segunda mitad del siglo XX, y desde siempre por la

¹⁴ Esgrimida en el libro que lleva por título precisamente *Esthétique relationnelle*, 1998, así como en *Postproduction*, 2001.

¹⁵ Entre los artistas más representativos del *arte relacional* se suelen citar los nombres de Rirkrit Tiravanija, Maurizio Cattelan, Douglas Gordon, Pierre Huyghe, Philippe Parreno, Vanessa Beecroft, Christine Hill, Liam Gillick, Dominique Gonzalez-Foerster, Carsten Höller y Jorge Pardo.

¹⁶ Tal y como reivindica ya Kant en el párrafo 49 de su *Crítica de la Facultad de juzgar*.

¹⁷ Sobre el *performative turn*, ver Fischer-Lichte, Erika, *The Transformative Power of Performance: A New Aesthetics*. London, Routledge, 2008 (original alemán, Suhrkamp 2004.)

¹⁸ Ver Cacciari, Massimo. "The Dialectics of the Negative and Metropolis". In *Architecture and Nihilism: On the Philosophy of Modern Architecture*. New Haven, Yale University Press,

danza, el teatro, el circo, la música en vivo, la indumentaria, la instalación, el urbanismo. Son éstas prácticas artísticas que se reivindican, precisamente, como *ocasiones* o *acontecimientos* para el desarrollo de las capacidades de los receptores en aras de la construcción de lo común, y que le dan a este desarrollo, en tanto que *actividad*, la última responsabilidad de comprensión de una *obra* de arte como tal, que deja de ser un *opus* para convertirse en una verdadera *work of art* como *work in progress* o una auténtica *opera aperta*. Entre ellas, la danza, la música en vivo y la indumentaria, tienen algo muy importante en común: son prácticas estéticas cotidianas (casi todo el mundo baila, canta, se viste), como acontece, también, en la cocina.

Nos vamos acercando al punto que nos interesa. De entre estas prácticas cotidianas, la cocina y la indumentaria por una parte, y la danza y la música por otra, forman dos familias independientes. Ciertamente, podemos decir que, mientras las últimas acostumbran a realizarse en su versión cotidiana únicamente por motivos ajenos a una función o interés predeterminados (podríamos decir que se ejercen “porqué sí”, libremente), las primeras tienen dos modos de producirse: por una estricta razón de utilidad (cocino para alimentarme o me visto para combatir el frío) o por una razón de ejercicio de la libertad que las acerca a la primera familia. Esa actitud es lo que en términos kantianos se designa como “desinterés estético”, y remite a las posibilidades de que el sujeto ejerza su autonomía en un tránsito de lo real a lo posible a través del arte y sin que un concepto predetermine ese transitar. Dicho tránsito hay que entenderlo como una apertura de mundo, una producción de sentido que modifica el orden familiar del mundo y lo reordena.

Esto es exactamente lo que pretende la *research cooking*. Es obvio que *la alimentación* no da razón de ella, sino que lo que se la da es una apertura generada por la fisicidad del plato (lo real) hacia unas emociones y pensamientos que hacen trascender esa fisicidad conocida hacia dimensiones simbólicas insospechadas, llevando el plato del mundo de lo

1993; Debord, Guy, *The Society of the Spectacle*. New York, Zone Books, 1994; Lefebvre, Henri. *The Production of Space*. Translated by Donald Nicholson-Smith. Oxford; Cambridge: Blackwell, 1991. Simmel, Georg, “The Metropolis and Mental Life.” In *The Sociology of Georg Simmel*, edited by Kurt H Wolff, translated by Kurt H. Wolff. Glencoe: Free Press, 1950; Vidler, Anthony. “Spaces of Passage: The Architecture of Estrangement: Simmel, Kracauer, Benjamin.” In *Warped Space: Art, Architecture, and Anxiety in Modern Culture*. Cambridge, Mass: MIT Press, 2000.

real al mundo de lo posible. A veces el tránsito es disturbador,¹⁹ como en el mejor arte; a veces “viola el paladar”, como le gusta decir a Adrià; a veces se llena de humor y de juego en un grado que parece que las artes hace tiempo que olvidaron.

Este tránsito se ha explicado extensa e intensamente en los últimos años desde el punto de vista del cocinero, ubicando esta apertura de lo real a lo posible en la todopoderosa, y algo denostada por su propio exceso, noción de *creatividad*. Éste no deja de ser un término que, dada su alta connotación teológica, romántica y aurática, se ubica mal en los vocabularios y argumentarios de la estética contemporánea. Con cierta dosis de anestesia, el *foodwriting* ha asumido privilegiar este lugar de narración agostado sin más, adoptando los protocolos narrativos de las primeras vanguardias y obviando toda la crítica a este paradigma que, al menos desde Marx y Freud, mostró sus enormes deficiencias explicativas.

Para que el encuentro entre la teoría del arte y la teoría de la cocina sea factible y fructífero, para que la sordera voluntaria del mundo del arte comience a ceder, conviene, a nuestro entender, que la teoría de la cocina realice su giro experiencial y relacional, comprendiendo que, como práctica estética, se encuentra entre las prácticas performativas y relacionales. Es por ello que la segunda propuesta terminológica y discursiva de este artículo es la del *flavoring turn*.

