




Universitat Autònoma de Barcelona

ADVERTIMENT. L'accés als continguts d'aquesta tesi queda condicionat a l'acceptació de les condicions d'ús establertes per la següent llicència Creative Commons:  http://cat.creativecommons.org/?page_id=184

ADVERTENCIA. El acceso a los contenidos de esta tesis queda condicionado a la aceptación de las condiciones de uso establecidas por la siguiente licencia Creative Commons:  <http://es.creativecommons.org/blog/licencias/>

WARNING. The access to the contents of this doctoral thesis it is limited to the acceptance of the use conditions set by the following Creative Commons license:  <https://creativecommons.org/licenses/?lang=en>

“COMER: DE LA SENSACIÓN AL LENGUAJE”

Tesis doctoral

Yaiza Ágata Bocos Mirabella



Gerard Vilar i Roca
(director)

2022

Doctorado en Filosofía. Estética y Teoría de las Artes.
Departamento de Filosofía. Universitat Autònoma de Barcelona

FPI BES-2016-076468

MINECO FFI2015-64138-P

MICU PGC2018-093502-B-I00

CC BY-NC-SA

¿Y cómo hablar del comer?

Me pregunto si, con eso de que "con la boca llena no se habla", hay una contradicción orgánica en el hablar sobre el comer. Vaciar la boca para decir... y acabar diciendo siempre el hambre. Si acaso, palabras que son regusto.

Y, sin embargo, nunca deja de repetirse la cantinela de que el síntoma de una buena comida es una buena conversación. Aquí, más que nunca, comida no es algo que esté ahí, comestible y dispuesto para ser comido, sino comida que es comida en participio, con todo su verbo, dicho rotundo. Comida es el verbo comer habiendo sido. Así dicho, en una buena comida, bien comida, parece que siempre hay una buena conversación, bien conversada. O sea, que en una buena comida, bien comida, también hay que vaciarse la boca para decir. Bocas vacías y bocas llenas: de comida y palabras; dos curvas que se van insinuando; un ritmo preciso entre el comer y callar (comer estando callado), y el tener la boca vacía y llenarla de palabras (haber tragado para decir). Estirando el chicle, una buena comida, bien comida, acabará sin más significando una manera de estar comiendo.

Cada vez menos sensoriales y estomacales, mitigados y en regusto, los momentos del hambre van dando más aire a sus hijas las palabras y menos a su hija la comida (Alves), hasta que la verborrea se empape en el dulzor, así dicen, de una digestión bien bañada a la que llamamos sobremesa. Dicen que, en nuestra cultura, una buena comida, bien comida, acaba todavía a la romana (quizás menos guturalmente y con pluma ya de escribir), pues acaba, para ser tal, con una vomitada de palabras (léase hoy post, twits...) que decimos y dicen de nosotros. Y hemos ahí, en el dilema del nosotros.

El comer es una acción que realiza alguien, en un sentido muy fuerte, que viene a resumirse en aquello que Brillat-Savarin tuvo que oír y escribió de "dime cómo comes y te diré quién eres". Si en cada mordisco parece refundarse la identidad - la del creyente en la eucaristía, la del vegano en la negación de la carne, la del esteta en el regocijo...- en cada buena comida, bien comida, tragar y decir nos lleva, con gusto eso sí, a la mesa de lo común al estilo kantiano. Mordisco doblemente identitario. Habiéndonos tragado lo nuestro (lo propio, lo de cada uno) decimos lo que pretendemos de todos. El irónico de Brillat-Savarin nos avisaba de que

"siempre que escribo y hablo usando el pronombre de la primera persona del singular, dase a entender que sostengo con el lector una especie de coloquio y puede entonces éste examinar, discutir, dudar y aun reírse de lo que yo manifieste. Mas cuando me armo del nosotros temible, en tales casos enseño desde la cátedra y es forzoso someterse a lo que diga" (B.S., Fisiología del gusto: 21)

La buena comida, bien comida, tiene la cosa de que algo hay ahí, lo comestible... y que puestos a hablar, quizás mejor hablar de lo que se come, sin política, religión ni fútbol. Excelencia misma de la lengua sobre la lengua, rizoma surgido de entre el comer y callar, el tragar y decir, hablar de lo que se come es el horror vacui perfecto: si con la boca llena no se habla, al menos se va mascullando el discurso.

Reflejo de reflejo, decimos de la comida lo que decimos de haberla comido: está cruda de nuestra memoria, está ácida de nuestra papila, está dura de nuestro diente y fría de nuestra boca. Y ahí, fuera, crudo, ácido, duro y frío, está lo que está para mí y está para todos, nosotros, objetivantes reunidos a la mesa del valorar. Tanto vale decir "esto está salado" que "nosotros no comemos así de soso". O, dicho con más gallardía, "¡comida de brujas!". Hablemos del comer y estaremos hablando de quienes comen. Y en ese quienes, decidiendo, desde la cátedra del

que pronuncia, del que escribe, incluso de quien describe, quiénes se supone que somos y cómo es ese mundo pretendidamente "nuestro".

¿Cómo hablar del comer y de quien come? En esta tesis doctoral sobre el comer y, por ende, sobre el comensal – ciertamente, mucho más que sobre lo que se come–, ¿cuál es el sujeto que come, del que se indaga, del que se indaga a sí? Diremos "el comensal" de simplemente quien come, si come. No habrá mesa para el comensal, ni sabremos si la suya fue o no una buena comida, bien comida. El comensal no seré yo ni seremos nosotras. No es tampoco una abstracción, ni un conjunto a deducir o a inducir. Y, sin embargo, "trataremos de él, que será tratar de nosotros mismos"

(García Bacca, *Elogio de la técnica*, 98).

El nosotros, siguiendo al maestro, no es la voz mía hecha de todos, ni todas nuestras voces al unísono, coetáneas del nosotros que inventamos. Tampoco será al que García-Bacca quiere referirnos: un nosotros de las manos...de El Hombre, ...de La Sociedad, ...del trabajador. No cabe glosa de lo que seamos realmente y no podemos decir ya esta boca es mía, mucho menos cuando hablamos del comer. Para decir hemos de tener la boca vacía, haber tragado primero. Se nos escapa la identidad al comer como agua entre los dedos. Abismo, reflejo, estado. ¿Quién puede decir de sí que es, cuando digiere, cuando vive, cuando muere?

La comensal, quién es.

La comensal es todo lo impersonal en nosotros y que, sin embargo, somos.

En el nuestro, comer artificial e histórico, sea comida, sea evento, sea técnica, sea comensal, siempre está también la huella del nosotros que no se dice, del nosotros que se ignora.. del nosotros transparente.

Así como

"plato, tenedor, cuchara, cuchillo..., ostentan las dimensiones de sus manos, dedos, boca...; y todos ellos valen para un cualquiera, por mucho que el pretendido dueño o pretencioso señor haya hecho grabar en todo su nombre propio" (ídem)

así, cualquiera sea la manera de comer, hállese en ella la dimensión humana de la ingesta y, mucho más, la dimensión del hoy en su ingesta. Dirán los bocados más de su tiempo que cientos de miles de libros escritos, o ninguno.

De la dimensión humana del comer y de cómo en ella se refleje alguna dimensión del hoy, de eso habla sin decir la comensal que come y calla – que asiente sin saber a qué, y también la que traga y que habla y que decide y que... La comensal es la otra de nosotros mismos, seamos quienes seamos.

Yaiza Ágata Bocos Mirabella

“Comer: de la sensación al lenguaje”

Tesis doctoral

Universitat Autònoma de Barcelona

2022

“COMER: DE LA SENSACIÓN AL LENGUAJE”

Tesis doctoral

Yaiza Ágata Bocos Mirabella
(doctoranda)

Gerard Vilar i Roca
(director)
(tutor académico)

Doctorado en Filosofía.
Estética y Teoría de las Artes.
Departamento de Filosofía.
Universitat Autònoma de Barcelona

2022

FPI BES-2016-076468

MINECO FFI2015-64138-P : “La generación de conocimiento en la investigación artística: hacia una explicación alternativa. Un punto de encuentro entre filosofía, arte y diseño”
(2016-2018)

MICU PGC2018-093502-B-I00: “Investigación artística y pensamiento estético. Un punto de encuentro entre la filosofía, el arte y el diseño”
(2019-2022)

Portada: ilustración de Isabelle Jengira Paulitz a partir de Otobong Nkanga, *Diapotasia*, 2015.
Guarda: texto de Yaiza Bocos, “¿Y cómo hablar del comer?”, 2019.

Todas las referencias y materiales incluidos responden al propósito de la investigación. Se ha procurado dar debida cuenta de su autoría en todos los casos; cualquier error u omisión es inintencional y será subsanado en lo posible.

*“Yo no soy ni querré ser nunca anarquista;
soy la sensibilidad anarquista; soy,
he sido y seré miles de años más la sensibilidad
anarquista, lo humano floreciendo”*

Nunes

Quiero agradecer a mi familia estar siempre dispuesta a involucrarse en mis proyectos, aun cuando eso signifique cambiar de casa varias veces, sacar fotos de la comida antes de comer, escucharme hablar durante horas sin entender nada, solventar mis insomnios con sopa o dedicar casi tantas horas como yo a la tesis. Su cuidado es soporte de mi pensamiento.

Quiero agradecer a los alumnos del Máster de Filosofía Aplicada haber admitido la investigación como procedimiento y haberse involucrado en la elaboración de la cuestión, en vez de exigir respuestas. Confío en que el cuestionamiento sobre el comer no haya afectado para siempre su manera de estar a la mesa, de modo que aún puedan disfrutar de la ingesta sin tener que filosofar al respecto.

Quiero agradecer a Antoni Miralda y a Ferran Adrià sus enseñanzas, las conceptuales y las vitales. La investigación realizada debe su ambición a la amplitud y contraste de sus perspectivas.

Quiero agradecer a mis directores Joan Maria Minguet Batllori y Gerard Vilar i Roca por haber cultivado mi ímpetu, confiado en mis excesos y sostenido mis principios. También a los profesores Begonya Sáez y David Casacuberta por atender mis inquietudes, a veces extemporáneas.

Quiero agradecer al Área de Estética la labor intensa de buscar oportunidades para jóvenes investigadores, año tras año, dando cabida en su seno a las ideas aún por construir, aquellas que apenas son titubeos y que requieren del mayor soporte y cariño. Jèssica Jaques y Tània Costa han sabido cultivar, cuidar y expandir nodos para el pensamiento estético contemporáneo. Este texto es fruto de su esfuerzo.

Quiero agradecer las conversaciones a los compañeros de camino Sara Gómez, Amadeu Ventayol, César Zábala, Álex Mesa, Alberto Poza, Lina Merlius, Guillem Pujol y Lorenzo García. Y a los amigos que, sin ser el suyo, han seguido mis pasos durante este proceso: Fausto Espejel, Andrés Sicard, Aleix Castany, Isabelle Paulitz y Piluca López.

Quiero agradecer a Julia de Luis su generosidad conceptual, patente en las referencias que fueron suyas y que son cruciales en este texto, que firmo yo. Esta investigación no habría sido posible sin la influencia de nuestras conversaciones en mi manera de pensar. De hecho, el ejercicio aquí propuesto parte de la búsqueda de un sí para su no. En la conversación mantenida bajo el título "Estrategias para entrar y salir de la estética gustatoria" (2016), ella afirmaba, desde su posición de artista, que lo crucial era lo gustativo. La estética, en cuanto gustatoria, no era de su interés. ¿Cuál era la distancia que se abría entonces entre nosotras, entre la teoría y la práctica? Confío en que este texto sea una pequeña muestra de la naturaleza de este espaciamento.

La presente investigación no habría podido desarrollarse sin la concesión de la Beca FPI BES-2016-076468, bajo los proyectos "La generación de conocimiento en la investigación artística: hacia una explicación alternativa. Un punto de encuentro entre filosofía, arte y diseño" (MINECO FFI2015-64138-P) e "Investigación artística y pensamiento estético. Un punto de encuentro entre la filosofía, el arte y el diseño" (MICU PGC2018-093502-B-I00), con Gerard Vilar i Roca como investigador principal.



Dedica cinco minutos a dibujar el comensal.

La labor de esta tesis doctoral tiene que ver con la solidez con la que nos representamos el término (y, por ende el concepto) de "comensal" y será ventajoso que, a lo largo de su lectura, puedas remitirte a ti mismx, dibujo mediante. Hemos de reconocer, tú, yo y el nosotrxs colectivo de este ejercicio, que la lectura sobre el comer y sus cualidades estéticas no se realiza en el reflejo de una patena límpida: bien al contrario, se asienta sobre el ruedo orgánico del día a día, en toda su realidad, con sus prejuicios y/o concepciones, con los requerimientos de la necesidad y las limitaciones del hábito. Para que nos entendamos, puede que leas aquí "sobre el comer" mientras masticas manzana de merienda: contenido y sustrato intercambiándose de lugar en tu rumiar. Así pues, dedica cinco minutos a dibujar aquello que "se te pasa por la cabeza", lo que "te viene en mente" cuando lees y dices para ti la palabra, por ahora sólo eso, de "comensal". No requieres más que un garabato sincero, improvisado, en el que traces las particularidades de tu representación mental. Puedo recomendarte que no dediques más que cinco minutos, y aún más, puedo recomendarte que realices el dibujo a la vez que la escucha de la atmósfera sonora *Expansivo* (D-Silent), especialmente diseñada para la ocasión. Reconozco que, si fuese yo quien estuviera leyendo este texto, devoraría estas palabras y continuaría leyendo, entendiendo este ejercicio como un procedimiento a considerar, teóricamente, pero no necesariamente como una práctica a cumplimentar en tanto que parte del método de lectura. Tratándose ésta de una tesis del comer, esto es, al menos subsidiariamente, del gusto, admitamos, de buen principio, que la subjetividad –también la tuya, sentada en el trono de lector– es uno de los hilos del trenzado que tenemos entre manos, tú, yo, el nosotrxs colectivo y anónimo de esta reflexión.



Amuse bouche.

Hacer surgir una palabra gustativa

La representación del comensal a lo largo de la historia reciente dice algo de cómo nos entendemos en tanto que seres tróficos. Las obras de arte que permanecen son ventanas al tiempo desde las que reencontrar, con la mirada distanciada de quien observa, trazas de prácticas que ya no son las nuestras. Vemos a las Meninas comiendo barro¹ y la representación, en lo que tiene de histórica, nos muestra algo de la dimensión humana del comer. Los bodegones realistas, las escenas de merienda impresionistas o los delirios surrealistas dan cuenta del valor de lo alimentario en el orden de lo simbólico. Así, el arte permite indagar en la dimensión psicológica, sociológica y cultural de la acción de la ingesta.

Cómo nos representamos como comensales forma parte del ejercicio moderno de ser sujeto. Por eso, no es de extrañar que los futuristas incorporaran al sujeto que degusta en sus experimentos de vanguardia². La ambición era hacer devenir modernos a los comensales diseñando los modos de ingesta. La cuestión a tratar es que la representación aquí ya no es una *imagen*. El cuerpo del hábito es el soporte del ejercicio representativo y de lo que se trata es de extrañar tanto como de inventar las formas de ingesta que mediante él se manifiestan. El arte de comer remite al encuentro de lo matérico del cuerpo con las formas del discurso, al encuentro de lo vital con el concepto. Si comer de un determinado modo –articulado por la práctica artística del chef– convierte al comensal en sujeto de arte, es porque la representación está transformando la ingesta



1 Natacha Sesena. *El vicio del barro* (Madrid: Ediciones El Viso, 2009).

2 Filippo Tomasso Marinetti. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista* (Milano: Sonzogno, 1932).



en una práctica estética. La pregunta sobre la que me centraré es bajo qué condiciones la acción de comer capta el concepto sin fin del arte y, a partir de ahí, cuál es el estatuto del cuerpo que ingiere en la experiencia estética.

Desde una teoría institucionalista, podemos detectar que la definición del arte gastronómico se ha centrado en el valor expresivo de la cocina como lenguaje. Así, el comensal asiste a la experiencia del arte de comer, incluso cuando es participante de un encuentro en el que el eje del discurso es comer juntos, y no la comida. La experiencia gustatoria puede diseñarse en su dimensión espacial (ambientación), temporal (ritmo) y matérica (estados del cuerpo), de forma que, tanto los restaurantes gastronómicos de los afamados chef como los *pop up* de los *food designer*, tienen un extenso campo en el que poner en juego su creatividad. También los artistas toman lo gustatorio como materia y lenguaje: las posibilidades expresivas de lo comestible y del alimento, de la intimidad del bocado y su fuerza de comunicación global, están aún por explorar. A lo que querré dedicar atención es a que la vigencia de este discurso se asienta en una ideología de la representación por la cual el comensal deviene sujeto del arte sólo al rendirse al concepto artístico que es propuesto. La comida es arte por aquello que el artista sabe hacer y, sólo subsidiariamente, será el comensal sujeto del arte en tanto

que *espectador*. Es ésta una cualidad de la representación a considerar por una estética de la recepción, puesto que presume que la posibilidad de la experiencia estética surge de la artística. Además, desde una estética gustatoria, es necesario plantearse de buen principio en qué sentido comer, que implica el cuerpo y el hambre de quien ingiere, es, en contra de todas las precauciones de la tradición, todavía un ejercicio de contemplación. Son pocas las indagaciones en torno a la recepción estética del cuerpo que ingiere; todavía menos las que se cercioran de que el sentido de gusto coincida punto por punto con las exigencias de lo estético de sus propias teorías. Por otra parte, es *evidente* que la jerarquía de los sentidos estructura nuestro lenguaje y se cuela en el pensamiento, de modo que es la metáfora imperante de la visión la que define al comensal como *espectador*. ¿Cómo sería una estética desde la perspectiva del comensal?

En primer lugar, si bien cierta genealogía de artistas cocineros, con los futuristas a la cabeza, activan la posibilidad de un relato artificado, la figura del comensal desde 1900 debe mucho más de su idiosincrasia a las tendencias gastronómicas que al arte³. El comensal habita el espacio abierto entre la ingesta diaria y la degustación, entre las tendencias gastronómicas y la artificación de la cocina. Cuando se sienta a comer en el restaurante como sala del arte –al menos, desde que el Bulli fue el pabellón G de la Documenta de Kassel XII (2007)– el comensal se haya incrito como personaje híbrido de los discursos gastronómico y artístico, pero, y eso es lo que remarca su perspectiva del comensal, la experiencia tanto gastronómica como estética forma parte de su vivencia y, por tanto, también está inscrita en el seno de la vida psicológica, económica y social. Mereciera especial atención considerar que la definición de la cocina como arte comenzó también –a pesar de empezarse a escribir a finales del siglo XX– por la restauración gastronómica, esto es, la alta cocina, la cocina de lujo, ahora convertida en instrumento de ocio. Tampoco se ha escrito suficiente desde la estética sobre la influencia del fenómeno del turismo en la revolución gastronómica, ni

3 Narrativa que procuré para mi TFG, “El comensal desde 1900. La posibilidad de un relato artificado”. Universitat Autònoma de Barcelona, 2014.

sobre cómo la creación del discurso gastronómico comenzó como una estrategia de marketing. La estética gustatoria debe meditar hoy sobre el hecho de que los desvíos a la industrialización del arte de comer son los más necesitados de un discurso estético. La coincidencia discursiva que se dio entre chef y autor en la Nouvelle Cuisine, que explotó en la figura del cocinero y genio Ferrán Adriá, y que ha venido a democratizarse en las prácticas entorno a la alimentación (artísticas, creativas o reflexivas, a la vez que mercantiles, industriales o propagandísticas), debe leerse, no sólo como una aplicación de los conceptos del arte moderno –y su destino– en un territorio nuevo, sino como el síntoma de ciertos movimientos sociológicos que aproximan y diluyen entre sí los discursos del arte y del comer.

Se ha leído la artificación en términos de legitimación, cabría preguntarse para legitimar el qué. La historia de la alta cocina occidental está incluso más consolidada que la historia del arte como tal. En este sentido, la figura del comensal como sujeto del arte no es una irrupción en la historia de la cocina –como sí ocurre a la inversa. De hecho, el comensal artificado es relativamente el mismo que, desde los *convivium* romanos, se ha ido definido a lo largo de la alta cocina europea. Bien es cierto que cada época histórica marca, por los compromisos sociales y los avances técnicos de la misma, una forma de ser comensal característica. El progreso de las sociedades de bienestar en el siglo XX implicó una manera de entender la práctica alimentaria cada vez más fuertemente discursiva e individualizada⁴. Además, masificó la comprensión del sujeto de gusto como aquel que decide qué comer según una sensibilidad cultivada, ahora al alcance de sectores más amplios de la sociedad. La artificación de la figura del comensal re-legitima, en nuevos términos y en el contexto de una democratización laxa del arte, su definición histórica. El caldo de cultivo de este proceso no fue otro que la aparición, conceptualización y diversificación del restaurante. Su origen, emparentado con el de la galería de arte, lo define como una institución moderna: es fruto de la revolución. Cocineros sin trabajo se buscan la vida y procuran que el lenguaje cultivado

4 François Ascher. *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu électrique* (Paris, Editions Odile Jacob, 2005).

durante siglos en las cortes europeas encuentre el modo de acceder a un nuevo público. A su vez, la burguesía se apropia de la excelencia cultural gastronómica como demostración de poder. El restaurante es el resultado de este encuentro: se transforma según las necesidades del burgués –que pronto será de clase media–, y recoge las inquietudes del lenguaje de la cocina cultivadas en el lujo aristocrático.

Las inquietudes artísticas de la cocina merecen una historia del arte tan extensa como la de pintura, la arquitectura o la escultura. El reto para la estética es precisamente captar la forma del sabor y la capacidad expresiva de las sensaciones gustativas. Para eso, debe asentarse una definición del comensal que permita entender el sabor como algo que *le sucede* en la degustación. Sin embargo, la historia de la cocina es tan larga como somera la de su reflexión estética. Incluso en la actualidad, cuando los cocineros creativos han tomado términos de la historia del arte reciente para alicatar una analogía entre la historia de la restauración gastronómica y la del arte moderno, no llegan a hacer del todo suyas las inquietudes estético-políticas de la forma y la sensación, que artistas como Cézanne, Kandinsky, Klee, Malévich o Breton llevaron a cabo y que tuvieron gran impacto en la teoría del arte. La horizontalidad en Morris, la transparencia en Rothko o el color de Mondrian llevaron el pensamiento de lo sensible a un extremo conceptual que no encontramos aún ni en lo salado, ni en lo crujiente ni en el humo. Podría entenderse esta carencia de discurso como una deficiencia artística, en la línea de la tradición que descarta el gusto como sentido estético. Mi vivencia singular me lleva a preguntarme si no es más bien una imposibilidad actual del lenguaje. Si una teoría del arte en estos términos fue posible con los artistas mencionados es porque el pensamiento sensible europeo tiene siglos de palabras sobre la visualidad y sus virtudes: Dios es el ojo invisible que todo lo ve, la ciencia observa y, en la medida que determina como observable –técnicas e instrumentos mediante–, define lo real como tal; los iluminados tienen visiones, las ideas son representaciones en la mente, tenemos una imagen de nosotros mismos y reflexionarse es “verse un momento”⁵... Así, forma, figura y fondo, trazo, pincelada, color

5 Expresión tomada de la lectura de Catherine Malabou sobre la *Fenomenología del espíritu* de Hegel, la cual se comentará en el segundo

y sombra, luz, superficie, textura, perspectiva, así como escena, composición, equilibrio, orden, corte, profundidad, cuentan con un vocabulario afín extenso con el que llegar a remitir a la trascendencia, la revelación, la lógica, la sintaxis, el significado, el símbolo, el síntoma. Al menos una servidora no cuenta con la misma disponibilidad para cremoso, crujiente, *al dente*, el cuerpo del vino o la ligazón de la salsa. ¿Es la imposibilidad de discurso gustativo un hecho meramente histórico, un descuido cultural? Si, en nuestro siglo del arte, el gusto es un sentido tan estético como la vista, ¿cómo puede tomar la palabra?

El pequeño apunte sobre el restaurante como una cámara gustatoria permite describir en qué sentido el cocinero crea *sabor a paisaje* mediante su práctica y, por tanto, sitúa la restauración gastronómica en la historia del arte con entidad propia, pero no dice nada del lenguaje culinario como tal. Al tomar para la gastronomía un concepto de la visualidad histórica, se entiende que la obra será percibida como estética en el ejercicio de la contemplación. El caso se extiende a la mayor parte de los discursos de los propios chefs, razón por la cual puede ser coherente en nuestra sociedad ver programas, documentales y películas de cocina. La expresión del lujo es hoy verse a uno mismo en el espacio de contemplación, esto es, en el interior del restaurante conectado a Instagram.

El comensal asiste al espectáculo en primera fila. Así, el comensal que degusta en un restaurante gastronómico no difiere tanto del sujeto de gusto. Es por ello por lo que, a pesar de la involucración de la acción activa de comer en la recepción de la obra, puede entenderse al comensal como un sujeto estético según la tradición kantiana, que contempla el arte sin tener que dar cuenta de la operación artística. Lo que interesa para la estética gustatoria es que todo está, en pocas palabras, a la distancia de la contemplación. Sin embargo, la experiencia gustativa y la subjetivación comensal se definen precisamente por disolver esa distancia.

capítulo. "El Dios cristiano aparece en Hegel como una instancia especular. Es también el nacimiento de la mirada, del ojo que reflexiona. (...) Según Hegel, el principio especulativo del cristianismo consiste en la necesidad, para Dios, de verse un momento" – en lo que el momento tiene de absoluto, pero también de comparencia, de desarrollo. Ver Catherine Malabou. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica* (Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995]): 215.

Entendido como una cámara gustatoria, el restaurante gastronómico toma el cuerpo del comensal como la superficie sensible sobre la que articular el lenguaje del sabor. En la medida que la representación se da en el cuerpo del comensal, éste debe formar parte del mecanismo del restaurante de un modo preciso. En principio, el protocolo social para el comensal de la alta cocina da las indicaciones suficientes pero, cada vez más, las decisiones creativas en torno a la experiencia irrumpen en la normalidad y al comensal debe explicársele cierto plan de actuación para captar el sabor. El chef, el diseñador y el artista han tomado el lenguaje del banquete como materia de experimentación artística y, en ello, disponen cuáles serán los usos del cuerpo del comensal para el arte, algo que hasta ahora se debía a los ritos sociales. Debe considerarse que es el cuerpo del hábito el que permite al comensal sorprenderse ante las elaboraciones, entender la deconstrucción como tal o experimentar sensaciones agradables entre lo que sabe y el no sé qué de la propuesta artística. De hecho, puede entenderse que la experiencia es estética en cuanto extrañamiento del gesto de comer. La experiencia gastronómica inaugura en el cuerpo del comensal sensaciones y modulaciones de sí que le hacen descubrir dimensiones de la *aisthesis* del gusto.

La cualidad estética es ese *no sé qué* de la sorpresa que surge como inadecuación de la representación habitual con la propuesta. Se da en la alteridad temporal entre el comensal que se alimenta y el comensal que degusta lo nuevo, una alteridad del orden de la vivencia y la experiencia estética, de la cotidianidad y la experiencia de lo absoluto. En este sentido, el sabor a paisaje es el destierro del sujeto del cuerpo. Al desestabilizar la relación del sujeto con su cuerpo –por ejemplo, con *synsepalum dulcificum* el sabor dulce se potencia y se duermen los amargos y ácidos, de modo que no se reconocen los sabores, o en las cenas a oscuras (Dans Le Noir), pocos saben si han comido pollo o pescado–, el cuerpo del hábito sale de sí y, en la apertura que ello conlleva, el comensal deviene sujeto estético. Considero que la estética gustatoria debe de ser responsable con las derivas industrializadas del discurso estético así comprendido, que extienden sus efectos más allá de los límites del arte según la propia naturaleza de

la artificación. ¿Cuál es el efecto y el poder de deconstrucción de los hábitos? ¿Qué implica una estetización de la ingesta? El destierro del cuerpo es una afectación sobre lo vivo del sujeto, por lo que vale la pena entender cuál es la dimensión corporal y vital de lo estético.

Frente a la historia del pensamiento gastronómico, para el cual la ingesta estética no es ninguna novedad, la teoría del arte se encuentra ante su posibilidad y su imposibilidad a partes iguales. Por un lado, aunque el arte de comer comienza ya en las primeras civilizaciones, la ingesta se define como estética a razón de una subjetivación, esto es, a cuenta de una significación social que se encarna en el sujeto mediante su acción, como puede describirlo una teoría pragmático-institucionalista. No cabe duda de que el banquete, como modalidad ingesta de la estética, es también una modalidad política de participación y de demostración de poder. Una sociología del arte no se aleja de aquí al entender que es la maquinaria mediática de los restaurantes gastronómicos la que les da hoy su razón de ser. En este discurso, las cualidades gustativas tienen su presencia, especialmente, en cuanto indiscernibles. Sin embargo, la historia de la gastronomía es también la historia de la definición de calidades, de zonas productoras especializadas, de incorporación de productos exóticos, de invenciones de texturas, de identificación con ciertos sabores, etc., de modo que es necesaria cierta teoría de la sensación gustativa y su discernibilidad para dar cuenta precisa de la historia del arte de comer. ¿Cuál es el vínculo entre la sensación gustativa, condición necesaria pero quizás no suficiente, y el criterio de lo estético? ¿De qué modo las sensaciones gustativas tienen cualidad discursiva? Para Neirinck y Poulain, hay cierta asociación entre los *mousses* y la división cartesiana de cuerpo y mente: los comensales querrían disimular su mordisco ante los demás y para sí mismos⁶. En un sentido similar, ¿puede la difusión de las espumas de los últimos años ir asociada con ciertos conceptos de época? ¿Implican el *finger food* o la cocina al vacío una transformación de cómo nos representamos a nosotros mismos como sujeto?

6 Edmond Neirinck y Jean Pierre Poulain. *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días* (Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001): 89.

Aunque la degustación como subjetivación es una de las costumbres más arraigadas de occidente, el concepto de representación por el que se sustenta su teoría no requiere exactamente una atención al cuerpo ni a las cualidades gustativas con las que los cocineros están trabajando. El sensorio del gusto vehicula los conceptos, ideales, e imaginarios del sujeto en su disposición material del mundo. El sujeto de gusto –en ambos sentidos: que degusta y el sujeto estético– es aquel quien dispone, quien escoge, quien decide formalizar y cultivar su buen gusto, esto es, las sensaciones de lo bello para sí. En la medida en que el cuerpo no es sabedor, sino materia, soporte, medio de la subjetivación, no puede decirse mucho de lo que le sucede en términos gustativos a un cuerpo y, por tanto, dar razón de su potencia estética en cuanto sensible. De algún modo, la cesura del cuerpo que ingiere, cuerpo animal de subsistencia, impide que la estética se nutra de las investigaciones formales de las vanguardias y postvanguardias para el caso de lo gustativo.

Mi hipótesis es que no hay palabras para una teoría del arte gustativa porque la sensibilidad corporal pertenece ya a la economía de libertad indigente (Jonas⁷) sobre la que el sujeto debe diferenciarse, para distinguir en sí lo estético de lo vivo. El territorio del gusto se encuentra en el borde difuso entre el hombre racional como figura y el cuerpo animal como fondo. Una razón gustativa, intuitiva y sin palabras, que sabe de ese no sé qué, es el intento, a tientas, del salir de sí de la razón hacia esa zona de frontera. De ahí la coincidencia, por abordar, que se da en distintas tradiciones místicas, estéticas y filosóficas, de conceder a lo gustativo el principio, originario y excluido, de la metáfora por la que se da el pasaje a un trascendental absoluto. En la medida que toda definición de la razón asume la visualidad de lo racional, la aproximación a la razón del sentido del gusto implica un salirse de sí de la razón, no hacia lo Irracional, sino al fondo, animal, sobre el que se ha delimitado la razón. La experiencia de borde, en lo que tiene a la vez de clausura –porque da a entender los límites– y de absoluto –que está más allá de estos–, es una experiencia de éxtasis. Esta aproximación al éxtasis no refiere a otro afuera que el propio cuerpo. El éxtasis es un desdibujamiento de la

7 Hans Jonas. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica* (Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994]): 130.

figura del sujeto ante la comprensión de que lo Otro de sí que es el fondo de su definición. Así, la experiencia del éxtasis no sólo disuelve al sujeto, sino que lo hace en la totalidad del Ser que es.

La perspectiva de la comensal es el esfuerzo por definir la representación en tanto que auto-exploración del movimiento del ser entre cuerpo y figura. La representación no es tal por encarnar una figura (cuya potestad ontológica es anterior) en un cuerpo que, por ello, deviene partícipe del sentido (sujeto). Es ésta una definición cristiana heredera de la teoría hilemórfica que, como recordará Gilbert Simondon, fue descrita por el sujeto de la visión⁸. Entenderé la representación como un ejercicio de exploración de la figuración que reconoce su cualidad de proceso e insiste en la función de forma del cuerpo (como materia). Si, según un concepto tradicional de representación, el éxtasis es necesariamente religioso porque remite a la presencia ausente de Dios, el éxtasis desde la perspectiva de la comensal es primordialmente estético (con lo que tiene de filosófico), puesto que explota el fondo sensible y conceptual sobre el que se define el sujeto.

El éxtasis es tanto el angustioso vértigo de la Caída como el movimiento de reunificación de lo Absoluto. La representación del comensal en diversas películas retoma este aspecto: desde el beber de la fuente de la vida, que reúne con la amada en el espacio-tiempo de lo infinito en *La fuente de la vida* (2006), hasta al encuentro amoroso del envenenamiento, que promete un cuidado al que se le entrega la vida en *El hilo invisible* (2017)⁹. La acción de comer representa tanto el abismo de la Caída a un cuerpo mortal y afectado como la reunificación al absoluto que da sentido a ese cuerpo. Será en la psicodelia del cuerpo, sea por sustancias o por ritmos, donde la alimentación extásica desarrollará el borde de la historia de la comensalidad y la convivialidad. Sin embargo, a la hora de indagar el éxtasis de la ingesta –y su formulación en la historia de la gastronomía– debe tenerse en cuenta que, además de una dimensión

8 Gilbert Simondon. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información* (Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005]): 44.

9 De los directores Darren Aronofsky y Paul Thomas Anderson, respectivamente..

fisiológica (ligada a sustancias psicotrópicas¹⁰, a excesos de distinto tipo e incluso a formas gastronómicas del Síndrome de Stendahl), su geografía incluye, además de la dimensión mística, prudentemente rechazada en la tradición filosófica, la dimensión racional y estética del ser humano. El interés que ha merecido cada uno de estos aspectos del éxtasis, sus cualidades e incluso excepciones divide el pensamiento del éxtasis en tradiciones y modelos que no pueden abordarse aquí. Sólo quiero señalar lo gustativo del éxtasis y lo que implica para el sujeto de gusto.

En su lectura de Schelling, Luigi Pareyson encuentra “un éxtasis racional a considerarse exquisitamente filosófico”¹¹. La experiencia del éxtasis como vértigo y caída sucede a la razón pensante en tanto que piensa, y no como una disolución de sí por entrega al cuerpo de los estados fisiológicos o a la emoción de los anhelos afectivos. Para Pareyson, este borde de la razón es el el fuego que alimenta el contraste y pasaje entre filosofía negativa, abstraída en conceptos, y la filosofía positiva, dedicada a la realidad (ídem). En otras palabras, es en el estupor de la razón donde lo sensible y lo conceptual hacen sentir su danza y generan el movimiento de la filosofía. Al hallar que lo impensable es el fondo mismo del pensamiento, la razón cae en la angustia vertiginosa de su abismo (Kant, entre otros) y remonta,

“impactada por la vanidad de sus propios intentos y por la inexorabilidad de su propio revés, y ahora, comprobada que la esencia es realmente tal solo fuera del pensamiento, precisamente para encontrarla cruza su propia frontera y sale de sí misma” (Pareyson, 2007: 557)

10 Terence McKenna es el autor más comprometido con el éxtasis de la conciencia vinculado a la ingesta. Algunas de sus obras referenciales son *The Archaic Revival* (San Francisco: Harper Collins Publisher, 1991) o *Food of the gods. The search for the original tree of knowledge* (Nueva York: Batam Books, 1993).

