

Primera Aproximación

a una fundamentación teórica
de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri
Investigadora en Estética Culinaria / Gastronomía – Filosofía / La Paz, Bolivia
Zalles.iturri@gmail.com



Primera Aproximación a una fundamentación teórica de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri

Resumen

El concepto “arte” ha evolucionado abriendo la posibilidad a nuevas actividades a realizar obras que se puedan llamar “obra de arte”. La postmodernidad abre la oportunidad a actividades que antes no fueron consideradas.

Hoy día el arte es una cualidad dinámica, en constante transformación, inmersa además en los medios de comunicación de masas, en los canales de consumo, con un aspecto muchas veces efímero, de percepción instantánea, presente con igual validez en la idea y en el objeto, en su génesis conceptual y en su realización material.

Cada arte nuevo trata de tener su justificación teórica, su respaldo filosófico. Este ensayo busca generar una primera aproximación a la fundamentación estética de la gastronomía.

A la gastronomía como arte nos acercaremos completamente por los sentidos. Llegaremos, estimulando estos, al deleite; al goce. La gastronomía excita a los cinco sentidos y es así que se llega al disfrute estético. El arte es tacto, es olfato, son colores y sonidos. Son aromas. El arte es gusto, siempre gusto. El arte es explosión de sentidos, sin razón, sin finalidad utilitarista, sólo para el goce.

Desde el cambio de paradigma al presentar una obra de arte, al salir de la sala de exposición, se legitiman las performances estéticas hechas en el espacio público, en la calle. Estas performances exigen un respaldo teórico que justifiquen la obra, que respalden al autor.

Cuando una obra nueva se lanza al mundo moderno, se espera que se la reconozca como arte. El respaldo teórico la llama arte, la respuesta del espectador la confirma; es un riesgo pero ese es el requisito de la obra actual.

La gastronomía como arte supera la faceta visual, ingresa a todas las facetas sensoriales. Las nuevas tendencias en texturas apelan al tacto, al sonido. Los aromas y el gusto son siempre deleitados y la vista disfruta de la creatividad de los autores.

El disfrute culinario, que deleita a los cinco sentidos, que genera disfrutes inimaginables, los que son sólo se describe en poesías, este que ha sido ignorado como arte durante tantos siglos; ahora reclama su espacio en el debate estético. La gastronomía grita por un reconocimiento de su ser como arte, de su valor para satisfacer esta necesidad ontológica del hombre.

Palabras clave

Gastronomía, Estética Culinaria, Arte, Obra de Arte, Teoría culinaria

*Primera Aproximación a una fundamentación
teórica de la gastronomía como arte*

Ana María Zalles Iturri

First approximation to a theoretical substantiation of the gastronomy as art

Resumen

The concept of "art" has evolved by opening the possibility for new activities to perform works that can be called "work of art". Post-modernity opens up the opportunity to activities that previously were not considered.

Today art is a dynamic quality, which was in constant transformation, immersed in addition in the mass media, in the consumer channels, with a aspect often ephemeral, instant perception, present with equal validity in the idea and the object, in its conceptual genesis and in their realization material. Each new art seeks to take their theoretical justification, its philosophical support. This essay seeks to generate a first approximation to the aesthetic foundation of the gastronomy.

To the gastronomy as art brings us closer completely by the senses. We arrive, stimulating these, to delight; enjoyment. The gastronomy excites to the five senses and is as well that one arrives at the aesthetic enjoyment. The art is touch, is smell, are colors and sounds. Aromas are. The art is taste, always taste. The art is explosion of senses, without reason, without utilitarian purpose, only for the enjoyment.

From the paradigm shift in presenting a work of art, the exit of the exhibition hall, legitimized the aesthetic performances made in the public space, in the street. These performances require a theoretical support to justify the work, to support the author.

When a new work is launched into the modern world, it is expected to be recognized as art. The theoretical backing the flame art, the response of the spectator confirms it; this is a risk but that is the requirement of the current workforce.

The gastronomy as art exceeds the facet visual, enters all facets sensory. New trends in textures are appealing to the touch, to the sound. The aromas and taste are always savored the view and enjoy the creativity of the authors.

The culinary enjoyment, which delights to the five senses, which generates enjoy unimaginable, which are only described in poetry, this has been ignored as art for so many centuries; now demanding its space in the aesthetic debate. The gastronomy shouts by a recognition of his being as art, of its value to satisfy this need ontological of the man.

Key words

Gastronomy, culinary aesthetics, art, art work, culinary Theory

¿Qué es el arte?