Al parecer, los *foodwriters* se han puesto de acuerdo en designar con el término *flavour* el conjunto de sentidos que intervienen en la experiencia gastronómica. Una traducción aproximada podría ser *la facultad del sabor*, si no fuera porqué en la mayoría de nuestras lenguas parece obviar las connotaciones reflexivas y se remite a la inmediatez. Es por ello que adoptamos el término anglosajón, pretendiendo aludir al conjunto de los cinco sentidos “tradicionales” (vista, oído, tacto, gusto, olfato), más la termocepción o capacidad de sentir la temperatura, más el sentido de la reflexión, de la memoria, de la imaginación... en fin, de todo aquello que interviene, desde la aparición del plato hasta no se sabe qué momento del

¹⁹ Como afirmaba Hegel, “schmecken können wir nur, indem wir zerstören [solo podemos gustar en tanto que destruimos]”, *Aesthetik I. Werke*, Frankfurt, Suhrkamp, 1970, vol 13., p. 184.

recuerdo tras unas horas, unos días o unos años después, y que Michel Onfray llama con acierto *La raison gourmande*.²⁰

Proponemos el término *flavoring turn* para indicar un giro narrativo que consideramos imprescindible en el desarrollo de una filosofía de la cocina y la gastronomía. Este giro narrativo consiste en considerar la experiencia gastronómica en toda su amplitud con idéntica validez y responsabilidad que la experiencia productiva y como el desarrollo tan ineludible como prometedor de su compromiso simbólico; consiste en considerar a la gastronomía como un lugar idóneo para la construcción de lo común. El *flavoring turn* es, pues, un giro radicalmente experiencial, performativo y relacional.

El *flavoring turn* implica disponer al continuo cocina–gastronomía entre las prácticas performativas. Pero no sólo eso. Comporta un liderazgo. En el último lustro, la teoría del arte ha cedido ante la fuerza de las prácticas performativas, y les ha pasado el relevo de lo auténtico, de la fuerza, de quien tiene algo sólido que decir en tiempos de incertidumbre y precariedad. Muestra de ello es el intenso interés que tuvo Arthur Danto, el teórico del arte que ha generado una de las narrativas más sólidas de la contemporaneidad, en la performance que Marina Abramovic realizó para el MoMA desde el 14 de marzo hasta el 31 de mayo del 2010, titulada *The Artist is present*.²¹ Danto, a sus 86 años, escribió a continuación de haber participado en la performance de Abramovic el artículo “*Sitting with Marina*”,²² y volvió a empezar a pensar el arte.

La fuerza que transmiten las artes performativas tiene que ver con algo endémico: su lenguaje es universal; es el lenguaje del gesto, de lo ritual, capaz de trascender el del idioma o los idiomas en que se habla y se piensa. Y, entre ellas, quizá el lenguaje de la cocina sea el más universal de todos, tal vez en competencia con la música. La cocina es, por otra parte, el lenguaje de lo más físico, junto con el de la sexualidad y la sensualidad. Pero estos últimos son lenguajes íntimos. Por tanto, la cocina tiene *ahora* la

²⁰ M. Onfray, *La Raison Gourmande*, op. cit. |

²¹ Ver <http://www.moma.org/abramovic> y http://www.youtube.com/MoMAvideos_-_p/search/0/2GD5PBK_Bto

²² NYTimes del 23. 05. 2010: <http://opinionator.blogs.nytimes.com/2010/05/23/sitting-with-marina/>

responsabilidad de liderar no sólo procesos productivos, sino teóricos, y de comprender que ha llegado la hora de desaturizarse y realizar su giro relacional, su *flavoring turn*, dándole, por fin, la palabra al comensal. No en vano *commensal* viene de *com: community*, y *mensal: table*, mesa. Una mesa comunitaria y para la generación de lo común. La empresa de generar valores simbólicos no puede estar ni en las manos ni en las bocas solamente de los cocineros, es hora de que los comensales tomen la palabra del potencial simbólico de la cocina: que la creatividad aurática devenga generación compartida, emancipada y democrática. Ésta es la reivindicación del *flavoring turn*, en plena consonancia con la vocación comunicativa y relacional de la *research cooking*: la investigación se concibe únicamente como investigación compartida en *networks*, *netthoughts* y *netfeelings*. Sólo así la *research cooking* será capaz de liberarse del absurdo lastre de elitismo que la mala fe encriptada en el mundo del arte le otorga cansado, cansino, dogmático y aburrido.

2.2. Feeding Thought: *sobre cómo la research cooking y el flavoring turn obligan a repensar algunas cuestiones fundamentales de la estética tradicional*

Las perspectivas filosóficas abiertas por la *research cooking* son las que nos llevaron a dar el nombre de *Feeding Thought* al primer curso realizado en el panorama académico internacional sobre filosofía de la cocina y la gastronomía.²³ De hecho, hablar de *research cooking*, *edible art*, *artification of cooking*, *edible philosophy*, *flavoring turn*, como hemos hecho en los apartados anteriores, ya forma parte del intento de generar un nuevo vocabulario y argumentario para una incipiente *estética estética gustatoria* (traduciendo el término recientemente establecido de *gustatory aesthetics*), en analogía gnoseológica con la tradicional *estética* o *filosofía del arte*. Los subapartados siguientes y finales se ocuparan de sus dos términos esenciales: el *gusto* y el *símbolo*.

