

Nuestra Sazón

El sentido del gusto: comida, estética y filosofía

Carolyn Korsmeyer (2002)

Colección Paidós Transiciones

Editorial Paidós

314 páginas

Reseña de: Ayelén Ledesma

Pastelera profesional por el Instituto Gastronómico de las Américas.
Estudiante avanzada de la Licenciatura en Artes Combinadas en la
Universidad Nacional del Nordeste, Corrientes, Argentina.

musicaye@hotmail.com

El sentido del gusto: comida, estética y filosofía



Fuente: Paidós, 2002

El ensayo titulado: *El sentido del gusto: comida, estética y filosofía* (2002) de Carolyn Korsmeyer, es la versión en español del título original *Making Sense of Taste: Food and Philosophy* (1999), publicado en inglés por Cornell University Press, Ithaca y Londres. Con cubierta de Diego Feijoo y traducción de Francisco Beltrán Adell, el texto cuenta con una dedicatoria afectiva, sumario de contenidos, índices analíticos y agradecimientos hacia quienes ayudaron en la investigación y publicación del mismo.

Carolyn Korsmeyer es Doctora en Filosofía por la Universidad Brown y centra sus prácticas de investigación en la estética, los estudios de género y el sentido del gusto. Se interesa por el sentido del gusto literal, es decir, el que tiene lugar en la boca. Según la autora, éste no sólo puede ser satisfactorio y placentero sino también abusivo e incluso una perversión. Generalmente, el gusto se asocia al apetito como función biológica y su vinculación con nuestra parte exclusivamente animal es uno de los factores que contribuyeron a su menosprecio como tema de investigación por parte de la estética y el campo de la filosofía en un sentido amplio.

En el desarrollo del texto, la autora describe las sensaciones provocadas por el sentido del gusto y rebate ciertas ideas, haciendo un recorrido desde la filosofía, las ciencias sociales, psicología, antropología, artes plásticas y la literatura. Aunque explora diversas disciplinas, su posicionamiento y método de investigación es propio de la filosofía. A continuación expongo algunas ideas del libro que considero relevantes y susceptibles de reflexión para quienes experimentamos y pensamos el sentido del gusto.

Korsmeyer asegura que el sentido del gusto recibió una atención marginal por parte de la filosofía, y por este motivo expone los postulados de los filósofos griegos Platón y Aristóteles, quienes establecieron una categorización donde los sentidos de la vista y el oído son superiores en relación con el gusto, el tacto y el olfato. Estos tres últimos constituyen sentidos corporales, categoría que admite una calificación inferior en el análisis de la autora. Al respecto, Korsmeyer advierte en estas ideas un abordaje potencial para los estudios de género porque estos sentidos, considerados superiores, resultan ser aquéllos determinados por valores de masculinidad.

Según la autora, en estos conceptos subyace una idea que debemos cuestionar: todo aquello referido al cuerpo no puede dominar a la razón. En la historia de la teoría estética, los filósofos que estudiaron la percepción sensorial establecieron que el desarrollo cognitivo que permiten la vista y el oído, es superior.

Es así que el sentido del gusto fue entendido como una metáfora por la filosofía y por ello, Korsmeyer establece una división entre el sentido del gusto estético y el sentido del gusto no estético. El primero asociado a la historia, la metáfora, al problema filosófico del gusto y la facultad de distinguir cualidades artísticas y emitir juicios de valor sobre la belleza, el “buen gusto”. En segunda instancia, el sentido del gusto literal es el que tiene lugar en boca y puede funcionar como el sentido del gusto estético, disponiendo al tacto, el gusto y el olfato en primer lugar a través de la degustación e ingesta de alimentos; los cinco sentidos están presentes en las experiencias gustativas. En este punto, la autora afirma que la comida y la bebida, y por extensión los sabores de aquello que degustamos, tienen relevancia en nuestras vidas y deberían ser objetos de indagación filosófica.

El sentido del gusto literal también fue considerado un sentido subjetivo porque no aportaba información al intelecto y dirigía su atención hacia nuestro propio cuerpo por tratarse de una práctica íntima e individual. Otra idea que Korsmeyer refuta es la consideración del gusto como primitivo. Este adjetivo hace referencia a dos ideas: en primer lugar que los sentidos del gusto y el olfato se desarrollaron de forma temprana en las criaturas que luego evolucionaron para ser lo que son hoy; y en segundo lugar, el gusto y el olfato existen para darnos seguridad sobre aquellos alimentos que vamos a ingresar a nuestra boca. La autora considera valederas estas dos acepciones; aún así, advierte el peligro del adjetivo primitivo por cerrarse en determinaciones como “temprano”, “básico” “incivilizado” e “instintivo” desde algunos campos científicos como la biología.

Según ella, la experiencia gustativa puede depender de varios aspectos: los factores corporales como la elección de ciertos sabores, tal como lo demuestran la fisiología del gusto y la psicología. El estado físico al momento de la ingesta, las características del objeto que vamos a degustar y el placer o disgusto que uno experimenta. De este modo, surge la pregunta: ¿las experiencias gustativas pueden ser consideradas experiencias estéticas?

Según la autora, la comida posee una función simbólica que va más allá de los sabores. Tanto los alimentos como las obras de arte constituyen sistemas simbólicos en cuyo interior podemos encontrar características estéticas comunes. Y por ello, expone casos donde la comida adquiere algún significado según los sabores, las denominaciones, los ingredientes, las funciones y los usos.

Considero que la lectura de este libro es una referencia valiosa. Experimentar el gusto es un acto voluntario. Es necesario pensar en los sabores que elegimos y establecer nuestro mapa de preferencias gustativas en la práctica cotidiana de comer, así como en las prácticas de investigación artística. El sentido del gusto se relaciona con diversas disciplinas, por eso es un objeto complejo de abordar.

En este libro no se habla del sentido del gusto en términos generales y la clasificación de los sabores salado, dulce, amargo, ácido y umami, solamente. Debido a su enfoque multidisciplinar, la autora llega a describir sensaciones gustativas traducidas por los receptores del gusto en la boca de un personaje de una novela de Marcel Proust. Pasajes como éste produjeron en mí una sensación placentera en la lectura.

Si bien el sentido del gusto queda fuera de toda discusión epistemológica sobre la percepción sensorial, Korsmeyer considera un enfoque alternativo a su marginalidad refutando algunas ideas. El problema de la metáfora del gusto identifica un conflicto en la historia de la filosofía por el uso inadecuado de la metáfora. En este sentido, la traslación del significado del gusto literal no guarda correspondencia con el significado del gusto estético. De todas formas, es un capítulo en el que me gustaría seguir ampliando las lecturas de los textos de filosofía citados, debido a mi formación en artes.

Afirmo que el sentido del gusto fue pormenorizado. Por este motivo no existe una extensa literatura sobre el tema y fortuitamente pude encontrar este libro. Si el gusto fuera básico y subjetivo, los significados de la comida se limitarían a asociaciones psicológicas individuales. Pero no funciona de esta manera, ya que las ideas y asociaciones que se repiten en el acto de comer se convierten en estructuras culturales complejas y significativas.