11 Luigi Pareyson. “Lo ‘stupore della ragione’ in Schelling” en Antonio Gargano (ed.) *Un’idea e una realtà* (Napoli: Studi Filosofici, 2007 [1979]): 555-571. Disponible en <https://www.iisf.it/index.php/istituto/archivio-storico/luigi-pareyson-lo-stupore-della-ragione-in-schelling-202012011253.html> (consultado marzo 2022). Traducción propia.

Entonces, la razón encuentra el puro existente, que “no tiene nada de conceptual” y existe. “Es éste el momento del estupor”, a partir del cual puede “reemprender el camino con una total inversión de ruta, que le lleve por el florido sendero de la filosofía positiva” (Pareyson, 2007: 557). La cuestión particular que quiero señalar es que, en la experiencia de salir fuera de sí del pensamiento, no sólo “la razón queda sin palabra” (558), sino que además capta sin ver:

“(…) la somnolencia tácita de la razón extática es un caso de intuición ciega, es decir, de una forma de conocimiento en el que el aspecto positivo, aquello por lo que alcanza y capta su objeto -si puede hablarse de un objeto como algo inobjetable - va de la mano con el aspecto negativo, aquel por el cual su objeto lo golpea y de algún modo lo ciega” (Pareyson, 2007: 564)

La contemplación es, a este punto de experiencia culmine de la razón visual, ciega: al somnoliento se le cierran los ojos. Aquellas imágenes que, con todo, aparecen, vienen del mundo de los sueños. Pareyson señala que el estupor de la humanidad primitiva, que había reconocido esta realidad “como superior” (563), a pesar de estar como golpeada, “embrujada y fascinada de Dios” hasta la veneración, guarda para Schelling aún un conocimiento:

“(…) el asombro de la humanidad primitiva es una especie de conocimiento inconsciente, una forma de conocimiento tórpida y somnolienta, que más que poseer su objeto es a su vez poseído, o más bien, poseyendo su objeto sólo en la forma de ser poseído por él, es decir, más en el sentido de ser consciente de él que en el de tener conciencia de él (...)” (Pareyson, 2007: 563)

En definitiva, no será el sujeto visual el que dé cuenta de este conocimiento, sino el gustativo, en lo que tiene de tórpido, somnoliente, poseído por lo que posee. El gusto dice del saber del que no se puede dar razón, de lo que se conoce sin palabras, del no sé qué que el sujeto conoce como por una suerte de tacto, de intuición (Campanella¹²). Si el gusto sirvió

12 Como define Tomasso Campanella el conocimiento de la influencia

de metáfora para esta zona intermedia de transmisión sin captación, desde la angeología hasta la experiencia estética, es porque, el sentido del gusto arroja al sujeto visual como "ser en el mundo (...), como mero existente pragmáticamente obligado a vivir"¹³. La razón visual encuentra en la degustación el borde del abismo a partir del cual halla un afuera insondable. El afuera de esta razón es el propio cuerpo: cuerpo adentro, cuerpo que muevo, cuerpo que soy. Cuerpo animal, clandestino, suspendido, censurado. En la cesura del cuerpo-que-ingiere, el sujeto de gusto, sujeto a los compromisos de la razón visual, se reafirma, pero el borde de esta cesura sólo es tal en cuanto a disposición de un cuerpo. No hay un borde infinito e intransitable, inconmensurable nuevamente, con el que el sujeto se encuentra frente a frente; no hay otro de sí en el que reflejarse. El borde lo es de la figura que define al sujeto como tal; el abismo está contenido por lo que la figura tiene de contorno.

En la tradición estética india, la experiencia del *rasa* (sabor) es tanto estética como mística¹⁴. De forma análoga la tradición

de ángeles y demonios, que equipara al gusto en sentido metafórico, en la *Teología* (1613-1624). Citado en Giorgio Agamben. *Gusto* (Macerata: Quodlibet, 2015 [1979]): 23.

13 Según los comentarios de Rafael Alvira. Ver "La teoría de los sentidos y la integridad" en *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 18 (1985): 35-48 (42).

14 Sobre su distinción en la Escuela de Cachemira, que desarrolló el concepto de *rasa*, ver Chantall Maillard. "Experiencia estética y experiencia mística. Su relación en la Escuela de Cachemira" en *Contrastes. Revista Interdisciplinaria de Filosofía* 2 (1997): 177-191. Hay autores que prefieren insistir en su continuidad; ver G. B. Mohan Thampi, "'Rasa' as aesthetic experience" en *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 24-1(1965):75-80. Más que el debate entre estas dos formas de experiencia, me interesa qué comparten ambas de éxtasis en su sentido gustativo. Diversos autores occidentales han estudiado en profundidad la teoría del *rasa* en su sentido metafórico. René Daumal exploró la naturaleza quasi-mística de la palabra poética en una profunda indagación de la tradición estética, que incluyó la traducción de las obras y, por tanto, la inmersión en la gramática más antigua del mundo, el sánscrito (*Bharata. L'Origine du Théâtre. La Poesie et la Musique en Inde* [Paris: Gallimard, 1970]). Umberto Eco realizó un breve estudio sobre el *rasa*, probablemente en búsqueda de modelos para su noción de la obra abierta, si bien la cuestión de la mística parece haberle alejado de un mayor esfuerzo ("Estética india y estética occidental" en *La definición del arte* [Barcelona: Ediciones Martínez Roca, 1970 (1968)] 80-101). También Giorgio Agamben, en la arqueología del concepto que supone su obra *Gusto* (Agamben, 2015), acaba mencionando una de las definiciones del *rasa*, en la el autor que encuentra el lugar del saber que no se sabe, así como la conjunción de placer y conocimiento que definiría la experiencia estética. Más recientemente, con un rigor técnico ejemplar, Chantall Maillard y Óscar Pujol realizaron un profundo estudio histórico del *rasa*, abriendo sus significaciones

occidental, la metáfora del sabor sirvió de fundamento para el desarrollo del debate en torno a la representación¹⁵. Es una estética centrada en el teatro y, por tanto, muy vinculada a la poética y con fuertes implicaciones ontológicas: Braman creó el mundo como un teatro (*samsara*) y el teatro como el mundo, para que el ser humano aprendiera el camino de la liberación a través de la experiencia estética. Los orígenes del término *rasa*, literalmente, 'sabor', incluyen 'leche de vaca', 'agua', 'jugo de la planta soma' o 'semen', el 'jugo esencial' de cualquier planta, el 'objeto de gusto o deseo amoroso' y 'fuente de gozo' 'razón', 'principio creador de su propio ser'¹⁶. Con el desarrollo histórico del concepto, acabará significando 'placer estético'¹⁷. Para Eco, podría traducirse como 'sabor' y también

a un devenir histórico de discusiones entre los distintos autores (*Rasa. El placer estético en la tradición india* [Palma de Mallorca: José J. de Olañeta- Editor Indica Books, 2006 (1999)]).

15 La noción de *rasa* no es unívoca. La descripción adecuada de la naturaleza del *rasa* y de su aparición o surgimiento, su relación con el placer estético en el espectador y el valor de la representación en este proceso, fueron motivo de una intensa discusión escolástica (s. X. n.e.), en la que participaron autores de distintas tendencias, con influencias filosóficas no siempre colindantes. Así, la noción de *rasa*, en cada uno de ellos, es "arrastrada" hacia interpretaciones específicas de la realidad universal, de la palabra poética o de la ilusión del mundo; es decir, la posición del *rasa* es un encaje de un sistema filosófico mayor. En este sentido, es difícil demarcar fronteras precisas entre el pensamiento estético y el pensamiento místico, tal y como exigen los métodos occidentales, y ésta ha sido una de las prudencias fundamentales al tratar con el concepto de *rasa* entre nuestros pensadores.

16 Las significaciones anteriores se incluyen en el *Rgveda*, *Atharveda*, *Ayurveda*, *Mahabharata* y *Upanisads*, respectivamente. Para el desarrollo etimológico del *rasa*, ver Maillard, 2006: 19-21.

17 Es con el *Tratado de Dramaturgia (Natyasastra)*, hoy fechado entre el I a.n.e. y el II n.e., con el que el término se consolida como tal. Bharata incluye el *rasasutra* que inaugurará el debate de la representación que la Escuela de Cachemira tomará con intensidad siglos después. Este aforismo recita: "El surgimiento (*nispatti*) del *rasa* es producido por la conjunción (*samyoga*) de los determinantes (*vibhava*), de los consecuentes (*anubhav*) y de los estados mentales transitorios (*vyabharibhava*)". (Citado en Maillard, 2006: 25. Para el texto original, ver el comendio de Pujol, 2006: 113). Para Daumal, Bharata no tuvo que ser un autor en el sentido contemporáneo, puesto que el nombre podría designar a quienes vienen del país de Bharata y, concretamente, a una tribu o familia que se dedicarían al arte del teatro. Siguiendo a Paul Regnaud, Daumal considera que estos podrían haber adquirido el nombre precisamente por ser los portadores del "fuego de la ofrenda", en definitiva, actores que llevan sobre sí la naturaleza del personaje que encarnan, "portadores del saber como el fuego es portador de la ofrenda". En cualquier caso, sea una figura real (de la que no se tiene más noticia), mítica o simbólica, Daumal asume que los textos han de ser muy antiguos porque no citan a nadie – si bien hacen referencias a dichos o refranes populares (Daumal, 1970: 14-15).

como *tincture, essence, flavour* o aroma¹⁸. Por su parte, los autores indios lo han traducido al inglés como *relish*, término que,

“si bien se traduce por gusto, sabor o encanto, incluye también las connotaciones de reflexividad (vuelta sobre sí mismo), de religazón o unión (en un estado universal) y deleite o disfrute del propio estado (...) Rasa es placer estético pero es también el sabor y el acto de saborear y el estado del sujeto que saborea. Si traducimos el término por ‘gusto’ estético, seremos más fieles al término sánscrito, siempre y cuando nos olvidemos de las connotaciones que el gusto tiene en el ámbito artístico occidental, es decir, aquello que hace referencia al juicio estético, a la valoración de una obra y la capacidad, por parte de quienes se enfrentan a ella, de apreciarla ‘correctamente’” (Maillard 2006: 21)

La coincidencia de que ambas tradiciones estéticas se centraran en términos de la semántica de lo gustativo/-orio y que, sin embargo, sus aproximaciones sean, de algún modo, diametralmente opuestas, indica que hay un espaciamiento posible en la comprensión de lo gustativo como principio de la metáfora de lo estético. Entre la teoría del gusto y la teoría del sabor hay, en primer lugar, un deslizamiento: el gusto remite todavía al contorno del sujeto en su disposición, mientras que el sabor refiere al contacto con lo que se degusta y, a partir de ahí, a la afectación del proceso de degustación. En la comprensión de un universal estético, por el que el gusto/sabor corporal sea comprendido como estético en lo que tiene de humano, conviene un estudio comparado de la subjetivación en las dos tradiciones, no para rescatar lo que tengan en común y establecerlo como un mínimo común múltiple, ni aquello que engloba a ambas, sino para someter el pensamiento a una transducción de sí (Simondon). Sin pretender ahora la rigurosidad que requiere tal ejercicio, cabe preguntarnos a qué, a quién, puede estar refiriéndose el *rasa*, si no es al sujeto de gusto. ¿Quién sería el sujeto estético del sabor?

18 Siguiendo los comentarios, que acusa de demasiado neoplatónicos, de Coomaraswamy. (Eco, 1970: 69). He mantenido los términos en inglés, tal y como aparece en la traducción citada, de R. de la Iglesia.

La investigación llevada a cabo no se planteó nunca como 'la perspectiva de la comensal', ni tenía al sujeto como punto de partida. El título da cuenta de ello: "Comer: de la sensación al lenguaje". Se trataba de entender de qué modo, bajo qué noción de acción, la ingesta devenía estética. Pronto me di cuenta que no tratar el sujeto era tanto como asumirlo. Colaboraron en el ejercicio unos cien cocineros y humanistas, quienes dibujaron espontáneamente quién era comensal: casi la mitad sentaron a un hombre blanco, de mediana edad, con dinero, en una mesa en la que comía solo. Los dibujos me hicieron ver que, para si quiera comenzar a considerar las cualidades gustativas como estéticas *per se*, debía despejar el valor de la acción de comer en la subjetivación. La investigación sólo podría realizarse en sentido contrario: del lenguaje a la sensación. Con todo, si algo enseña la degustación es, como ya recitan los antiguos textos del *rasa*, la no distinción del sujeto y el objeto:

"El sabor no es un entidad preexistente que podamos revelar... como revelamos la existencia de una jarra encendiéndola con una lámpara. Decir: "degustamos el sabor", es como decir "cocinamos el pilaf " (lo que estrictamente hablando es impropio, ya que el pilaf no existe antes de ser cocinado, ni el Sabor antes de ser degustado). Él no es pasado, ni futuro, ni perenne. Él no es del mundo, en verdad; los que tienen un ser saben esto. No le conocemos sino comiéndolo – sin separación de él- así piensan los sabios"¹⁹

La degustación demanda, para ser pensada, superar las condiciones que la teoría hilemófica ha impuesto a la teoría de la representación y que fueron apuntadas por Gilbert Simondon en su obra *La individuación* (2005). Como el autor demuestra, el sujeto se mantiene en la descripción del proceso de individuación desde su comprensión visual, no involucrada. Según este *punto de vista*, la forma, pregante de significado, se representa en la materia, pasiva. Desde una perspectiva entregada al proceso, se trata sin duda de una falacia. Lo crucial para la estética es que esta significación de materia y forma es la que ha determinado el uso del cuerpo²⁰

19 *Sāhitya-darpana* III, 4; citado en Daumal, 1970: 57, traducción propia.

20 Según su definición por Giorgio Agamben en *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV*,-2 (Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2017 [2014])..

en la experiencia gastronómica, dejando sin palabras a las cualidades gustativas. Para entender la dimensión estética del gusto, que es el más corporal de los sentidos, una especie de tacto animal que nos permite tomar la materia para la vida, el concepto de representación requiere de un vuelco, que incluye no intentar explicar la individuación según el individuo y, por ende, no asegurar la prevalencia de un sujeto –ni si quiera el de gusto– para el sabor.

Debe recordarse que la experiencia del *santarasa*, supremo sabor, que es el sentimiento básico, el hilo que enebra “los estados mentales transitorios (...) como piedras preciosas”²¹, no es una experiencia de la vida cotidiana (*alaukika*). Toda la tradición de Cachemira, desde Bhattalollata a Abhinavagupta, procura dar una explicación filosófica a esta distinción, que, en su fase más avanzada, este último tomará como una cuestión de resonancia²². Ahora bien, para la estética india, el fondo sobre el que se distingue la experiencia cotidiana, y que la experiencia estética permite percibir, es el fondo absoluto de la experiencia mística, en lo que tiene de éxtasis. Pareyson, habiendo comprendido que el concepto de asombro propio del éxtasis “contiene la clave para comprender el tránsito de la filosofía negativa a la positiva (...)” (Pareyson, 2007: 568), dedica atención al entre-dos entre estos discursos, una zona de suspensión sobre la que ambos reposan y se recortan:

“es el silencio que divide los dos discursos, la parálisis que separa los dos movimientos, el sueño que distingue las dos vigilias, el vértigo que divide los dos lados, la somnolencia que delimita las dos conciencias.” (Pareyson, 2007: 568)

21 Abhinavagupta. *Abhinavabharati*, 229. Ver Pujol, 2006: 184. Para la teoría del *santarasa* en el autor, ver Maillard, 2006: 90-95.

22 Con el objetivo de superar la noción del “poder de la palabra” de su antecesor, Abhinavagupta no consideró el *rasa* como una revelación sino como una percepción, gracias a la teoría ya utilizada por el primero del *dhvani* o resonancia de la palabra poética (cuyo referente principal es Anandavardhana). Ésta tiene la capacidad de sugerir, no sólo de indicar, y sería esta propiedad la que tendría la capacidad de hacer resonar al espectador más allá de las determinaciones (Daumal, 1970: 64-65). El espectador sensible es quien tiene “corazón” y puede latir con el arte (cabe recordar que el sonido es el parangón de la experiencia estética india). En este sentido, la resonancia implica alguna forma de transpersonalización (Mohan, 1965: 78).

Una política propia del estupor de la razón sería, precisamente, la de suspender los discursos como tal y habitar el borde en lo que tiene de real, como existente. En este sentido, las prácticas extásicas, como las Saturnalia romanas, conjugan los cuerpos a la de-subjetivación, no como negación del sujeto –o su muerte–, sino como celebración de su poder de transformación. En el intercambio de papeles entre amo y esclavo, o en el travestismo propio de los Carnavales todavía hoy, no se trata de tomar un papel por otro. La condición del sujeto cotidiano para cada uno de ellos no es equivalente: cuando el esclavo toma el papel de amo, dicho papel no es para sí como es para el amo ser amo, hay una distancia vacía que no es otra que la del éxtasis. Así, amo y esclavo, independientemente de sus papeles, pero precisamente por ellos, celebran la propia capacidad de transformarse. Puede decirse que esta transformación sin contenido es la experiencia del éxtasis. Vista desde fuera, la masa festiva remite, todavía, a una exterioridad del sujeto de la razón, y, por tanto, a otra clase de éxtasis, pero también para el filósofo de Hegel es la razón afectada por su propio pensamiento (estupefacta), que ha inclinado al sujeto lector por la proposición especulativa, la que abre el espacio de lo Absoluto en lo que contiene de porvenir (Malabou, 2013). La razón del sujeto plástico, que da a la vez que recibe forma, habita el espacio de su transformación. El borde de lo pensable exige una de-subjetivación, en el sentido no de limitar los contornos del sujeto como una forma que se encarna o se cumple, sino como una forma que surge de la nada de sí. El borde de lo pensable arranca la definición al proceso; exige, en definitiva, un dejarse ir, dejarse ser, un devenir desde el que habitar la zona de frontera.

¿En qué sentido, entonces, “saborear el *rasa* es entrar en uno mismo”²³? ¿Cuál es el encuentro consigo de un sujeto extático? El éxtasis es la creación de una temporalidad suspendida, flotante, que no contradice o se contrapone al sujeto –por su eternidad, por ejemplo–, sino que lo transforma:

23 Según la lectura de Maillard de la interpretación del aformismo del *rasa* por Abhinavagupta (Maillard, 2006: 87). Él resume su lectura de mismo del siguiente modo: “La degustación no es más que una forma de consciencia, pero una forma de consciencia distinta de las formas ordinarias de conciencia, ya que sus medios, los determinantes, etc. son completamente distintos de los medios ordinarios de conocimiento. Por lo tanto el verdadero significado del aforismo es el siguiente: puesto que la degustación surge a raíz de la combinación de los determinantes, el *rasa* será ese ente (*artha*) de naturaleza no ordinaria (*lokottara*) capaz de ser saboreado por esa degustación”. Abhinavagupta. *Abhinavabharati*, 264-265. Ver Pujol, 2006: 159-160.

“El asombro de la razón es un momento de suspensión, no tan pronunciado y definitivo como para representar una ruptura, ni tan tenue e instantáneo como para no dar lugar a más que meras proyecciones. Representa un interludio, en el que la interrupción abrupta y hasta violenta no es irreversible, y por más impactante y traumática que sea no se transforma en una fisura. La razón se sumerge cierto en el torpor, pero no se entierra, y ciertamente desciende a los abismos, pero no se hunde en ellos: su asombro es sólo una pausa, pero no tanto como para reducirse a una pausa rápida y fugaz, y es ciertamente un vuelco (*svolta*), pero tampoco tanto como para iniciar un proceso completamente heterogéneo” (Pareyson, 2007: 569)

Malabou hace una advertencia similar en cuanto a la transubjetivación:

“que te conviertas en alguien distinto de quien solías ser, ni que seas capaz de absorber la diferencia del otro, sino que abres un espacio en ti mismo entre dos formas de ti mismo. Que opones dos formas de ti mismo en ti”²⁴

Estas dos formas de ti mismo no se dan en una distancia visual, que las distinga, fractura en el ser que abre a la lejanía de lo que uno no alcanza a ver, sino en la individuación transductiva como movimiento creativo de la relación entre cuerpo y figura. La experiencia de éxtasis es una metamorfosis, figuración estética en cuanto se demora indefinidamente en lo extático del cuerpo, ese espacio que es entendido como apertura desde la forma, pero que también es la nada desde la que ésta se condensa como tal. La tradición estética china aporta una sensibilidad por lo insípido –nuevamente, metafórico– que se aproxima a este espacio. Lo insípido deja respirar el tiempo de la indeterminación, sobre el que flotan los efectos sutiles de

24 Malabou encuentra que la plasticidad opone dos formas de ti mismo, no en base a la diferencia, sino a la transformación, siguiendo la teoría de la transubjetivación de Foucault. Ver Noëlle Vahanian. “A conversation with Catherine Malabou” en *Journal of Cultural and Religious Theory* 9-1 (2008): 1-13 (5).

aparición y desvanecimiento. El *Elogio de lo Insípido* (1991) de François Jullien es, finalmente, un elogio del fondo atemporal sobre el que se inscriben las figuras y sus narrativas²⁵. Este fondo no tiene por qué ser considerado místico, en el sentido trascendental que occidente otorga a esta palabra. La degustación hace prevalecer el orden material y sensible, el cuerpo y la comida, pero también en este orden de las cosas, la *res extensa*, hay lugar para lo indecible, para la experiencia de ser "arrojado a un sentir cósmico incapaz de coger una forma cualquiera"²⁶. Perniola recuerda, en su descripción del sentir astral, la impresión que causaba la expresión "no me da la gana" (en catalán, hambre²⁷) al filósofo báltico Hermann Keyserling,

"(...) [quien] estaba particularmente impresionado por el carácter impersonal de esta expresión intraducible que parece no tener nada que ver con la voluntad de un sujeto o un individuo, es independiente del dominio de la consciencia y exenta de finalidades y objetivos. La gana sería una potencia anónima e inarticulada, no sólo innominada sino innominable, algo pasivo parecido al mundo vegetal" (Perniola, 2016: 307-308)

En este mundo ya no animal, sino vegetal, también hay afectos, acción, movimiento. Incluso la dimensión material inanimada está en proceso: Simondon comprendió la individuación a

25 François Jullien. *Elogio de lo insípido* (Madrid: Siruela, 1998 [1991]). Para una investigación en torno al sentido no metafórico de este insípido y su vinculación con el cuerpo, ver Vera Livia García Cassinelli. "Ágape insípido: un cruce entre la estética del gusto y la filosofía del cuerpo" en *Revista Corporografías: Estudios críticos de y desde los cuerpos* 4-4 (2017): 110-123.

26 Mario Perniola. "Del sentir inorgánico al sentir vegetal" en *Disputatio. Philosophical Research Bulletin* 5-6 (2016): 307-334 (311).

27 Perniola no incluye la relación con el hambre en su estudio y queda pendiente el estudio etimológico, al que el autor dedica unas notas: "Si se busca la etimología de **gana** se llega a resultados asombrosos. Ésta proviene del gótico *ganó*, codicia. Esta palabra gótica está conectada con el antiguo nórdico *gana* que indica el acto de abrir la boca o "desear ardorosamente" y al noruego *gana* "quedarse con la boca abierta"; en el dialéctico germánico hablado en la provincia holandesa de la Frisia *gannen* significa "pedir algo mirada ávida". Permaneciendo en el ámbito de la lengua hispánica la palabra aparece ya en el Diccionario latino-español del humanista español Antonio de Nebrija publicado en Salamanca en el 1492, *gana* está considerado como equivalente de libido, o libentia, un sentido sexual que según Corominas Pascual (1980-3) permanece en todas las épocas y regiones" (Perniola, 2016: 308).

partir de la formación de cristales; la artista Otobong Nkanga, entiende la identidad como un proceso que ya aparece en el mundo mineral. El sabor pertenece a ese mundo impersonal del que surge la conciencia anónima del apetito.

Que el sabor sólo lo conozcamos comiéndolo desborda cualquier teoría del conocimiento representacional²⁸, en cuanto lo conocido y lo que conoce se disuelven entre sí. El "ser poseído" al que refiere Pareyson es el estado de una razón afectada, que no es distinto de una razón que se conoce a sí. La pasibilidad de la razón es su único conocimiento de lo existente. En esto, el sujeto que degusta y el sujeto que piensa no se distinguen especialmente. Derrida comenzó el camino para demostrar la analogía entre el comer y el pensar para el sujeto definido por la tradición occidental y procuró anotar por qué ambas acciones debían pensarse desde una responsabilidad sin autonomía: tanto para el saber como para el sabor, el sujeto es tal sólo en la inmersión en el campo afectivo, que lo concibe y forma tanto como lo deforma y diluye. No hay tanto un sujeto que varíe cuanto una variación estabilizada a la que llamamos sujeto, cuya enunciación es de por sí un posicionamiento en el proceso de subjetivación.

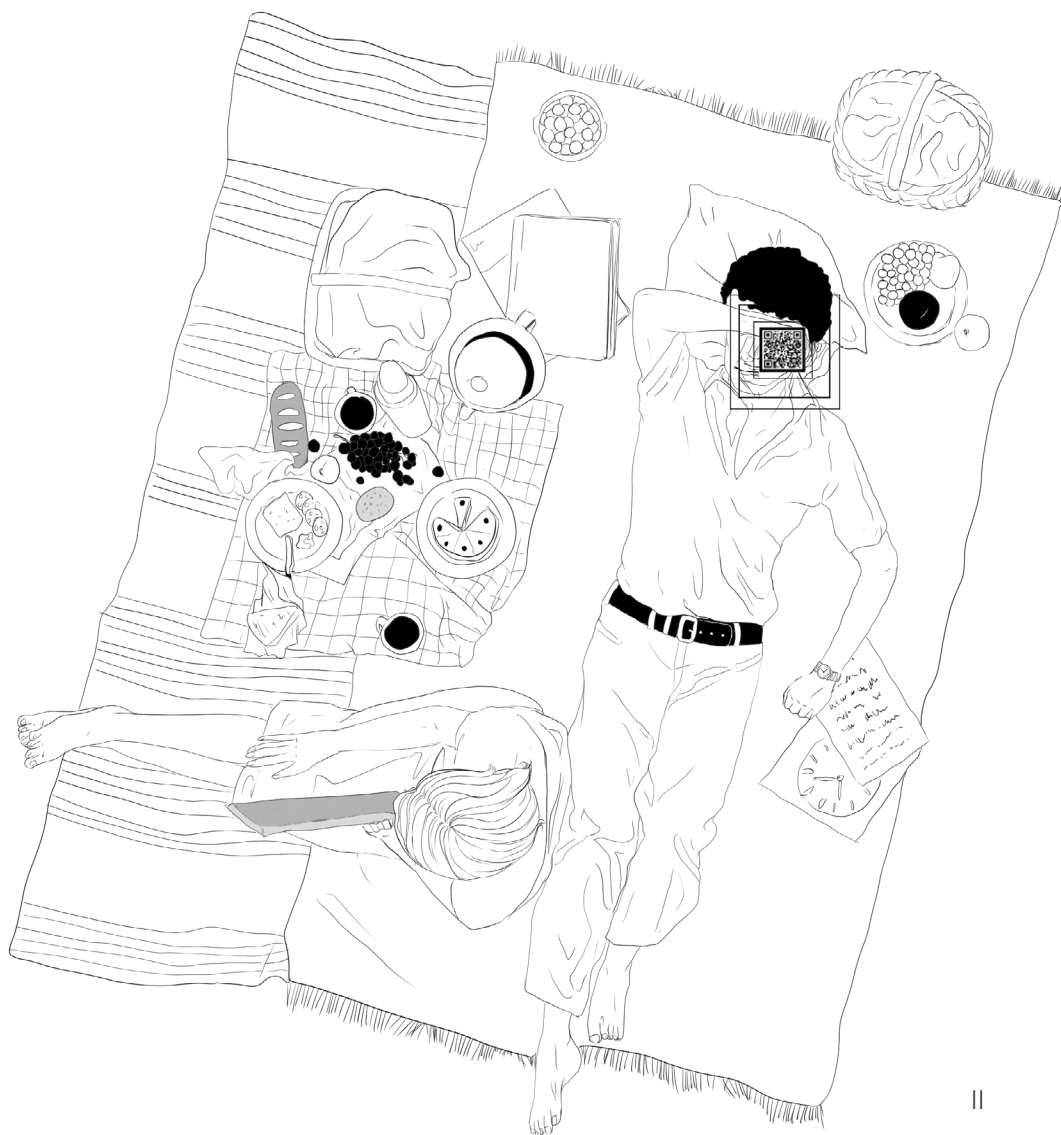
El sabor puede ser el entorno para la trascendencia inmanente que el contacto entre oriente y occidente le hacía reclamar a Nishida y que Yuasa había leído como "un yo que trasciende hacia dentro"²⁹, esta vez desde una biologización de lo trascendental³⁰ que no deja atrás al cuerpo en ninguna de sus escalas (ni las fenomenológicas, ni las biológicas, ni las materiales). Es también la condición necesaria para pensar el sujeto de los nuevos materialismos, puesto que la gana, en lo

28 "La verdadera esencia del rasa consiste en su condición de ser degustable (*rasyataikaprana*) y por lo tanto queda fuera del ámbito de los objetos de conocimiento". Abhinavagupta. *Abhinavabharati*, 260. Ver Pujol, 2006: 159.

29 Filósofo de la religión japonés centrado en la teoría del cuerpo, específicamente la distinción cuerpo-mente. Comentarios recogidos por Juan Masiá Clavel en el "Comentarios a la filosofía de Kitarô Nishida. Por el vaciarse a la fe". Ver Kitarô Nishida. *Pensar desde la nada. Ensayos de filosofía oriental* (Salamanca: Ediciones Sígueme, 2006): 121-141 (123).

30 Siguiendo la línea marcada por Catherine Malabou, por la que han de revisarse los potenciales biológicos y sus "modos de transformación inéditos". Ver "Une seule vie: resistance biologique, resistance politique". *Esprit* 1 (2015): 30-40. (40). Traducción por Cristóbal Durán disponible en <https://www.redalyc.org/journal/3212/321260113011/> (consultado abril 2022)..

que tiene de antojo, apetito, deseo, "describe la condición de una existencia que se basta por sí misma y no pide más que su propio dejarse vivir" (Perniola, 2016: 208), existencia que no está carente de una dimensión estética.





Alegatos al restaurante

Estados de la cuestión

*“la creatividad es un instinto,
un instinto común”*

Segarra

La artificación de la restauración gastronómica

El Congreso *Picasso e Identidad* (2018) sentó en una mesa redonda a Emmanuel Guigon, director del Museo Picasso de Barcelona, y Ferran Adrià, afamado cocinero¹. La fórmula fue propuesta por Jèssica Jaques, experta en Picasso y promotora inefable de la estética gustatoria². Sus traducciones de los poemas de Picasso, escritos en la cocina y en los que paleta se sustituye por la sartén³, aproximaron una analogía entre estos dos grandes nombres. Las comparaciones podrían ir tanto de la genialidad, los espacios creativos, la masculinidad, la influencia francesa, la territorialidad catalana o la investigación sobre las formas, por lo que la conversación ficticia entre un Picasso y un Adrià es decididamente fecunda. Sentada ella también a la conversación, el chef afirmó lo siguiente:

“seguramente, los primeros libros donde aparece la palabra arte son de cocina: *art culinaire, ars coquinaria...*”⁴

1 La mesa redonda “La Sartén de Picasso” se celebró en el marco del Congreso Picasso e Identidad (Musée National Picasso-Paris), el 26 de abril de 2017, con motivo de la exposición *La cocina de Picasso* (del 25 de mayo al 30 de septiembre de 2018). Disponible en en <http://museupicassobcn.org/congres-internacional/guigon-adria-jaques/> (consultado marzo 2022).

2 Jèssica Jaques ha escrito numerosos textos para la promoción filosófica de la estética gustatoria. Ver Jèssica Jaques y Gerard Vilar “Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía” en *Disturbis* 12 (2012, online). Disponible en <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295866> (consultado febrero 2022). También Jèssica Jaques. “Food and Aesthetics” en Michel Kelly (ed.). *Oxford Encyclopedia of Aesthetics* (Oxford: Oxford University Press, 2014) y Jèssica Jaques “The Main Issues in Gustatory Aesthetics” en *CosMo* 6 (2015): 173-185. Su labor se ha gestado en intensa colaboración con Ferran Adrià, como demuestran los textos conjuntos Jèssica Jaques. Jèssica Jaques. “Stovetop Philosophy. An interview with Ferran Adrià” en *The Monist* 101-3 (2018): 237-246 y Ferran Adrià y Jèssica Jaques. “For an Applied Philosophy of Gastronomy”. *CosMo* 6 (2015): 163-172. Disponible en <http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/article/view/930> (consultado febrero 2022).

3 Sobre el diálogo gastronómico propiciado, ver *Catálogo de la exposición Picasso en la cocina* (Barcelona: Museu Picasso de Barcelona, 2018) y Jèssica Jaques. “Repenser Picasso. Le Désir Attrapé par la Queue et les Iconographies Culinaires de l’Absurde et de la Stupeur” en *Proceedings of the European Society of Aesthetics* 7 (2015): 297-316.

4 *La cocina de Picasso*, 14:50.

La inocencia y la provocación se dan a partes iguales en los proyectos conceptuales de elBulliLab, de los que Ferran Adrià se nutre para sus conferencias. Partiendo del *punto de vista del cocinero* y, más recientemente, de la *perspectiva de la restauración gastronómica*, la historia y sus conceptos son revisados. Se trata de entender el cómo de la historia de la cocina. Por un lado, están aquellos acontecimientos, hechos e ideaciones que la influenciaron, directa o indirectamente, por una vía u otra. Por otro lado, está la influencia que la cocina, en tanto que partícipe de ella, ejerce en la historia⁵. Y es en este sentido que Adrià quiere provocar: ¿fueron las artes culinarias las primeras? La respuesta es probablemente no, si bien es cierto que algunos títulos tempranos hacen sospechar, como *Liber de Arte Coquinaria* de Martino da Como, de c.1456 o, aún más sorprendente, el *Libellus De Arte Coquinaria*, de c.1300⁶. Un estudio comparado de los libros de las artes del Arte con los de las artes culinarias sería necesario para establecer quién fue primero en girar las tornas de las *ars*—como el propio Adrià comenta—, pero queda claro con dichos títulos que el debate por el que las artes se hicieron Arte no incluyeron sólo las artes escultóricas, pictóricas o arquitectónicas, como la Historia del Arte nos ha contado: también las culinarias pudieron participar en la concepción del Arte, tal y como se articuló en el Renacimiento italiano.

Desde otra perspectiva, la frase de Adrià supone una réplica del terremoto que azota al ahora concepto de (A/a)rt⁷. Siguiendo una tendencia generalizada, la artificación de la

5 Es el denominado Proyecto de la Historia de la Restauración Gastronómica occidental, llevado a cabo por elBulliFoundation. Se inauguró la colección con *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina* (Barcelona: BulliPedia, 2020).

6 Maestro Martino of Como; Luigi Ballerini (ed.). *The Art of Cooking. The first modern cookery book*. (Berkeley/Los Ángeles: University of California Press, 2005 [1456]). Debe considerarse que el libro es una colección de cinco manuscritos que fueron recopilados en un proceso histórico, que incluye recetas que no serían del Maestro, sino fruto de la escuela que su influencia gestó. El *Libellus de arte coquinaria* (Rudolf Grewe, Constance B. Hieatt [ed.]. *Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book. Medieval and Renaissance Texts and Studies* 222. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 2001 [1300]) es una recopilación de recetas del norte de Europa, escrita en distintas lenguas vernáculas. Se concede la autoría de los dos siguientes tomos (sobre hierbas y sobre piedras) a Henrik Harpestraeng.