²³ http://web.me.com/gerardvilar/Gramaticas/Feeding_Thought.html

2.2.1. Sobre la renovación del término gusto y el flavoring turn

En el apartado 1.1. ya se ha apuntado cómo, en la tardoilustración, la filosofía occidental necesitó una deriva hacia la reivindicación de lo particular y del sentido estético para completar su construcción filosófica del sujeto autónomo moderno. En el párrafo 40 de su *Crítica de la facultad de juzgar*, Kant designó este sentido estético como el *gusto*, reivindicando la implicación de la *fisicidad* en esta nueva facultad que debía hacer al individuo moderno *perspicaz*. Pero no sólo eso. La perspicacia del individuo era *para* y *en* la comunidad; es por ello que el *gusto* es designado como *sentido común estético (sensus communis aestheticus)*. Dice Kant:

“... se podría atribuir más propiamente el nombre de sentido común al gusto que al entendimiento sano, y que, más que la facultad intelectual de juzgar, es la facultad estética de juzgar la que podría llevar el nombre de sentido comunitario, siempre que se quiera utilizar el nombre de sentido para designar un efecto de la simple reflexión sobre el ánimo. Efectivamente, hay que entender aquí sentido como el sentimiento del placer. Incluso se podría definir el gusto como la facultad de apreciar lo que hace comunicable de una manera universal y sin la mediación de un concepto el sentimiento que nos procura una representación dada.” (Kant, *KU*, § 40)

El gusto se reivindica aquí y frente a la tradición más intelectualista como la facultad a la que le corresponde más propiamente la construcción de lo común, con la peculiaridad de vincular de manera indesligable la fisicidad, el sentimiento y la reflexión para aquello que *puedo poner en la mesa de negociación*. El *gusto* es, así, una facultad que reivindica que la autonomía del sujeto sólo puede construirse en aquello que nos comunica como sujetos; que un sujeto, por autónomo que se pretenda, sólo es sujeto *humano* gracias a *sentir* –con el corazón, la piel, los sentidos, los sentimientos –, de algún modo, lo común. Es por ello que Kant afirma, en el texto más bello y sintético de la tercera crítica, que

“Humanidad significa, por una parte, el sentimiento universal de participación en alguna cosa y, por otra, la facultad de poder comunicarse de manera íntima y universal” (§ 60).

El gusto es la facultad que, de nuevo después de la ilustración tardía, ha sido llamada a responsabilizarse de esta comunicación a la vez íntima y universal. No podemos recorrer aquí la historia de la decadencia del concepto de gusto desde el Romanticismo hasta la postmodernidad. Es una historia de desprestigio y rechazo por su asociación con la filosofía del sujeto. Así, por ejemplo, las críticas marxistas, historicistas y sociologistas solo quisieron ver en él formas de ideología de clase o de grupo social, rechazando todo su contenido racional. El famoso libro de Pierre Bourdieu *La distinción* fue el último episodio de esa tradición que se sintió satisfecha de arrojar al niño con el agua del baño. La historia de este desprecio fue terminándose en el último tercio del siglo pasado, como hemos apuntado, con la atención a la recepción y la participación estéticas y las reivindicaciones de una dimensión hedonista. Pero, a pesar de que la utilización de la palabra siempre ha connotado su origen en el paladar,²⁴ el gusto gastronómico no ha encontrado la posibilidad de ser reivindicado hasta que, en la actualidad, la cocina ha dado su gran salto creativo en investigación e innovación que, tal como apuntábamos, gracias a la fuerza teórica de las artes performativas y a la estética relacional, ahora estamos empezando a pensar y a explicar. Sin duda, una filosofía de la cocina tendrá que realizar un largo recorrido discursivo para llegar a otorgar al gusto en tanto que *flavor* la dimensión cognitiva que merece. No tenemos siquiera vocabulario para ello. ¿Qué palabras y qué tipo de argumentos debieran regir la comunicación de la experiencia estética gastronómica? Ciertamente, algunas serán tomadas de la teoría de las artes performativas, muy especialmente en la atención a su dimensión efímera; otras de la estética relacional, pero siempre habrá que adecuarlas a un espectro de facultades

²⁴ Así, el término *gusto* viene del griego: *geúsis* (gusto); *geúomai* (gustar). Ello derivó en el latín *gustus* (gusto); *gustare* (gustar). En la antigüedad, el término ya podía significar todo el elenco de significaciones desde el gusto del paladar hasta devenir una metáfora indicando la experimentación. Esto derivó, incluso, en los textos del Nuevo testamento. Así, por ejemplo, en la *Carta I de Pedro 2,2*: “*Si tamen gustastis quoniam dulcis est Dominus* (“si por otra parte habéis gustado cuan dulce es el Señor”). (*I Petri 2,2*), o en el *Evangelio de Juan*: “*Non gustabit mortem*” (“no experimentará la muerte”). (*Evangelio de Juan 8,52*). Estos significados fueron heredados por las lenguas latinas, germánicas y anglosajonas.

para el que no tenemos tradición, como son el olfato, el gusto del paladar y la garganta, la termocepción y las texturas, el elenco de reacciones apreciativas de los cinco sabores básicos (dulce, salado, ácido, amargo, umami), la vista y el oído en disposición no hegemónica, las peculiaridades del deseo gastronómico, las expectativas de engullir algo externo que se convertirá en interno. Habrá que atender también a cómo se da el continuo entre lo físico y la reflexión, incluyendo fisicidad, cuerpo, memoria y imaginación, así como el continuo entre subjetividad, intersubjetividad y objetividad; a cuáles son las categorías estéticas fundamentales para referirse a todo ello (delicious, disgusting, tasty, good, appealing, sophisticated, original, shocking, ironic, fun, creative; nauseously; disturbing; disgusting); a la dimensión moral de la comida (vegetarianismo, salud y comida), a su dimensión política desde la mesa cotidiana hasta el restaurante más experimental, a su resignificación de la cultura de masas y de la democratización de usos y prácticas estéticos, a su perfil institucional y empresarial.