El cuestionamiento sobre el arte ha dado vueltas en el razonamiento filosófico tras la superación del centralismo metafísico. Muchas ideas de belleza, de lo bello han estado dando vueltas; muchos cánones, muchas teorías.

El concepto de arte ha evolucionado radicalmente y en cada una de sus definiciones abre o cierra la posibilidad de introducir diferentes actividades. Adorno explica muy claramente el impacto que tiene esta evolución conceptual frente a las actividades artísticas. “El arte, al irse transformando, empuja su propio concepto hacia contenidos que no tenía.” (Adorno, 1980).

Y es que está claro que hay dos procesos en el afán de la definición; la primera y más común es esta que se da en el ámbito de la necesidad: se generan los conceptos frente a los hechos por la necesidad de ser nombrados, es un proceso de aprehensión. La segunda, menos común pero no por esto menos interesante, es la que tras el razonamiento del concepto y tras la presentación del mismo se encuentran nuevas expresiones, nuevas demostraciones tangibles. En esta forma el significante evoluciona posteriormente al significado y empuja a una retroalimentación del proceso. Vale aclarar que esto sólo puede darse en conceptos que tengan detrás una fuente carga teórica.

Entonces, retornando a esta evolución de concepto de arte y a aplicando su cualidad para incorporar contenidos, que Adorno refiere, se ve en los últimos conceptos de arte la posibilidad de nuevas actividades que se incorporan a la definición. Para buscar una correspondencia entre el arte y la gastronomía se quiere partir desde esta posibilidad.

Definiciones actuales de arte

El debate siempre ha estado abierto, entre personas que se dedican a la realización de obras artísticas, a la filosofía, a la crítica de arte o, simplemente, a la difusión de esta. La necesidad del ser humano de universalizar sus pensamientos y sus experiencias, busca generalizar sus disfrutes artísticos y por ende busca crear consensos, traducidos en legitimaciones a la experiencia estética, entregando el beneficio del título de obra de arte a ciertas creaciones artísticas y negándoselo a otras.

Ya se dijo que el concepto de arte ha ido cambiando en cada época, cada cambio ha sido más radical que el otro. Los parámetros de lo bello han evolucionado, han variado. Tatarkiewicz (1987) habla sobre el concepto del arte en la postmodernidad y dice que las viejas fórmulas que basaban el arte en la creación de belleza o en la imitación de la naturaleza han quedado obsoletas, y hoy día el arte es una cualidad dinámica, en constante transformación, inmersa además en los medios de comunicación de masas, en los canales de consumo, con un aspecto muchas veces efímero, de percepción instantánea, presente con igual validez en la idea y en el objeto, en su génesis conceptual y en su realización material.

El espacio para las nuevas formas de arte está dado y con este se abre la puerta para los artistas y los pensadores. Cada arte nuevo trata de tener su justificación teórica, su respaldo filosófico. Al menos debería apuntar a tenerlo, así finalmente puede competir con todas las otras nuevas formas de arte. Con el término de competencia me refiero a la necesidad de moverse en el mercado, situación que se debe aceptar como requisito de cualquier actividad en la actualidad. Este ensayo busca generar una primera aproximación a la fundamentación estética de un nuevo arte, en este caso de la gastronomía.

El disfrute estético y los sentidos

La primera aproximación al arte, en este caso, será mediante el disfrute estético. Este ha sido un parámetro primordial para diferenciar la experiencia artística de otras experiencias y para otorgar supremacía a unas formas de arte sobre otras.

Entonces, ¿Cuál es este disfrute? ¿Cómo es que afecta tanto a la idea de arte? Una definición de diccionario basada en sinonimia dice que el disfrutar es deleitarse, gozar, sentir satisfacción. Esta definición remite simplemente a una actitud psicológica natural del ser humano: la necesidad de goce. Lo que hace suponer que el goce o deleite es una cualidad humana. Es algo contradictorio, pero el disfrute de lo artístico genera excitaciones animales que sólo el hombre puede tener. Es un retorno a lo más natural. A sólo sentir gozar. El arte debe buscar ese disfrute.

Este retorno a lo animal tiene una relación directa con los sentidos, con el disfrute de la sensación primera, sin la necesidad de beneficiarse de alguna utilidad en el acto de sentir el arte. El arte es inútil en la medida que no produce un beneficio más allá del goce.

Este disfrute puede ser entendido como un beneficio, pero al ser tan básico no es aprobado como utilidad. El arte es tacto, es olfato. El arte es gusto, siempre gusto. El arte es explosión de sentidos, sin razón, sin finalidad utilitarista, sólo para el goce.