7 Ver Juan Luis Moraza. "Arte+Saber". Seminario impartido en Arteleku/Unia (Donostia/Sevilla, 2003). Disponible en <http://old.arteleku.net/arteleku/programa-es/archivo/arte-y-saber/arte-y-saber> (consultado enero 2022). Para una lectura del cocinero en este contexto, ver Mónica Oliva Lozano. *El acto de comer en el arte. Del eat art a Ferran Adrià en la Documenta 12*. (Tesis doctoral. Universidad Complutense de Madrid, 2013).

cocina cuestiona tanto como aplica el concepto de Arte y permite nuevas lecturas, límites y narrativas tanto para el arte como para la cocina. El concepto de Arte sobre el que se trabaja, que legitima y reparte las prácticas, aún presenciando debates aquí o acuyá, es, de todas formas, más o menos el mismo. Su cuestionamiento es más bien un interés por los límites: ¿hasta dónde puede extremarse su aplicación? En este sentido, la artificación de la cocina no implica una disrupción del arte. Más bien, como proceso por el que una práctica hasta entonces pseudo-artesanal se legitima como arte liberal, no difiere sustancialmente de la historia de la escultura o la pintura, aunque le distancien cinco siglos. Las condiciones de entonces y las actuales no son las mismas, ni la naturaleza de sus propuestas. Tampoco tiene el mismo efecto en la vida de los días la artificación de la artesanía escultórica que la culinaria. Así, la analogía entre una artificación histórica y esta segunda oleada, por decirlo así, puede traer a la luz los efectos particulares que esta similar aplicación del concepto de arte en la cocina está generando para con el entorno gustatorio y el pensamiento estético del presente. ¿De qué modo es posible y necesario que en el siglo XXI, tras la muerte del Arte, sea todavía el concepto de Arte el que comience la reflexión estética sobre ciertas prácticas? ¿Cómo afecta al comer estar entre ellas?

Si de algo podrían conversar Picasso y Adrià es sobre la rentabilidad de la figura del genio: ambos comparten gran elocuencia en el marco de un relato económico de sus prácticas. Bajo el auspicio del Museo Picasso Barcelona, el Archivo F. X. presentó a un genio de la economía capitalista que encontró en la pintura su producto estrella⁸. Esta capacidad sería comparable con el *knowhow* del cocinero que entre 2003 y 2004 “cambió radicalmente” su “proyección pública⁹” con las portadas en los suplementos de *The New York Times*, *Le Monde* y la revista *Time*¹⁰. De hecho, no son pocos los estudiosos que ven en Ferran Adrià un genio: del marketing, de la gestión empresarial, de la innovación...

8 Pedro G. Romero. *Archivo F. X. On Zero Economy*, (25.05/2.09.2012). Ver <http://www.bcn.cat/museupicasso/en/exhibitions/archivo-fx.html#intercanvis> (consultado febrero 2022).

9 Así se expresa en la página web del restaurante, consultable en <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=6> (consultado febrero 2022).

10 Del 8 de agosto de 2003, 25 de enero de 2004 y 26 de abril de 2004, respectivamente.

Aunque cada vez más en desuso, la aplicación del concepto de genio al cocinero, así como a otros personajes relevantes (pienso en Steve Jobs), se ha llevado a cabo sin mucho recelo. De la misma manera que distintas prácticas desde los años 50 hasta el 2000 habían hecho mella en el concepto de Arte sin que éste perdiera su valor, la genialidad denostada parece poder, con todo, explicar cómodamente algunos puntos de la artificiación.

Ferran Adrià es ante todo cocinero, como él insiste: primero cocinero y, de territorio en territorio, también algo de artista y de comunicador, de innovador e investigador (recordemos que cuenta con varios títulos *honoris causa*, además de ser parte del consejo de asesor de importantes escuelas de cocina, así como consultor de I+D para distintas disciplinas). En otras palabras, su práctica supera las categorizaciones con las que solemos acercarnos a los casos personales, a la vez que las cruza a todas, a la vez que comparte algo con todas ellas. Al haber generado en torno a su figura un paradigma para la comprensión transversal y amplificada de la cocina, parece traer consigo una regla de otra manera de hacer las cosas. No en vano, hoy, además de marca, es modelo para muchos. Bajo este entender, la cocina es arte que es arte que es negocio y es negocio que es investigación y es investigación que es comunicación, etcétera. Es decir, incorpora en una misma matriz (la cocina) conceptos hasta entonces no religados de tal modo.

El concepto estético para analizar casos semejantes es precisamente el de genio. En las diferencias entre el modo en que Picasso fue un genio, y el modo en lo que lo ha sido Adrià, esto es, en la distancia entre una manera de entender la genialidad y la otra, hay quizás un síntoma de nuestro tiempo. En cualquier caso, si algo comparten es que su genialidad intenta ser descrita o cuantificada en relación a su impacto en el discurso general. En la actualidad, este impacto es medible, sobre todo, a nivel de mercado y, por ello, la genialidad tiene algo de mediática. Así, en la trayectoria de Adrià no puede distinguirse un aspecto del otro y por ello, hoy, hablar de él en tanto que genio requiere de una consideración de las condiciones económicas que le hacen tal. Ésta es una tarea nueva para la Historia del Arte, que hasta muy recientemente no se ha involucrado en consideraciones de este tipo a la hora de entender a “los grandes”.

Las cuestiones referentes a la economía del arte no son exclusivas de la obra de arte como producto del artista, sino que también han de considerarse las del arte como entorno económico. Ejemplo de este tipo de análisis son el interés por la situación precaria del artista o la comprensión de las instituciones artísticas como centros económicos. La artificación de la cocina cuenta a este respecto con un rasgo por el que los correlativos de arte y mercado le son fundacionales. El restaurante gastronómico, que es el formato que vela por la alta cocina, es *primeramente* un negocio –y después, por una serie de vericuetos históricos, una institución artística. A partir de ahí, el análisis de las condiciones de mercado puede extenderse en prácticamente cualquier dirección: desde los efectos en la oferta y demanda de ciertos productos que, artísticamente, toman un nuevo valor, pasando por la revitalización de zonas agrícolas especializadas, hasta la industrialización del arte culinario –productos, herramientas, libros, documentales y un largo etcétera. La sociología del arte también tiene un fértil campo de estudio en la artificación de la restauración gastronómica, puesto que la artificación es un evento en la trama de las prácticas gustatorias de la sociedad¹¹. Así, merecerían especial estudio el impacto gentrificador de la localización de los restaurantes o la nueva gestión de la pertenencia que las tendencias digitales aportan a la gastronomía.

Los efectos de la aplicación del concepto de Arte se hacen notar en estas tramas económicas y sociales, quizás con más fuerza y arraigo que en el discurso de las ideas estéticas. Puede que los chefs no se consideren a sí mismos artistas, pero cierta condición intrínseca a la artificación, propia ya de la artificación renacentista de las Bellas Artes, estaría afectando a la artificación contemporánea de la cocina. El escándalo vivido durante 2017 en la prensa por el asunto de los *stager* en los restaurantes gastronómicos españoles da cuenta de ello¹². El debate venía a demostrar que, sin este régimen

11 Esta lectura es posible incluso con la patrimonialización gastronómica, como puso de relieve Julia Csergo. *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin, 2016.

12 Recogido, entre otros, por David Brunat en "La miseria de ser becario de Adria, Muñoz o Berasategui: 16 horas a palos y sin cobrar" en *El comidista* (online), 24 de abril de 2017. Ver https://www.elconfidencial.com/espana/2017-04-24/los-becarios-de-adria_1371187/ (consultado febrero 2022).

de aprendizaje, los restaurantes gastronómicos no eran sostenibles. El restaurante gastronómico, joya de la corona gastronómica, es negocio asumiendo el trabajo no remunerado de parte de su plantilla. También en el desarrollo de la figura del pintor genio, los talleres de artista contaban con aprendices que vivían y trabajaban en casa de otros pintores. Por ejemplo, Borràs y Ramon de Feu tenían varios aprendices con aspiraciones de ayudante (de carácter fijo) en su taller. Su oficio era el de "servir fielmente, aceptar todo encargo siempre que sea lícito y honesto" a cambio de aprender, recibir comida, vestido, calzado al uso (con excepciones) y el cuidado de su salud¹³. Esta mano de obra barata suponía una ventaja profesional en el mercado de las obras de arte y lo mismo puede decirse de los restaurantes gastronómicos hoy. El restaurante gastronómico tiene su propio sistema de certificación curricular (emparentado con las escuelas de cocina, con las guías y listas, y otros restaurantes) con el que justificar la necesidad y ventaja del sistema de *stagers*, incluso para con la creatividad, lo que perpetúa ciertas formas de hacer definidas como artístico-gastronómicas. De hecho, que la cocina se haya artificado no ha supuesto un cambio en su estructura productiva. La seña de la jerarquía más relevante es la diferenciación de tareas y, en líneas generales, ésta no varía un ápice de la tradición gastronómica normativizada por Auguste Escoffier. Así, la cocina de artista se parece mucho a los talleres de pintura medievales: los cocineros que participan mano a mano de las acciones creativas de la cocina/taller del artista están siempre bajo las órdenes de uno o varios chefs (según se trate del caso de genio o escuela). A su vez, están por encima de todos los demás, que se dedican a tareas más reproductivas, preparatorias o de mantenimiento. La estructura piramidal es evidente, pero la jerarquía no es sólo una cuestión de posicionamiento en las tareas de la práctica, sino también de conducción del discurso. La jerarquía condiciona el proceso creativo, en términos de circulación de ideas, autoría e, incluso, de conceptos, puesto que *la estructura debe mantenerse*.

El taller medieval que Yarza describe pone sobre la mesa la existencia de un taller de artesanos que quedaron relegados a tal, fuera del discurso definitorio de su propia práctica y, por ello, dependientes frágiles de su estructura económica. Los artesanos, en el sentido de no-geniales, no dejaron de existir, pero no pareció necesario incluirlos en el discurso del Arte. Tampoco nadie mencionó los esclavos tártaros que,

13 Joaquín Yarza. "Artista-artesano en el gótico catalán" en *Lambard III* (1983-1985): 130-169 (148).

bajo el nombre de siervos, cocinaban para los pintores. En un sentido similar podríamos releer la innovadora aparición de elBulliTaller¹⁴, que definió un espacio distinguido para la cocina creativa, el primer I+D de la investigación en restauración gastronómica, como Adrià define. Desde un punto de vista histórico, elBulliTaller distinguió el taller de artesano del taller de artista, reforzando la jerarquía existente mediante el espacio. Por otra parte, el taller se ha convertido ya en otro de los escaparates del discurso artificado de la restauración gastronómica, ciertamente cada vez más complejo, y sus dinámicas conceptuales son el nodo del entramado del restaurante, no sólo en términos creativos para el arte, sino también para los negocios. Lo que nos interesa ahora es que la artificación (en tanto que aplicación de conceptos) ha dotado de un discurso imponente a esta estructura, relegando otros relatos posibles¹⁵. Quizás el restaurante gastronómico de hoy, nodo pensante del chef creativo, no pueda comprenderse sin la circulación de energías e ideas entre jóvenes cocineros de todo el mundo, que se encuentran a compartir sudor en las estrechas cocinas y horarios de la restauración gastronómica. No es ésta, sin embargo, la historia que se escribe.

14 El verano de 1991 Adrià pasa un tiempo de creación conjunta con el escultor Xavier Medina Campeny (Palo Alto, Poble Nou), distingue a un equipo creativo en 1994 y cierra durante la temporada invernal para crear. En 1995, el equipo tiene unas horas al día para experimentar en la cocina del Talaia (Barcelona), por lo que se define la cocina/taller como tal, para consolidarse como espacio en el taller del Acuario, donde Albert Adrià y Oriol trabajan de manera exclusiva. Después nacería elBulliTaller e incluso elBulliLab. Los restaurantes de todo el mundo han copiado esta estructura y cuentan también con su equipo, horario y espacio para crear, si bien este término se usa de forma cada vez más laxa. Ver <http://www.elbulli.com/historia/index.php?lang=es&seccion=3&subseccion=8> (consultado febrero 2022).

15 Existen muchas investigaciones en torno al formato artístico-político social del restaurante. Algunos ejemplos son la transformación del estudio de arquitectura La Plasita en un *Casaurante* (Sevilla, 2014-), en la que se favorecen las dinámicas propias de la comida en casa o *Dreijahre*, un restaurante conceptual que reflexionaba sobre la "(im)posibilidad de llevar un restaurante como arte" (Bremen, 2007-2010). Ver Elke Bippus, Anneli Käsmayr, Mona Schieren, Carsten Brehm, Michael Glasmeier, Nora Sdun, et al. (eds.). *No art around: über die (Un)Möglichkeit ein Restaurant als Kunst zu betreiben; Drei Jahre Gastraumprojekt* (Berlin: The Green Box, 2012).

Cuándo la comida es arte es una pregunta multidimensional¹⁶, porque el mismo entramado de significación (“cuándo es arte culinario”) no tiene el mismo significado en todos los nodos comunicativos por el que circula. Aunque no siempre se señala debidamente, los restaurantes gastronómicos están en el centro del relato de cómo la cocina se convirtió en arte. En su creación han participado al menos tres narradores distintos. Por un lado, aquel más cercano a este texto, que compete a una historia del arte (y otras disciplinas con ella vinculada). La historia comienza según esta versión en Documenta XII (Kassel, 2007) o, más bien, es entonces cuando explota y exige ser narrada. Las genealogías de artistas dedicados a la cocina (con restaurantes propios, como los futuristas, Spoerri, Matta-Clark o Miralda¹⁷) son anuncio de un momento cumbre: el del cocinero-artista, artista total de los sentidos, artista de la experiencia sinestésica, normalmente figurado en la marca Ferran Adrià. Él mismo protagoniza el impulso de una segunda lectura, que busca mirar el atrás de su práctica. Es la historia contada desde el artesano que toma conciencia de su cualidad de artista. En esta versión, elBulli es un punto de inflexión en la gran historia del arte culinario en occidente. Con un legado que se extiende desde la cocina de las cortes hasta el restaurante de lujo, en El Bulli se halló una fórmula definitiva que inauguró un nuevo status de la cocina y que hoy procura fomentar bajo el nombre de elBulliFoundation. Los dedicados a estudiar el arte gastronómico desde una perspectiva propia del Arte han ignorado en demasía la conversación profunda que la cocina de elBulli establece con su tradición. La ruptura del lenguaje

16 Pregunta que sigue vigente en la estética gustatoria, como demuestran los textos de Tiziana Andina y Carola Barbero. “Can food be art?”. *The Monist* 101-3 (2018): 353-361; Adam Andrzejewski. “How to frame edible art”. *The Nordic Journal of Aesthetics* 55-56 (2018): 82-97; o Mohan Matthen. “Can Food Be Art in Virtue of Its Savour Alone?” en *Crítica* 53-157(2019): 95-125.

17 Un estudio comparado de estos restaurantes está por realizar. Una primera aproximación fue escrita por Desirée Martínez: “Artist’s restaurants before El Internacional” en Miralda y Guillén, 2019: 268-269. Se incluyen el Al’s Café de Allen Ruppersberg y el restaurante de Les Levines A lo largo del presente texto, se comenta en varias ocasiones el Santo Palato futurista, El Internacional de Miralda y Guillén, y el Restaurante Spoerri-Eat Art Gallery de Spoerri; ver la bibliografía correspondiente. En cuanto a Food de Matta-Clark, dirigido por Caroline Goodden, ver la película de Gordon Matta-Clark *Food* (1972). Disponible en https://ubu.com/film/gmc_food.html (consultado febrero 2022).

sorprende, como extraterrestre, a muchos comentaristas –incluida yo misma–, incapaces de leer las maneras en la que dicha obra se interpone en su tradición. Ése es el espacio conceptual que procura abarcar un tercer narrador: el crítico gastronómico. Con andaduras ya a finales del siglo XIX (cuando aún no se trataba de la crítica al restaurante, sino al *hôtel*), ha alcanzado hoy gran difusión gracias a los nuevos medios de comunicación –de *gourmet* a *foodie*. El fenómeno, en ese sentido, llega tan lejos que hoy parece necesario contratar a asesores gastronómicos, más que a chefs.

Que instituciones como elBulliFoundation establezcan el negocio como vértice de su conceptualización de la gastronomía es cabal, teniendo en cuenta que la fundación es una evolución de sus negocios y que son, precisamente, nuevos modelos de negocio en el ámbito de la gastronomía lo que elBulliLab, su departamento de investigación, anda buscando. Lo mismo puede decirse de los restaurantes más conceptuales; su actividad intelectual va en consonancia con su condición material. Lo crucial del caso es que este eje temático, de una forma más o menos evidente, es común a las otras dos narrativas: el crítico promociona el negocio difundándolo bajo distintos formatos y el historiador procura los grandes adjetivos para que el discurso adquiera valor. Como expresa Moraza “confundido con el valor, todo aquello que quiera adquirir legitimidad será reivindicado como arte”¹⁸. En definitiva, el proceso de artificación de la cocina puede leerse como una estrategia económica de largo alcance, parecida a anteriores especulaciones artísticas, como el sonado caso de la arquitectura del 2000. Aunque no todos los restaurantes se dedican al arte, la disciplina se desarrolla bajo este ejemplo modélico (por impacto, volumen, difusión), de modo que el uso de ciertos conceptos propios del mundo del arte tiene efectos directos en la conformación del sistema alimentario vigente. La estética tendría aquí una empresa adorniana que llevar a cabo: distinguir la paja del grano y detallar qué tiene de estética la artificación de la cocina, si no es una mera estetización.

18 Juan Luis Moraza. “Gastrognosticismo”. Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo, s/f. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

Si bien la artificación de la cocina es ya de por sí un motivo para que la estética decida ampliarse como estética gustatoria, puesto que el concepto de Arte le es vinculante, lo cierto es que el propio proceso de territorialización desenfrenada de lo gustatorio en las últimas décadas y su densidad son motivos suficientes para una reflexión estética. La artificación del restaraunte gastronómico no es un caso aislado y su discurso se hace eco de otros procesos de territorialización del entorno gustatorio. Ya el concepto de Arte vincula diversas ramas del pensamiento, como la cultura comparada, la filosofía del arte, la teoría del arte, la estética, así como las prácticas artísticas en sí, organizadas bajo diversas etiquetas, tales como FoodArt, EdibleArt... Además, la territorización del entorno gustatorio cuenta con la especialización técnica de las prácticas vinculadas materialmente a lo gustatorio, organizada hoy como Gastronomía, con ramas particularmente conceptuales, tal como la Enología, que no necesitan de la artificación para desarrollar su profundidad conceptual. Cuenta además con una suerte de mitología de la práctica de lo gustatorio *avant la lettre*, esto es, antes de que éste fuera conceptualizado. Esta mitología está arraigada en los hábitos de los practicantes, los cuales son analizados por el Marketing, el Diseño y, en menor medida, la Pedagogía o la Sociología. Su utilización podría denominarse bajo el logo FoodDesign¹⁹. Por otra parte, cuenta con una larga y detallada Historia de lo Gustatorio, con las reflexiones anexas propias de la Antropología de la Alimentación y otras ramas específicas de las Humanidades, conformando los *Food Studies*, a los que crecientemente se les vinculan disciplinas como la Ética Aplicada o la Política, entre otras. En ese sentido, el entorno gustatorio se territorializa también mediante el desarrollo de argumentarios vinculados a ciertas formas de activismo, sea en los modos de consumo (vegano, cooperativista...), como en los modos de circulación (comercio justo, km0, huella ecológica...) y producción (permacultura, recuperación de sistemas tradicionales...). En tanto que sector, cuenta con la búsqueda técnica de los

19 La definición de FoodDesign europea y latinoamericana difieren entre sí, pero ambas procuran una suerte de pedagogía del hábito del comensal. Ver Yaiza Bocos, Julia de Luis y Amadeu Ventayol. "Recreándonos en la base de datos. Tesouro Alimentario Transfinito" en *LAMURAD Southern Journal of Research in Art and Design II* (s/p), 2020. Disponible en <http://lamurad.eina.edu/?p=763> (consultado 1 de febrero de 2022).

sectores económicos hacia la Gastronomía, particularmente con aplicaciones tecnológicas (de muy diversa índole) y la investigación científica necesaria para este respecto (que incluye un gran número de enfoques: química, ciencia de los materiales, psicología, neurociencia, mecánica industrial...), y, gracias a la propia territorialización, con un número creciente de propuestas en el sector cuaternario (educación, consultoría, investigación...). Cuenta, por último (y puede que quede algún hilo suelto) con una expansión creciente de los conceptos de Comunicación, ejercitados en prácticamente todos los medios a disposición y capaces de transferir contenidos, tendencias, impulsos y, por ello, ejercicios por sí mismos de la comprensión de lo gustatorio.

El punto de partida es, pues, la plurivocalidad de la territorialización del entorno gustatorio. En este contexto, la artificación de la cocina es un evento significativo, un nodo en el que coinciden y se conglomeran conceptos de distinto origen, con intereses renovados. Para dar cuenta de la magnitud de este diálogo, y, por tanto, para detallar de qué modo la cocina ha sido un crisol de pensamiento entre finales del siglo XX y el XXI, sería necesario un ejercicio de literatura comparada que comprenda las distintas líneas narrativas. Es una labor ingente, de la cual aquí sólo trazaremos algunas pinceladas necesarias para la comprensión de la posición del comensal en estos discursos. La artificación de la cocina da oportunidad a la estética a pensar sus conceptos de lo artístico, pero éste es un enfoque más de los que la estética gustatoria puede enfrentar. La territorialización quasi histórica a la que asistimos, sus causas y sus consecuencias, requieren atención en todos los niveles que la estética sabe analizar (fenomenológicos, epistemológicos, políticos...). Ciertamente, en tanto se considera pertinente a su tiempo, la estética se afirma a sí misma participando en el juego. Lo gustatorio es estético antes que ser artístico por una doble razón: es sensible (degustar) y es conceptual (le son aplicados conceptos), por lo que la artificación de la cocina no define y concluye con las posibilidades de la ingesta estética, sino que da un estudio de caso sobre su desarrollo histórico.

En la coincidencia entre discursos que supone la artificación de la cocina, es singular el hecho de que un mismo formato de enunciación fue utilizado por diferentes voces. Desde el entorno del arte, el *Manifiesto Futurista de la Cocina* (1930) completaba la serie que el movimiento había desarrollado como una herramienta estético-política de reconstrucción del universo del sujeto moderno²⁰. El texto es lo suficientemente fértil como para que, todavía hoy, sea un referente a la hora de considerar la complejidad y potencia de la experiencia gustatoria. Además, la apuesta futurista por la ciencia y técnica de los alimentos, por la experimentación en términos de diseño y ambientación, y por la liberación narrativa de la degustación hacen que las prácticas gastronómicas más disruptivas de nuestro tiempo puedan leerse como un cumplimiento de su anhelo²¹. Así, hay un hilo conductor, quizás el desarrollo de cierto espíritu de época, entre este manifiesto de la vanguardia tardía y el *Manifiesto de El Bulli* (2006)²². Esta vez escrito de la mano de un cocinero y su colectivo (con la misma ambigua autoría que Marinetti y los suyos), y centrado en la práctica de la cocina, y no en la voluntad artística o las reivindicaciones estético-políticas en general, el manifiesto vino a considerarse artístico precisamente en base a la artificación de la cocina –inversamente, el de los futuristas parece que sólo fue de interés gastronómico tras dicho proceso. El manifiesto de elBulli recoge la manera en que un restaurante se piensa a sí mismo en el seno de su disciplina. De algún modo, es el argumentario con el que se presenta al mundo –en oposición a los futuristas, que crean un argumentario del mundo a partir de cual diseñan un restaurante, la Taberna Santopalato. Con

20 Publicado en la *Gazzeta del Popolo de Torino* el 28 de diciembre de 1930. No fue el primero: Maincabe escribió uno en 1913 e Irba en 1920. También Marinetti escribió otro en 1939: *Verso un'arte culinaria imperiale*. Ver también Filippo Tomasso Marinetti. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista* (Milano: Sonzogno, 1932. Facsímil por Nuove Editrice Berti, 2015; traducción por Gedisa, 1985).

21 En cuanto a recetas refiere (por no hablar por la cuestión de a ambientación), sería preciso realizar un estudio culinario minucioso a las invenciones y extravagancias de los futuristas, de modo que sea posible establecer de qué partía, qué reflejaban sus inquietudes y a cuáles de ellas puede concederse el don de la autoría y la repercusión.

22 elBulli. "Una síntesis de nuestra cocina". Disponible en <http://www.elbulli.com/historia/index.php?seccion=7#> (consultado febrero 2022).

todo, incluye algunas de las inquietudes de los futuristas, sobre todo, aquellas centradas en el lenguaje culinario y la disponibilidad material para su conjugación. De este modo, en la conversación entre estos dos textos puede encontrarse un camino para la conversación sobre la artificación entre cocineros y artistas²³.

El término intermedio que, históricamente, dio posibilidad a esta coincidencia es el *Manifiesto de la Nouvelle Cuisine* (1973)²⁴ y su intención primera no fue ni artística ni culinaria, sino periodística. Los críticos Henri Gault y Christian Millau escribieron a suerte de manifiesto los “diez mandamientos” de su defendida “nueva cocina”, título que ya venía rondando por los libros de cocina franceses hacía unas siglos –véase *La nouvelle cuisine de Menon*, 1742)– y que aglomeraba la actividad de jóvenes cocineros franceses del entorno de Fernand Point²⁵. El tono con el que se expresan estos mandamientos retoman el poder enunciador del manifiesto que los futuristas habían explotado. Por su formación, pudieron ser conocedores de la propuesta de inicios de siglo –algo que Adrià sólo habría heredado– y aplicar la fórmula reivindicativa, sus mecanismos de difusión y la comprensión de la cocina como canal para la misma con fines propios, actualizados a su tiempo. Las decisiones estéticas que propone este manifiesto son sentencias dichas en el lenguaje de la cocina a una situación global, de posicionamiento frente al progreso.

23 Se han realizado aproximaciones en este sentido, comparando el Manifiesto Futurista de la Cocina y el Manifiesto de elBulli. Ciertamente, Ferran Adrià y sus colaboradores no parecían conocer la obra italiana, pero sí estaban muy familiarizados con los escritos de Gault y Millau. Esta línea de investigación histórica quizás permitiría entender los porqué de las coincidencias entre ambos escritos.

24 La publicación, incluida en su revista *Gault et Millau* 54 (1973), se considera el advenimiento del movimiento como tal. Disponible en <https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire-gault-millau> (consultado febrero 2022).

25 Fernand Point tuvo como discípulo a los hermanos Toigros, Alain Chapel o Paul Bocuse, si bien no puede considerarse el movimiento como una proclama suya. Ver Nathan Myhrvold. “Nouvelle cuisine” en *Encyclopedia Britannica* (9 septiembre 2021). Disponible en <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (consultado febrero 2022). El primer número de la revista contaba con figuras como Bocuse, Guérard, Outhier o Senderens; la guía venía a recoger y difundir las ideas que estas figuras venían cocinando.

Guarda, pues, la dimensión estética-política del manifiesto artístico, si bien sus canales fueron propios de los medios de comunicación y el marketing.

En vez defender la modernidad como progreso de la técnica sin miramientos, la Nouvelle cuisine retoma la apuesta por la experimentación y la creatividad desde un respeto ecológico de la práctica, que se traduce por una estética gustativa de claridades. El artificio que defiende es aquel con el que se puede ver más claramente la realidad. Comer es explorar. El nacimiento de la Nouvelle Cuisine fragmentó el nudo conceptual de la cocina francesa, haciendo hablar a las regiones y, más que a las regiones, a sus chefs, sobre el entorno gustatorio propio, lo que supuso una nueva tendencia francesa en el conjunto de la cocina occidental. Considerada por Adrià como el Primer Movimiento de Cocina, la Nouvelle Cuisine y su comprensión del restaurante como inscrito en un entorno fueron el caldo de cultivo de la revolución gastronómica de la cocina tecnoemocional. A su vez, es también este enraizamiento a la noción de territorio la que cultivó las posibilidades discursivas de paisaje, autenticidad y autoría que inscribieron a la cocina en la historia del arte. Esta significación potenciará el turismo gastronómico y conllevará una revolución en la forma de comprender el territorio gustativo al que se pertenece, de modo que la cultura alimentaria como tal se ha transformado al tiempo de la consecución de estos dos movimientos. Para que esto fuera posible, el aparato comunicacional de ambos se extendió por vías insospechadas a través del entorno de transmisión que supone el mercado. La revolución futurista de la cocina, de algún modo, llegó a tener lugar gracias a la confluencia comunicacional que permite el restaurante. Como formato de negocio enclavado en un entorno, es el mecanismo capaz de condensar la potencia de los discursos gastronómico, artístico, empresarial.

Tanto el futurismo como la Nouvelle Cuisine y, con ella, la cocina tecnoemocional, heredan en el formato de restaurante gastronómico el dispositivo moderno de subjetivación por el que puede definirse su cocina como arte de mercado, por un lado, y al comensal como sujeto de gusto, por otro. En otras palabras, es el restaurante, en su carácter institucional y, también, como dispositivo técnico de la restauración gastronómica, el que propicia la lectura de la cocina como arte

y el que sostiene en su entramado la confluencia de discursos. Independientemente de las transformaciones que impliquen los manifiestos entre sí en términos de cocina, el contenido de sus revoluciones se da en la gestión del restaurante. La historia comparada de estos restaurantes de manifiesto, que aproximaron el discurso al formato del restaurante progresivamente, puede leerse en numerosas direcciones y dar un elocuente estudio de caso de la artificación de la cocina y su desarrollo histórico. Quedará pendiente estudiar qué aportaron cada uno de estos manifiestos históricos en lo que a cocina se refiere, a la propuesta de lenguaje y de experiencia y cuáles son los referentes fundamentales de la masa de discursos que la cocina emite hoy. Habiendo redactado su propio manifiesto (aparte de un catálogo razonado), elBulli hizo que el formato de restaurante tomara conciencia de sí como enunciador de discurso y esto marcará la práctica en la restauración gastronómica en adelante. Las propuestas en cuanto artísticas han de estar reflexionadas, meditadas, acompañadas del discurso con el que se conciben a sí mismas. La exposición ***Ferran Adrià y elBulli: Riesgo, libertad y creatividad (1961-2011)***²⁶ es el ejemplo de hasta qué punto la cocina puede decirse a sí misma en el mundo. El discurso aporta fluidez en el entramado comunicacional /comercial.

La tendencia gastronómica ha llevado a la multiplicación en número, formato e intencionalidad de los manifiestos, tanto para propuestas empresariales (que se diseñan como "conceptos") como para prácticas artísticas (que llegan a celebrar la decadencia del manifiesto culinario- artístico²⁷). En miras al presente tanto de una restauración gastronómica cada vez más arriesgada (Enigma), ambiental (Sublimotion) e incluso improvisada (Tickets), en ocasiones pretendidamente artística (El Somni), pero también más comprometida con el entorno urbano, cultural y de ideas (Mugaritz) y en diálogo

26 Exposición que tuvo lugar en Barcelona, Palau Robert (02.02.13/03.02/13) y que realizaba un recorrido teórico-conceptual por la trayectoria de elBulli, desde el punto de vista de sus protagonistas. Véase el catálogo de la exposición, que es una síntesis de su "análisis evolutivo".

27 Como es el caso del *Manifest Garrofer*, del movimiento Guanyarse-les-garrofes, liderado por Bernat Daviu y presentado en la Fundació Miró (Festival Loop 2016). La algarroba, un alimento de animales y pobres, es su emblema, de modo que transitan al ámbito del arte-comida, también organizando *caterings* artísticos. El movimiento toma los modos de las vanguardias históricas para expresar el desencanto del arte contemporáneo.

activo con la actualidad (como pretenden las prácticas de FoodDesign), la historia no estaría completa sin el **manifiesto de El Internacional** (1984)²⁸. “Los Diez Ingredientes” que aparecían en el periódico del restaurante eran una declaración de sus postulados artístico-culinarios, los cuales partían de otra definición del lenguaje gastronómico.

Concebido conjuntamente por el artista Antoni Miralda y la chef Montse Guillén como proyecto artístico, El Internacional abrió sus puertas en el *downtown* neoyorquino entre 1984 y 1986. Su historia, desde el punto de vista de la cocina, no ha sido convenientemente escrita, a pesar de que fue probablemente el primer restaurante en llevar las tapas a Estados Unidos. La chef, que ya había marcado un antes y después en la cocina de Barcelona con su restaurante Montse Guillén²⁹, dejó el país que pronto verá eclosionar el discurso para el arte y la cocina para embarcarse en una aventura que le llevará a experimentar con otros formatos gastronómicos. Esta decisión en su trayectoria le ha hecho cocinar en cientos de centros artísticos y propuestas gastronómicas fuera del restaurante como tal –desde cocinar cocodrilo en el motor de un coche, en procesión, con hornos bajo suelo, etc.–, es decir, cocinar en propuestas al borde lo artístico, lo nuevo, la exploración. Su comprensión de la cocina bebió de la Nouvelle Cuisine pero incorporó un gran recorrido por las cocinas del mundo, al punto que presentó el placer erótico del insecto y sus posibilidades culinarias en Madrid Fusion 2011 –cuando para la restauración gastronómica aún no era el alimento del futuro³⁰. Sin embargo, su carrera no está suficientemente considerada precisamente por desmarcarse

28 Ver Antoni Miralda y Montse Guillén. Miralda. *El Internacional (1984-1986): New York's archaeological sandwich*. Barcelona: FoodCultura, 2016.

29 Carmen Casas hizo mención al mismo en *Comer en Catalunya* (Madrid: Penthalon Ediciones, 1980): 156. Ya en este proyecto, Guillén reflexiona sobre las posibilidades discursivas del restaurante como espacio. Añade un friso de unos 20 cm de ancho en todo el espacio de la sala. Los artistas podrán incorporar obra original en el mismo, a cambio de una cuenta abierta en el restaurante. Con el ejercicio, el espacio habla de sus comensales, se convierte en una galería de arte y se crea un ambiente abierto y personal entre los círculos artísticos e intelectuales de la ciudad.

30 Para la trayectoria de Montse Guillén, consultar su web <https://www.montseguillen.com/> (consultado 1 abril 2019).

del discurso legitimador que asentó la Nouvelle Cuisine³¹. Las tapas españolas en El Internacional no se servían como “la buena cocina española”, milagrosamente importada como se ha hecho después –que también–, ni la cocina de Guillén pretendía hacer una imagen del entorno con su cocina, como se difundió entonces –que también. Podría resumirse, más bien, como que la chef dedicó su saber hacer como cocinera a la formación de la imagen de sí de una ciudad traspasada de culturas gastronómicas desconectadas de su entorno gustatorio y, sin embargo, en intenso contacto entre sí. La apuesta culinaria aquí tiene que ver con la posibilidad estética que implicaba el contraste entre culturas gastronómicas en entornos urbanos emergentes, una condición estética que explica con más precisión las tendencias actuales en restauración gastronómica y su disposición según un eje global tras la cocina tecnoemocional, que las formulaciones más clásicas del restaurante ligado a un territorio que hemos heredado de la restauración gastronómica vigente. Entre los “Diez Ingredientes” de El Internacional, se afirmaba:

“The Philosophy: Don’t talk to us about “Nouvelle”, don’t talk to us about “Continental”, we’re talking about “International” (Miralda, Guillén, 2019: 23)

La filosofía de El Internacional no puede resumirse aquí. Internacional tiene que ver con la celebración, el encuentro, al dimensión estética de la diferencia. Las banderas solo tienen importancia en el tapiz de bienvenida que conforman entre todas; las culturas gastronómicas son las mitologías vivas que permiten recordar el sentido del presente. Internacional no es un postulado de formas estéticas a mantener, ni siquiera a explorar, sino la celebración del encuentro y surgimiento de éstas. En el libro dedicado a su memoria, conformado como una colección de anécdotas, se nos advierte que

31 Es necesaria aún una lectura que aplique los feminismos contemporáneos a la propia estética gustatoria, preguntándose no sólo por los nombres de mujer, sino por los formatos que exceden el discurso hegemónico, como es el caso de muchos de los proyectos de Guillén. En este sentido, multitud de prácticas contemporáneas cuestionan el modo en que comida y arte se vinculan para el caso de la restauración gastronómica, y proponen otros modos de diálogo entre ambas.