Por último, no nos engañamos sobre el trabajo a realizar en relación al concepto de gusto para poder darle legitimidad en un contexto social y cultural en el que el término significa completa relatividad subjetiva y moda o tendencia del consumo. Algunas líneas de trabajo han sido apuntadas por G. Vilar,²⁵ en la figura del gusto como una forma de razón sin fondo, o por Ch. Menke,²⁶ como un *tertium datur* entre el concepto ilustrado y su banalización sociologista. No obstante, el trabajo está por hacer.

2.2.2. Sobre la renovación del término símbolo y el flavoring turn

Los aspectos que acabamos de presentar apuntan a las posibilidades de renovación del término *símbolo* o *forma simbólica*, que, a nuestro parecer y siguiendo a filósofos como Ernst Cassirer o Nelson Goodman, es el concepto central de la teoría del arte contemporáneo y, de hecho, de

²⁵ Véase G. Vilar, *El desorden estético*, Barcelona, Ideabooks, 2000, cap. 10 (“Los desórdenes del gusto”); id., *Las razones del arte*. Madrid, Antonio Machado, 2005, cap. 6, especialmente pp. 230 s.

²⁶ Ch. Menke, “Otro tipo de gusto. Ni autonomía ni consumo de masas”, *Enrahonar* 46 (2011), pp. 137-151.

cualquier teoría del arte. Naturalmente, no estamos hablando de una codificación de sabores como hubo una codificación de colores en la época medieval. Estamos aduciendo el cuestionamiento de qué es lo que aporta la *research cooking* y el *flavoring turn* a la reflexión tradicional sobre la racionalidad estética, que a nuestro entender es, siempre, una racionalidad simbólica. Lo que se lleva a cabo en la experiencia estética tanto de una obra de arte como de una propuesta de la *research cooking* es la generación de un *embodied sense* (adaptando la propuesta de Danto de que toda obra de arte es una *embodied meaning*) como conjunto de razones comunicativas.²⁷ Esta generación de un *embodied sense* se realiza en tránsito de lo real (la fisicidad de la pieza) a lo posible (el ámbito de pensamientos, recuerdos, emociones, proyecciones) en un ejercicio de la libertad estética de los espectadores o de los comensales.

Puede afirmarse que cualquier símbolo atribuible a una obra de arte o a cualquier práctica estética es este *embodied sense* considerado de manera indesligable con la fisicidad de la pieza. Y la peculiaridad de la racionalidad estética ante otros tipos de racionalidad consiste en la capacidad de generar símbolos mediante una formalización que no aduce la funcionalidad como elemento de construcción del *embodied sense*. Eso significa la ejercitación con intención comunicativa de todas las facultades requeridas para ello: imaginación, memoria, sensibilidad, sentimiento, sensación, sentidos, capacidad de señalar, de apreciar y de formular la apreciación, discernimiento, audacia generativa, apertura de espíritu. Estas facultades confluyen en la conversión de “una cosa” en un *símbolo*; juntas, tienen la capacidad de “hacer hablar” a los fragmentos de naturaleza, a las caras, a los objetos, a la comida, y convertirlos, respectivamente, en un paisaje, en un rostro, en una obra de arte y en lugar para la experiencia gastronómica. Marcel Proust aduce esta conversión con la lucidez que sólo tienen los grandes literatos:

“Incluso aquel acto tan simple que designamos como ver a una persona que conocemos es, en parte, un acto intelectual. Henchimos la apariencia física del ser que vemos de todas las

²⁷ Véase G. Vilar, *Las razones del arte*. Madrid, Antonio Machado, 2005. Empleamos los términos *sense* y *meaning*, sentido y significado, al modo de Frege.

nociones que tenemos de él y, ciertamente, éstas intervendrán de modo privilegiado para que le podamos reconocer un determinado aspecto. Acaban por rellenar tan perfectamente las mejillas, por recorrer con una adherencia tan precisa la línea de la nariz; se ocupan tan bien de vincular la sonoridad de la voz, que ésta parece un envoltorio transparente; se da tan bien todo ello, que cada vez que vemos este rostro y oímos esta voz, en realidad reencontramos y oímos estas nociones” (PROUST, *Combray I, Du Côté de chez Swann*, p. 25)