Pero cuando se piensa en sentidos, en relación al arte, se empieza a analizar los sentidos en una correlación de escala de valor. Se considera que el oído y la vista tienen una relación más fuerte con el disfrute estético que el tacto y mucho más que el gusto y el olfato.

Primera Aproximación a una fundamentación teórica de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri

Pero ¿por qué priorizar un sentido frente a los otros? Se puede analizar varias razones que durante la historia han dado sentido a esa superioridad de unos sobre otros. Primero está la opción fisiológica, que implica considerar que alguno de los sentidos puede cumplir las funciones de los otros. Esto es completamente falso pues pese a que, por ejemplo, la vista abre el apetito no lo satisface, ni disfruta de lo ingerido como el gusto.

Otra de las opciones que pueden justificar esta superioridad axiológica estaría basada en prejuicios morales o religiosos, como muestra en Tomassini (2002) su ensayo sobre un tema similar a este. Esta justificación prejuiciosa tiene por detrás una idea de ser humano conformada por partes nobles y partes viles, unas edificantes y otras malignas. Tras esta idea de hombre se presentan, en pilares, los fundamentos religiosos más descabellados que consideran el deleite de los “sentidos bajos” como pecado. Los engloban dentro de los pecados más dañinos para el ser humano, los capitales. Esta justificación, por más retrógrada que sea tiene mucha más coherencia que la fisiológica, considerando dogmas religiosos como premisas.

En sociedades tan puritanas como la nuestra, se sigue viviendo con ese desprecio por el deleite ajeno a la vista o al oído. Se sigue considerando criticable, pecaminoso gozar del gusto (en el sentido radical de la palabra). Por ejemplo, no se considera el deleite visual como algo “carnal” pero sí el táctil y en caso de hacerlo se desprecia como error del deleitado y se lo relaciona con el desprecio por el goce sexual.

En sociedades, supuestamente más avanzadas, el desprecio por los sentidos parece ser ya considerado un absurdo. Confirma que esa idea de considerar al hombre como la fusión de una parte pecaminosa y otra virtuosa es falaz, ya fue superada y no carece de fundamento real.

Primera Aproximación a una fundamentación teórica de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri

Por donde se haga el acercamiento a los sentidos, no es posible considerar que unos son superiores a otros; mucho menos en cuestiones de deleite artístico. Este se vería coartado. Con este límite a las formas de arte se estaría suprimiendo parte de su ser. La reducción de posibles contenidos es la negación del arte entendido según sus nuevas definiciones.

El arte ya puede presentarse en experiencia sensorial para varios sentidos simultáneamente o como experiencia propia de uno de estos, pero no puede ser negado como experiencia de unos sentidos u otros. El arte es abiertamente táctil, sonoro, visual, etc.; el arte debe ser abiertamente táctil, sonoro, visual, etcétera.

La estética más allá de la sala de exposición

La nueva era del arte ya no tiene la sala de exposición como punto que lo aglomera y permite su legitimación. El arte ha salido a las calles, al espacio público, se ha alejado de los espacios tradicionales de exposición o los ha transformado, destruido, ignorado. Las exposiciones ya no son estáticas. El arte actual está lleno de dinamismos, lleno de fluidez.

Las performances son ahora el nuevo lenguaje del arte, son requisito en un sinfín de presentaciones. Los colectivos artísticos, los concursos, etc. exigen una actividad performática que a su vez requiere un trabajo intelectual, un justificativo teórico.

Se ha cambiado de parámetro legitimador; ya no es requisito, ni para el artista ni para la obra, la aprobación del círculo de especialistas. Ahora la legitimación, que lamentablemente no puede desaparecer, del arte tiene dos medios; el primero es el de jugar con los nuevos espacios, hablar el nuevo lenguaje, y esperar ser introducido, ser aprobado. El segundo, más simple pero más riesgoso, es decir que es arte y esperar que los medios hagan su trabajo, lo popularicen.

Primera Aproximación a una fundamentación teórica de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri

El legitimador actual no es un consenso, no hay parámetros de arte radicales así como ya no hay espacios exclusivos. Esta es la apertura para introducir nuevas artes, la gastronomía llega y encaja perfectamente. Cada una de las propuestas culinarias que van más allá de satisfacer las necesidades alimenticias del ser humano ya implica un deleite artístico, un deleite por el sólo hecho de sentir, de disfrutar de la excitación de los sentidos. Esto es arte y puede decir mucho, hacer sentir mucho.