“Cuando abrieron por primera vez, a menudo se escuchaba muy a menudo a la anfitriona corregir a las personas que preguntaban: “Lo siento, señor, no somos un restaurante de *topless*, somos un restaurante de tapas”. Esa difícil aculturación continuó durante toda la vida del restaurante” (Miralda, Guillén, 2019: 106)

Si algo caracteriza El Internacional es precisamente esta apertura al acontecimiento vivo de la ciudad, sus contrastes y tensiones, también en términos culinarios. Debe pensarse que el proyecto del restaurante creció de las contradicciones del *melting pot* donde se hallaba: reformado por indigentes de Tribeca, atendido por artistas que andaban por la ciudad con una mano delante y otra detrás, con los vecinos en contra (llegaron a recoger firmas para cerrar el restaurante “por sus malos olores”), sirviendo comida catalana al otro del charco (con lo que ello implica de importación de productos y, fundamentalmente, de abismo comunicacional con los consumidores), etc. Se podría decir que esos choques eran precisamente la materia de la obra, puesto que de lo que se trataba era de desvelar la historia mientras ocurría. El formato del restaurante se flexibiliza, se tuerce en el tiempo de su creación. El Internacional celebraba su propia genealogía en una ciudad nueva que ya tenía historias que contar. Las latas alisadas por el tránsito de los coches eran un resto arqueológico en la terraza del restaurante (***Terraza Sol y Sombra***). El pasado y el futuro se decidían a cada instante y el restaurante tomaba parte de esta configuración de la ciudad. Guillén servía callos a los estadounidenses en los 80, aficionó a no pocos a la sobrasada con miel y enseñó la amplitud de las formas humanas del comer a una ciudad con ganas de crear su propia tradición a base de diversión y contraste. Su clientes aprendieron cómo se bebía con porrón, qué eran los tocnillos de cielo o cómo se purgaban los caracoles, sentados a la mesa y generando por sí mismos su velada. Las tapas suponían una suerte de espíritu de acogida de los cuerpos posibles, evidenciaban este ir formándose de la comida, este ir indagando en la forma que incluía al comensal en el proceso, al espectador en la obra. Cuando uno va de tapas con otros, se da continuamente la negociación de qué comer: un poco de qué, con algo de qué, para acabar con qué... Las tapas, en lo que tenían de cadáver exquisito, eran la metáfora perfecta de esta construcción colectiva del sentido:

“El cadáver exquisito es, pues, metáfora de la organicidad del cuerpo, de su materialidad, de su precariedad y provisionalidad, de las tensiones de su forma, y su formatividad. Presenta el cuerpo más corporal y al mismo tiempo la oposición al canon unitario que sirve para el modelo (clásico) del cuerpo”³²

La degustación por tapas parte de la convivialidad de compartir las elaboraciones entre varias personas, quienes, en el caso de El Internacional, además, las descubrían juntos. En términos de degustación, este formato no sólo presentaba un icono de la cultura gastronómica española sino, principalmente, una manera de comer por la que, en vez de considerar la comida como algo cerrado, ésta se va realizando³³. El lenguaje de la cocina, en lo que tiene de lenguaje de comer, se presta a la creación del discurso del tiempo presente, un discurso en el que el comensal es un co-creador. En términos de experiencia gustativa, ocurre lo mismo: la experiencia estética surge del contraste que se da en el comensal entre el hábito culinario (estadounidense) y la radicalidad de lo nuevo que implica el contacto con otras culturas. El restaurante es el seno festivo donde se experimentan estos contrastes; la cocina condensa la comunicación humana del saber del mundo y la pone al servicio de la búsqueda de sentido del comensal.

Esta capacidad de colisionar las culturas, los tiempos y los modos en un espacio-tiempo concreto para su afirmación podría considerarse una de las herramientas fundamentales en la trayectoria de Antoni Miralda. Amante del poder de la palabra degustada, y gran conocedor del recorrido de lenguas que han dado forma al mundo contemporáneo, la obra de Miralda ya contaba con experiencias en torno a los banquetes y la comida, y su dedicación a ello se extenderá más allá de El Internacional. En este proyecto, el artista toma

32 Juan Luis Moraza. *República de los reflejos. Estéticas de la discontinuidad*. Conferencia pronunciada en San Sebastián, con motivo de la exposición *Collage y Fotomontaje*, 1993: 13.

33 Debe recordarse la importancia de la dinámica propia de las tapas en la conceptualización de la restauración gastronómica española y su influencia mundial. Por ejemplo, fue la inspiración para el *prêt-à-porter* de Tickets (Albert Adrià) y se ha enarbolado como el *motto* del diseño español en Ferran Adrià y Pau Arenós. *Tapas. Spanish Design for Food. Catálogo exposición* (Barcelona: Editorial Planeta, 2013).

el restaurante como el dispositivo artístico que puede tomar el vértigo de la vida urbana como espacio de creación. El formato del restaurante aquí propuesto funciona artísticamente de un modo diferente al restaurante futurista –no tanto a sus banquetes– y, muy especialmente, de un modo diferente al formato de negocio que los movimientos de cocina recientes impulsaron. El restaurante es un dispositivo de discurso *per se*. O dicho de otro modo, la cocina es artística no sólo hacia el interior del lenguaje culinario (como podría considerarse a las primeras vanguardias en pintura) sino como explosión de su capacidad discursiva en las dinámicas del mundo, a través del formato del restaurante (según una tradición de vanguardia más cercana a la acción).

Siguiendo la tradición del restaurante, Miralda toma todas las formas comunicacionales propias del dispositivo para propiciar una comunicación más profunda, que ha venido a llamarse artística y que excede el discurso culinario. En este contexto, el manifiesto era una forma breve de comunicar un proyecto artístico en el vertiginoso ritmo de la ciudad, Como comentó Jeff Weinstein en *Village Voice*,

“(...) en cuanto nos sentamos, un mozo nos pasa los menús y un periódico verde que se llama El Internacional. Un restaurante con su propio periódico es mi idea de pasar un buen rato (...). Todos los restaurantes deberían tener una cabecera, o la capacidad de poner, como lo hace éste, sus filosofías nacientes en papel impreso”
(citado en Miralda y Guillén, 2019: 144)

Para la restauración gastronómica, es particularmente influyente su comprensión de que la escritura cotidiana del restaurante ya no sólo era el menú como presentación de elaboraciones, sino que conformaba su ideario artístico con la agilidad, intensidad y velocidad de las *news*. No sólo estaba el periódico. El videoménú de El Internacional³⁴, probablemente

34 Concebido y dirigido por Miralda con la producción de Bill Dyckes y Jordi Torrent, además de estar en el restaurante se vendía como obra de arte en la Galería Exit Art. (Miralda, Guillén, 2019: 124).

uno de los primeros, duraba 36 minutos y contaba qué había para comer así como los medios tradicionales de su producción, las palabras, anécdotas y referencias ligadas culturalmente a esa elaboración, la historia de sus tránsitos y adaptaciones, sus paisajes vinculados, etc. Dick Belsey describió lo que este menú ofrecía a los comensales bajo los conceptos de "inspiración", "interpretación", "identificación", "información" e "ingenuidad", alegando mediante cada uno de ellos cómo el menú suponía una herramienta para su elección y experiencia³⁵. Encontramos otros "medios de comunicación" por doquier: en la *Carnation Room*, la pared se llenaba de besos, como los baños de las discotecas y los muros de la ciudad; en la *Turquoise Vitrine* se dejaba constancia de sus visitantes más ilustres³⁶... En El Internacional, cada elemento del espacio contaba conscientemente con una valía de cara al conjunto; tanto así que se ha llegado a considerar el lugar como un recorrido, esto es, como espacio transitable. El Internacional manifestó una preocupación por la textura espacial y conceptual; es la "atmósfera" como ingrediente:

"The Atmosphere: Una maravilla arquitectónica y cultural dedicada al encanto de ayer y la conveniencia de mañana" (Miralda, Guillén, 2019: 23)

El futurismo había introducido una atención a la atmósfera con una taberna Santo Palato de aluminio y había tomado la dimensión espacial del restaurante como materia para la enunciación futurista de la cocina. La atmósfera de El Internacional, si bien está concebida punto por punto, con maestría en el diseño de interiores, se aleja de esta comprensión del espacio como lienzo en blanco en el que proyectar una idea. Miralda resumió su posición en el *Archaeological Sandwich*, en el que los revestimientos de los muros que él borraba para hacer su obra fueron recuperados como tesoros arqueológicos y mantenidos, de diferentes

35 En el periódico *El Internacional* 4 (invierno 1985). Ver Miralda, Guillén, 2019: 124.

36 Para una aproximación a El Internacional como proyecto artístico de Antoni Miralda, ver [https://stomakdigital.org/proyecto/el_internacional_tapas_bar_-_restaurant_\(1984-1986\).html](https://stomakdigital.org/proyecto/el_internacional_tapas_bar_-_restaurant_(1984-1986).html) (consultado febrero 2022).

modos, en el diseño final. La atmósfera toma el encanto del ayer y la conveniencia del mañana, esto es, está en el juego entre tradición e innovación, vive en el desarrollo de una comprensión³⁷. A pesar de que muchos lo toman como parte de su genealogía, la comprensión del restaurante como proyecto llevada a cabo entonces se aleja del sentido linear en el que se diseñan las experiencias más radicales de los restaurantes gastronómicos de hoy. Los restaurantes gastronómicos más tecnokitsch³⁸ se dedican al estudio de la ambientación y recrean atmósferas, en el sentido de que de toman el espacio del restaurante para la producción de un sueño degustado. El comensal está inmerso en una experiencia estética multidimensional, basada en una narrativa de ficción que recorre con las elaboraciones como su hilo de Ariadna. Sin embargo, a diferencia del fooddesign europeo actual y sus efectos en el diseño de restaurantes, la atmósfera de El Internacional no era ambientación, en el sentido de un ambiente producible. Como bien ha señalado G. Böhme³⁹, la atmósfera incluye a quienes la sienten, puesto que sólo esta

37 En la exposición Miralda Madeinusa, se ideó una réplica del Columbus Trophy Bar, una de las estancias de El Internacional. La cuestión aquí era si una réplica era suficiente (con la barra y las mesas) si no estaba en funcionamiento, esto es, si no se daba "on" a la máquina, igual que resulta ridículo no activar las máquinas de Tinguely a la hora de comprender su obra. A pesar de las dificultades prácticas que una bar de tapas imponía a un museo de arte contemporáneo, se establecieron los suficientes acuerdos como para que cada fin de semana y en algunos eventos concretos se activara el dispositivo. Camareros vestidos como entonces que, como entonces, estábamos vinculados al mundo del arte, servíamos una de las tapas más famosas de El Internacional, la sobrasada con miel, acompañada con el mítico "blue margarita", que había sido invención de la casa. La réplica pasó así a recreación y la sala de El Internacional, como la sala de Santa Comida (majestuosamente realizada en la Capellas dels Angels y en la que sonaron los tambores yoruba de colectivos barcelonenses), pasó a ser un dispositivo a activar, una atmósfera en la que conjugar el tiempo presente de la ciudad, más allá de las referencias al proyecto original. Ver VV.AA, *Miralda Madeinusa. Catálogo de exposición*. (Barcelona: Macba, 2016).

38 Para la definición de los restaurantes tecnomitsch, ver Amadeu Ventayol "La percepción del gusto en los restaurantes tecnokitsch" (Trabajo final de máster. Universitat Autònoma de Barcelona, 2016). Disponible en <https://amadeuventayol.com/2016/01/27/la-percecion-del-gusto-en-los-restaurantes-tecnokitsch/> (consultado febrero 2022).

39 Gernot Böhme. *Architektur und Atmosphäre 1*. München: Wilhelm Fink, 2006.

correspondencia afectiva (incluida la emoción estética entre los afectos posibles) da lugar a que se respire algo en el aire, a que la atmósfera se dé como sensación para el cuerpo y, por tanto, tome su materialidad. El restaurante en sí no era obra por serlo, sino por darse a la formación de la experiencia gastronómica como obra. La insistencia en el libro *El Internacional (1984-1986). New York's Archaeological Sandwich* en quiénes estaban allí es una clara muestra de la importancia de aquellas personas en la obra. El libro recoge la imagen cientos de imágenes en las que se refleja esta "atmósfera", como la de la camarera en El Internacional y performer en el grupo Las escandalosas, Sindria Segura quien, extasiada, con ojos cerrados y boca abierta, sostiene sobre un globo terráqueo la peluca que acababa de robar de la cabeza de Andy Warhol. Si Daniel Spoerri registraba la experiencia y la acción de los comensales en los *Tableaux*⁴⁰, Miralda y Guillén les introducían a un rango de acción cada vez más amplio y profundo. Más que ir a comer un menú, a El Internacional se iba a vivir la experiencia del estar, esto es, la fiesta, el encuentro, lo que de público tiene un restaurante. Gracias a la atmósfera, el Internacional abría una temporalidad específica para la degustación que impregnaba la acción del comensal, en una relación dinámica. Moverse, mirar, hacer: la definición de sí mismo como comensal estaba sugerida o inducida por lo que lo que la atmósfera introducía como posible. El concurso de porrones que ganó un japonés a la altura de un piso es un ejemplo de ello.

El comensal *internacionalmente* estadounidense adquiriría una postura y una técnica de beber, presumiblemente inédita en su cuerpo, e incorporaba su cuerpo a la significación de un evento que adquiriría razón de ser precisamente por su entrega. Es en este sentido que ambientación y atmósfera se diferencia entre sí en la comprensión del comensal. Durante la velada de *Face to face* (1986), la comida fue gratuita para parejas de gemelos, que comían un mismo menú con diferencias de sabor, sin saberlo, siguiendo la curiosidad de Miralda por su conexión sensorial. Los comensales, gemelos, eran el evento artístico –

40 Para su obra, ver Daniel Spoerri; Susane Bieri, Antonio d'Avossa, Nicoletta Cavadini y Serena Goldoni (con.). *Daniel Spoerri. Eat Art in Transformation* (Milano: Silvana Editoriale, 2016) y Daniel Spoerri. *Eat art. Daniel Spoerri's Gastroptikum* (Hamburg: Editions Nautilus, 2006).

por ello se les pidió que vinieran vestidos de forma parecida-, no espectadores del discurso del arte. Los asistentes son concebidos como parte del todo de lo que ocurre, al modo de las fiestas. Pierre Restany compartió entre sí los *Traiteurs coloristes* (1967-1973) de A. Miralda y Dorothee Selz con el restaurante de Daniel Spoerri. El padre del Nuevo Realismo daba cenas para recuperar los restos y hacer sus *tableaux-pièges*; en su concepción del acto de comer, el comensal era co-creador en la obra de arte sin saberlo, caía en la trampa en cuanto participante. Por el contrario, la pareja celebraba el banquete "sin otra motivación que el desarrollo litúrgico del banquete". Así, "el participante" -y lo mismo puede decirse del comensal en El Internacional- "es llamado a tomar consciencia de la fiesta"⁴¹. Frente a una mirada concentrada y bipolar entre "observador-observado", El Internacional daba señas de la voluntad de envolver al espectador en la obra e incluso integrarlo en ella, tal y como describen las tendencias del arte contemporáneo. Resulta paradójico que, por estas dinámicas, El Internacional sea más conocido en el mundo del arte que en el de la restauración gastronómica, y que, por ello, sea más conocido en términos de proyecto artístico -de Miralda- que en los detalles de su significación culinaria -según la carrera de Guillén.

Si bien los restaurantes gastronómicos cada vez se parecen más a El Internacional en términos de ambientación, no ha quedado espacio para comprender el valor del lenguaje de la cocina desde la perspectiva de la atmósfera. La atmósfera es el dispositivo de almacenamiento y de actuación de los fragmentos; como si aún pudiera guardarse un aura, un respirar lo particular, una unidad significativa surgida precisamente del imperio de la participación. El Internacional no hubiese sido tal sin la *nuevayork* que pisó su suelo; quizás tampoco el *Bulli* fuera el mismo sin Bob Noto. Lo que el manifiesto de El Internacional pone sobre la mesa es una reflexión sobre la recepción del lenguaje culinario: ¿cuál es el concepto por el que se implica al comensal en el discurso artístico? ¿Y cuál es la receptividad del lenguaje culinario a este encuentro? Ciertamente, pensar la posición del comensal en el restaurante gastronómico no propiciará una lectura acabada de la historia reciente de la gastronomía, ni contará con el discurso estético

41 Pierre Restany. *Antoni Miralda. Une vie d'artiste* (Antwerp: International Cultureel Centrum, 1978): 13.

con el que comprender la cocina como lenguaje. El texto que sigue es sólo la precaución de valorar las cualidades estéticas de la recepción creativa en el restaurante, que se mantienen en la asunción del comensal como cliente, consumidor, público. ¿Cuáles son las condiciones que se han heredado del restaurante como espacio del arte para con el comensal? ¿De qué modo influyeron estas condiciones en la definición de la comida como arte? ¿Cómo afectan al entorno gustatorio hoy, sediento de innovación? Estas cuestiones serán planteadas en lo que sigue a modo de estado de la cuestión sobre la representación del comensal en el proceso de artificiación de la restauración gastronómica.



Una breve historia del arte del comer

Como todas las demás, la historia de la artificación de la cocina debe de tener un comienzo⁴². Pongamos, por esta ocasión, que fue el siguiente: André Michelin decide, atacado por la furia de que su guía sirviera de calza en un taller de neumáticos cualquiera, que la siguiente guía Michelin se pagaría. Hasta 1920, la guía Michelin era gratuita y hasta 1923 no aparecieron los restaurantes a secas (anteriormente, se incluían sólo los restaurantes de hotel). Tal y como la empresa homónima recita hoy en día, el señor Michelin escribió, un agosto de 1900, que la "obra (aparecía) con el siglo y (duraría) tanto como él"⁴³. La obra que imaginaba entonces debía ser referente y promotora de la conducción, no de la cocina. Y, sin embargo, se convertirá en el germen de una transformación radical de la gastronomía.

Con la Guía Michelin, la cocina se convirtió en motivo de peregrinaje⁴⁴. Ciertamente, un motivo más entre los muchos: la vivencia del domingo por la clase media alta, la ostentidad del coche familiar, etc. Las razones de una artificación de la cocina no dejarán de mezclarse con las condiciones históricas de su contexto en ninguno de sus capítulos: también el mayo del 68, con su reivindicación del cuerpo y el amor, o las pulsiones del capitalismo cognitivo y su ansia de innovación impactaron en lo que la cocina es hoy. Con ello, quiero insistir en que esta historia comienza aquí en un momento cualquiera y se cuenta en relación con unos factores concretos, sin excluir en ningún momento otros relatos que quedan por contar de

42 Una primera versión de este texto se presentó en el Congreso de la Societat Catalana de Filosofia (Canillo, 2019). Ver Yaiza Bocos. "Sabor a paisaje. Conceptos para la artificación de la cocina" en *Anuari de la Societat Catalana de Filosofia* 30-31 (2019): 275-285. Disponible en <https://raco.cat/index.php/AnuariFilosofia/article/view/384277> (consultado 1 de febrero de 2022).

43 Como se explica en su página web, ver <https://guia.michelin.es/magazine/acerca-de-la-guia/historia-de-la-guia-michelin> (consultado febrero 2022).

44 Sobre la gastronomía en las guías de viajes en Francia, ver Julia Csergo. "La gastronomie dans les guides de voyage: de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle" en *In Situ (online)* 15 (2011). Disponible en <https://journals.openedition.org/insitu/722> (consultado febrero 2022).

esas mismas circunstancias y que, con seguridad, abarcarán importantes cuestiones sobre la transformación social vivida en el siglo XX. Asumiendo que son muchas las razones, centrémonos en el hecho de que, con la Guía Michelin, la cocina se convirtió en motivo de peregrinaje. La circunstancia es clara: hay que tener motivos para coger el coche y, cuando no se tienen, se inventan. Para que los trayectos fueran largos (lo más largos posible), era necesario que hubiera lugares para comer, porque eso, sea lunes o domingo, no puede eludirse. El picnic hubo de ser una opción, pero pronto hubo de ser más rápido comer en el camino porque no necesita de preparación –no insistiremos en ello ahora pero, como es bien sabido, ‘más rápido’ fue la máxima del siglo del automóvil. El uso familiar y de ocio del vehículo vinculó la experiencia a lugares para comer para toda la familia, y no toda taberna cumplía ese requisito. Los restaurantes de hotel (los hoteles también tenían su utilidad específica) y, posteriormente, los restaurantes a secas, aparecían en la guía como agua de mayo: no sólo la excursión estaba asegurada, sino que en dichos restaurantes se cocinaba como, hasta entonces, sólo se había cocinado para una determinada clase social. El restaurante, que en los siglos XVIII y XIX había acercado los lujos aristocráticos a la burguesía, ahora alcanzaba también a una clase media, más o menos adinerada, que encontró en las vacaciones, los paseos, las excursiones y los restaurantes su pequeña ración de lujo. Las formas de hacer de estos restaurantes se habían sistematizado precisamente para dar esta sensación.

Es difícil decir si el peregrinaje se hacía desde un principio para conducir, para comer, para visitar a una prima o, simplemente, para estar en alguna otra parte. La historia se topa aquí con razones íntimas, la mayoría de las cuales parecen incluir algo de ese consumo ostensible del que habló Thorstein Veblen⁴⁵: el peregrinaje se hacía para gastar, demostrando, a los demás y a uno mismo, que se podía gastar. Así, el trinomio automóvil-guía-restaurantes fue un éxito económico a partes iguales. Para el comensal, los trayectos de la guía Michelin eran una apuesta segura, puesto que estaban resueltos en términos

45 Ver Alberto José Figueras y Hernán Alejandro Morero. “La teoría del consumo y de los ciclos en Thorstein Veblen” en *Revista de Economía Institucional* 15-28 (2013): 159-182.

prácticos (direcciones, repostajes, precios, tiempos) pero, sobre todo, porque pronto estarían resueltos en términos simbólicos. Aquella crítica gastronómica, desarrollada en círculos más o menos estrechos, centrados en el París de Grimod de la Reynière, encontró un nuevo altavoz para su práctica: los misteriosos críticos de la Michelin escribirían, bajo estrictos criterios y siguiendo las rutas abiertas por la guía, las bondades de aquellos restaurantes que se encontraban en carretera. Sobra decir que eso se debió precisamente porque Michelin comprendió la importancia de los restaurantes en su guía, el interés que ésta y no otra información supo levantar entre los lectores. La importancia de ello en la historia de la cocina que aquí pretende contarse es que, más allá de dar un valor económico claro a los *ranking* (con los que ya había jugado de la Reynière y que se establecieron entonces mediante estrellas, con una relativa identificación con el precio), lo importante de las guías es que con ellas se instauró un discurso con el que leer la cocina para un público cada vez más amplio. Si el restaurante supuso una democratización aburguesada de la alta cocina mediante la instauración de un espacio en lo que lo público y lo privado intercambiaba límites, la guía gastronómica impulsó una segunda democratización, esta vez vinculada al discurso.

Como apuntaba Ferràn Adrià en el Museo Picasso, los libros de cocina vienen de lejos⁴⁶. La práctica de la cocina está fuertemente vinculada al libro de recetas que, con sus ingredientes, pesos, operaciones, tiempos y demás, precisa la alquimia posible entre los fogones. Entender el valor de los libros de cocina de hoy en el contexto de la tradición culinaria implicaría un análisis del concepto de receta, los

46 Mención aparte merece el impacto de la actividad de Ferran Adrià y elBulli en el mundo editorial. Con *El sabor del Mediterráneo* (Barcelona: Editorial Empúries, 1993), el clásico recetario comienza a incluir reflexiones teóricas de la cocina, al punto que se incluye como tal en el subtítulo de *Los secretos de elBulli. Recetas, técnicas y reflexiones* (Barcelona: Ediciones Altaya, 1997). El impacto en el propio restaurante fue evidente con el Catálogo General como herramienta de conceptualización y tiene continuidad en el proyecto editorial de elBulliFoundation, que ya no trata de su restaurante, sino de la restauración gastronómica occidental. Aunque los chefs de la Nouvelle Cuisine fueron autores de numerosos libros, cursos y programas televisivos, la capacidad de conceptualización de Adrià ha explotado esta actividad cuaternaria hasta sus máximos, que incluyen programas universitarios, documentales, asesorías, etc.

modos de indicarla, las hegemonías de qué informaciones presenta, es decir, los valores por los que la cocina se ha escrito históricamente a sí misma. Además de ello, la cocina también se ha difundido a sí misma a públicos cada vez más amplios. El siglo XIX fue un boom editorial, especialmente en la cultura anglosajona (con un mercado más dinámico). Los libros de cocina enfocados a un público definido como ‘ama de casa que quiere aprender de cocina’ se vendían a gran velocidad⁴⁷. Las variaciones de estas recetas para casos aplicados, o selecciones concretas, etc. poblaban el mercado editorial antes de la artificiación de la cocina. La influencia de la Guía Michelin introdujo un punto de inflexión en la literatura gastronómica, puesto que escribió un libro práctico, actualizado y detallado de los referentes mundiales en cuanto a calidad en restaurantes gastronómicos se refiere. Al dar un status a la cocina de carretera en su guía, al modo de la competición (por las estrellas), de examen (de los criterios de la Michelin) y, con el tiempo, de carácter (la creatividad), abrió camino a un debate público de la calidad del lujo gastronómico en el que, cada uno con su bolsillo –y todos en coche–, podría participar. La importancia del discurso en ello es evidente: sin discurso, y los medios necesarios para su difusión, no hay debate. La guía describía el viaje a realizar y los valores con una exactitud *quasi* científica, mientras que la crítica gastronómica describía el viaje desde la narración de la (propia) experiencia, generalmente en términos impresionistas. El comensal tenía las herramientas para inspirarse para querer ir al restaurante, herramientas con las que valorar qué restaurante escoger y también con las que llegar una vez lo hubiera decidido e incluso vocabulario con el que relatar su aventura.

74

En definitiva, la guía de viaje Michelin no hizo sino promocionar el turismo. Su impacto en las economías regionales fue evidente y pronto fue imitada por estructuras muy distintas

47 Los cursos de cocina para mujeres estaban muy ligados a esta actividad editorial, como ocurría con la obra de Ignasi Domènech. Además de ello, no podemos olvidar la necesidad de un vademécum de la práctica culinaria en restauración y hostelería, que durante décadas representaba *El Practicón* (1894) de Ángel Muro para la restauración española. Ver Ángel Muro. *El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras* (Madrid: Tusquets, 1984 [1894]). Entre 1894 y 1928, tuvo un total de 34 ediciones.

que, sin embargo, buscaban precisamente dar indicaciones para el gasto, como fueron las leyes de turismo, carreteras, hostelería y restauración que se dieron, bajo las órdenes de Manuel Fraga, en los años sesenta españoles. Como la guía, las indicaciones estatales sobre restaurantes, hoteles, rutas, precios y calidades establecían ciertos lugares seguros para el incipiente turista comensal. El impacto de esta manera de entender la gastronomía está aún vivo y es cada vez más ingenioso. No sólo ha alcanzado a las gastronomías de medio mundo (expansión), sino que repiensa la propia una y otra vez, al punto que las rutas de tapas nos llevan a hacer turismo en nuestra propia ciudad⁴⁸.

Lo que identificaba a un buen restaurante de la Michelin era su fidelidad a la llamada "cocina francesa" de los restaurantes de hotel, del lujo en la mesa, del servicio de honores. Ésa era su herencia de la cocina clásica, que se extendió con la industria hotelera por todo el mundo gracias a la sistematización de Auguste Escoffier. En términos de prestigio, lo más importante del restaurante era que venía de París, ciudad que, en términos culturales, marcó durante siglos qué era la excelencia, con especial continuidad en la gastronomía. El eje parisino se extendió durante la Edad de Oro de la Cocina Francesa por todo el mundo occidental, y ejercía (ejerce aún) una tiranía sobre el entorno gustatorio en todas partes del mundo. Con la cocina clásica, ciertas elaboraciones eran "el lujo" y, no cabe duda, también eran más fácilmente realizables en determinados entornos, de modo que la idiosincracia de un lugar se valoraba en términos de accesibilidad. Las elaboraciones se realizan con unos productos concretos, que han de ser importados si no se producen cerca: he ahí donde reside el lujo. Si bien las variaciones (a medida que se elaboran en distintos entornos) pueden ir transformando la lista de ingredientes, la receta original sigue teniendo un poder aurático, que será más poderoso cuanto más se acerque al poder –romano o parisino, según la época histórica.

48 Sobre la capacidad institucional de la Guía Michelin, ver Isabelle Bouty, Marie-Léandre Gomez, Carole Drucker-Godard. "Maintaining an Institution: The Institutional Work of Michelin in Haute Cuisine around the World" (Essec Working paper. Document de Recherche Essec / Centre de recherche de l'Essec, 2013).

Sin embargo, si algo dejaba claro la Guía Michelin, es que los restaurantes estaban inscritos en un entorno. La experiencia de ir a un restaurante tenía, en la guía, mucho que ver con la experiencia de visitar un lugar e intentar penetrar en su idiosincrasia durante una excursión o un viaje. En la medida que los restaurantes fueron adquiriendo mayor relevancia en el contexto de la guía, fue cada vez más necesario establecer estrategias para captar la atención de los posibles comensales, a pesar de las rutas, los kilómetros u otros inconvenientes. Así, distintos restaurantes franceses optaron por ser, además de franceses (en cuanto a excelencia técnica), regionales (en cuanto a productos). Gracias al giro culinario de la Nouvelle Cuisine, que puso en valor los productos de su entorno, el producto regional se convirtió en el centro del lujo gastronómico⁴⁹. El restaurante se convirtió en un mediador de la experiencia de paisaje, llevándolo a la cazuela, primero, y a la mesa, después. La historia pasa por la aventura de los críticos gastronómicos Henri Gault y Christian Millau y **Le Nouveau Guide**, el nudo discursivo del que será el Primer Movimiento de la Restauración Gastronómica.

Si la literatura de viajes o perigética suele estar vinculada con intenciones económicas⁵⁰, la literatura topográfica, es decir, aquella que describe territorios, suele tener intenciones políticas. La guía Gault y Millau supo encontrar en las propuestas de algunos chefs franceses una respuesta poética a las inquietudes que recorrían su tiempo y, sobre todo, supo explicarlo así a una sociedad en busca de cambio. Generalmente descrita como “desenfadada” en comparación con la Guía Michelin, la nueva guía apareció discursivamente vinculada a las nuevas formas de hacer (y gastar) de los años

49 Ahora bien, aún hoy, la técnica con la que dicho producto se interpreta sigue siendo principalmente la de la cocina clásica. Esto es así en la regiones de Francia, pero también en todas aquellas propuestas que hoy participan de este discurso global de la gastronomía.

50 Christoffer Fitter. “Landscape. Landscape from the Ancient to the Seventh Century” en Michel Kelly (ed.). *Encyclopedia of Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press, 2014): 117-122 (113). El autor se refiere a las culturas marineras en tanto que culturas comerciales.

60 y 70 franceses⁵¹. Un elemento del tipo de cocina que defendieron los pensadores de la Nouvelle Cuisine era el hecho de que las elaboraciones fueran *a la minute*, es decir, cocinadas al momento –al contrario que la cocina clásica, de característicos fondos de larga cocción y salsas pesadas. Esa idea del momento, fuera más lento o más rápido, no sólo inscribía un tiempo distinto al del comensal en el restaurante, transparentando los tiempos de la práctica culinaria, sino que precisamente ponía esa relación personal en valor. En este sentido, la “nueva cocina” tuvo algo de reaccionaria: enfrentarse a la industrialización de la gastronomía, de modelo estadounidense, que ya empezaba a ser frecuente en restaurantes de diversos formatos. Esta reacción era mundial. En USA, el célebre pensador Allan Watts, cuyo interés estaba en las tradiciones espirituales asiáticas, escribía sobre el “Asesinato en la cocina” en 1968 con el mismo espíritu que revolvió Francia y la hacía el centro de un cambio –el propio Watts menciona las revueltas estudiantiles. Explicaba que, sirviéndose la vida de la vida, la única ética posible era la estética, de modo que la buena cocina (con amor, dedicación, tiempo... una forma de consciencia claramente inspirada en la práctica zen) era el único modo de rendir cuentas al sacrificio⁵². El surgimiento de chefs responsables, conscientes de su práctica, autores de sus obras, respondía a una llamada ética. La cocina *a la minute*, entre otras características, se identificaba con una suerte de cercanía, autenticidad y finalmente honestidad con el territorio (regional).

51 Para un recorrido sobre su impacto en el contexto español, que coincidió con el final de la dictadura, ver Miguel Sen. *Luces y sombras del reinado de Ferran Adrià* (Barcelona: La esfera de los libros, 2007): 9-27. Su más prolífico relator fue Néstor Luján, quien escribió: “Ha sido necesaria la revolución gastronómica de nuestros días, que los franceses han llamado Nueva Cocina, junto con el avivado sentimiento nacionalista para que nos polaricemos actualmente en la valorización de la tradición por un lado y la valorización de la innovación por otro. Y en medio de ambas, como influencia opresora, la unificación de la industria alimentaria que hace que en el mundo haya cada vez más cosas iguales, más productos de las mismas marcas y más sabores indiscernibles, de insípida melancolía, monótonamente repetidos. [...] Las dos direcciones de la gastronomía, invención y tradición, informan los principios honestos de la nueva cocina francesa”. Nestor Luján en Casas, 1980: 16-17. Una lectura completa del caso español requiere atención sobre la influyente Guía Campsa (desde 1979), actual Guía Repsol.

52 Allan Watts. “Asesinato en la cocina” en *El Gran Mandala. Ensayos sobre la materialidad* (Editorial Kairós: Barcelona, 1971 [1968]): 41-76.

La nueva propuesta culinaria dejaba atrás la cocina clásica de cocciones rehechas y celebraba una cocina más transparente, cuyas técnicas no enmascararan los productos, sino que los homenajeara. De este modo, la cuestión del sabor no era tanto seguir un modelo a repetir, fuera cual fuera la circunstancia, como impulsó la sistematización clásica, sino, bien al contrario, se trataba de presentar la particularidad de los productos que la cocina regional tenía al alcance de la mano. Escoger productos locales comenzó a formar parte de la "personalidad" del restaurante precisamente en el tiempo en que era patente la posibilidad de acceder a gran variedad de bienes venidos de todas partes. En periodos anteriores, el lujo en el restaurante era acceder a lo que estaba lejos (como hoy sucede con lo fresco, con lo exótico...) hasta el punto que muchos entornos se convirtieron en una red de transportes. Cuando la disponibilidad de lo global fue inmediata, la selección de lo local fue representativa.

No se puede afirmar que el restaurante de la Nouvelle Cuisine fuera original en este sentido. Desde los tiempos de la caza y la recolecta, los seres humanos hemos entendido el entorno como gustatorio: captamos las condiciones que impone nuestro emplazamiento. En ello, nos acercamos a un comportamiento animal. En la medida que transformamos este entorno –pongamos que usamos cueros para hacer calderos, o mezclamos hierbas de un modo preciso para la infusión, o, más aún, disponemos el entorno para que tenga un orden espacial, temporal, moral (agricultura)– éste habla de nuestra presencia en él. La cultura gastronómica es primeramente la interacción característica con un entorno gustatorio. Una de sus máximas expresiones, sea a través de la caza, la recolecta, la cría o la agricultura, es la de definir un producto local. Todas ellas seleccionan y desarrollan unas posibilidades del entorno, escogidas en vistas a la degustación/ingesta, y expresadas en términos de productos. En este sentido, todas suponen ya una decisión de comensal. Ciertamente, es una decisión normalmente en diferido, puesto que no cultivo hoy lo que como hoy: planificamos el tiempo de las acciones (calendario), organizamos las provisiones (conservación) y nos especializamos para favorecer la cantidad y la variedad (comercio), así como su combinación (lujo). La organización del entorno gustatorio define la estructura social y económica de una sociedad, a la vez que expresa cierto *savoir faire* en la decisión del comer.