Esta es la primera característica de la orientación en el mundo propia de la racionalidad estética: la distinción y comprensión de lo empírico por medio de propiedades establecidas por la generación simbólica, es decir, por propiedades añadidas a lo empírico por la comunidad de sujetos y que mediatizan la mirada. Estas propiedades, constitutivas del *embodied sense*, son indiscernibles a simple vista: efectivamente, aquello que lleva a convertir un fragmento de naturaleza en un paisaje o una cara en un rostro, es indiscernible. Así, lo que distingue el rostro de mi madre de la cara que cualquiera pueda ver en el metro es algo indiscernible para los demás, como lo es lo que hace que para el geólogo el Pedraforca es una estribación capítular del Pirineo del Terciario, mientras que mirado con ojos estético-simbólicos el Pedraforca es un paisaje de belleza totémica. Igualmente acontece con las obras de arte contemporáneas. Desde Duchamp (¡hace ya un siglo!), y luego con el querido Hamilton, con la teoría del *pop art* y del *conceptual art*, cualquier cosa puede ser una obra de arte, y su designación como tal depende del proceso de transformación simbólica a partir del *embodied sense*.

Éste es uno de los puntos de la estética contemporánea en que la



research cooking y el *flavoring turn* obligan a repensar algunos argumentos, puesto que llevan a un retorno a la discernibilidad y a la fisicidad. Cabe decir que toda la práctica culinaria, siempre y cuando se sitúe

más allá de su función alimentaria, genera un continuo simbólico que vincula la cocina doméstica a la *research Cooking*: mis padres (de Flandes, J.J.) dicen mucho cuando preparan la sopa de endivias belga algunos días de celebración familiar, al igual que Ferran Adrià dice tanto con su *Piña colada, disappearing candy floss* (*Piña colada, barbabapá que se va*, 2004). Ahora bien, la sopa de endivias belga, si bien es un plato bastante sofisticado, es *una sopa*, reconocible, como tal, a simple vista. Resulta pues que ahí sí es *indiscernible* el valor simbólico que en mi familia se reconstruye cada vez que comemos *esa sopa* juntos. Pero no acontece lo mismo con la *Piña colada, disappearing candy floss*; no tiene un aspecto codificado que pueda decir qué es ese plato, y la generación de lo simbólico –que tiene que ver con recuerdos de ferias de infancia y primeras copas nocturnas de juventud, esto es, con una fusión de dos momentos “iniciáticos” de edades tempranas y sucesivas– resulta ser, así, mucho más *libre* a partir de una rotunda afirmación de su fisicidad, que se distingue a simple vista como un producto de la *research cooking* y, de entrada, sitúa al comensal en una esfera nítidamente estética. La *Piña colada* de Adrià se nos presenta como un signo netamente estético, a diferencia de la sopa familiar, esto es, como un símbolo que cuestiona los modos familiares de significación, la inteligibilidad ordinaria de las cosas en el mundo. Así, hace lo que hace el arte: ofrecernos un modo de ver distinto con el que tenemos que reflexionar y negociar. Desordena y reordena un aspecto de nuestro mundo porque nos hace dudar del orden de inteligibilidad, y por ello es plenamente arte. La sopa familiar nunca puede hacer esto, solo movernos en las certezas de los pequeños mundos que nos son familiares o, como la madalena proustiana, devolvérmolas cuando las teníamos olvidadas. Pero los mundos culinarios familiares son muy limitados frente a otros ámbitos simbólicos.

Sostenemos así que el *embodied sense* y, por tanto, la generación de símbolos es, en el ámbito de la *research cooking* un ejercicio mayor de libertad estética que el que se dan en la mayoría de las demás prácticas estéticas contemporáneas, puesto que su compromiso de codificación es mínimo mientras que su compromiso con la fisicidad es máximo.

2.2.3. Sobre la resignificación de la libertad estética en la Research Cooking y el flavoring turn: nuevas perspectivas sobre el desinterés estético, la ausencia de concepto, las ideas estéticas. El surgimiento de una flavoring community

Esta afirmación rotunda de la fisicidad y de la discernibilidad de las prácticas de la *research cooking* es una de las aportaciones más sólidas que puede realizar a la *estética* como lugar de reflexión filosófica, puesto que apunta a lo que, desde los inicios de la disciplina, se ha considerado esencial en *lo estético*: la emancipación de esta experiencia respecto a la utilidad/funcionalidad del objeto o práctica. En realidad, estamos aquí recuperando el elemento básico de la estética kantiana y dándole de nuevo la razón en la comprensión de la experiencia estética. Este apartado atenderá a la *research cooking* como un lugar de cumplimiento de las condiciones de lo estético aducidas por Kant. Estas condiciones son básicamente tres: el desinterés estético, la ausencia de concepto, la afirmación de la existencia de unas *ideas* propiamente *estéticas*. Todo ello apunta a una libertad estética para una peculiar construcción de lo común.

Dispongamos primero de ejemplos artísticos. La *Virgen de las Rocas* de Leonardo no es una obra de arte por el hecho de excitar el sentimiento de piedad religiosa (que sería un argumento funcional y de interés) o por representar algo así como “el concepto de Virgen-Madre de Cristo / la relación entre los niños Jesús – San Juan Bautista” correctamente; estas no son las razones que la justifican como obra de arte, ni podrían servir para diferenciar las dos versiones existentes (la del Louvre, 1483-1486; la de la National Gallery de Londres, 1495-1508) o para distinguirla como obra de arte respecto a otras representaciones pictóricas de la época con la misma temática. Lo mismo acontece con las obras de arte contemporáneas: *Perfect Lovers*, de Félix González-Torres (1991), no es una obra de arte porque trate sobre uno de los temas más recurrentes de la humanidad: el deseo y la promesa de amor eterno, sino por el modo cómo lo hace. Estas razones son estrictamente estéticas. Eso no quiere decir de ningún modo, como a veces los formalistas o los antiformalistas confunden, que sean razones meramente formales o de composición. No. Lo estético compromete la fisicidad y la reflexión para lo común de modo indesligable en la consecución

de la pieza como símbolo, generando un ámbito de libertad de pensamiento que es propia de esta esfera y que la favorece como lugar privilegiado para el pensamiento y para la investigación.