Es un mero afán hedonista, y es que el arte en última instancia debe pretender al hedonismo, es el único valor al que debe aspirar. Superados ya los preceptos morales, al arte busca la satisfacción de los sentidos, no sólo de los sentidos físicos, el gusto, el oído, la vista, etc. sino también de sentidos o tendencias psicológicas como la curiosidad, el morbo, el temor y otros. Es un afán de sentirse vivo, de reconocer la existencia mediante la experiencia. El arte se entiende como una respuesta efímera a la crisis existencialista; la duda existencial se responde brevemente al sentirse lleno de deleite.

El arte entendido como respuesta a necesidades metafísicas puede justificar muchas actividades; la gastronomía se presenta como arte que satisface un hambre de placer.

La gastronomía como arte

La estética culinaria no es, como muchos chefs quieren plantear, sólo la decoración que se coloca en los platos. Lamentablemente se cree que esta actividad se limita al trabajo práctico y no se promueve la investigación teórica, mucho menos la que busca una fundamentación filosófica. Los manuales que tocan el tema de la culinaria como arte se limitan a considerar los aspectos visuales e ignorar los demás.

Primera Aproximación a una fundamentación teórica de la gastronomía como arte

Ana María Zalles Iturri

Las nuevas tendencias de cocina, las que también ponderan lo visual, intentan hacer un avance en la implementación de texturas pero no hay muchos textos que expliquen las razones teóricas de la modificación de la experiencia del tacto en la culinaria.

Un intento por generar la teoría de la gastronomía como arte parte por explicar por qué esta se entiende como arte. Bajo el fundamento de la excitación de los sentidos, la gastronomía no está relacionada a la excitación del gusto de manera exclusiva. Obviamente el gusto predomina en el disfrute culinario, pero los demás sentidos también están presentes y tiene, en mayor o menor medida un disfrute.

En un platillo cualquiera se encuentra una forma de atracción sensorial para estos cinco sentidos básicos, el platillo atrae a la vista por los colores que se mezclan, puede hasta generar muchas cosas, desde un desagrado hasta un gran agrado y la gran ansiedad de probarlo: el antojo.

También hay un agrado para el olfato, los aromas que emanan del plato o de la cocina antes de ver el plato también generan un deleite. Y es que el olfato es tan ignorado en el arte que sólo en la culinaria tiene la posibilidad de gozar. Los aromas en la cocina nos recuerdan muchas cosas, el olfato siempre está en relación al recuerdo. La comida que siempre está presente en la vida también guarda recuerdos, entonces el olfato es uno de los activadores de los recuerdos de la comida.

El tacto y el oído están presentes, aunque mucha gente lo ignora, en el mismo proceso de consumo del platillo. Las texturas son las que deleitan al tacto. La lengua y el paladar sienten las texturas y diferencian entre una crema, una gelatina, un sólido jugoso, uno seco, etc. También distinguen temperaturas y pueden deleitar al cuerpo con estas. Por ejemplo, en momentos de calor el sentir el frío de un helado agrada al cuerpo y genera un disfrute, aunque realmente no consiga bajar la temperatura.

*Primera Aproximación a una fundamentación
teórica de la gastronomía como arte*

Ana María Zalles Iturri

El sonido está presente en la comida. Muchas veces puede ser desagradable, en especial cuando la experiencia implica a alguien que come groseramente, pero otras veces es parte del deleite culinario. Al oír crepitar un hojaldre el momento de la mordida, al oír el aceite reventando en la carne recién salteada. Estos sonidos deleitan, son la música de la comida, su forma de cantar.

Finalmente el gusto, es el sentido más excitado y por razones obvias. Cada sabor, cada producto es un viaje. La lengua reconoce cuatro sabores pero gracias a celular receptoras ubicadas en todo el conducto buco-nasal se puede reconocer miles de sabores diferentes.

Entonces este disfrute culinario, este arte, que deleita a los cinco sentidos, que genera disfrutes inimaginables, disfrutes que son sólo descriptibles en poesías, este arte que ha sido ignorado como tal durante tantos siglos; ahora reclama su espacio en el debate estético. La gastronomía grita por un reconocimiento de su ser como arte, de su valor para satisfacer esta necesidad ontológica del hombre.

*Primera Aproximación a una fundamentación
teórica de la gastronomía como arte*

Ana María Zalles Iturri

Bibliografía

Adorno, T. W. (1980). Teoría estética. Madrid: Taurus.

Tatarkiewicz, W. (1987). Historia de 6 ideas (6ta ed.). (J. Gallego, Trad.) Madrid: Amaya.

Tomassini B., A. (2002). Arte y gastronomía. En gustos se comen géneros, 1-13.