Es, pues, la cultura la que define el sabor de un entorno gustatorio. Tómese el ejemplo de la ideación del entorno que ha practicado la enología, desde hace ya algunos siglos, mediante la categoría de "denominación de origen". Bajo la etiqueta, de uso claramente comercial, los vinos guardan un compromiso expresivo con un territorio. No sólo están elaborados en el marco de un determinado entorno (con rasgos orográficos delimitados), sino que también están elaborados bajo la suscripción a una determinada tradición (cultura heredada). El hecho de que a determinado emplazamiento le corresponda, en términos de prestigio o aceptación, una tradición es síntoma de la formalización de un territorio. La noción de territorio refiere a la división por entidades políticas y, por decirlo de algún modo, a una suerte de propiedad del entorno y sus posibilidades. La "denominación de origen" empleada en el mundo de los vinos es ejemplar en este sentido: cada territorio tiene una demarcación, una uva y unos procedimientos, que ciertamente definen el carácter del paisaje, puesto que describe la voluntad de quien los realiza. Ahora bien, estos criterios, consolidados como tradición, también fueron nuevos alguna vez. Las papas con mojo son paradigmáticas de la cocina canaria sólo desde que la papa llegó de Perú, como el *pan tomaquet* sólo es catalán desde que llegó el *tomatl* de México. Si el entorno guarda una verdad, nuestra manera de alcanzarla la convierte en una verdad pragmática, tal y como leemos en Bergston:

"Sin duda, el inventor del fonógrafo ha debido estudiar las propiedades del sonido, que es una realidad. Pero su invención se ha sobreañadido a esta realidad como una cosa absolutamente nueva, que probablemente jamás se habría producido si no hubiese existido. Así, una verdad, para ser viable, debe tener su raíz en unas realidades; pero estas realidades solamente son el terreno sobre el cual esta verdad crece, y otras flores habían crecido también en él si el viento hubiese arrastrado otros granos"⁵³

53 Henry Bergston. *El pensamiento y lo moviente* (Madrid: Editorial Calpe, 1976 [1969]): 200.

La definición de lo propio de un entorno está basada en la apuesta por una posibilidad de lo propio, es decir, por una dinámica desde la que entenderlo como tal. El hecho de que determinadas apuestas se mantengan en el tiempo y se tomen como tradición no es más que la muestra de su éxito. Así sucede con los vinos⁵⁴. Los entornos y sus posibilidades han de ser pensados y cuando se establece una fórmula exitosa, se mantiene. Ciertas cualidades son más fácilmente conseguibles en unos determinados climas, con unas situaciones orográficas concretas, con un entramado productivo concreto, etc., de modo que la extensión de ciertas modas propicia a unos frente a otros en el mercado. Por ejemplo, los vinos franceses son los mejores vinos cuando son juzgados bajo criterios de vino francés, por la sencilla razón de que el sabor ideal es fácilmente alcanzable, en términos de resultados, desde un determinado territorio. Los franceses tienen hoy tanta importancia en la viticultura que incluso su competencia tiene algo de afrancesada (y es así como ha podido convertirse en rival). Cualquier enólogo podría detallar varias maneras en las que el vino es francés en regiones fuera de Francia... Por ejemplo, la inclusión de las uvas cavernet sauvignon y merlot en muchas otras regiones permitió, más allá de las normas de las respectivas denominaciones de origen, crear un vino apto para envejecer, con más alcohol... es decir, al estilo francés –con bastante más perspectivas en el mercado. En resumen, el entorno está territorializado desde el momento que se deciden unos productos locales o se deciden unas técnicas: el cava – que por una norma de DO no puede llamarse champagne, como le ocurrió a los sekt en Alemania – se “afrancesó” nuevamente al ser elaborado mediante el método *chamenoise* francés, que implica una segunda fermentación

54 Debe recordarse que los vinos son quizás la elaboración con una tradición de ingesta estética más estable: la cata. En este sentido, la tradición vinícola ha inspirado a muchos autores de estética para plantearse la cuestión gustatoria. Ya en 1971, William B. Fretter se preguntaba “Is Wine an Art Object?” en *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 30-1 (1971): 97-100. La cercanía entre la estética y la cultura de los vinos se presenta en publicaciones como la de Christopher Grau y Douglas Maclean. “Can wine be beautiful?” en *The World of Fine Wine* 17 (2007): 120-125. También ha sido analizada desde una perspectiva sociológico, como el esfuerzo de Tyler Colman en *Wine Politics. How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink* (Berkeley: University of California Press, 2008).

en botella⁵⁵. Si bien el producto es local (se cultiva y produce en el entorno del Penedés), la técnica empleada no tiene por qué considerarse necesariamente local⁵⁶. De hecho, las DO rechazan vinos que no se ajustan a sus parámetros aludiendo precisamente que no representan el carácter del territorio, pero ¿quién ha de definir este territorio? El restaurante es una de las posibilidades de formato para esta definición (de hecho, se producen vinos *para* restaurantes). El restaurante está inscrito en un entorno que le condiciona, sobrepasado incluso por él, pero subvierte la escala en la elaboración: hace el entorno suyo al definirlo como tal. La transparencia de este proceso fue el ideal del cocinero bajo el pensamiento de la Nouvelle Cuisine.

Las elaboraciones *a la minute*, sensibles al entorno gustatorio donde se encontraban, y más que eso, presentadas como un canto celebratorio de su localidad, promovían una definición del territorio inmersa en sus afectos, idónea para un comensal cada vez más en búsqueda de la conexión afectiva con lo desconocido. Así, el restaurante que definió la Nouvelle Cuisine era totalmente dependiente del mundo de afectos de su entorno gustatorio, pero se había liberado de las formas que lo clausuraban –gran parte de su clientela no eran paisanos, sino turistas– y podía darse a la liberación creativa de las necesidades estéticas. El efecto en la cultura gastronómica fue una concesión del derecho creativo de la cultura a la *expertise*

55 Se trata de los Classic Penedés de Albet i Noia, uno de los cuales se produce exclusivamente para el Celler de Can Roca.

56 En la actualidad, la diferenciación de cada entorno se ha identificado no sólo como un valor económico (como se ha mantenido en muchas zonas, cuyos productos locales no han perdido prestigio en siglos), sino también como un valor afectivo e incluso moral. En la medida que el capitalismo global ha hecho posible la expresión de cada quien en la selección de los productos de todas partes, la decisión de lo local es vista como un compromiso con el propio entorno. Éste se manifiesta como compromiso económico, puesto que es gastando, consumiendo como expresamos nuestra vinculación al territorio. La economía local se estimula mediante productos locales: es un principio económico. En la Feria FITUR, se muestran las expresiones gustatorias de las distintas comunidades autónomas de España. Todas ellas coinciden, además de estar en la feria, en querer recuperar las tradiciones, basarse en la cocina tradicional y defender el producto local como transmisión e incluso traslación a dicho entorno. En FITUR, resulta contradictorio fomentar lo local en vistas a lo global, en la medida que lo particular es sólo una diferenciación en lo general, no una defensa de lo particular en tanto que tal. Por decirlo de otra manera, lo local es un valor de diferenciación en una técnica de marketing, y no un compromiso identitario.

del enunciado culinario y su personalización (con firma) del criterio de lo comestible, según las condiciones de un mercado de posibilidades. Así, el restaurante se instaura, ante todo, como un formato de exploración –más que de presentación– de lo gustatorio. Es un espacio de autoría, un espacio liminar donde encuadrar las decisiones del chef en torno a la representación en términos de sabor a paisaje. Para la nueva guía Gault & Millau, ya no se trataba, al menos no solamente, de lujos, sino que el restaurante era expresión del “gusto, de la presentación e imaginación del chef”, como aún reza su web⁵⁷.

La clave para entender esta transformación del artesano en artista es el emplatado individual, por el que la elaboración, servida individualmente para cada comensal, tomó para sí



57 Ver <https://fr.gaultmillau.com/news/notre-histoire-gault-millau> (consultado febrero 2022).

todas las posibilidades discursivas de la cocina⁵⁸. Además de estar en sintonía con las modalidades sociales de la época, este tipo de emplatado fue un éxito porque convirtió, verdaderamente, el plato en lienzo. En otro tipo de servicios, la elaboración para una mesa llega servida en un único plato, del que después se reparte. Al comensal, por bien que haga su trabajo el camarero (a veces especializado, como el caso del oficio de trinchante), no le llega un 'mensaje directo de cocina' o, dicho de otro modo, el procedimiento coreográfico de ser servido le hace interpretar que la obra no es para sí mismo, personalmente, sino para el conjunto de la mesa a la que se sienta. Desde el punto de vista de la experiencia, el emplatado individual aproximó la obra a cada uno de los comensales: ya no tenía un volumen superior a lo que podía ingerir, tampoco incluía las porciones de los demás (con los problemas de reparto que puede implicar) y, sobre todo, estaba más cerca de sí: era suya al punto que sólo el comensal metía las manos en ella. Visualmente, la obra pasaba de una escultura exenta (un pavo al horno) a un lienzo escultórico, una suerte de plano sobre plano de elaboraciones intermedias, servido en un único e intransferible plato.

58 No fue invención de la Nouvelle Cuisine o la primera toma consciencia de su valor para el ejercicio estético del cocinero. "El servicio que yo propongo no es más lento ni más difícil, como usted cree, sino más fácil y de mayor presteza. Mis fuentes sedentarias han de venir todas a la vez, han de traer la misma sazón, las mismas proporciones y estar trinchadas. Los convidados comerán así todos a un tiempo, y comerán lo suyo, no lo que se les antoje dejar a los otros". Ver Mariano Pardo de Figueroa. *La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.* (Madrid: Librerías de Fernando Fe y Leocadio López, 1888): 133. En la correspondencia ficticia mantenida entre el Doctor Thebussem y un Cocinero de S.M, Mariano Pardo de Figueroa presenta un debate amable sobre la influencia de Francia en las mesas españolas entre un cocinero patrio y un gourmet extranjero. El texto es de interés por detallar cuáles serían tales cuestiones, que van desde el uso correcto de las lenguas en el menú impreso, su presentación a los comensales, el orden y cantidad en el que se han de presentar las viandas ("treinta platos los hace cualquier cocinero: lo difícil es hacer tres", 104) y las "innovaciones" (103) que la modernidad aconseja al respecto. Se exhorta al cocinero a firmar y fechar el menú como catálogo de sus obras—"¿por qué ha de ser menos que el fabricante de fósforos o de sobres de cartas?" (22)— e incluso se denomina "artista" (104) al cocinero que sepa presentar una buena comida. Por lo general, la cocina popular es denostada, pero se presta atención a la historia de las costumbres de la mesa, admitiendo que la mesa de hoy ya no es de comer, sino de "tratar" (93) y reivindicando que "en la mesa como en la mesa" (lema que vendría a sustituir "a la frase de nuestros abuelos, en la misa como en misa, que ya no puede admitirse", 141). La obra, orgullosamente escrita a sartén y pluma (expresión que utiliza en varias ocasiones), es una proclama de la cocina como actividad intelectual moderna.

Para la historia de la alta cocina, con el desarrollo del emplatado individual de la *nouvelle cuisine* nació una nueva perspectiva. De la misma manera que en el Renacimiento, la palabra de Dante hizo de la geografía un lugar para el relato histórico, humano e incluso sagrado, con las ampliaciones que ello tuvo en todo el arte moderno; de la misma manera que las perspectivas de Giotto, Brunelleschi y Leonardo Da Vinci dieron un nuevo protagonismo al entorno en los temas de la pintura, el emplatado individual de la *nouvelle cuisine* dio a mirar el entorno al comensal bajo los trucos ilusionistas de la cocina. Con el emplatado individual y la aproximación a la cocina regional, la elaboración se presenta ante el comensal como un espejo de Claude. Estos pequeños artilugios se popularizaron por su efecto de hacer del entorno paisaje. Gracias a su superficie cóncava y ciertos tratamientos, la imagen reflejada adquiría la tonalidad y el encuadre propio de una pintura de paisaje. De hecho, los artistas lo utilizaban precisamente para practicar esta mirada⁵⁹. El comensal encuentra en el restaurante gastronómico las elaboraciones como estos artilugios que, gracias a las especificidades técnicas de la ciencia culinaria, son capaces de condensar el entorno al punto de “saborear el paisaje”.

Esta nueva perspectiva en cocina puso también el acento en *un* receptor, lo que individualizó la noción de experiencia gastronómica y favoreció que se pensase al comensal como espectador, esto es, en proximidad a la tradición del sujeto estético. Los efectos en la experiencia de la degustación son patentes: basta citar como, todavía hoy, al llegar las elaboraciones a la mesa, todos los *foodie* celebran el emplatado sacándoles retratos espectaculares, *memento mori* de la viva presencia de la obra efímera que se les está derritiendo de tanto mirarla.

La perspectiva no era sólo individual de cara al servicio –de un modo tal que aproximó, aún más, el comer a la práctica de la contemplación–, sino también en término de obra para el

59 Thomas West incluyó una descripción del espejo de Claude y su uso en *The Guide to the Lakes in Cumberland, Westmorland y Lancashire* (London: B. Law, Richardson and Urquhart, J. Robbison, W. Pennington, 1796 [1778]): 11-13. Recomienda que los lugares que explica sean visitados para dicho juego.

chef. Mientras las elaboraciones, incluso las más pomposas, se sirvieron para todos, no eran lujosas sino como parte del decorado de una escena de postín, que mantenía el control discursivo de la situación. La pastelería de Antonin Carême da muestra de esta ambición artística en la gastronomía. Con el emplatado individual, la ostentación está ahora en el goce de uno que se acaba con uno, la ostentación está en el hecho mismo de vivir la experiencia. Esto convierte a la elaboración en el centro neurálgico de la misma. El plato, como explicó Kubelka⁶⁰, se convirtió en el marco de una imagen y esto transformó no sólo las técnicas de emplatado y servicio, sino la comprensión misma de qué es una elaboración y cuál es el modo de su experiencia.

La cocina contemporánea no se explica sin el recorrido que realizó en torno a las posibilidades del lenguaje del emplatado individual. Queda pendiente una historia del arte de la cocina capaz de precisar la significación de esta perspectiva en la historia de la gastronomía. En la medida que 'de una en una, para cada uno', quiere decir intensificar la vivencia de la comida como obra a contemplar, la experiencia gastronómica experimenta una concentración teórica que permite que sea entendida como artística, en el sentido de demora, cuestionamiento, lejanía, pero también presentación, inauguración, afirmación. De cara a la estética gustatoria, es crucial el hecho de que el emplatado individual convierte la elaboración en imagen y la abre así a la *reflexión* estética.

Gracias al giro regionalista de la Nouvelle Cuisine, el restaurante se definió como un creador de imágenes gustativas, coleccionista de fragmentos del entorno gustatorio. Los procedimientos técnicos que el restaurante heredaba de la tradición de la alta cocina, se potenciaron de modo que el dispositivo fuera capaz de "captar" el sabor de su entorno. *El Postaller* (1984) de Perejaume puede ser una metáfora útil para entender esta captación de imagen gustativa: colocado en medio del bosque, la idiosincracia técnica del postalero hace imagen del entorno, lo resume como una colección válida y significativa del lugar donde está. Así, el restaurante realizada "mecánicamente el sueño naturalista" de la cocina territorial:

60 Christine Gaigg. "The Edible Metaphor: an interview with Peter Kubelka" en Richard Gough (ed.). *Performance Research: On Cooking* (Aberystwyth: Routledge, 1999): 88-92.

se elige una parcela de lo real, una presentación del entorno, de la cultura gastronómica, un momento de la inspiración del autor con respecto a todo ello y se construye como imagen gustatoria gracias a la maquinaria del restaurante⁶¹.



61 Al aparecer la figura del autor en cocina, en un primer momento vinculada al formato del restaurante, el entorno podía ser mirado con ojos nuevos, que le aproximaron al perfil del artista moderno: "Esta potencialidad artística dependía entonces de una voluntad del artista, capaz de 'ver' artísticamente una parcela de la realidad. Por eso el corte del plano, el límite adquiere una problematicidad especial, pues es la afirmación singular del punto de vista del autor: el autor se veía comprometido a elegir una parcela de lo real, rompiendo la continuidad de ese paisaje continuamente artístico... la cámara (en nuestro caso, el restaurante) realizó mecánicamente el sueño naturalista[11]" (Moraza, 1993: 7).

En este sentido, el restaurante es a lo gustatorio lo que la fotografía a la luz: un formato, una disciplina. Método de captación, plasmación, obtención. Como tal, la restauración gastronómica es el conjunto de mecanismos, operaciones, tecnicismos de una práctica (también artística), al igual que la fotografía es una técnica y una aparatología. Como ésta, el restaurante abre su diafragma al entorno gustatorio (que implica tanto el entorno de lo que se produce como de lo que se importa, el entorno de lo que se habla como de lo que se consume) y lo regula para la captación de una cierta "luminosidad" (¿gustatividad?) de la imagen. La autoría se expresa como una *cierta* utilización de los mecanismos del restaurante de cara a la generación de la imagen del entorno, un juego de equilibrio entre "la luz" de un entorno y "la oscuridad" de una caverna donde proyectarlo; se trata de condensar la luz hasta generar la imagen misma, hasta conseguir plasmarla. Se trata de decidir tanto como de encontrar, de definir como de presentar. El chef de un restaurante gastronómico establece la mirada, un corte de intención proyectado en el entorno, selecciona su condensación particular del paisaje gustatorio desde su punto de vista, el del degustador/cocinero, tal y como hace el observador/fotógrafo (Moraza, 1993: 7).

Como en la fotografía, también en la restauración gastronómica "el corte del plano del cuadro, el límite adquiere una problematicidad especial (...) el autor se veía comprometido a escoger una parcela de lo real, rompiendo la continuidad de ese paisaje continuamente artístico..." (Moraza, 1993: 7). Es precisamente en este corte donde se da la autoría. La cocina tecno-emocional llevó a la excelencia este ejercicio de reflexión: el restaurante ya no era sólo reflejo de un entorno, sino reflejo de su propia historicidad. De algún modo, el restaurante gastronómico tomó consciencia de su condición de *postaller* y se dispuso a la experimentación misma sobre el dispositivo de creación de imágenes gustativas. La extremación del menú degustación fue una de sus hojas de ruta. La apuesta de la nouvelle cuisine en este sentido había sido esencial en el desarrollo del discurso del chef como autor. En el momento en que no pagamos por una elaboración, la experiencia no se define únicamente como una degustación de elaboraciones

separadas entre sí. Con el menú, se paga también por la construcción narrativa que puede implicar la combinación, en una única experiencia, de una serie de elaboraciones. Además, en vez de meter la cuchara cuarenta veces en la misma sopa, tomas cuarenta cucharadas distintas de un mismo entorno: la alta cocina será, finalmente, una cocina de bocados. En la cocina tecno-emocional, un menú degustación gastronómico puede llegar a tener varias decenas de elaboraciones, con la particularidad de que cada una de ellas se aproxima individualmente a la noción de bocado. Esto cambia la manera de entender la elaboración en el menú. En cada elaboración, el bocado es nuevo. En tanto que conjunto de instantáneas, conectadas por una intención común aunque fragmentada –como ocurre con el collage o el fotomontaje–, el menú es expresión de cómo éstas se vinculan. La distinción entre el primer tiempo del menú degustación y su radicalización es precisamente la cantidad y extremidad de los cortes que se conjugan en una sola obra. Como explica Moraza,

“La cámara [en nuestro caso, el restaurante] literaliza el gesto fragmentario de la imagen, hace patente la fractura del plano del cuadro, tal y como sucede en la pintura de Degas. Las fracturas, los cortes, los puntos de vista forzados hacia el escorzo, o hacia una visión poco usual, tienden a evidenciar ese aspecto material del corte. Y en efecto, serán los pintores quien comiencen a cuestionar la problematicidad de la convención. De acuerdo a esta lógica naturalista, extremada por la fotografía, el límite del cuadro no es sólo un corte de lo infinito, sino una condición de lo finito. Desde el impresionismo, los límites no son sólo el borde exterior: son también figura. Se trasladan desde el exterior hasta el interior. Y esta traslación será fundamental en el surgimiento del collage y el fotomontaje” (Moraza, 1993: 4)

La cocina tecno-emocional ha establecido también el corte como “la condición de lo finito”. La composición general del menú degustación se establece a base de segmentos,

cortes, fragmentos que responden a un mecanismo de espejos y efectos. De hecho, en el menú degustación se compra y se vende esa técnica sobre los fragmentos, que van del fragmento del entorno en instantáneas, de fragmentos de miradas sobre las elaboraciones en elaboraciones intermedias, de fragmentos (tiempos) en el tiempo de una comida, de fragmentos de experiencia gustatoria en cada bocado. A este punto, la elaboración, como tal es central, pero no en torno a la unicidad de *una* elaboración, sino a la técnica de corte que elabora las elaboraciones como tal, las dispone entre ellas, las revela en su expansión, en su proyección, en su apropiación. 'Elaboración' en su sentido procesual, del obrar. El menú degustación funciona a modo de collage de instantáneas (condensaciones del tiempo). Bocado a bocado, en la ingesta se va reproduciendo el corte de relación que el restaurante ha establecido con su entorno. En este sentido, el menú degustación es una alabanza, *per se*, al funcionamiento del restaurante como cámara de lo gustatorio.

El alargamiento del menú degustación (largo y estrecho, frente al más popular ancho y corto) permitió considerar el movimiento interno del menú degustación, esto es, considerar el tiempo de su narrativa. Ya con el emplatado individual, las elaboraciones dejaron de ser parte del fluido de la fiesta, y, por tanto, de estar sometidas al ritmo de la experiencia gastronómica como evento, para ser precisamente las que marcaban el ritmo de la vivencia. El discurrir del tiempo en cada una de ellas –a las que hay que atender porque se derriten, porque no las explican, etc.–, la vez de cada elaboración –muchas veces, la primera vez, como compete a lo nuevo–, se va coleccionando a lo largo del menú degustación como intensificaciones del tiempo. El tiempo de cada elaboración se va relamiendo e incorporando en el tiempo abstracto del menú degustación. Si la elaboración adquirió la noción de imagen con el emplatado individual; con el menú degustación, tomó la potencia poética del texto. El menú degustación escoge y corta vías de sabor, puesto que es precisamente este corte lo que es propuesta de experiencia, obra, texto. Si las elaboraciones son, una a una, microuniversos con sus propias significaciones y amplitudes, el

menú degustación propone una trayectoria en dicho universo de conjuntos, una ruta por sus amplitudes que traza una línea. De una elaboración, podríamos ampliar sus sentidos si después tomáramos tal otra y sólo así, puesto que la memoria gustativa funciona por contraste (algo es más dulce después de lo amargo, por ejemplo). Este corte deja afuera de sí otros cortes posibles, otras indagaciones sobre la vinculación de una elaboración con el resto, con el entorno gustatorio, con el discurrir del menú. He ahí donde se afirma el chef como artista:

“Estos sacrificios de lo inesencial, y ese proceso fragmentario, no pueden ser visibles en el resultado final, pues las cicatrices de su formación convertirían la imagen en monstruosa. Y, muy al contrario, la imagen clásica dispone de un plus de forma que lo convierte en Forma, en un Todo que trasciende a las partes que lo componen... “el todo es algo más que la suma de las partes” (Proclo)” (Moraza, 1993: 7)

El menú degustación como obra es precisamente este plus de forma que convierte la técnica de fragmentos en un Todo de sentido propio, de una obra. Con la progresiva conciencia de este tiempo particular, que emerge de la elaboración con su ritmo intermo, la cocina fundamentó la narrativa del menú degustación hasta convertirla en la experiencia gastronómica. Así, la noción de *experience* se cosecha, paradójicamente, en la concentración en la elaboración.

Al tecnificar, mediante el menú degustación, la práctica de la cocina no como elaboraciones sino como experiencias gastronómicas, se abarca también la recepción, esto es, el comensal. Si cocineros como el imaginario Vatel diseñaron grandes festejos para los comensales para quienes trabajaban, ahora el cocinero recibe al comensal en su propio festejo. Gracias a su ejemplar gestión del tiempo, los restaurantes gastronómicos están cada vez más capacitados para definir la experiencia a son de menú, con el sueño de que finalmente la experiencia se acople cada vez más a la propuesta. El cuerpo tiene un espacio/tiempo reservado en el mecanismo, un lugar

donde ahuecarse y, por tanto, todo restaurante parte de una definición del cuerpo del comensal. Es patente en el diseño del mobiliario, en la distribución de los espacios, en los tiempos de ingesta. La imagen no podría alcanzarse sin el comensal como parte del mecanismo porque no habría cuerpo sobre el que proyectar el sabor. La imagen, y esto es lo importante, funciona a través del mecanismo, que requiere de un cuerpo sensible.

En nuestra analogía del restaurante como cámara, cabe preguntarse por cuál es la posición que el cuerpo ha de tomar frente a la cámara, cómo ambos interactúan en pos de la visión/de gustación. El restaurante como una cámara fotográfica es, en relación al cuerpo, una cámara oscura: envolvente, es la circunstancia misma por la que una luz (sabor) genera una imagen, puesto que es a instancia de la máquina y en ella misma como la imagen se da. El espectador de la cámara oscura se halla retirado del entorno que mira, enclaustrado en su representación como imagen, paisaje. Profundicemos aún más en esta analogía, siguiendo las reflexiones de Jonathan Crary que aparecen en *Las técnicas del observador* (1990)⁶², en referencia a la cámara oscura, para entender cuáles pueden ser los efectos del restaurante en la corporalidad del comensal:

“A diferencia de una construcción perspectiva, que también suponía mostrar una representación ordenada objetivamente, la cámara oscura no imponía un lugar o un área restringidos desde los que la imagen se presentara con total coherencia y consistencia. Por una parte, el/la observador/a es disjunto/a de la observación pura del dispositivo y asiste como testigo incorpóreo a una re-presentación mecánica y trascendental de la objetividad del mundo. Por otra parte, no obstante, su presencia en la cámara entraña una simultaneidad espacial y

62 Jonathan Crary. *Las técnicas del observador* (Murcia: Cendeac, 2008 [1990]). La obra se dedica a analizar la construcción histórica de la visión durante el siglo XIX, siglo en el que la irrupción de las técnicas de representación en imagen se multiplicaron, diversificando así las relaciones con el sujeto observador. El restaurante, en tanto que dispositivo técnico, tiene efectos similares en el comensal. Sirva la analogía para dejar patente el estudio que requiere la cuestión y que ha comenzado a abordarse, sobre todo desde la sociología.

temporal de la subjetividad humana y el aparato objetivo. Así, el/la espectador/a es un habitante de la oscuridad más impreciso, una presencia suplementaria y marginal independiente de la maquinaria de la representación" (Crary, 2009: 65-66).

Si la cámara oscura situaba al testigo en una "representación mecánica y trascendental de la objetividad del mundo" sin incluir un punto fijo desde el cual vincularse y, por tanto, desubicándolo con respecto a lo visual, el restaurante gastronómico de la cocina tecno-emocional procura un efecto similar en cuanto a la temporalidad de lo gustatorio. La cocina tecno-emocional aceleró, si cabía, la propuesta de la nouvelle cuisine. La capacidad técnica del fragmento acabó desarraigando al restaurante del entorno que le rodeaba, al punto que, para Pau Arenós, comer en elBulli era vivir la experiencia gastronómico de un país que no existe. La velocidad técnica del viaje por el sabor fue tan alta que la degustación se convirtió en una experiencia *per se*, sin referencia a otro tiempo que el de la degustación como contemplación. La intensidad del restaurante gastronómico está basada en una condensación de los tiempos de cocina y, por ende, de la temporalidad de lo gustatorio, a la que el comensal no se adscribe según los tiempos de la comensalidad (entendida como un comer juntos, comer perteneciendo a la imagen que se conforma), sino bajo el tiempo particular de la contemplación (el tiempo sin tiempo, el tiempo propio de la imagen). Prueba de ello es que las elaboraciones ya no son reconocibles como de ninguna parte: pertenecen al tiempo de la creación. Al condensar sus tiempos mediante aceleración, el restaurante gastronómico demuestra que el tiempo real no es estable, puesto que es condensable mediante sus prácticas. La condensación de tiempos de las elaboraciones de un entorno – con la inmensidad de tiempos que representa la regionalidad– se convierte en la construcción de un tiempo propio, tiempo de la experiencia que el menú inagura y ritma. A este punto, podemos entender el restaurante gastronómico como un cohete a la velocidad de la luz gastronómica, que recorre los tiempos de la elaboración como un viaje al día en 80 mundos.

Atender a la temporalidad de la vivencia gustativa como estética, requiere de una ontología del arte y del sujeto que, por ahora, no podemos abordar. Sin embargo, parece evidente que un desasimiento del tiempo de la vivencia, del tiempo de lo conocido, del tiempo del hambre e incluso del ciclo de la digestión, parece necesario para con el tiempo de la obra –el cual debe ser alcanzado. Podríamos tratar estas cuestiones sin remitir a la noción de tiempo, simplemente descartando “la normalidad” de la vida frente a “lo extraordinario” del arte (o exaltando la segunda sobre la primera), si bien también esta diferencia residiría en una manera de caracterizar la presencia durante el tiempo de la experiencia. Falta por saber no sólo cómo pueden actuar las representaciones sobre el cuerpo como sistema biológico, sino cómo lo hacen en el marco de una aceleración tal que,

“gracias a la velocidad adquirida, [en nuestro caso, el comensal] ha logrado modificar su duración sensible, la ha despegado de su tiempo vivido”⁶³

El destino del cuerpo

En un análisis del comensal del siglo XXI, Claude Fischler toma el concepto de Durkheim de anomía para postular que ha habido una transformación de la gastro-nomía en una gastro-anomía⁶⁴. Generalmente utilizado para entender el impacto de la modernidad, el término de anomía apunta al hecho de que, cuando las normas se diluyen en los contextos de cambios, dejan tras de sí una ausencia de ley o, como mínimo, una

93

63 Paul Virilio. *Estética de la desaparición* (Barcelona: Editorial Anagrama, 1988 [1980]): 11.

64 Claude Fischler. “Gastro-nomía y gastrono-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna” en *Gazeta de Antropologia* 26-1 (2010): art. 9. Disponible en <https://digibug.ugr.es/handle/10481/6789> (consultado febrero 2022).

multiplicación de las leyes posibles que no se vinculan entre sí. La lectura tienen dos versiones. Por la anomía, el individuo se libra a sí mismo y, por tanto, establece su ley (con más o menos proximidad a los demás). Sin embargo, esta libertad anómica no está carente de ansiedades. En primer lugar, uno no alcanza a medir su decisión con respecto al resto de posibilidades – porque cada una de ellas tiene su propia norma– y, en ello, no puede sentirse definitivamente satisfecho. De ahí, que transite por todas las opciones, perdiendo el interés en ellas cuando las conoce, porque puede aún haber una opción mejor (puesto que ninguna es definitiva). El tránsito por estas alternativas puede leerse como una cuestión de medios, pero en cualquier de las rutas trazadas podemos ver que el problema de fondo estriba en la subjetividad del criterio. ¿Cuál es el baremo por el que actuar? La norma establecía una distinción entre bien y mal, generaba compensaciones si se seguía y ostracismo si se violentaba. Como comenta María del Pilar López Fernández,

“Para experimentar un placer al actuar, es necesario tener la percepción de que las acciones sirven para algo, es decir, que conforme se realizan, acercan al individuo progresivamente al fin planteado”⁶⁵

Con la anomia, este fin está enmarcado en un contexto en el que, sin embargo, no hay fines comunes claramente definidos, no hay puntos donde situar claramente el valor de nuestra propia acción con respecto a los demás, a modo de sentirnos integrados, definidos e involucrados en el contexto mediante ella. Así, la gastro-anomía abre el debate de qué ocurre con un comensal cuya apetencia, acciones y logros no son cotejados e integrados por un y en un cuerpo de normas, leyes, en definitiva, acogidos en el sentido.

La sociedad por la que los individuos se complementaban entre sí gracias a la especialización, y que Durkheim mostró como contraria a la anomía, puede dar narrativa clara al cocinero y al comensal: históricamente, el comensal habría

65 María del Pilar López Fernández. “El concepto de anomia en Durkheim y las aportaciones teóricas posteriores” en *Revista de Ciencias Sociales de la Universidad Iberoamericana* IV-8 (2009): 130-147 (137).

dejado la definición última del criterio de lo comestible en manos del cocinero. El gesto estaba certificado por una norma que determinaba qué era comer según la cultura. La tecnificación del cocinero que propicia su especialización le ha llevado a dar pasos más allá de lo tradicionalmente establecido, cuerpo normativo en el que ya no se reconoce. El alzamiento futurista fue en este sentido primeramente una anomía, también gastronómica, y en un sentido similar podemos incluir a la restauración gastronómica moderna, que va promoviendo, libro a libro y restaurante a restaurante, su propia norma. Los impactos vividos por el sistema creativo de la cocina han dejado los criterios de la Michelin cada vez más atrás, mientras que los nuevos criterios aún buscan ser definidos en una sociedad abierta. En este entorno, la cuestión deja de ser un debate entre especialistas: el acto de comer mismo se ve modificado y el comensal pierde cierta complementareidad que esperaba del cocinero o, como mínimo, debe aceptar la transformación de este vínculo.



El restaurante gastronómico como formato de la alta cocina de nuestro tiempo es con todo, y a pesar de la distancia entre la comida del día a día y su propuesta, aún el valedor del criterio de lo comestible, porque, en el contexto de la gastro-anomía, la restauración gastronómica toma como propia la reflexión sobre la ingesta contemporánea. El restaurante gastronómico mantiene la relación complementaria cocinero-comensal y la carga con las dudas de su tiempo. ¿Por qué habrían los comensales querer comer distinto?, ¿distinto a todo?, ¿nuevo?, ¿creativo? El comensal ecléctico, indeciso y vagabundo, que anda en busca de un criterio, puede hallar en el restaurante un espacio para la reflexión intensificada sobre lo que come. La gastro-anomía no es sólo una ausencia de norma, sino también la atomización de entornos en los que idear nuevas normas, la apuesta de no pocos de lidiar con esta ausencia y dibujar nuevos nodos de relación. El restaurante gastronómico es uno más de los intentos de hacer del saber hacer "la evocación de un orden, integro posible, dondequiera que éste se encuentre"⁶⁶. El restaurante gastronómico construye, a través de la mirada técnica, su propio territorio. Se podría decir que, en ausencia de ley, inventa la posibilidad. El dispositivo está a la búsqueda de un criterio para lo nuevo, del mismo modo que el comensal está a la búsqueda de una norma para sí.

La falta de norma de la alimentación nos lleva a una alimentación vagabunda (sin espacio y tiempo de contacto con los otros), basada en *snacks* (siempre mordisqueando). Su búsqueda de la mejor alternativa, nunca tendría fin. La ansiedad por encontrarlo será la situación del individuo anómico que, en planteamientos posteriores a Durkheim, ya no será un sujeto social, sino la percepción de un individuo de la sociedad, esto es, un hecho psicológico:

"Entre el consumidor de comidas y sus alimentos no existe ya vínculo alguno de pertenencia común; no existe ya esa conexión que vinculaba al consumidor y al alimento a un mismo nicho ecológico o a un mismo territorio. El alimento, para hablar con propiedad, se ha convertido en un objeto sin historia conocida, en un artefacto que flota en un vacío casi sideral, entre pasado y porvenir, a la vez amenazante y fascinante" (Fischler, 2010: 10)

⁶⁶ Hans-Georg Gadamer. *La actualidad de lo bello: el arte como juego, símbolo y fiesta* (Barcelona: Paidós, 2015 [1991]): 85

Vacío casi sideral. Para una sociedad normativa, espacio sin dirección. El individuo contemporáneo sigue cargando con su ignorancia, con la distancia con respecto al criterio y son precisamente sus ganas de conocer y su accesibilidad a conocimientos múltiples, direccionales, contradictorios lo que cultiva una nueva partida. Destino: otra posibilidad, otro criterio. La anomía es la ansiedad de la ley, incluso el miedo a la libertad en tanto que búsqueda de arraigo a una verdad; es también el destino de un cuerpo en tránsito por imágenes a las que no se pertenece, sino con las que se interactúa. "Allá donde fueres, haz lo que vieres". Nomadismo de los hábitos, cultivo de la alternativa. La velocidad de cambio es un valor, los entornos de tiempo condensado representan la alternativa acelerada, la vía rápida. El restaurante gastronómico es probablemente su interfaz más eficiente: genera imágenes condensadas de un entorno gustatorio y las lanza a una velocidad distinta, la del consumo. En Fischer, podemos sentir esta velocidad anómica:

"La gran cocina, la de los chefs, es elevada de nuevo al rango de las bellas artes. Los cocineros son estrellas sagradas y sus creaciones, como las de los grandes modistos, se exhiben en papel glasé, se exportan de un extremo a otro del planeta, son recuperadas, imitadas y caricaturizadas por los industriales o los artesanos del nuevo prêt-à-porter culinario, vulgarizadas bajo la forma de patrones- recetas por las revistas y los libros de cocina. Una nueva estética culinaria se difunde. Su credo es restablecer la "verdad de los productos". El cocinero, desde ahora, será un mayéutico de la alimentación, alguien que, socráticamente, consigue que los platos den a luz su verdad natural. Rompe, así, con el "chef" a la antigua usanza, gran sacerdote del acomodamiento, brujo del artefacto, que aseguraba el triunfo de la Cultura sobre la Naturaleza" (Fischler, 2010: 13-14)

El tema de la comida y del mercado han ido ligados desde el nacimiento del segundo, pero que el mercado sea hoy surtido de las experiencias culturales (entre ellas, las gastronómicas) y de los elementos necesarios para reproducirlas (el kit del

do it yourself) implica una culturalización de la elección del consumidor y, como reflejo, una atomización de la cultura. Tribus urbanas, consumo ostensible, son muchas las líneas en que se podría indicar este estado entre alimentación y mercado hoy en día. Fischler apunta a una cadena que va de la restauración gastronómica a la cocina popular, implicando valores culturales como el arte, la fama o el capital. A más quiere intensificar su velocidad, más deberá la restauración gastronómica modificar su infraestructura y adaptarla a modelos de negocio vinculados al evento y al acontecimiento, por un lado, y la tecnificación y el conocimiento por otro. La cocina entra en el museo, triunfa en la TV, impacta el mundo editorial, etc. Las experiencias de los restaurantes generan valores de mercado (por exclusividad) y pronto valores culturales (por autoría) que se transfieren rápidamente a experiencias gustatorias anexas. Al fin, el restaurante es sólo un laboratorio/escaparate: la creatividad se traslada a todo lo que pueda considerarse un medio de alcance masivo. La industria gastronómica amplía mercado lanzando productos gastronómicos (condensación de los tiempos, el ofrecimiento de una velocidad elevada) a la masa, que carece de tiempo. Esta contradicción estimula la compra. Se habla ya de un *masterchef effect*: la comida ya no se come, mientras que lo que se come ya no es comida (*fast food*).