Pasemos ahora a otros ejemplos y reflexionemos en porqué la *research cooking* tiene un índice más elevado de libertad que otras prácticas estéticas. A Pieter Brueghel el viejo, como se aprecia en tantos y tantos de sus cuadros, le interesaba la cocina. Podríamos detenernos, por ejemplo,



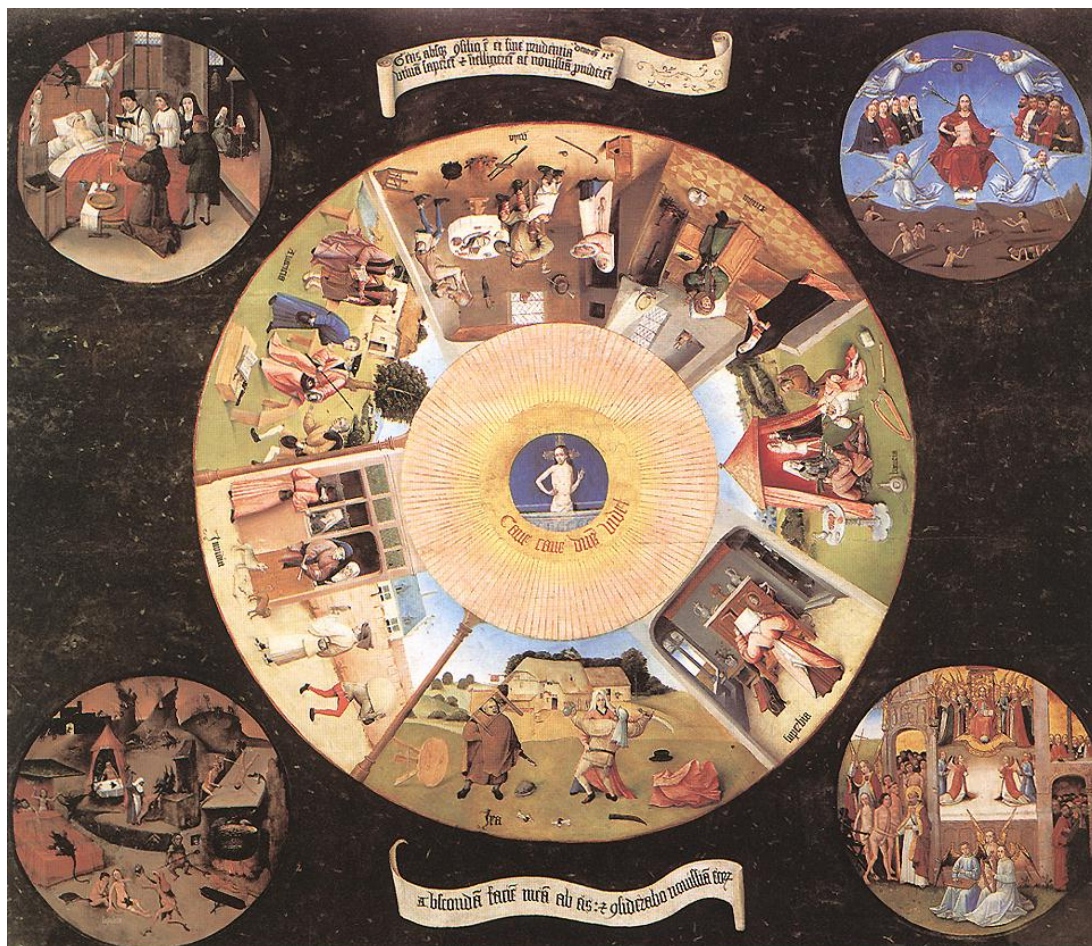
en un ejercicio muy elocuente que lleva a cabo en los grabados *The Fat Kitchen –o The Rich Kitchen–* y *The Skinny Kitchen –o The Thin Kitchen–*, de 1563, de composición gemela (incluso atendiendo a las dos versiones de cada uno de ellos), la primera representando la cocina de la abundancia y la segunda la de la miseria, la primera expulsando al hombre delgado por la puerta, la segunda mostrando la huida despavorida del hombre gordo.

Por si esto no fuera suficientemente explícito, un texto (en francés y repetido en flamenco) explicando la escena acompaña a los grabados. Esto es lo que quería decir Kant²⁸ cuando señalaba –situado en el arte de su tiempo, siempre narrativo– que la apreciación de una obra de arte, a diferencia de la apreciación de la naturaleza, está vinculada al concepto (aquí: la representación de la cocina opípara y de la mísera), pero que no es esto lo que la hace obra de arte. Sin embargo, es obvio que el compromiso con la codificación y, por tanto, con una cierta funcionalidad (al menos narrativa) es, al menos hasta la pintura abstracta, altísimamente elevado.

Pasemos ahora a un ejemplo culinario aludido anteriormente. Andoni Aduriz tiene un menú designado como *Los siete pecados capitales*, el

²⁸ Ver la segunda y la cuarta definición de lo bello en la *Crítica de la facultad de juzgar*, respectivamente §§ 6–9 y 18–22.

contenido del cual no se explicita al comensal; tan sólo el más avisado, quizá, podrá comenzar a preguntarse los porqués de un menú de siete platos que parece tener una cadencia silenciada. En su reflexión, estará mucho más libre que en los grabados de Pieter Brueghel, o incluso cuando



se presentaron por vez primera en una mesa, con la obra *Mesa de los pecados capitales* de Hieronymus Bosch, El Bosco (1475, Museo del Prado); tanto en los grabados del pintor flamenco como en la mesa del pintor holandés cada pecado respetaba la codificación representativa de la tradición. El lenguaje que es la *research cooking*, en este caso con la serie de Aduriz, se revela mucho más libre que el de la pintura porque el espectador tiene un gran requerimiento de generar sentido a partir de una codificación mínima.

Pasemos ahora a un ejemplo según el cual el ejercicio de la libertad estética por parte del comensal sería aún mayor. El *Muelle de aceite de oliva virgen* (elBulli, 2005) es una propuesta gastronómica que, con este título, dice tan poco como si Brueghel, en lugar de titular los grabados a los que hemos aludido como *The Fat Kitchen / The Thin Kitchen* los hubiera titulado



Grabados de tinta. En el *Muelle de aceite de oliva virgen* el tránsito de lo real a lo posible está codificado únicamente en referencia al título; el ejercicio de la libertad estética parte de una propuesta física muy poderosa (lo real): la conversión de un líquido esencial en ciertas

culturas en un sólido en forma de hilo de una extensión mayor a lo que cualquiera pueda consumir, y presentado en forma de joya. Esta propuesta física se abrirá a una serie de reflexiones posibles, vinculadas tal vez a la grandeza de lo sencillo, a la complejidad de lo simple, a las tensiones y coincidencias entre lo cotidiano y lo sofisticado, entre finitud e infinitud... Si se repasan los mil ochocientos cuarenta y seis platos creados por *elBulli*, el menú del Mugaritz, el de Redzepi o el de Bottura se podrá percibir que la *research cooking* es un ámbito privilegiado para lo que Kant designó con tanto tino como *ideas estéticas*, dándole nuevas posibilidades a la racionalidad humana, hasta entonces raptada por el entendimiento racionalista. Para Kant, la idea estética es

“aquella representación producida por la imaginación que hace pensar mucho sin que, sin embargo, ningún pensamiento determinado, es decir, ningún concepto, pueda resultarle adecuado ni, en consecuencia, ningún lenguaje pueda darle abasto ni hacerla inteligible” (KU, § 49)

La imaginación accede con este texto a las facultades de conocimiento, y además lo hace con hegemonía. El tránsito de lo real a lo posible se incorpora a la construcción del mundo. Ningún lenguaje puede darle alcance, pero algunos se acercan más que otros.²⁹ Kant abrió la puerta a los lenguajes artísticos; hoy parece que, dada la libertad estética que permiten la *research cooking* y el *flavoring turn*, los microliderazgos teóricos que

²⁹ También A. Danto ha reivindicado la vigencia de la noción kantiana en “Embodied Meanings, Isotypes, and Aesthetical Ideas”, JAAC 64 (2007), pp. 121-129.

generen nuevas maneras de apreciar el mundo, por discretas que sean, dependan de ambos, puesto que la cocina sobrepasa todos los idiomas para constituirse como un lenguaje universal, al igual que la música. Consigue atender al menos tanto como ésta el reto kantiano de perseguir la esencia de lo humano en la búsqueda de un lenguaje de abasto a la vez íntimo y universal.³⁰

Las diferentes gramáticas de este lenguaje, con su semánticas,³¹ sus sintaxis y pragmáticas, comienzan a gestarse en los restaurantes dedicados a la *research cooking*, que no son otra cosa que *laboratorios de ideas estéticas*, como lo fueron los talleres de los artistas de vanguardia; como lo son hoy los de tantos arquitectos o los de artistas como Oliafur Eliasson o Ai Weiwei. La responsabilidad de *comunicar* y generar *embodied senses* a partir de lo que pase en esos laboratorios está en manos de la *flavoring community*, como lo estuvo en las de los primeros mecenas, marchantes y receptores generar sentidos a partir de las mejores pinturas y objetos de la vanguardia. Convendría que en nuestro mundo fugaz no fuéramos tan lentos como lo fue el público de entonces.

La *flavoring community* está formada por los *food writers*,³² por los participantes y asistentes a congresos de cocina,³³ por proyectos de networking entre ciencia, cocina y tecnología,³⁴ por proyectos digitales,³⁵ por proyectos de investigación culinaria-científica-alimentaria,³⁶ por los incipientes proyectos académicos,³⁷ por los sólidos proyectos de *artification of cooking*,³⁸ y, lo que es más importante, por todos y cada uno de los comensales dispuestos a generar *embodied senses* a partir del *flavoring turn*.