La pregunta es cómo se tensa esa cadena en sentido inverso: cómo lo popular, el *sensus communis* requiere hoy la mayéutica del cocinero y de qué manera se está recogiendo esta necesidad. Admitamos que el cocinero es el experto de lo comestible, que la especialización técnica establece que es él quien sabe transformar lo Otro en digerible, que promueve esta armonía (negociación) entre el entorno y el territorio, que condensa los tiempos a un *kairós*, incluso que cabría esperar que diera el sabor pertinente a nuestro cuerpo. La suya es una capacitación técnica y sigue, por tanto, siendo aprendiz de brujo, Ulises de la cultura. Se sitúa en el límite y establece el criterio, membrana entre caos y cosmos. Esta membrana es hoy una pulsión, una velocidad por el vacío sideral también para el cocinero, pues si algo caracteriza a la cocina moderna es un tiempo siempre condensable. En su práctica, más que en otras, se lidia con fragmentos de entornos, de culturas, de experiencias, intensificados y exaltados por aquí y por acullá. Tanto el cocinero como el comensal son eclécticos

en el sentido de que tienen ante su decisión posibilidades de entornos alternativos. El cocinero es el primero de los comensales anómicos y concibe su necesidad como una necesidad de mercado porque ésta es, por lo general, la vía que conoce para su difusión de las ideas. Pero también porque el mercado (dios de la alternativa, de la necesidad continuada de criterio, tendencia) procura la velocidad necesaria por la que gestionar la complejidad y arribar a otro criterio, es decir, procura la máquina para los traslados. La gestión de la información por bases de datos, la actualización, el acceso conceptual a todo lo que ocurre... la práctica de la cocina pretende acoger en su actividad un grado mayor de complejidad, en relación al pasado y al futuro, pero también a un presente continuo que da la vuelta a todo el globo. Esta complejidad requiere sistemas de gestión, siendo ésta la ciencia aplicada de la restauración gastronómica. El aumento de la complejidad supone una aceleración no especialmente porque los tiempos reales sean más rápidos, sino porque la situación supera la densidad de información procesable sin medios técnicos. Desde el punto de vista del comensal, alcanzar cierto grado de complejidad requiere un medio técnico que incluya en el algoritmo nuestra participación como variable.

La "gastronomía vagabunda" a la que refiere Fischer, siguiendo a Bilz, no es sólo una alimentación "solitaria, a intervalos irregulares, menos espaciados, tomando pequeñas cantidades, al azar de su vagabundeo" (Fischler, 2010: 12), es también una gastronomía que se enfrenta cada vez a la definición de lo comestible, una gastronomía nómada cuyo contexto está tan intensamente acelerado que el comensal no puede comprobar la viabilidad del criterio de lo comestible sino bajo el ritmo de una velocidad técnica. Cocinero y comensal procuran un profundo cambio en la gestión de la pertenencia a lo gustatorio no sólo por lo que se come, sino por la velocidad o intensidad a la que se pertenece. La gastro-anomía se ha dado hoy a la velocidad de la creatividad, esto es, a la búsqueda del instante tremendo de un paisaje gustatorio que aparece sin haber estado ahí; a la búsqueda del instante que muestre una nueva conjunción entre caos y cosmos gustatorio, una nueva red de puntos en la membrana del criterio de lo comestible; en definitiva, a la búsqueda del *eureka*.

Si el restaurante es el interfaz por el que las experiencias gustatorias pueden ser condensadas y sintetizadas para su recepción a una velocidad concreta, las metáforas con las que se introduce en este trayecto son igualmente una condensación de su rango de acción –al modo del algoritmo, con sesgos incluidos. El restaurante, con su particular virtualización de la experiencia, también trama metáforas para el comensal, unidades de acción replicables que parten de la tradición común para un comensal en un restaurante. Además de lo que con ello asume, la operación algorítmica efectúa una transfiguración de la acción misma, puesto que está inscrita en una serie de pasos a tomar. El hecho de que haya un camino, genera un destino, lo que favorece la idea de experiencia como vector, como traslado de un estado a otro. En ello, el restaurante gastronómico dedicado a las *experiences* radicaliza la máxima de la degustación como subjetivación:

“Si somos lo que comemos, el *gastrónomo* es autor y nosotros su obra (...), cada fantasía de nutrición es además un ideal de composición social” (Moraza, “Gastrognosticismo”)

En su mecanismo, cada restaurante guarda las metáforas a conservar para el comensal, la dirección a seguir, el criterio de la experiencia. ¿Qué metáforas están siendo utilizadas, qué acciones del comer se están introduciendo como normas? Con esta pregunta, apuntamos a la política que se asienta sobre la agencia material en una situación mediada. El dispositivo apunta a un tipo de acción y con ello diseña un tipo de comensal, quien se adscribe como tal (como ese tipo) durante su experiencia. Ése era, al menos, el sueño futurista.

No podemos incluir aquí un análisis de las acciones del comer y su transmutación algorítmica en los restaurantes gastronómicos de hoy. Sirva para el caso la irónica apertura del menú degustación en Mugaritz (2009). La propuesta hacía al comensal escoger uno de dos sobres en los que se podía leer: “sometete” y “rebélate”. Cada una de las opciones era una ruta al discurso del menú degustación: ...para el que se somete, ...para el que se rebela. En principio, las opciones contemplan la decisión del comensal e, incluso, cierta tendencia psicológica que podría adivinarse en una elección

(tal y como se considera en la navegación digital). Sin embargo, escogiera lo que se escogiera, se estaba escogiendo entre las opciones, con la distancia que implica con respecto al decidir o el participar. De hecho, el sobre decía más exactamente: "150 min... sométete" y "150 min... rebélate", es decir, estipula el tiempo de una actitud. Aduriz pide a los comensales que sean, a sus palabras, cómplices. Pero la esencia del juego del arte no está en la metáfora de acción, sino en el movimiento de participación en una norma común. La complicidad radica en la invitación aceptada al juego como movimiento del ser. La experiencia gastronómica es artística en el sentido de un juego, tal y como lo describe Gadamer en *La actualidad de lo bello* (1991). El juego es la tendencia humana al automovimiento propio del ser vivo. Como el niño se pone regla a sí mismo como si tuvieran fines, y con ello siente "la participación interior en ese movimiento que se repite" (Gadamer, 2005: 69), así el comensal anómico se dedica a jugar-con la propuesta del restaurante gastronómico, que es, de hecho, simbólica:

"¿Qué quiere decir símbolo? Es, en principio, una palabra técnica de la lengua griega y significa 'tablilla de recuerdo'. El anfitrión le regalaba a su huésped la llamada *tessera hospitalis*; rompía una tablilla en dos, conservando una mitad para sí y regalándole la otra al huésped para que, si al cabo de treinta o cincuenta años vuelve a la casa un descendiente de ese huésped, puedan reconocerse mutuamente juntando los dos pedazos. Una especie de pasaporte en la época antigua, tal es el sentido técnico originario de símbolo. Algo con lo cual se reconoce a un antiguo conocido" (Gadamer, 2005: 83-84)

El espaciamento de la anomía abre una demora en el reconocimiento de complementareidad entre el comensal y el cocinero. El restaurante gastronómico no puede ofrecer el criterio último de lo comestible, pero es la maquinaria capaz de crear las experiencias sintéticas con las que experimentar nuevas formas de la ingesta humana, con las que salvaguardar la memoria de las más reconocidas, con las que intensificar las sensaciones más conocidas... El menú degustación como obra crea ese espacio de invitación y esperanza de reconocimiento mutuo en el vacío de la gastro-anomía. El restaurante gastronómico es un cohete para el astronauta, el medio de

una velocidad inusitada, de la experiencia hacia el infinito de la búsqueda. Es por ello que Gadamer señala que la comunidad de la obra es la comunidad potencial. Y remarca:

“Si la identidad de la obra es esto que hemos dicho, entonces sólo habrá una recepción real, una experiencia artística real de la obra de arte, para aquel que ‘juega-con’, es decir, para aquel que, con su actividad, realiza un trabajo propio?”
(Gadamer, 2005: 72)

¿Cómo podemos interpretar este ‘trabajo propio’ para el comensal del restaurante gastronómico? Si el comensal toma el rol que se le propone para participar es porque se da al movimiento de sí, al ritmo del restaurante, pero esta entrega libre al juego abre cuestiones políticas que exceden probablemente lo que un menú degustación cree proponer y no deben incluirse aquí. Señalemos, sin embargo, que, cuanto más se tecnifica la experiencia como *experience*, más se interpreta la acción del comensal desde el funcionamiento de la máquina: en unos determinados momentos y modos, a una velocidad, etc. La participación del comensal se incluye, desde el punto de vista del algoritmo, en una base de datos para la experimentación (según los métodos creativos) y, debido a cierta ideología de la imagen, la acción real debe de corresponderse punto por punto para ser significativa. La participación en la formación de la obra, que se da en tanto que simultaneidad entre subjetividad-objetividad, es entendida cada vez más en términos científicos y el tiempo del vivir se comienza a entender como un verdadero reto de ingeniería psicoquímica. No me extenderé a este respecto: si lo que se pretende es crear experiencia, se habrá de diseñar el punto emergente entre una propuesta y un comensal y esto implica, necesariamente, entender cómo el comensal actúa (en su sentido pasivo y también activo) para así poder definir mejor su actuación. Ésta está predefinida. Al fin y al cabo, crear experiencias es una tecnología sobre el tiempo y, en tanto que tal, tiende a sustituir el tiempo presente por un conjunto de informaciones probables⁶⁷.

67 Para Jean-François Lyotard, “según esta manera de tratar el tiempo, el suceso depende del proceso informacional, que consiste en asegurarse que en el momento *t'* no puede advenir otra cosa que la ocurrencia programada en el momento *t*”. Ver “El tiempo, hoy” en *Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo* (Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988]): 65-83 (73).

A la tecnología de la atención (menú) y a la tecnología del tiempo (evento), se le incluye cada vez más una tecnología de la degustación (que incluye el cuerpo del comensal), de modo que la ocurrencia sea cada vez más programable. No sólo se trata de la acción de ingerir según unas pautas, sino de los cambios físicos que implica la degustación (pensemos en el azúcar o el alcohol) y los resultados emotivos que pueden implicarse de ellos (por ejemplo, de oler un aroma) apunten a la dirección prevista. Numerosos estudios intentan explicar hoy cómo se realiza biológicamente la sensación de saciedad, cuál es el vínculo entre emoción y gusto o qué papel tienen las hormonas a la hora de definir la experiencia como tal⁶⁸. Debe tenerse en cuenta que estos estudios, en mayor o menor medida, siguen la proclama de que “no se trata sólo de entender ‘la naturaleza de la naturaleza’ (...) se trata de recrear la naturaleza”, en el sentido con el que Hamilton Grant definió el paradigma químico⁶⁹. Estos conocimientos, pasan, pues, a formar parte de una base de datos y permiten que haya más conocimiento, control y diseño sobre la vivencia que, como no puedo dejar de recordar, no está en manos del comensal. El

68 La ciencia está al servicio de la gastronomía para este propósito. Piénsese en la aparición de la cocina molecular (frente a la cocina tecno-emocional) de la mano de Hervé This y su *Les secrets de la casserole* (Paris: Belin, 1993), en cómo el científico se hizo cocinero con Miguel Sánchez Romera y su *La cocina de los sentidos* (Barcelona: Editorial Planeta, 2001), o en el desarrollo de la neurociencia gastronómica de Gordon M. Shepherd y su *How the brain creates flavor and why it matters* (New York: Columbia University Press, 2012) o la intensa sistematización de fórmulas de Charles Spence y el Kitchen Lab para una “comida perfecta” en Charles Spence y Betina Piqueras-Fizman. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining* (New York: John Wiley and Sons, 2014) y Charles Spence *Gastrophysics: The New Science of Eating*. (London: Penguin Book, 2017).

69 Así lo afirmó en la entrevista realizada con motivo de una definición de un “materialismo culinario”. Ver Ian Hamilton Grant. “The Chemical Paradigm. Interview with Hamilton Grant” en Reza Negarestani y Robin Mackay (ed.). *Culinary Materialism. Collapse VII* (2012): 39-84 (41). Grant propone el paradigma químico como una novedad para la filosofía, muy influenciada por el paradigma físico. En ese sentido, su propuesta es más sensible a los procesos de interacción, intercambio, generación de efectos continua, lo que sustenta, entre otros proyectos de embergadura, una nueva definición de sensación. En la medida que “involucra intercambio [e] involucra reciprocidad” (45) y, todavía más, que “da un dimensión visceral a lo empírico” (46), el paradigma químico es también un feudo fecundo para la estética gustatoria, especialmente aquella vinculada con procesos de diseño, en la medida que más que en el “análisis”, la cuestión fundamental radica en la “síntesis” (41).

valor de ello es ambivalente pues contiene en sí las debilidades de todo proyecto ilustrado, aún irresueltas. Todas las precauciones son pocas, como advierte Gabriela Mistral,

“Vamos caminando hacia la formación de una aristocracia de técnica que ascenderá sin más presión que la capacidad. Cuidamos que no resulte sólo a medias legítima como las anteriores, y que se vuelva otro cheque girado en falso”⁷⁰

Por otra parte, la transformación del entorno gustatorio ha sido lo suficientemente reciente y profunda como para que ni las sociedades ni la especie hayan encontrado modos de adaptación. En ello, Fischer encuentra una debilidad social. El comensalismo requiere que nos sintamos pertenecientes a la imagen; tanto así, que ésta no es tal: se concibe como realidad. Al ser comensales bajo algoritmo, cargamos con la ansiedad anómica de la cultura, la búsqueda de criterio, y practicamos los tiempos de su reflexión bajo la condensación de la ingesta, creyendo que mediante la eficacia alcanzaremos más, saciaremos el hambre. Pero como en *Congreso de Futurología*, (1971) las imágenes no quitan el hambre:

“Saboerando el gusto fresco y áspero del maravilloso chianti, se me ocurrió de pronto una idea estupenda: puesto que es posible escribir versos imaginarios y edificar casas imaginarias, ¿por qué no comer y beber de forma imaginaria? Cranley se sonrió ante mi ocurrencia: –“Eso sí que no nos amenaza, amigo Tichy! La visión de exitores calma la mente, pero la visión del solomillo no nos lleva nada al estómago. Quien así pretendiera vivir, ¡se moriría de hambre!”⁷¹

Como el padre de la sociología, que presentaba la anomía como causa de suicidios y divorcios, Fischer plantea que la gastro-anomía procura una crisis de régimen biocultural. La accesibilidad inusitada de nuestro tiempo podría estar

70 Gabriela Mistral. “Sentido del oficio” en *Grandeza de los oficios* (Santiago de Chile: Editorial Andrés Bello, 1979 [1927]): s/p..

71 Stanislaw Lem. *Congreso de futurología* (Madrid: Alianza Editorial, 2014 [1971]): 104. La situación es similar a la presentada en la escena de Brazil (1985), de Terry Gilliam, ambientada en un restaurante en la que las elaboraciones (unas papillas de colores) se comen frente a su imagen, como evocación.

provocando que el cuerpo no activara los desinhibidores del hambre, a la vez que no tendríamos remedios culturales para enmendarlo. El comensal sería aquí totalmente receptivo a un bombardeo de estímulos químico-culturales. Fischler hace referencia a que, en las especies que presentan también la tendencia contraria (el comensalismo, por el que se regula la ingesta y su cantidad según normas sociales y se lleva a cabo en un evento), la tendencia filogenética de la alimentación por vagabundeo está vinculada al hambre. En su análisis, recuerda que la práctica del comer por el hambre en tiempos de sobreabundancia procurará problemas psicofísicos⁷². Demos, sin embargo, un paso atrás: ¿de qué tenemos hambre? ¿por qué, como especie, estaríamos interpretando ésta como una época de escasez? El hambre del comensal anómico es apetito por este momento de sentido. A la velocidad del instante, no se pertenece tanto a la imagen como a la máquina, que es insaciable, puesto que su función es crear imágenes. El deseo de la imagen –en tanto que norma, criterio común al que se pertenece– estimula un movimiento estético, movimiento libre del ser que se da al juego. La diferencia entre la ansiedad anómica y la experiencia estética es que la ansiedad anómica busca la permanencia de la imagen, mientras que la experiencia estética fluye en el movimiento de su búsqueda.

La experiencia en un restaurante gastronómico es artística por ofrecer, en el contexto de la anomía y mediante la propuesta gastronómica, un retorno a la "significatividad en la que algo deviene experimentable y experimentado como significativo para nosotros" (Gadamer, 2005: 79-80). No se trata de ofrecer una clausura, sino el espacio del deseo a la unidad, que comparten el sentimiento religioso y el estético, pero que también conocen de primera mano el científico y el consumidor.

Como las retiradas a los monasterios, las siete horas de trance de la música tecno a todo volumen u otras experiencias de traslación, el restaurante abre un tiempo en nosotros, el tiempo de una degustación. Queda pendiente entender la desubicación que implica la temporalidad de un menú

72 "Parece como si, en nuestras sociedades, las "señales externas" (Nisbett y Schaechter) que solicitan sin cesar nuestro apetito hubiesen proliferado hasta el punto de impedir la escucha de las señales internas de saciedad y repleción" (Fischler, 2010: 2).

degustación o una experiencia gastronómica en cuanto a hallazgo del tiempo propio de la obra. Si “el destierro (*depaysament*) sería una condición del paisaje (*paysage*)”⁷³, entonces sería precisamente la alteración del tiempo vivido la que determina la temporalidad de la experiencia estética, ¿pero puede esto explicarlo todo? Al fin y al cabo, como Gadamer recuerda,

“Hay que tomar el tiempo correctamente, es decir, tomarlo tal y como la obra lo exige. Las indicaciones de tempo son solo señales para cumplir el tempo ‘correcto’, o para adaptarse al modo de toda la obra” (Gadamer, 2005: 107)

En ese sentido, las metáforas de acción para el comensal son las indicaciones, el soporte o acompañamiento que la propuesta da al comensal en su entrada al baile. Como en el flamenco, la música de todos acompaña el viaje intenso del ritmo de cada uno, en su momento. Pero Gadamer continúa “el tempo correcto no puede calcularse ni medirse nunca” (107). La única manera de estar en el ritmo es apropiarse de la capacidad del cuerpo de sentirlo:

“(…) sólo oímos el ritmo dispuesto en la forma misma si lo marcamos desde nosotros mismos, es decir, si nosotros mismos somos realmente activos para escucharlo del exterior” (Gadamer, 2005: 109)

El trabajo propio del comensal sería *estar en el ritmo* que le propone el restaurante, pero esto, en principio, no descarta la figuración singular del compás. De hecho, sólo ésta demuestra que se está en el ritmo como tal. Pongámoslo así: del mismo modo que una bailaora de flamenco, que escucha a los músicos, también forma parte del sonido con el movimiento de su cuerpo, así la comensal forma parte del sabor. El ritmo es aquello que está siendo escuchado, suena en el presente del cuerpo. Así lo entendió Henry Maldiney, quien consideró que el ritmo “es la esencia del arte y es su existencia, siendo el acto del estilo”⁷⁴. Sin profundizar ahora en su concepción estética, vale la pena retomar la definición, rescatada de Benaviste, del ritmo como “la forma en el instante en que está

73 Jean-François Lyotard. “Scapeland” en Lyotard, 1998: 185-192 (186).

74 Henri Maldiney. “L’Esthétique des rythmes” en *Regard, parole, espace*. (Paris: Cerf, 2013 [1967]): 201-230. Traducción por Colectivo Materia en *Cuadernos Materialistas 1* (2016 [1967]): 38-57 (55).

siendo asumida por lo que se está moviendo, móvil, fluida (...)” (45). Si bien es cierto que pronto esta forma será la de la figura del cuerpo y, a partir de éste, tomará medida y número, no por ello el ritmo deja de referir al “tiempo de la presencia” (en oposición al de la sustancia, 48), tiempo que es, decho, la “apertura de la instancia del tiempo” (idem). En la medida que el ritmo de la degustación refiere a un cuerpo que ingiere, la estética gustatoria requiere profundizar en la dimensión biológica de esta emergencia temporal y, más aún, atender a que la gustativa es una estética de ritmo –y sensibilidad– visceral (Leroi-Gourghan⁷⁵). Ahora bien, no se trata sólo de que la experiencia estética y la cotidiana difieran entre sí por una cuestión rítmica, como se insiste desde el pragmatismo, sino de que, en palabras de Maldiney,

“la experiencia de los ritmos es infinita. Es la consumación de la presencia sor-prendida [*sur-prise*]. En tanto el hombre es capaz de asombrarse, el arte existe” (Maldiney, 2016: 56)

Para una sociedad normativa, el tiempo sor-prendido de la gastro-anomía sitúa el individuo en un espacio sin dirección; el comensal es un gastronauta a la contemplación de ese paisaje que es “demasiado”, para el que “mi saber vivir no es suficiente”, concepto sin fin⁷⁶. Fischler insiste en que este paisaje es irremediamente destino para el cuerpo: viento que corta, sol que arde, sequedad o diluvio, el silencio de un proyectil o el aire caliente de un espacio cerrado. Así pues, el in-destino no está en el paisaje, sino en el cuerpo que lo desatiende como lugar para abrirse a sí y a lo otro. Así ocurre en la degustación, por la que el comensal arriba a un

75 André Leroi-Gourhan. *El gesto y la palabra* (Caracas: Ediciones de la Universidad Central de Venezuela, 1971 [1965]): 276. El antropólogo realizó un estudio entre técnica y estética y propuso un desarrollo conjunto de técnica y lenguaje. La estética sería aquello que deja “a los individuos el sentimiento de existir personalmente en el seno del grupo, ya que está basada en juicios estéticos” (274). Sus fundamentos son corporales y es en este sentido que los ritmos viscerales del gusto están en la base de la vida estética (275).

76 La experiencia anómica es comparable con la experiencia estética tal y como la ha definido la tradición filosófica del paisaje. En “Scapeland” (Lyotard, 1998), asume “mil maneras de obtener esta rendición [paisajística]. La gran comida o el ayuno, el tabaco, la hierba, *farniente*, exceso de trabajo. Pero siempre quiere de un DEMASIADO (incluso demasiado poco)” (187). Lyotard describe al paisaje como “indestinado”, “demasiada presencia [a la que] mi saber vivir no le basta” (186); es en este sentido que el paisaje es “una ojeada a lo inhumano y/o lo inmundo” (187). Recuerda, además, que “para ser pasible al paisaje, hay que volverse impasible al lugar” (187).

insondable, el sabor mismo, al que acontece en cuerpo, y todavía más, insondable que surge mediante el cuerpo como parte de la creación de paisaje. La cuestión ahora es qué ocurre con ese transitar por el espacio-tiempo de una imagen, qué ocurre con ese transitar cuando es transitar literalmente mediante el interior del cuerpo, dándole la vuelta al mismo, puesto que el espacio del paisaje gustatorio no es ya un espacio distinto a nuestro cuerpo utópico. En la degustación, se descubre un reverso interior del cuerpo porque el objeto (su disolución, el tiempo) está en el interior del cuerpo y es así como lo percibimos. El restaurante tiene este reverso interior como lugar final de su obra: se cocina para comer, se diseñan herramientas para bocados, texturas para sorbos, efectos en el sabor, en la ingesta, e incluso en la digestión (como los digestivos) y la misma defecación (cagar azul, Miralda). El cuerpo es mecanismo y éste, insondable, misterio infinito de una lengua consigo, es parte de la imagen gustatoria, de la comida como arte.

El valor de la subjetividad en la experiencia de degustación pone de relieve la recepción creativa como trabajo del cuerpo. Las técnicas del cuerpo, que Marcel Mauss había entendido como técnicas del movimiento del cuerpo y que definen una cultura por su uso del cuerpo⁷⁷, le imponen una narrativa según una norma o imagen que la gastro-anomía echa en falta. Las técnicas de degustación de los restaurantes gastronómicos tras la cocina tecno-emocional exploran el movimiento estético del cuerpo del comensal. El cuerpo que antes pertenecía a la cultura, ahora pertenece al tiempo de lo artístico. El extrañamiento del gesto de comer generalmente causa sorpresa –la primera emoción estética–, lo que ha servido de recurso creativo para multitud de elaboraciones. Pero, además de provocar un efecto emocional, el extrañamiento del gesto comporta una reflexión artística, al menos en cuanto simultaneidad que se da entre el presente y el pasado del movimiento del cuerpo en la sensación del comensal. Gadamer ve en esta singular confluencia entre presente y pasado “el auténtico enigma del arte” y se pregunta, en la estela de Hegel, “de qué manera llega a ser una superación

77 Marcel Mauss. “Les techniques du corps” en *Journal de Psychologie* XXXII 3-4 (1936). Disponible en http://classiques.ugac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/6_Techniques_corps/Techniques_corps.html (consultado febrero 2022).

del tiempo"⁷⁸. Siguiendo al filósofo, lo que se supera del tiempo es su narrativa, no por otra, sino por el tiempo sin fondo en el que las narrativas se forman y diluyen.

En otras palabras, suena el ritmo como forma móvil que está siendo asumida. En este sentido, las técnicas del cuerpo-que-ingiere no son técnicas del sujeto que degusta, puesto que no se sostienen de buen principio en una norma, esto es, en una subjetivación que confiere al sujeto su posición como tal. La presencia en el sabor, como la presencia en el ritmo, es una oscilación singular. La fuerza explosiva contenida en el hecho de que la experiencia anómica y la estética se aproximen reside en que ambas pertenecen a la experiencia sensible de la singularidad:

"Cognitio sensitiva quiere decir también que, en lo que, aparentemente, es sólo lo particular de una experiencia sensible que solemos referir a un universal, hay algo que, de pronto, a la vista de la belleza, nos detiene y nos fuerza a demorarnos en eso que se manifiesta individualmente" (Gadamer, 1991: 54)



78 "El auténtico enigma que el arte nos presenta es justamente la simultaneidad del presente y el pasado. No hay nada que sea un escalón previo, ni nada que sea degeneración sin más; por el contrario, tenemos que preguntarnos qué es lo que une consigo a un arte semejante como arte, y qué manera llega a ser una superación del tiempo"(Gadamer, 2005: 111).



Sobre la representación

La subjetivación de quien ingiere

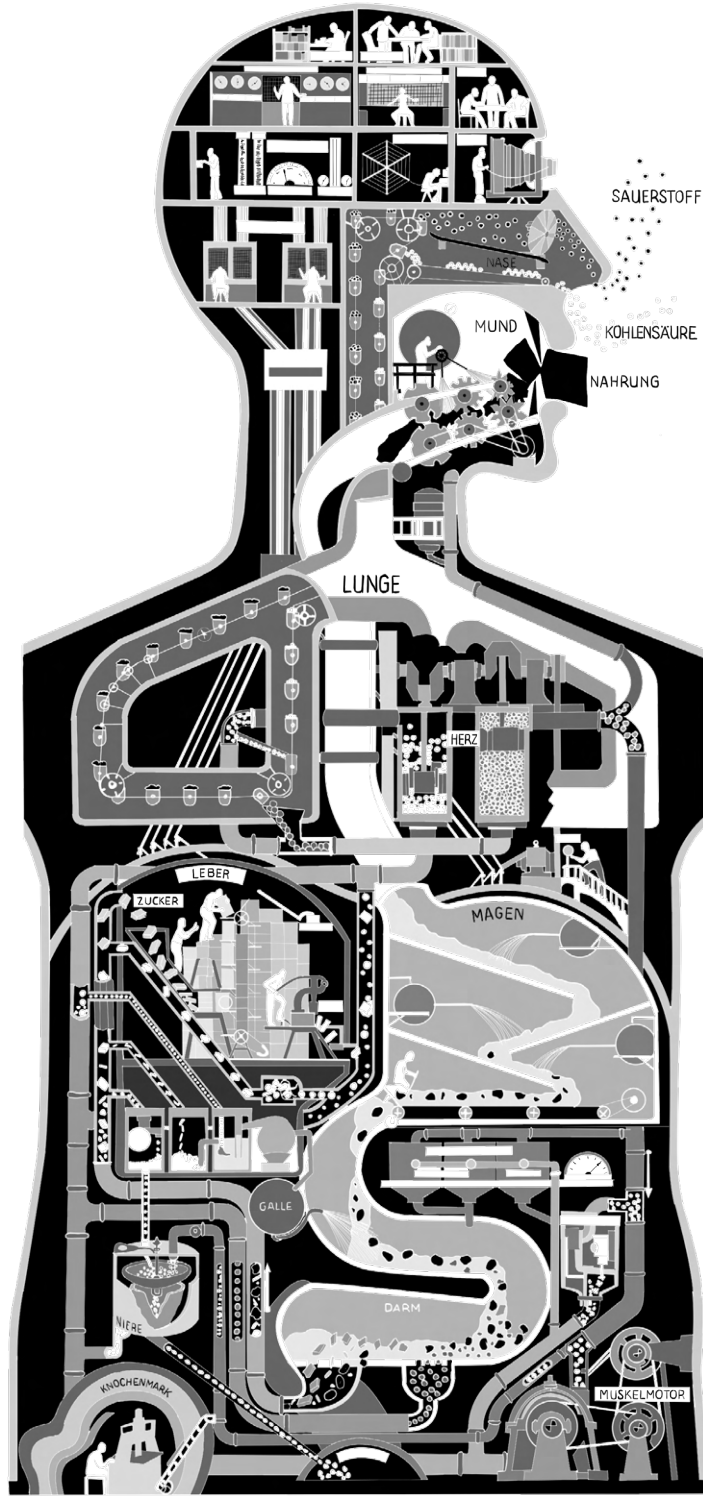
*"Mi cuerpo,
implacable topía"*

Foucault

La representación del comensal

En 1912, la *Kosmos Gesellschaft der Naturefreunde* (Sociedad Kosmos de Amigos de la Naturaleza) encargó a Fritz Kahn una obra en un “estilo sencillo y accesible al público general” que explicara los conocimientos que el avance científico había traído sobre el cuerpo. Después de la Primera Guerra Mundial y de otras publicaciones sobre temas que el doctor encontró como edificantes y liberatorios para su época (la célula, la vía láctea¹), se publicó el primero de los cinco volúmenes que conformarían *Das Leben*

1 En la recopilación realizada por Taschen se afirma que Kahn conocía “el poder sanador de la imaginación” gracias a su dedicación como médico en el campo de batalla y que encontraba que temas como estos ayudaban al hombre a “reconectarse con el mundo”, consigo mismo y con los demás, y a hallar nuevamente su lugar. Steven Heller. “Prólogo” en Uta von Debschitz y Thilo von Debschitz, *Fritz Kahn. Infographics Pioneer*, Cologne: Taschen, 2017: 38.



des Menschen (La vida del hombre, 1922-1931). Su estudio daba cuenta de fenómenos microscópicos contenidos por el cuerpo, fenómenos que se hallaban en dimensiones fuera de la escala de lo conocido para una persona de la calle. El suyo fue un tremendo ejercicio de ponerlos sobre la mesa con recursos que referían al afuera cotidiano de las personas que le leían (especialmente, imágenes del mundo industrial), permitiendo así comparativas capaces de introducir el cuerpo interior y sus procesos en el imaginario común². Se ha insistido mucho sobre el hecho de que su estilo eludía la terminología obtusa o los desarrollos demasiado complejos, sin por ello menoscabar su ambición pedagógica y su voluntad de precisión. El punto de apoyo de este equilibrio fue sin duda la imagen. Con la ayuda de los ilustradores más arriesgados de su tiempo, y haciendo uso de analogías visuales, fue capaz de hacer ver verdaderos paisajes interiores (véase el viaje de una célula o la digestión en boca) y de dar cabida en el mundo moderno a la valía de la potencia de un cuerpo (véase las representaciones de la fuerza del corazón probada subiendo un ascensor en una hora o las analogías entre articulaciones y piezas mecánicas).

Sin duda, la más famosa de todas sus ilustraciones es *Der Mensch als Industriepalast (El hombre como un palacio industrial)*, cuya primera versión data de 1926 y fue realizada por el arquitecto Fritz Schüller, pero que sirvió de base para posteriores versiones, incluyendo la del folleto publicitario de la edición del libro de 1931, presumiblemente de Roman Recht. En ella, se representan todos los sistemas y partes del cuerpo como un gran complejo industrial en el que se está velando por distintas funciones al mismo momento. El imaginario de Kahn no aludía simplemente a la imagen de un cuerpo por dentro, como podían ser las disecciones en dibujo³, pintura

2 El uso de la alegoría entre el interior del cuerpo y el entorno conocido y cotidiano del hombre tiene cierta tradición en medicina, como demuestra la representación de Tobías Cohn en la que se compara la distribución de los órganos humanos con la distribución de una casa (1707). La continuidad de este recurso habría de ser estudiada, poniendo especial atención en los efectos de los cambios socioeconómicos en la concepción del interior del cuerpo humano.

3 La primera representación en dibujo data de 1491 y puede encontrarse en el *Fasciculus Medicinae*, un compendio de seis tratados de medicina,

o muñecos de cera que por entonces tenían ya una larga presencia en la historia de la medicina, o incluso las imágenes por rayos X que, en los años 20, se habían popularizado para diversos usos populares, como la podoscopia de Jacob Lowe⁴. Kahn había estudiado microbiología en la Universidad de Berlín, por lo que su concepción del cuerpo daba un paso más allá: cruzaba algunos órdenes de magnitud y atendía a dimensiones del cuerpo humano que escapaban a lo que el ojo podía ver. El público general, sólo podía acceder a ellas mediante la representación. Además, el objetivo no era sólo la descripción de los elementos (es decir, un dibujo de lo que se ve en el microscopio), sino que el autor buscaba explicar su interacción y comportamiento y, sobre todo, sus efectos en nuestro día a día. De aquí que una de las preocupaciones que puede contemplarse a lo largo de toda la colección de Kahn es la del cambio de escala: varios son los dibujos en los que las células de un cuerpo, alineadas una tras otra, son portadas por un avión o un tren y llegan a dar hasta cinco vueltas a la superficie de la Tierra. Otras comparan el tamaño del ser humano con el de la ciudad para poder calcular el tamaño de un bacilo. Estos ejercicios sobre la escala parecen reclamar la necesidad de comprender la magnitud de ese mundo interior, pues sólo a partir de este punto podían vincularse entre sí las distintas dimensiones que conforman el cuerpo del ser humano y dar cuenta de una suerte de cuerpo expandido del que depende, entre otras cosas, la salud.

acompañado del texto del Maestro Mondino. Fue el primer libro de medicina impreso, tarea que realizaron los hermanos Gregorii en Venecia, y se reeditó en numerosas ocasiones e idiomas, lo cual permitió la difusión de esta forma de representar la práctica empirista de explorar el interior del cuerpo humano. Disponible en <https://digitalcollections.nyam.org/digital/fasciculusmedicinae> (consultado en junio de 2021).