³⁰ Tal como afirmaba en el ya citado texto de *La Crítica de la facultad de juzgar* § 60, vid. p. 19 de este texto.

³¹ Basta leer la carta de elBulli para comprender la dimensión de la innovación; está llena de *foams, airs, sferifications, morphings*.

³² Como Josep Maria Pinto, Lisa Abend, Óscar Caballero, Pau Arenós, Toni Massanés.

³³ <http://www.madridfusion.net>

³⁴ <http://www.seas.harvard.edu> (School of Engineering and Applied Sciences)

³⁵ epintxo.gulalab.org

³⁶ <http://www.alicia.cat>

³⁷ *Feeding Thought*: http://web.me.com/gerardvilar/Gramaticas/Feeding_Thought.html y schools of cooking como el Basque Culinary Center: <http://academics.bculinary.com/>

³⁸ Hannah Collins, *The Fragile Feast* <http://www.hannahcollins.net>; Mugaritz-Fura dels Baus: La degustación de *Titus Andronicus* <http://www.mugaritz.com> (2010); Francesc Guillamet: <http://www.francescguillamet.com/>.

La *flavoring community* constituye parte del mundo de la cocina como son parte del mundo del arte los espectadores, los visitantes de museos, los críticos de arte, los editores de libros y revistas de arte, los profesores de estética y los de historia del arte. Y, como la institución *mundo del arte*, la institución *mundo de la cocina* tiene una dimensión empresarial. Si en el caso del arte se extiende con galope sin cadencia desde el mercado del arte hasta las cada vez más poderosas incidencias turísticas de los museos y los grandes eventos artísticos en las metrópolis, la incidencia de la *research cooking* tiene una peculiaridad: no cuenta con subvenciones públicas. Ser comensal de la *research cooking* y participar de la *flavor community* sólo es posible todavía en la fórmula de la peregrinación hacia uno de los laboratorios de ideas estéticas que son los restaurantes de este tipo de cocina. Ello no impide, sino todo lo contrario, su poderosa incidencia en el turismo y en la generación de puestos de trabajo en el sector terciario del territorio donde se aloja, así como nuevas posibilidades económicas para los sectores primario y secundario.

A pesar de ello, la *research cooking* todavía es señalada por ciertas tendencias moralistas de la estética contemporánea de *elitista*. Sin embargo, peregrinar por los restaurantes de la *research cooking* no es muy diferente a peregrinar por las ferias y bienales de arte, los festivales de teatro o de música o los estadios donde se juegan las finales de fútbol; de hecho, es mucho más barato. Y hay una gran diferencia: cada comensal se convierte en un *partner* de la investigación que allí se realiza, en un mecenas ocasional.

En este sentido, sí que la *research cooking* se acerca a la vanguardia, en la que no había dinero público que subvencionara la experimentación de los artistas, y el número de receptores era limitadísimo cuantitativamente. La experimentación de Picasso no hubiera avanzado como lo hizo sin la intervención temprana y certera de Gertrude Stein, de Ambroise Vollard, de Daniel-Henry Kahnweiler. Stein no fue sólo su mecenas ni ellos fueron sólo sus marchantes; fueron generadores de narrativa para una obra que todavía no la tenía, tal como compete, hoy, a la *flavor community* respecto a la *research cooking*.

Por otra parte, el veredicto moralista de “elitismo” reposa en una peculiaridad única que tiene que asumir la *research cooking*. Y es que nadie muere en el mundo, en principio, por inanición artística, mientras sí mueren millones de personas por inanición alimentaria. Por su parte, el moralismo que se empeña en imposturas respecto a la *research cooking*, en su versión conservadora no suele aducir objeciones respecto a las cantidades astronómicas de dinero invertidas en los grandes acontecimientos artísticos o los seguros de desplazamientos de unas obras para que sean vistas en las grandes metrópolis del primer mundo, aceptando tranquilamente que los otros mundos queden completamente al margen de estos tipos de actividades estéticas; en su versión más “progresista” presenta a activistas postsituacionistas que tratan de llevar ciertas prácticas a esos otros mundos sin percatarse de su actitud abrumadoramente neocolonial o neomesiánica. Tal vez estos veredictos de púlpito sean los que la *research cooking* tiene que soportar por la fatalidad o la ventura de ser la única práctica estética que debe sobrepasar y dejar de lado una necesidad biológica para realizarse. Ya lo decía Aristóteles: “Primum est vivere, deinde philosophare”. Y la *research cooking* es, como se ha pretendido mostrar en estas páginas, un lugar para la filosofía. Pero como la filosofía, puede ser también un lugar para las microrrevoluciones. Ahora toca la revolución del *flavoring turn* en el reparto de lo sensible y en la generación de símbolos para lo común. Parece que se apuntan lugares donde realizarlo. *EIBulliFoundation* comienza a esgrimirse como pionera,³⁹ al igual que lo fue *eIBulli* en tanto que laboratorio de ideas estéticas. Y en cada mesa de cada casa. Con una sopa de endivias a la flamenca, por ejemplo.

³⁹ Recientemente, Adrià afirmaba que "Nosotros no somos chefs para ganar dinero, sino para crear un nuevo lenguaje gastronómico en un momento revolucionario". Zigor Aldama, "Adrià, aprendiz en China", *El País*, 23/08/2011.