4 Se trataba de una máquina ideada para zapaterías que, mediante una técnica fluoroscópica, daba una imagen de la postura de los huesos en el interior del calzado que era usada como criterio para la elección de compra. Su primer uso fue la comprobación de roturas en el pie “sin tener que quitarse las botas” durante la Primera Guerra Mundial. Jorge Juan Rodríguez Salvador. “Pedoscope: fluoroscopia de ajuste de calzado” en *Imagen Diagnóstica 4-2* (2013): 69-71.

Sin embargo, no será por esta noción de cuerpo expandido por la que se recordará a Kahn, ni por la novedad de incluir cambios de escalas en la representación del cuerpo, ni por ser quizás uno de los primeros divulgadores de la contemporánea anatomía microscópica (que, precisamente, incluyó la función y la dinámica del cuerpo en sus estudios). La mayor parte de la obra de Kahn suele leerse bajo la lupa del hombre como máquina, una analogía que con el desarrollo de la ciencia ha ido calando cada vez más en el imaginario común, y a cuyo destino muy probablemente sirvió el propio Kahn⁵. Su decisión de comunicar las funciones del cuerpo humano mediante la analogía con las funciones de la máquina (en la primera mitad del siglo XX, vale la pena recordarlo) han llevado a que sus ilustraciones supongan un modelo del imaginario del hombre como máquina y que, ya en pleno siglo XXI, ésta sea la principal influencia de su trabajo. La vinculación entre ciencia y cuerpo hacía siglos que había traído a colación la cuestión de la máquina; sus ilustraciones parecen ejemplificar una de sus teorías más radicales, si bien no queda claro si él mismo se adscribía a ellas⁶. Puede que la suya no fuera tanto una elección sobre cómo comprender el cuerpo sino de cómo *comunicar* su complejidad. En un entorno social, económico y cultural transformado profundamente por la segunda revolución industrial, la máquina podría ser un lugar común para el entendimiento. Algunas de las representaciones aluden sin duda a un cuerpo interior mecanizado, como es el

5 La obra *The Miracle of Life* (1938) editada por Harald Wheeler y con gran difusión en Inglaterra (se conseguía mediante cupones que venían con los cereales según Dale Peterson. *Jane Goodall: The Woman Who Redefined Man*. Boston/New York: Houghton Mifflin Company, 2006: 45) contenía asimismo representaciones del cuerpo como máquina. Todo apunta a que las ilustraciones estaban inspiradas en el propio Fritz Kahn. A este respecto, sorprende que el libro comience con “el árbol de la vida” mientras que la segunda edición de *Das Leben des Menschen* comenzaba con una “rueda de la vida”. En definitiva, pronto se difundió el imaginario del cuerpo que proponía la obra de Fritz Kahn.

6 El destino de las ideas es caprichoso; su propia biografía lo demuestra: aunque autor de un libro en defensa de los judíos, algunas de sus ilustraciones acabaron formando parte de libros de anatomía en los que se incluían capítulos sobre la inferioridad y el peligro de esos “otros pueblos”.

caso de *Biología del aroma de un asado y salivación refleja* (1926), pero, gracias a una visión general de su obra, es posible considerar que esta mecanización es un recurso comunicativo. Las funciones del cuerpo y su distribución requieren de una explicación análoga, puesto que forman parte de lo invisible a escala humana. Esta explicación requería ser cercana a la sociedad que leía a Kahn, voluntad que queda patente en la ilustración *Cómo aparece el hambre* (1929) en la que la persona está trabajando, con un martillo en la mano, en clara alusión a la metalurgia. El trabajador de la industria es el gran protagonista de la obra, un modo de hacer ver que el cuerpo al que se refiere Kahn es el cuerpo de todos, el cuerpo actual, el cuerpo de cada día. La industria y su modelo organizativo supusieron, en definitiva, una aproximación. El cuerpo de Kahn es un cuerpo que trabaja, un cuerpo que funciona, porque es así como se comprendía el cuerpo en la sociedad industrial. Por otro lado, algunas ilustraciones parecen querer hablar de la sociedad en el cuerpo, más que de la máquina: en *El edificio del cráneo tiene cuatro plantas* (1939) se advierte incluso una estratificación social y moral según las funciones del cuerpo, siguiendo la vieja clasificación de los tipos de alma de Platón. Como ejemplo de que Kahn no se avenía a la idea del hombre como máquina, se ha afirmado que la presencia en *Der Mensch als Industriepalast* de homúnculos realizando las tareas necesarias para el buen funcionamiento de nuestro cuerpo no sólo simbolizaba la noción de actividad celular, sino “la vida en sí, que mantiene en marcha la ‘máquina humana’” (Heller, 2017: 37). Estos pequeños hombrecitos⁷ introducen un cambio de escala, una percepción *ad infinitum* del cuerpo y su complejidad que no acaba de explicarse por la máquina por sí sola (incluso en su complejidad industrial, la máquina pesada).

Independientemente de cuál fuera la posición filosófica de Fritz Kahn, lo cierto es que las representaciones del hombre como máquina por él promovidas suponen un reflejo del espíritu de su época, el reflejo de una comprensión específica

7 Generalmente, son “hombres”. Las mujeres, cuando aparecen, hacen de secretarías, presumiblemente, único oficio industrial femenino –al menos en el marco del reconocimiento y la representación. Como en la representación del proceso de homonización, el cuerpo femenino no está considerado.

(histórica y contextual) del ser humano sobre sí mismo, la cual podríamos leer desde una historia de la representación. Ahora bien, además de ser reflejo, en el sentido de captar una época, la representación tiene la capacidad activa de transmisión, de propagación, de incitación a dicho "estilo": traza una figura, esto es, una comprensión específica, y la transmite. En las siguientes páginas, se tratará de dar cuenta del valor que representaciones como *Der Mensch als Industriepalast* procuran para el comensal. O, en otras palabras, ¿cuál es el poder del imaginario? Al abstraer lo que ocurre en términos de ingesta como prácticas de comer y, aún más, al denominar a quien las realiza bajo el epíteto de "comensal", describimos lo que sea o deje de ser, los límites de su comportamiento, las relaciones que conlleva y las cualidades de su acción. No existe una descripción total ni de lo que ocurre ni de lo que podría ocurrir, un mapa 1:1 que permita dar cuenta de la naturaleza específica y total de un momento cualquiera, de modo que la descripción del "comensal" será siempre una representación de lo real o de lo posible. La representación pretende traer a la conciencia una comprensión específica del comensal (su figura) y en esa pretensión se juega la definición misma de la realidad de lo que somos en tanto que comemos. La definición es de índole política, en la medida que da un patrón para el reparto de lo sensible. Siguiendo a Rancière, lo sensible es distribuido por una serie de, digámosle, leyes sociales que estipulan quién, cómo, cuándo y qué⁸. La representación sobreentiende ciertas cuestiones del cuerpo-sujeto, del cuerpo-ciudadano; las transmite, las puntualiza. Supone una concreción del imaginario con el que los cuerpos y la acción de comer son comprendidos en el seno de una sociedad. La representación (que participa en su propio sensorio) tiene la capacidad de construir el imaginario por el que la práctica de comer es regulada, comprendida como real. Así pues, desde cualquier teoría que trate lo gustatorio, es pertinente interrogarse

8 Rancière define la estética como un "régimen de específico de identificación y de pensamiento de las artes: un modo de articulación entre modos de hacer, formas de visibilidad de esas maneras de hacer y modos de pensabilidad de sus relaciones, que implican cierta efectividad del pensamiento". Ver Jacques Rancière. *El reparto de lo sensible. Estética y política* (Santiago de Chile: Lom Ediciones, 2009 [2000]): 7. En el próximo capítulo, abordaremos como el régimen estético asume un uso del cuerpo que impide dar palabra a la dimensión corporal de la estética.

sobre la siguiente cuestión: cuando realizamos la abstracción de "comensal", ¿cómo estamos afectando a la práctica de comer?, ¿cuál es el imaginario que yace en nuestra definición? Cada uno de nosotros tiene una representación mental de lo que es el comensal, representación que afecta a la propia práctica de la comensalidad, puesto que, aunque no la dibujemos, la practicamos. A partir de ahí, y por el hecho de ser escrita irremediabilmente por comensales, la estética gustatoria, sea cual sea su foco de interés, también parte de una determinada manera de concebir la figura del comensal y, por ende, de determinar cuál es la presencia del cuerpo que ingiere en la experiencia estética. De algún modo, la representación mental, propia y también social, cruza la línea que va de la ingesta a la degustación y define a ambas, sin que, en la mayoría de los casos, sea explicitada esta influencia. Al inicio de este texto, pedí al lector que dedicara cinco minutos a dibujar al comensal precisamente para desvelar, aunque fuera en forma de garabato, algunas de las asunciones de las que parte en la lectura. Un ejercicio similar se promovió entre cocineros creativos, diseñadores, humanistas, filósofos y empresarios –en definitiva, un muestreo del conjunto de profesionales que dan forma a la gastronomía y la alimentación de nuestro tiempo. Todos ellos, así como todos nosotros, al menos en tanto que comensales, partimos de una representación de qué quiere decir "ser comensal", la cual materializamos mediante nuestras prácticas de comer y dar de comer. Este marco conceptual traspasa los conceptos de lo comestible, como se puede comprobar en los dibujos, e introduce cuestiones tales como la importancia del dinero, la división de clases sociales, la relevancia contemporánea de la cognición, el estatuto del género, etc. En otras palabras, nuestra concepción del comensal está integrada en una concepción histórica de quiénes somos y cuáles son las

9 Una primera aproximación a estas cuestiones se presentó como conferencia en el Primer Congreso de Creatividad Gastronómica y Diseño y Séptimo Encuentro de la Red Latinoamericana de FoodDesign en Cochabamba (Bolivia) bajo el título "¿Cómo nos representamos al comensal? Su figura en la conceptualización y análisis de procesos". Recogida en "Representaciones del comensal para el FoodDesign y la Gastronomía Creativa", *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos*, Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020: 67-71.

temáticas que están a la orden del día, si bien muchas veces éstas están simplemente asumidas, porque consideramos que ésta es *la* figura de comensal, y no una figuración posible. En tanto que filosofía, la estética gustatoria ha de adquirir conciencia *histórica*, siendo el estudio de la representación un método posible.

En la colección de artículos *Cuerpo/ El problema cuerpo*, podemos comprobar cómo el filósofo Arthur Danto reflexionó a lo largo de su práctica filosófica sobre el ser humano como *ens representans*, es decir, como "seres representacionales: seres cuyas representaciones son propiedades suyas"¹⁰. A través de estos ensayos –tomados como una muestra estratigráfica de su obra filosófica–, leemos un constante esfuerzo filosófico por dar cuenta del valor de la representación y su implicación en la vida (histórica) de los seres humanos, que, si bien tienen (tenemos)...

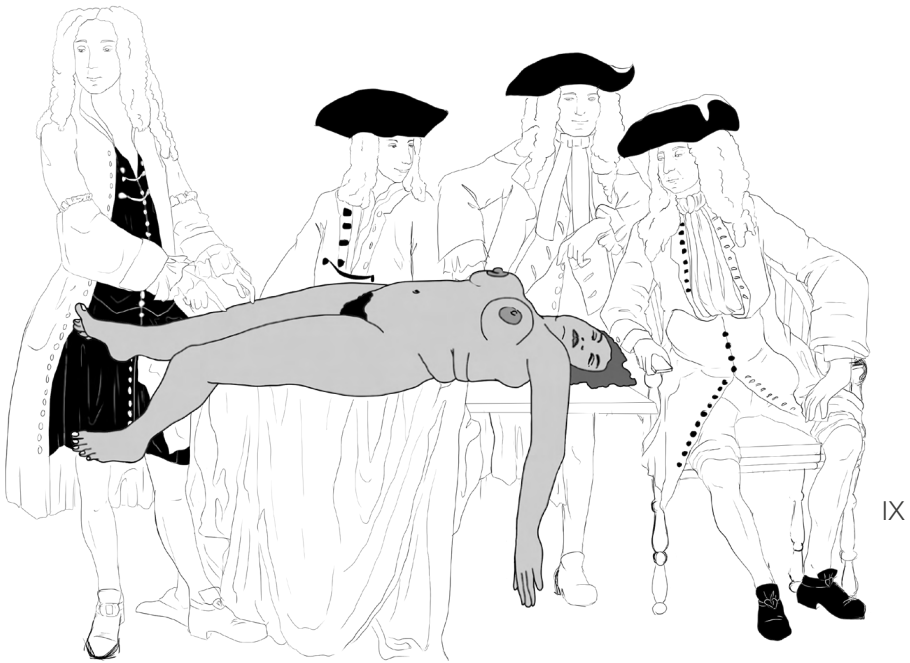
"(...) una biología en gran medida idéntica, se representarán (nos representaremos) el mundo de forma diferente de un periodo a otro de las historias en las que participan (participamos)" (Danto, 2003: 24).

Es el propio autor quien redacta estas frases en tercera y primera persona, queriendo indicar que todos estamos bajo el 'hechizo' de una representación porque ésta es una condición humana. Su insistencia llega a señalar que toda ciencia está basada en representaciones: "no hay ningún gen que especifique el concepto de gen" (Danto, 2003: 267)¹¹ y, por tanto, aunque la neurociencia acabe promoviendo un vocabulario fisiológico para la comprensión del ser humano, también éste será un sistema de representaciones. De este modo, resulta crucial, especialmente para el filósofo, incluir

10 Arthur C. Danto, *El cuerpo/ El problema del cuerpo. Selección de ensayos*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003 [1999]: 113.

11 "Una viñeta de *Science* muestra a un personaje explicando a otro el proyecto de un colega de tratar de identificar el gen que explica que pasemos nuestra vida estudiando los genes. Es (ligeramente) cómico porque no esperaríamos que la genética, en cuanto ciencia, estuviera codificada en los genes. No es un producto genético: es un producto de la ciencia y la propia ciencia puede ser el resultado de la cultura (...)" (Danto, 2003: 195).

su punto de vista dentro de la reflexión que está llevando a cabo, para que ésta sea cierta¹². Así pues, con el objetivo de considerar el comensal como sujeto del arte, demos un paso atrás para procurar registrar que, al mencionar al 'comensal', ya estamos tratando con una representación. Como tal, conlleva modulaciones históricas, por lo que, si bien cualquier creencia del comensal hace referencia a un cuerpo que ingiere, también responde a las mencionadas por el autor“(...) historias en las que participan (participamos)”.



12 Danto criticaría hasta la saciedad cualquier teoría “que no puede explicarse a sí misma” y reclamaba que “una representación completa del mundo debe mostrar dónde se sitúa ella misma” (Danto, 2003: 259). En el este sentido, insistía en que “muy pocos filósofos han tratado los puntos de vista como categorías ontológicas y elementos constitutivos de nuestros seres representacionales” (216) y acusaba a “los científicos y los filósofos [quienes], por una especie de amnesia bastante común, se quedan fuera de la situación que tratan de describir (...) sin preguntarse nunca, por así decirlo, dónde estarían la ciencia o la filosofía en el caso de que fuera cierto lo que la ciencia o la filosofía dicen” (192). Por ello, insta a los filósofos “a hablar en su propia voz sobre las cosas del mundo que significan algo para ellos” (298).

Así como en *Anatómica Lib. IV. Lecciones de anatomía* (2009), Sandra March rompe los goznes de la representación al cruzar la ilustración de su cuerpo dormido con la de las representaciones de disecciones a lo largo de la historia; así como da cuenta del contraste de la modulación histórica de la representación del cuerpo (femenino) y, por tanto, de su concepto; así, el ejercicio que se propone a continuación será cruzar la propia representación mental (como concreción personal del imaginario común) con otras representaciones del comensal –en obras de arte y cinematográficas– con el fin de provocar(nos) un “cortocircuito” de la representación; en otras palabras, que ésta nos sea evidente. La pequeña “colección” que se presentará en el próximo capítulo pretende trazar el contorno o silueta de la figura del comensal y, por ende, la volumetría y profundidad que los imaginarios occidentales recientes otorgan al cuerpo que come. Particularmente, se incluyen películas que, si bien no parecen destacar la comida o la comensalidad en su trama, contienen escenas en las que sus personajes aparecen comiendo¹³. Gracias a este viaje particular, podremos dar cuenta de muy diversas figuras del comensal, figuras capaces de incluir la acción de comer de un modo particular en una determinada narrativa y, por tanto, de modelar los cuerpos de quienes comen de un modo específico. Estas representaciones, a ojos de historiadora, dan cuenta de las ‘historias’ en la que el comensal participa y, por ende, cuáles son los significados que como tal puede conducir. Al comparar esta recopilación con *nuestra representación actual*, podemos revelar(nos) cuáles son las “historias en las que participamos” como comensales hoy o, dicho de otra manera, a qué imaginario se adhiere nuestra representación y, por ende, de qué forma la representación que asumimos (nos) está conduciendo a una cierta conceptualización (muchas veces normativa) de la práctica de la ingesta y, por ende, de la degustación.

Conviene, antes de tal ejercicio, preguntarnos qué quiere decir, en términos conceptuales, la representación del comensal. En primer lugar, habrá que dar cuenta de que, siguiendo la definición de figura por la que es aquello de

13 La realización de esta indagación no podría haber sido posible sin la generosa participación de Aleix Castany y su profunda sensibilidad y valentía conceptual.

sí que representa al comensal como tal, la representación será en cuerpo. De este modo, se establece una relación entre lo discursivo y lo corporal que puede ser entendida de diferentes maneras: con Judit Butler, el primero es el crisol de las configuraciones del segundo; con Danto, la acción aúna ambas sustancias. Para la comprensión del comensal como sujeto del arte, nos interesa comprender sin embargo cuál es la agencia que el comensal tiene sobre la representación. Una lectura pormenorizada de la encarnación hegeliana (concepto con el que Danto define el significado artístico) de la mano de Catherine Malabou y valorando el caso de Andy Warhol comiendo hamburguesa para las **66 Escenas de América** (1982) de Jørgen Leth, servirá de catalizador para una comprensión procesual de la representación, definida ya como un puesta en forma del contenido. La encarnación implicará un *momento* o particularización de concepto, nunca su totalidad, pero permitirá asimismo que el concepto se sepa a sí, que tome consciencia de sí –lo que definirá el fin del arte, según Danto. Aquí podremos notar cómo la representación conforma un sujeto en relación a un concepto, tal y como comprobaremos entre Andy y la comensalidad, Andy y el arte. Para ello, el cuerpo pasible debe ser entregado a la irrupción de la representación. Entendida así, la representación es clara heredera del sacrificio cristiano y, a través de éste, de la teoría hilemórfica por el que una forma (figura) se plasma sobre una materia (cuerpo). Las críticas que Simondon lanzó contra este esquema, en favor de la noción de sistema, nos harán notar que ignorar la operación por la que materia adquiere *de facto* la forma es un sesgo propio de una sociedad esclavista, por la que el hombre libre no necesita saber sobre los procesos de producción de forma: sólo debe enunciarla como orden que será acatada pasivamente por otros. De ahí que la utilización de los correlativos forma-materia para el comensal impliquen un desatención del cuerpo y sus movimientos, de la operación por la que deviene figura. Los feminismos criticarán sin duda esta mirada incorpórea y propondrán inscribir en la teoría a la subjetividad misma que la produce, de modo que los otros cuerpos no puedan ya definirse solamente como *res extensa*. Desde una fenomenología radical, el cuerpo vivo guarda siempre un horizonte interior que se da a sí mismo, antes que el mundo, y para el que el cuerpo extenso ya será un

mundo. La representación, siguiendo la propuesta de Hodge y McDermott para las Venus paleolíticas, será entonces el proceso de autoexploración del ligamen por el que *puedo* este cuerpo. Puedo mover este cuerpo, puedo sentir este cuerpo, y no cualquier otro, de modo que este poder define a una subjetividad en un cuerpo. Este cuerpo será aún un cuerpo-poder, en el sentido de que hará y me hará ser. La representación será la indagación de estas circunstancias y definirá la figura como la condensación de una exploración (colectiva) del cuerpo. Por otro lado, el cuerpo vivo de quien puede mirar ya no estará aislado, en una zona que, de tan ascética, es ajena al mundo, sino que vivirá inmerso en un mundo de afectos y fuerzas, con el que se compromete y mediante el cual se conforma como sujeto. Las "historias en las que participamos" serán, pues, historias que nos afectan y a las que afectamos, por lo que, llegados a este punto, podremos volver a preguntarnos: ¿cómo se afectan los imaginarios y las prácticas de comer? De cara al catálogo de figuras del comensal que en el próximo capítulo nos explicarán su(s) cuerpo(s), valdrá partir de la afectación que la asimilación del contenido provoca a la estructura del sujeto: ¿cómo me afecta a mí lo que como, lo que pienso, los que leo? De este modo, se reconoce la mirada que lee, la operación de la recepción.

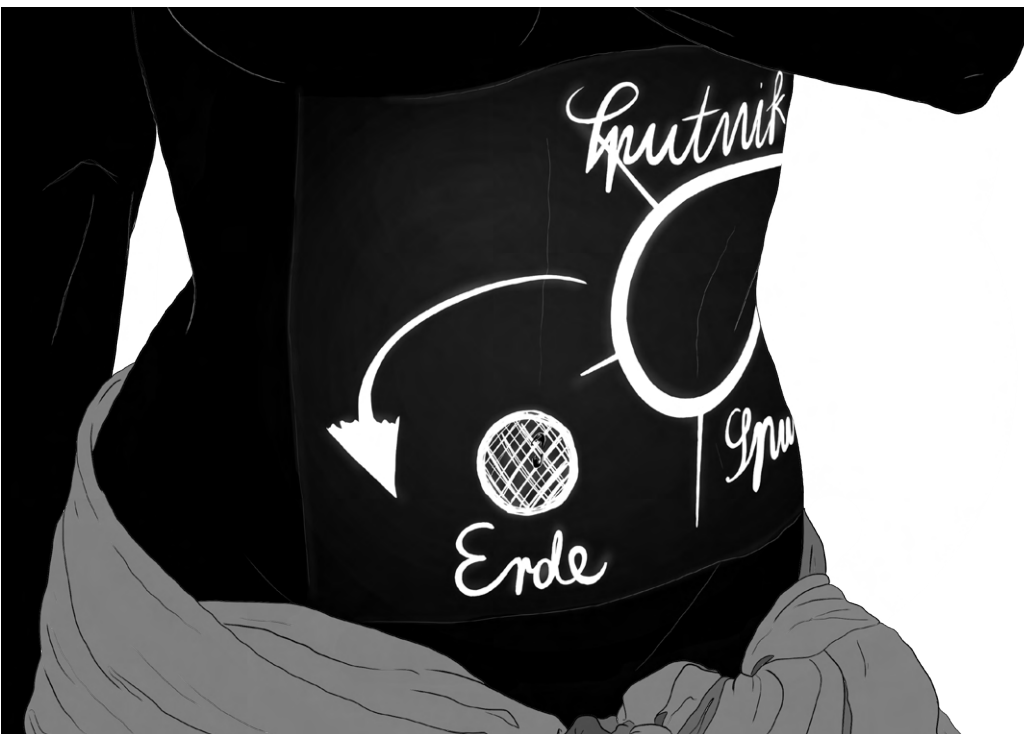
El *ens representans* en la representación

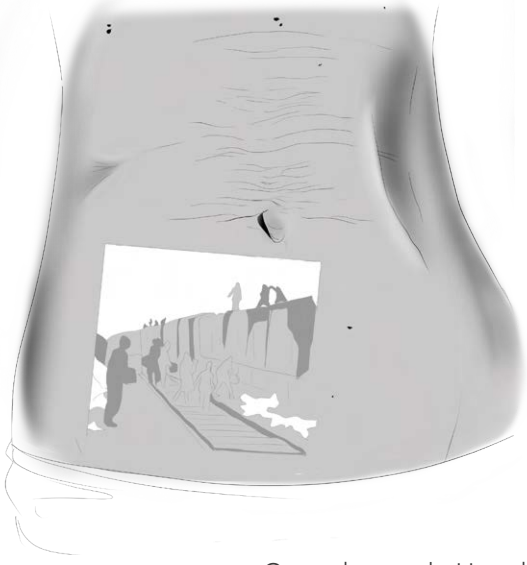
La cuestión de la representación es *per se* un problema filosófico, al que no podemos dar cabida aquí sino para incorporar alguna de sus pinceladas en nuestra comprensión del comensal. Así pues, nos centraremos en cómo el comensal es uno de los casos (aplicados) en los que el ser humano se representa a sí mismo. Se trata, en el curso de este texto, de un primer paso para comprender de qué modo el comensal puede ser comprendido como sujeto del arte. Conviene tener en cuenta que la representación se vincula con el sujeto-comensal, al menos, en dos sentidos, puesto que el imaginario que vemos representado (*la representación del comensal sobre un medio plástico*) no sólo refleja la acción del comer

sino que también actúa recíprocamente sobre los cuerpos que comen (*la representación como esquema de la acción*), como podremos comprobar en lo que sigue. Es en el cruce de representación y acción donde se ubica esta indagación sobre la figura del comensal. La fórmula es presentada en la ya citada *Cuerpo/ El problema cuerpo*. En ella, se recoge la voluntad del filósofo, extendida en el tiempo, de realizar una anatomía de la representación¹⁴, la cual incluirá temáticas aparentemente tan dispares como la neurociencia, el psicoanálisis, la historia, el inmanentismo o la epistemología cartesiana. Dentro de este itinerario, Danto entenderá "las obras de arte como representaciones materialmente plasmadas" (Danto, 2003: ii) y hará una analogía que sorprenderá, incluso al autor. A lo largo de los textos, mantiene un tono propio de la filosofía analítica, pero

"al leer los ensayos que componen este volumen, [me ha sorprendido] con cuánta frecuencia he establecido analogías entre los seres humanos y las obras de arte, sobre todo pinturas y fotografías, para esclarecer problemas relativos a la metafísica de la plasmación material de las representaciones y de la verdad" (Danto, 2003: 1)

14 "(...) me ocuparé fundamentalmente de la anatomía filosófica de seres compuestos de representaciones" (Danto, 2003: 27)





Como lector de Hegel, no es de extrañar esta analogía ni la preocupación por la "metafísica de la plasmación material". Lo que hace que esta obra sea de interés para el tema que nos ocupa es que, además de reflexionar sobre la representación (que, recordemos, es aquello que caracteriza a la figura), lo hace en relación a los seres humanos como *cuerpos*, es decir, se pregunta cómo deben ser nuestros cuerpos para la representación, entendiendo que ésta, tanto en la historia como en el arte, es una pieza clave de nuestra auto-comprensión (Danto, 2003: ii). La cuestión que debemos tratar es que aquí las "representaciones materialmente plasmadas" se plasman sobre una materia que no es otra que la del propio *ens representans*, en cuerpo y mente, en presencia y en acción, pasiva y activamente. Como las artes performativas, el comer como práctica estética supone un giro del *ens representans* hacia sí mismo, centrípeto, como si llevara al extremo

"(...) [el] constante intento del arte de suplantar la realidad [que] ha consistido en exigir que el medio de representación tenga las mismas propiedades que lo que representa, de tal modo que se convierta simplemente en un caso real de lo representado. El artista americano Jasper Johns ha sido excepcionalmente fecundo en ejemplos de este tipo. Una pintura de una bandera podría ser una bandera; un cuadro de una diana, una diana; un cuadro de un mapa, un mapa; y una pintura de una pintura podría ser una pintura" (Danto, 2003: 40-41)

La figura del comensal *representa* al comensal como tal en el cuerpo del comensal, que es punto por punto idéntico a la representación. En el ámbito de la estética gustatoria, ¿podemos acaso hablar de *representación* para la figura del comensal? ¿Está ésta re-presentando o simplemente es, con-forma? ¿Podemos decir que el cuerpo es la materia de una representación de la comensalidad? ¿Cómo se entretrejen cuerpo y materia, figura y representación para el caso que nos ocupa? En primer lugar, el cuerpo del comensal es algo más que un soporte, más que un lienzo, tal y como lo interpretan Thomas Mailaender, quien lo trata como soporte fotosensible (*Sunburns*, 2014) o Birgit Jürgenssen (*Untitled (Körperprojektion*, 1988-2009), quien lo convierte en un cuerpo opaco para la proyección, por poner sólo algunos ejemplos. También es más que la piel del body art o de los tatuajes. Proyectos como el *Mi cuerpo es un campo de batalla* con el que Lucía Egaña toma en primera persona la advertencia de Barbara Kruguer, o el *Ceci n'est pas un corps* (2015) con el que Lukasz Blazejewski convierte su cuerpo en el soporte del clásico juego de referencia de René Magritte, toman la piel como superficie problemática,

XII



sobre la que se pone de relieve un discurso del cuerpo sin, sin embargo, señalarlo enteramente, puesto que cualquier cuerpo, como señala la obra de Santiago Sierra, es algo más que una superficie para la plasmación de imágenes.

En su serie *Acciones remuneradas*, el artista se dedica a pagar a personas por realizar ciertos servicios que conforman la obra: masturbarse, cavar la propia fosa, ir en la bodega de un barco en pésimas condiciones, estar de pie, teñirse de rubio, etc. En *Línea de 160cm tatuada sobre cuatro personas* (2000), Sierra tatúa una línea recta de 160cm sobre el cuerpo de cuatro prostitutas drogodependientes a cambio de una dosis de heroína. Los cuerpos se establecen como sujetos precisamente en la entrega del cuerpo a la representación, de modo que el cuerpo es entendido por la representación como un soporte en el que tener lugar; y he ahí la tensión artística que propone Sierra. El cuerpo se define entre el donarse a sí como cuerpo/materia realizado por las prostitutas, los trabajadores, los inmigrantes que "hacen" en sus cuerpos la obra, por un lado, y, por el otro, la pseudo-violencia con la que el artista es capaz, generalmente mediante el dinero y forzando las situaciones del contexto, de establecer la figura/representación sobre dichos cuerpos, a los que venimos a llamar "prostitutas", "trabajadores", "inmigrantes". El modelaje del cuerpo, la materialización de tales denominaciones (o figuras) se da precisamente mediante el darse en cuerpo en la acción: dejarse tatuar, estar de pie, ir en la bodega de un barco, masturbarse.

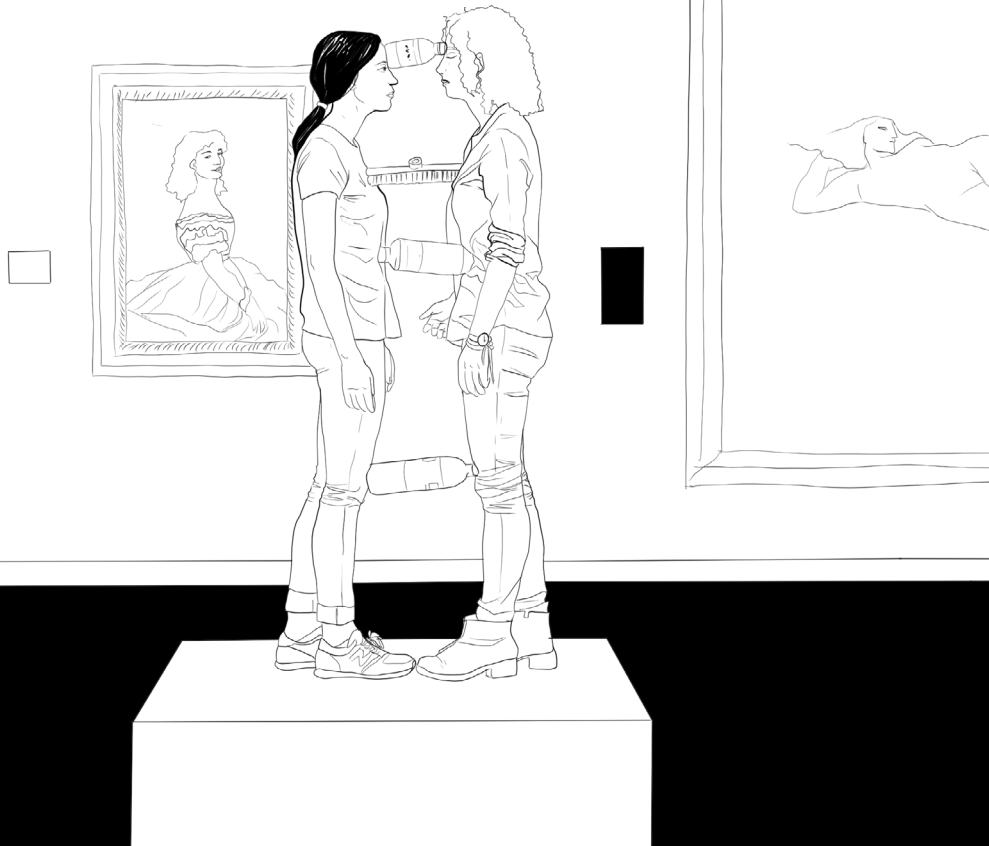
Esta descripción del cuerpo como dado a la acción y, de ahí, conformado como una figura se pone de manifiesto en las *One minute sculptures* de Erwin Wurm, artista austriaco que, desde los años 80, realiza esculturas experimentando con los materiales del día a día. En esta serie, el cuerpo se convierte en escultórico –representación de sí– de un modo performático, mediante la acción de sostener la escultura mediante y en el propio cuerpo. El artista invita a tomar posturas insólitas e incluso ridículas con las que crear un equilibrio inestable entre objetos cotidianos y el propio cuerpo para formar así una escultura de apenas un minuto, una escultura insostenible –que no una performance– cuya característica es ser momentánea

no por señalar lo efímero de sí, sino por señalar el esfuerzo del cuerpo en ser representación. De este modo, Wurm nos invita a reflexionar sobre cómo nos vinculamos con el arte en tanto que representación de nuestros cuerpos (ver *Organization of love*, 1997) a la vez que nos invita a explorar sobre las (im)posturas de nuestra rutina objetual.

El cuerpo del comensal es, en el mismo sentido, algo más que una superficie en la que plasmar la representación, puesto que para ser tal, requiere de la acción del comer, acción que, por ir un poco más allá, establece una relación muy precisa del cuerpo consigo mismo: la ingesta. Así, es la naturaleza de la acción del comer la que define el cuerpo del comensal y será mediante ésta que la representación se materializará. Cabe destacar que, si bien el cuerpo no es sólo superficie de la representación (al modo de la pintura), tampoco podemos concluir que la representación de un

XIII

130



comensal es representación en un sentido teatral, de dar cuerpo, mediante la acción de comer, a un personaje, ni siquiera de *encarnar* la comensalidad – como discutiremos a continuación. En primer lugar, y tal como pude comprobar en un trabajo anterior¹⁵, para que esto fuera así el comensal debería de saber cuál es su papel e interpretarlo, el papel en sí existiría de antemano y la suya sería una variación sobre el tema. Sin embargo, se contempla de la participación del comensal en la degustación una espontaneidad, libertad y, por decirlo someramente, una ‘sinceridad’ por la que es él mismo en dicha experiencia. Es decir, si actúa, actúa como sí mismo y, por tanto, no hay otro papel que el propio. Podríamos abordar esta perspectiva siempre y cuando equiparáramos la figura de comensal con el *ego*, al modo que uno *representa su papel* en una cena de negocios, como padre de familia, etc., y aunque pudiera ser interesante desde el punto de vista psicológico y sociológico, resulta difícil de creer que esta concepción aporte nociones cruciales a la hora de describir al comensal como sujeto del arte, como sujeto que vive una experiencia estética, ‘papel’ que, de serlo, se actúa sin saberlo, sin que haya texto¹⁶.

15 En mi trabajo de máster *El gesto de comer* (Barcelona: UAB-EINA, 2016), la noción del “gesto” daba cuenta de una suerte de fórmula por la que se actualizaba, en cada ocasión, la significación. Sin embargo, para que esto sucediera, uno debía estar en el interior de su propio gesto, de forma que éste procuraba las coordenadas con las que mantener una creencia con respecto a la realidad en el seno de la acción. Así entendido, el gesto carece de ficción.

16 Aunque, como comprobaremos más adelante, el sujeto estético mantiene una posición social y contextual que podría ser considerada como “su papel”, parto de la convicción que lo estético dice algo del cuerpo y que la experiencia estética es una experiencia de su sensibilidad. Al arte formal, arte por el arte, habría que enfrentar un arte sensorial, la experiencia por la experiencia. La posición del sujeto es sin duda condición *sine qua non*, pero no su corazón. Considerarlo tal implica una expropiación de lo estético, que se recluye a determinadas clases sociales; la mayoría de las veces, sólo en términos de ocio.

La historicidad de la significación del cuerpo

Es cierto que ésta es una lectura muy estricta de qué sea un texto. La cuestión entre texto y cuerpo es demasiado fecunda como para haberla despachado mediante esta alusión a la espontaneidad del sí mismo en la figuración como comensales. Debe notarse que, además del teatro, en que hay un *scriptum* que seguir, el cuerpo como texto puede ser leído desde la performance. De hecho, al principio, equiparamos la comensalidad con las artes performativas en el sentido que el cuerpo del comensal representa punto por punto al comensal, al extremo que diluye la re-presentación e inaugura una noción de mostración del cuerpo que se conforma a sí ante y con los otros. Bajo este contexto, el cuerpo es textual en el sentido que, mediante sus actos, se configura, como cuerpo y sujeto, dentro del discurso –entendido éste como matriz normativa a partir de la cual, o en el seno de la cual, la acción dibuja al cuerpo y al sujeto. La performatividad, bajo la pluma de Judit Butler (en concreto, en la primera aproximación de *El género en disputa*¹⁷, 1990), habría permitido leer y escribir el cuerpo hasta el punto de parecer incitar a un desdibujamiento de la materialidad del cuerpo en favor del construccionismo¹⁸.

Posteriormente, ella misma procuraría corregir esta concepción (en *Cuerpos que importan*, 2002), especialmente porque dicha lectura ponía sobre la mesa a un “sujeto que decide – humanista”¹⁹:

17 Judit Butler. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad* (Barcelona: Paidós, 2007 [1990]).

18 *Performance* y performatividad no son lo mismo. Mientras que la primera designa a un tipo de manifestación artística basada en la acción corporal, la segunda explicita de qué modo los actos hacen mundo. J. L. Austin definió lo performativo de este modo en *How to do things with words* (The Williams James' Lecture. Oxford: Clarendon Press, 1962) y Erika Fischer-Lichte [*Ästhetik des Performativen*, (Berlin: Suhrkamp, 2004)] se encargó en un primer momento de su comprensión en el ámbito de las artes. A partir de ahí, la historia de acercamientos y alejamientos entre ambos términos, con tomas de posición y enfoques metodológicos distintos, han generado una amplia bibliografía.

19 Judit Butler. *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del “sexo”* (Buenos Aires: Editorial Paidós, 2002 [1999]): 13.

“se despertaba a la mañana, examinaba el guardarropas o algún espacio mas amplio en busca del género que quería elegir y se lo asignaba durante el día para volver a colocarlo en su lugar a la noche” (Butler, 2002: 12).

Así pues, en esta segunda aproximación, Butler insistiría en una

“comprensión de la performatividad, no como el acto mediante el cual un sujeto da vida a lo que nombra, sino, antes bien, como ese poder reiterativo del discurso para producir los fenómenos que regula e impone” (Butler, 2002: 19).

Butler procura entonces preguntarse de forma más directa sobre la materialidad de los cuerpos y sobre cuál es el status ontológico del sexo como tal. Ahora bien, su investigación la llevará a comprender que el “sexo” no es una naturaleza dada ni mucho menos estática, sino que se trata en realidad, de “un proceso mediante el cual las normas reguladoras materializan el “sexo” y logran tal materialización en virtud de la reiteración forzada de esas normas” (Butler, 2002: 18).

El cuerpo del comensal puede entenderse en un sentido similar. Las regulaciones en torno a la acción del comer dibujan un cuerpo y lo estabilizan como un “cuerpo humano” o “cuerpo que ingiere humano”, distinto del animal, es decir, configurando también aquí qué es la humanidad en relación a un resto *abyecto* –como ocurre con la cuestión del género. La figuración del comensal, tal y como la del sexo, “califica un cuerpo (...) dentro de la intengibilidad cultural” (Butler, 2002: 19). En este contexto, la espontaneidad mencionada podría, de algún modo, equipararse con

“las inestabilidades, las posibilidades de rematerialización abiertas por este proceso [de reiteración] (...) que marcan un espacio en el cual la fuerza de la ley reguladora puede volverse contra sí misma y producir rearticulaciones que pongan en tela de juicio la fuerza hegemónica de esas mismas leyes reguladoras” (Butler, 2002: 18)

El cuerpo del comensal sería texto y también su *lapsus* en la medida que escribe y se deja describir por una normatividad (que Butler denomina como discurso). La particularidad es que, desde esta perspectiva, no habría posibilidad de decir el "sexo" (en nuestro caso, *cuerpo*) sin haberlo ya significado mediante el "género" (*figura*), de modo que toda aproximación al primero estaría ya imbuida en la estructura del segundo. Aludir, por tanto, a *un* cuerpo que come implicaría, en cualquier caso, asumir la normatividad –la matriz del discurso– desde la que su acción (y su reiteración) lo conforma como tal. No quiere decir, sin embargo, que *no haya un cuerpo*, ni que todo sea reducible al discurso; en palabras de Judit Butler,

"Afirmar que el discurso es formativo no equivale a decir que origina, causa o compone exhaustivamente aquello que concede; antes bien, significa que no hay ninguna referencia a un cuerpo puro que no sea al mismo tiempo una formación adicional de ese cuerpo" (Butler, 2002: 31)

Así pues, cualquier referencia a un cuerpo es a su vez referencia a una cierta normatividad y ésta es la única manera de *aproximarse conceptualmente al cuerpo*. La figura del comensal, en tanto que representación en este sentido particular, forma parte del imaginario de un contexto que, mediante esta figuración, define al cuerpo según sus propios compromisos. El cuerpo así leído es una ficción o, como mínimo, comporta un cierto modelación cultural (normativa) sobre la materia del cuerpo, estableciéndose como real (e incluso 'natural') en un contexto dado. Butler,

"(...) admite que hay una serie de materialidades que corresponden al cuerpo, y las nombra como «(...) la serie de significaciones que corresponden a la biología, la anatomía, la fisiología, la composición hormonal y química, la enfermedad, la edad, el peso, el metabolismo, la vida» [Butler,

2002: 108] (...) se trata en cualquier caso de *significaciones*, que además tienen una historia y una historicidad, agrega, y por tanto pueden y deben analizarse las «matrices interpretativas» que las condicionan”²⁰

Es precisamente esta historicidad la que impide que el cuerpo (sexuado o de la comensalidad) pueda ser interpretado como un texto en su sentido teatral, puesto que, según la filósofa, precisamente “(...) su aparente teatralidad se produce en la medida en que permanezca disimulada su historicidad” (Butler, 2002: 34). Los hilos del discurso están atados a una época, la conforman, suponen una normatividad de lo común y, más que eso, una expresión normativa de humanidad. Los cuerpos se validan como tal en este tejido, de modo que un “cuerpo” no participa de *un* texto y después de cualquier otro, incluso de su opuesto, en un sentido teatral, por el que un sujeto voliente da su cuerpo a la representación y se establece, bajo ejercicio de voluntad, como un sujeto que hace figura de sí. Tampoco es una superficie pasiva sobre la que se proyecta o en la que se inscribe el discurso. El cuerpo es una materialidad no figurada que sólo podemos conocer mediante la figuración, de forma que es a la vez raíz y utopía de lo humano, su condición de posibilidad –la materia– y el manantial de las posibilidades normativas –sus formas.

20 Cecilia González. “Cuerpo y performatividad: una revisión crítica desde la perspectiva del psicoanálisis”. *Daimon. Revista Internacional de Filosofía* 63, (2014): 131-146 (139).



A la pregunta de qué puede un cuerpo (Spinoza) sólo puede responderse mediante la indagación de su(s) figura(s): ¿qué cuerpo aparece según tal o cual figuración?, ¿qué nos deja entrever tales figuraciones sobre las posibilidades de un cuerpo?

Dicha indagación es, además de una reflexión sobre las posibilidades de un cuerpo, una investigación histórica, puesto que estudiar las figuras disponibles (en plural) implica comparar la propia con un enfoque diacrónico o sincrónico de la posibilidad misma de figurar. La figuración, entendida como el proceso por el que el discurso acoge las acciones y define con ello los cuerpos, es una marca en la historia y, por tanto, da cuenta de un periodo histórico (del contexto material en el que surge). Además, tiene su propia historia. No abordaremos esta cuestión, pero cabe destacar que, además de una historia de las épocas y de la representación a lo largo de ellas (tal y como las estudiaría Aby Warburg: un gesto que cruza los siglos y va adquiriendo significaciones), habría al menos dos historicidades más, de escalas muy diferentes, desde las que comprender la figuración. En un nivel general, abstracto, habría una historia del fondo sobre el que se asienta la posibilidad misma de representar y que habría sido estudiado por Foucault en *Las palabras y las cosas* (1966)²¹, donde dio cuenta, específicamente, del cambio que se dio entre los siglos XVIII y XIX en cuanto a la estructura sobre la que se asienta el saber –por decirlo así, “la mesa de disección” sobre la que se asienta el conocimiento. También la representación del comensal actúa sobre un fondo, se establece en un marco, por lo que cabría una arqueología en el sentido foucaultiano. En dicha arqueología, no cabe duda, saldría a la luz que cualquier noción del comensal lleva implícita una noción de la subjetividad, de modo que el análisis de su figuración sólo sería posible a partir del cambio y reconfiguración de la *episteme* que “dejó aparecer la figura del hombre” (Foucault, 1968: 375). Es en este sentido que, de algún modo, el estudio de la *representación* del comensal es una suerte de “ciencia humana”, en lo que ésta tiene de saber –de positividad no científica – y en la medida en que su “objeto” es ese “ser” que “se representa”:

21 Michel Foucault. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas* (Madrid: Siglo XXI Editores, 1968 [1966]).

“(...) ese ser vivo que (...) constituye representaciones gracias a las cuales vive y a partir de las cuales posee esta extraña capacidad de poder representarse precisamente la vida (...) de ese ser que, desde el interior de las formas de producción que dirigen toda su existencia, forma la representación de esas necesidades, de la sociedad por la cual, con la cual o contra la cual las satisface en la medida que, a partir de allí, puede finalmente darse la representación de la economía misma (...) ese ser que, desde el interior del lenguaje por el que está rodeado, se representa, al hablar, el sentido de las palabras o las proposiciones que enuncia y se da, por último, la representación del lenguaje mismo” (Foucault, 1968: 342-343).

La pregunta aquí se traslada a ese ser en tanto que ingiere, de modo que el traspaso entre vida, trabajo y lenguaje es concebido desde la acción de comer. Los conocidos como *Food Studies* catalogan los modos de representar la comensalidad a lo largo de la historia, las culturas y los contextos, y estudian precisamente los correlativos señalados para el autor: la función y la norma, el conflicto y la regla, la significación y el sistema, parejas que “cubren sin residuos todo el dominio del conocimiento del hombre” (347). Los *Food Studies* pueden también agruparse por sus variantes más próximas a un “psicologismo” y aquellas de tipo “sociologista”, con la particularidad que ambas guardan esta antropologización del saber dedicándose a la comida como caso específico (338). Su “objeto” de estudio son las representaciones que se alzan en torno a la comida y que, como queda patente en el texto del autor, señalarán al “hombre” como punto sólido, puesto que es el comensal, en tanto que actor de la ingesta, el que anuda la representación. La cuestión es si podemos realmente ‘aplicar’ el esquema al ‘caso’ del comer: ¿de qué modo una acción concreta puede ser el punto con el que tejer dichas ciencias humanas, sociales, culturales de la gastronomía?, ¿cómo habría de vincularse el cuerpo que ingiere con la representación, de modo que ‘el ser que se representa a sí y a la comensalidad’ surja en la práctica de la ingesta? La acción debe de estar insuflando de vida a las representaciones, para que éstas se mantengan a lo largo

de la historia, para que mantengan atada a sí a una cultura gastronómica, para que caractericen ciertos contextos. Así pues, ¿cuál es la vinculación entre acción y representación? Ésta será la pregunta con la que continuemos este capítulo, de la mano, empero, de la teoría de la acción y la representación de Danto y su posible inspiración en la filosofía de Hegel —el filósofo historiador. A diferencia de los *Food Studies*, que estudian la volumetría exterior de la práctica de comer, esto es, las representaciones que se proyectan desde el seno de una acción (los significados de los alimentos, la ordenación social en torno a la mesa, las pulsiones comestibles, el imaginario de la celebración, etc.), me interesa comprender cuál es el posible cordón umbilical que implica acción y representación, cuáles son las concepciones de una y otra y de su vinculación y cómo, en dicho trenzado, se define al comensal como sujeto de representación.

Como señala Foucault, en la medida que cada punto de la experiencia del hombre tiene una historicidad propia, el ser humano ya no tiene una historia ni es protagonista de la Historia, sino que vive en la maraña de historias que conforman el modo de vivir, trabajar, hablar (Foucault, 1968: 358). Ocurre lo mismo con el comer: cada punto de la experiencia gastronómica tiene su propia historia, como señalan los *Food Studies*: los alimentos, las técnicas culinarias, el concepto de comida, la noción de experiencia, la tendencia gastronómica, etc. Así, ¿cuál sería la historia del comensal? Foucault responde con dos puntos: en primer lugar, cabría una "(...) una historicidad del hombre que sería con respecto a sí misma su propia historia, pero también la dispersión radical que fundamenta todas las demás" (359), en el sentido que la historia de un comensal proyecta en la historia de cada uno de los puntos un lugar sólido en el que la historia se da, una superficie para el reflejo, una *presencia*. Por otro lado, desde el siglo XIX se tomará consciencia de que "(...) el hombre en cuanto tal está expuesto al acontecimiento" (359), de modo que la mirada de la Historia debería dar cuenta de los efectos del mismo en la maraña de historias y el valor del individuo en esa aparición.

Este segundo punto nos lleva a la otra historicidad fundamental en la figuración, esta vez en la escala de lo particular: se trata de la que Edmund Husserl denominó como historicidad primordial de la experiencia trascendental. Según el filósofo, en la medida que la consciencia siempre es consciente *de algo*, toda experiencia sería trascendental con respecto a ella, también la experiencia de la acción. De este modo, si entendemos la figuración como un desarrollo a partir de la acción, cabría tener en cuenta una historicidad mundano-vital que refiere al sujeto de la figuración (fenomenológico) y a las condiciones del “mundo de la vida” que se establecen como una estructura apriorítica de su acción. Esta historicidad primordial implicaría la intencionalidad de horizonte desde la que se configura la correlación, la temporalidad y sus habitualidades y el sustrato intersubjetivo desde el que sujeto consciente efectúa la acción. De alguna manera, sería la historicidad que diera cuenta de cómo lo singular del sujeto-comensal, en un instante de la historia, se colaría en la gran maraña de la Historia. No sería la suya una historia de los hechos ni tampoco una historia de la representación de los hechos como tales, sino una historia de la estructura apriorítica humana desde la que se alzan las representaciones y las acciones, la cual “abarca todo lo que existe como devenir y haber devenido histórico”²². Esta historicidad primordial es condición tanto de la historia del individuo (y su figuración como tal) y de la historia de los “hombres” (como colectivo que establece discursos), como de la historia de sus ciencias. Si, como dice Foucault, el cambio de la *episteme* permitió convertir al “hombre” en objeto de estudio, las “ciencias humanas” se hayan en el doble juego de que el “hombre” es tanto sujeto como objeto de su estudio. Cuando escribimos sobre el comensal, no podemos dejar de señalarmos también a nosotros, a pesar de que la subjetividad a cargo de la ciencia haya tomado como ejercicio la supresión de sí misma en pos de la representación científica²³.

22 Hua VI, p. 380 (Crisis-OG) citado en Rosemary Rizo-Patrón de Lerner. *El exilio del sujeto. Mitos modernos y postmodernos* (Lima: Editorial Aula; Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014): 57. La autora continúa: “De este modo se comprende cómo, desde la perspectiva de la fenomenología, la historia de los hombres y la historia de la ciencia hallan su condición de posibilidad en la historicidad primordial de la experiencia trascendental” (ídem).

23 Rizo-Patrón profundiza en este tema de la mano de Evelyn Keller quien, “motivada por estudios de género, la teoría feminista y reflexiones de una

La representación como esquema de la acción

¿Cuál es entonces el valor de la representación –incluida la que hemos denominado ‘representación mental’– y su difusión? ¿Cómo afecta la representación a la materialización del imaginario en una determinada figura? La premisa de la que parto es que la representación en tanto que esquema de la acción guía lo real hacia una determinada ficción o construcción cultural. Gracias a la representación, sea ésta mental o plasmada en un medio plástico, se concreta y difunde un modelo de acción, una interpretación histórica y conceptual de qué significa comer o, dicho de otra forma, una definición de cuándo estamos comiendo –se entiende, como humanos– y bajo qué modalidad (de la ingesta a la degustación), es decir, con qué significaciones adheridas estamos siendo “cuerpo” y “figura” del comensal.

Siguiendo a Danto, la representación no es ajena de la naturaleza de la acción, esto es, no está *fuera de ella*, de modo que no es un modelo a *seguir*, en el sentido de que pauta desde un lugar exterior al sujeto – lugar de poder. En los fragmentos citados, Butler insiste en que el discurso (y su capacidad representativa) son la matriz en la cual la acción se desarrolla; Danto da un paso más allá y afirma que la representación es un elemento crucial de la acción misma (y no el caldo que la cultiva):

década, (...) piensa que “en lugar de tomar la objetividad como un producto científico autoevidente”, se debe “examinar (...) el aspecto subjetivo de la objetividad” [En Keller, Evelyn F. “La paradoja de la subjetividad científica”, en Fried Schnitman, Dora (ed.), *Nuevos paradigmas, cultura y subjetividad* (Buenos Aires: Ediciones Paidós, 1994): 144]. “(...) el universo newtoniano de objetos estáticos y autónomos nos devuelve la imagen particular de un “sí mismo” – de un sujeto o un *self*– estático, autónomo, separado y sin tiempo. Opuesto a lo subjetivo, que tradicionalmente se asocia a lo femenino, el objetivismo estático, que es una imagen “históricamente masculina”, niega –según Keller– la relación entre sujeto y objeto, interpreta la veracidad como correlato de una visión incorpórea y sin perspectivas (...) [ídem, 157], y, finalmente, instala el dualismo. Keller ve, pues, “en el desarrollo de la ciencia moderna el despliegue de una subjetividad sistemáticamente impulsada a borrarse a sí misma por la lógica de la representación científica” [ídem, 147-148]” (Rizo-Patrón, 2014: 81).

“El hecho de que podamos cambiar el mundo para adecuarlo a nuestras representaciones, como en el caso de la acción, o cambiar nuestras representaciones para adecuarlas al mundo, como en el caso del conocimiento, constituye una facultad maravillosa, pero requiere una referencia a la representación, y creo que es esto lo que va a distinguir finalmente a las ciencias humanas de las ciencias de la naturaleza, cuyos objetos de estudio al menos no se ven complicados por elementos representacionales. Cualquiera que sea el caso, la acción básica ha sido descompuesta en una representación, por un lado, y en un comportamiento operativo por el otro, de tal modo que la primera causa el último y el último satisface la primera. Las dos sustancias cartesianas han dado paso a dos tipos de relaciones, una causal y otra semántica, pero la distinción cartesiana entre las representaciones y la realidad se mantiene, y los poderosos intentos modernos de fusionarlas han fracasado” (Danto, 2003: 104)

Tanto en este artículo como en otros recogidos en la misma obra²⁴, y como muestra de su itinerario por la teoría de la acción, Danto retoma una y otra vez la noción de acción básica (con Descartes, Anscombe, Merleau-Ponty, Sartre...) para poner en tela de juicio que ésta sea capaz de “reestructurar la relación mente/cuerpo (...) [y] restablecer a una unidad ontológica que había dividido el dualismo cartesiano” (Danto, 2003: 85). Según el autor, la acción ha sido estudiada en el contexto de un replanteamiento general de la filosofía del cuerpo (87) como un concepto primordial, esto es, no analizable (74). Bien al contrario, él desglosa la acción y, allí donde estaba como término primero en tanto que movimiento corporal, sitúa las acciones básicas (74). Los movimientos serán más que meros movimientos corporales sólo cuando formen

24 Es en “Acción, conocimiento y representación”, recogido como capítulo 4 en *Cuerpo/ El problema cuerpo*, donde podemos encontrar dicha fórmula explicitada de forma muy precisa (Danto, 2003: 85-105). Fue publicado originalmente en *Action Theory: Proceedings of the Winnipeg Conference on Human Action -1975* (Dordrecht y Boston: Myles Brand y Douglas Walton, 1976):11-25.

parte de una acción básica, esto es, cuando estén causados directamente por una representación y la satisfagan. Es decir, si tomamos comer como una acción básica, capaz de, en su ejercicio y reiteración, formar la figura del comensal, es porque una serie determinada de movimientos corporales han sido configurados por una representación de lo que es comer y dichos movimientos están *de facto* satisfaciéndola. Si no fuera por esta referencia a la representación, dichos movimientos carecerían de sentido y dirección, serían *tics* de un cuerpo. En tanto que movimientos corporales, no carecen de su propio aprendizaje y evolución, esto es, la acción no depende exclusivamente de la representación, sino que está compuesta por ésta y por el conocimiento meramente corporal, el cual “tiene un nombre científico: comportamiento operativo, que es el que está sujeto a condicionamiento” (98). El cuerpo del comensal será, primeramente, un cuerpo “entrenado” para comer de tal o cual manera. En la medida que el ser humano es un animal social, el aprendizaje del comportamiento operativo –que incluye la acción de la ingesta como acción instintiva para la supervivencia– comportará indefectiblemente una alusión a las representaciones. Son las representaciones las que, de alguna manera, condensan lo que debe aprenderse, sus cómo y porqués. La satisfacción de la representación es por ello, al menos generalmente, de orden social, puesto que las representaciones pertenecen a un orden superior que el individuo, se transmiten en los colectivos y son estos quienes las definen como tal. Es en este sentido, y siguiendo los feminismos actuales y su influencia en las artes, que podemos reafirmar del comensal, en tanto que sujeto, lo siguiente:

142

“(...) el individuo, el yo, el sí mismo (*the self*) ni refleja pasivamente las normas sociales existentes ni es el resultado de la actividad solitaria y egocéntrica de un sujeto encapsulado, sino que se constituye a través de un arco juego de relaciones intersubjetivas, a través de un diálogo abierto con la realidad circundante inmediata, es decir, a través de la alteridad”²⁵

25 Jesús Adrián Escudero. “El cuerpo y sus representaciones” en *Enraonar* 38/39 (2007): 141-157 (154).

La definición del comensal es, sin duda, una suerte de colmo de la alteridad, porque no sólo es comensal *a la mesa* –como generalmente se interpreta–, sino que además siempre lo es, necesariamente, con respecto a *una comida*. La comida caracterizará al comensal de algún modo, puesto que a través de ella se definen los límites de lo que el comensal sea social o moralmente (que la ‘mejor’ pieza la coma el líder, optar por el veganismo como un posición ética, etc.). A este respecto, es paradigmático el conjunto de definiciones de comensal que Eugen von Vaerst (con pseudónimo Chavelier de Lelly) presentó en su *Gastrosfía o los placeres de la mesa* (1851)²⁶: el *gourmand* será aquel que coma para sí mismo, por placer entendido como gula, esto es, atendiendo en la acción de la ingesta sólo a los estímulos de su cuerpo, a las sensaciones que la acción provoca para sí; el *gourmet* sabrá además apreciar en el seno de contexto cultural –o gastronómico–, valorando las distinciones y los matices y sabiendo vincular la sensación de sí a un conocimiento común y contextual; y el *gastrósofo* será aquel que, sabiendo (según las dos acepciones anteriores: saboreando y con saber), decidirá lo correcto para sí y para los otros, rigiendo su acción por un imperativo moral. Vemos cómo la definición de cada uno de los comensales depende del modo en que la acción de comer establece una relación consigo y con el entorno, según unas determinadas representaciones²⁷.

Como he comentado más arriba, para Husserl las relaciones intersubjetivas no sólo se daban entre sujeto y objeto, sujeto

26 Friedrich Christian Eugen von Vaerst, *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Leipzig: Avenarius & Mendelssohn, 1851. Disponible en https://books.google.es/books/about/Gastrosophie_oder_die_Lehre_von_den_Freu.html?id=B2o7AAAAcAAJ&redir_esc=y (consultado junio 2021).

27 La cuestión que deberemos abordar es si aún debe mantenerse el concepto mismo de ‘relación’ (incluso de ‘relación intersubjetiva’) cuando no parece evidente que ninguno de los términos de la misma estén plenamente definidos antes de la relación en sí: ¿es el comensal tal antes de la ingesta?, ¿y la comida? En definitiva, hablar en términos de relación implica, aunque con cierto rodeo, una sustancialización de cada uno de los elementos relacionados, como si no se vieran afectados mutuamente. La constitución del sujeto-comensal no es sólo a través de la alteridad que supone la comida, como si ésta fuera una vía de desarrollo mediante la cual la subjetividad es canalizada o materializada, sino que ambos, sujeto y objeto, comida y comensal, surgen afectándose mutuamente en un proceso representacional.

y sujeto, para después diluirse. Tras darse, van conformando un sustrato que, con la estructura de la intencionalidad y la sedimentación del tiempo, supone una de las estructuras básicas de la experiencia trascendental. Este sustrato da cuenta en la experiencia trascendental de la historicidad primordial que hemos abordado anteriormente. Las representaciones aprendidas forman parte de este sustrato y es a partir de ahí que marcan los movimientos corporales y pueden significarlos como acciones en el campo social. Así, las relaciones intersubjetivas comprenden al menos tres niveles: un nivel primigenio, de presente absoluto, propio de los instintos; un nivel explicativo por el que entendemos empíricamente que los cuerpos análogos son habitados por otros yoes; por último, el nivel de los actos sociales, mediante los que se conforman “personalidades de orden superior” (Rizo-Patrón, 2014: 56). La subjetivación del comensal comprende bien dichos niveles, desde la ingesta animal, esto es, la necesidad de alimentarnos como seres vivos, a la empatía del otro a través de nuestros cuerpos (los que implica la formación de un criterio común, o *gusto* en el sentido kantiano) y, finalmente, la integración mediante comunión del cuerpo individual en una comunidad de sentido de orden superior o, lo que es lo mismo, de un orden social²⁸. En este sentido, el consumo de alimentos es un “hecho social condensado” (Appadurai), capaz de articular, desde la necesidad primaria de la alimentación hasta la degustación estética, una serie de parámetros definitorios de ciertas identidades sociales²⁹. La comensalidad y la

28 Al respecto de estos niveles entre lo corporal y lo social, el mordisco y su significado, propongo la noción de gesto (cognición gestual, gesto técnico y gesto performativo). En este punto, mi propuesta es considerar la acción de comer desde el concepto de gesto y entender que este convoca en su realización al menos tres niveles de significación: la cognición gestual nos explicita el cuerpo físico, corporalidad de la percepción-acción, su memoria y plasticidad; el gesto técnico refiere a la materialidad del cuerpo expandido y las propuestas de movimientos; por último, el gesto protocolario da cuenta de la significación de los anteriores en el sustrato de sentidos en el que se realiza la acción. Ver Yaiza Bocos, “El gesto de comer. Taller vivencial” en *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos* (Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020): 344-372.

29 Es por ello que, en las últimas décadas, hemos asistido en arqueología al denominado “giro comensal”, por el que, ante la evidencia material, el enfoque en las prácticas de consumo ayuda a articular un discurso explicativo de las narrativas sociales de la protohistoria Samuel Sardà Seuma. “El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular” *Herakleion*, 3 (2010): 37-65 (42).

convivialidad –como tendremos ocasión precisar un poco más adelante– son precisamente las estructuras semióticas mediante las cuales la acción de la ingesta satisface ciertas representaciones de lo social.

En lo que refiere a la subjetividad, la filosofía actual parece estar desarrollando hasta límites insospechados aquello de que la conciencia individual “es impensable sin la presencia de los otros”, como analizaría Husserl (Rizo-Patrón, 2014: 55). Debates tales como la cuestión de lo posthumano en Rosi Braidotti y, antes que ella, lo cyborg de Donna Haraway, o lo simbiótico de Lynn Margulis, los cuales implican tanto a los objetos de estudio como a sus ciencias, han puesto sobre la mesa una materialización del sujeto que va más allá de su *propia* conciencia y los límites de su piel, más allá del individuo. La alteridad más radical conformará al sujeto como tal, desde los objetos que le rodean hasta todos los Otros que están más allá de su concepción. Dicha noción del sujeto es ciertamente útil para pensar al comensal, puesto que éste, en su ingesta, dibuja lo que vendremos a llamar un *cuerpo expansivo*, que recorre diferentes órdenes de magnitud y, con ello, escalas de discursividad y modos de la complejidad. Ahora bien, ello no implicaría que la acción de la ingesta deje atrás su raíz corporal, esto es, la corporalidad del individuo que ingiere, sino que ésta es considerada en un conjunto en red. Se trata, en definitiva, de otra forma de representarnos al sujeto. Por tanto, interesa considerar que las representaciones disponibles fuerzan lo real hacia una determinada ficción en la medida que son esas, y no otras, las que se establecen como esquema de la acción. Es así como el imaginario se actúa en el cuerpo que come y lo define, de modo que no será cuestión baladí cuáles son las representaciones que conforman y entretejen un contexto y una época, o cuáles son las condiciones de producción y difusión de dichas representaciones, ni cuáles son las regulaciones sociales y políticas que las disponen para el colectivo:

“(…) el modo en que nos representamos el mundo [y nuestra presencia en él] depende del lugar en la historia en el que nos encontramos y de qué tipos de representaciones están a nuestra disposición en esa situación” (Danto, 2003: ii)

En definitiva, un estudio de la historia de las formas del comer es un estudio de las representaciones en los cuerpos mediante los movimientos corporales, por lo que, desde una estética como filosofía del presente, debemos preguntarnos: ¿cuáles son nuestras representaciones, colectivas individuales, conscientes e inconscientes? No es ésta necesariamente una crítica a los dispositivos o una lucha contra los poderes establecidos, puesto que las representaciones no son sólo *impuestas*: tanto como seres representacionales (siguiendo a Danto) o como sujetos performativos (siguiendo a Butler), lo cierto es que son las representaciones las que dan sentido a nuestros movimientos corporales y, por tanto, a nuestros cuerpos, en el colectivo³⁰. Así pues, Butler se pregunta

“(…) ¿por qué lo construido se entiende como artificial y prescindible? ¿Qué deberíamos hacer con las construcciones sin las cuales no podríamos pensar, vivir o dar algún sentido, aquellas que de algún modo se nos hicieron necesarias? Ciertas construcciones del cuerpo, ¿son constitutivas en el sentido de que no podríamos operar sin ellas, en el sentido de que sin ellas no habría ningún ‘yo’ ni ningún ‘nosotros’? (Butler, 2002: 13)



30 La biblioteca y colección de FoodCultura, fundación dedicada a las relaciones entre arte y comida, acoge las materialidades en las que se condensan las significaciones, generalmente tácitas, vinculadas con la práctica de comer. Desde envoltorios de mandarina hasta libros de artista/receta, la inmersión en su laberinto objetual conlleva una indagación sobre las condiciones ideológicas, políticas, sociales, antropológicas, religiosas, etc., así como un espejo de las condiciones del investigador. Ello pudo comprobarse en las distintas ediciones de *Juemay*, ejercicio en colaboración con Random Happiness en el que distintas personas del entorno FC dábamos “vida” a alguno de los objetos de la colección mediante prácticas creativas. Ver *Juemay 1 ed.* (Barcelona: FoodCultura, 2020).



En lo que refiere al comensal como sujeto construido por la acción de comer, y, por ende, por una representación que estructura dichos movimientos, encontraremos en comensalidad y coniviabilidad, como figuras del comer occidental, que ambas otorgan la capacidad de constituir un "nosotros" y un "yo", lo que ha llevado a la acción de comer a ser un núcleo de formación de los colectivos.

El caso específico de la historia de Anne Sullivan, a quien vemos obligar a comer con cubiertos a Hellen Keller para que pueda *formar parte de la mesa*³¹, es claro en cuanto

31 Anne Sullivan fue la institutriz de de Hellen Keller, una niña ciega, sorda y muda que llegó a escribir sus memorias en 1903. Basada en ellas, el film de Arthur Penn *El Milagro de Anna Sullivan* (1962) recoge las técnicas pedagógicas de Anne Sullivan y cómo, gracias a ella, ocurrió el milagro de la consciencia de sí y del mundo en la niña. La primera vez que la institutriz se sienta a comer con la familia, padre e hijo charlan animadamente, la madre lee un libro sobre el poder de la palabra que le ha dejado anteriormente la maestra, y ésta contempla cómo Hellen se dedica a pasear alrededor de la mesa comiendo de cada plato. Hellen se mueve y es libre de usar su cuerpo para conectar en la sociedad en la que está a través de su tocar, de su coger comida de uno y de otro. Con su propia coreografía, está construyendo el círculo familiar de la ingesta; está creando un círculo de significación propio de la comensalidad. Ahora bien, la figura de Hellen es una figura solitaria puesto que, a pesar de estar por todos acompañada, ella dibuja el círculo de la comensalidad sólo para sí, mientras que el resto de la mesa está en su propio círculo. Habiendo dos 'mundos' distintos en confluencia, dejar a Hellen establecer este círculo para sí es "el único modo de que podamos mantener una conversación en la mesa", conversación que ella no oye ni ve y, por ende, apenas puede conocer que exista. ¿Cuál es el concepto del otro que puede establecer Hellen? La reacción de Anna Sullivan en la escena responde precisamente a razón de la necesidad de establecer en Hellen un límite para la sociabilidad (no comer de su plato). La escena continúa con un arduo ejercicio en el que procurará, por vía de los cuerpos-animales, del tacto y la agresión, mostrarle los límites de la mesa, los cuales impiden que deambule alrededor de los otros a la vez que le otorga su propio plato, cubiertos y servilleta. Este enfoque pedagógico, implica una violencia que, por la condición perceptiva de Hellen, conlleva en la práctica una violencia física, muy lejos de las formas aceptadas en la época. Es por ello que la violencia de Sullivan es también generosa. Lo que vemos en esta escena, el golpe y la imposición, es un intento de comunicarse. La única manera de amar a Hellen es tocando, doliendo, traspasando lo que la sociedad le dice a la propia Sullivan cómo debe ser su profesión. Ella se figura a sí misma para Hellen. La heterodoxia del procedimiento es, a la vez, la confianza en el lenguaje de todo cuerpo. La escena condensa el esfuerzo mediante el cuerpo de invitar a 'formar parte de', a través de las condiciones de la propia Hellen. Sullivan parece decirle a su modo: 'oye, estoy aquí y no como como tú', 'oye, estoy aquí y sé algunas cosas que tú no'. No es la posición de 'soy la profesora y puedo enseñarte', sino la de 'podemos hablar de otras cosas, puedes ir más allá de esto, encuentra los

cómo el uso de la fuerza física y, en definitiva, de la violencia del discurso, pueden ser constitutivos de la sociabilidad. Ahora bien, esto no quiere decir que “tal construcción” sea constitutiva del cuerpo: lo que es constitutivo de cuerpo es el acto de construir. Así, la representación como ejercicio nos hace humanos, y transfinitamente humanos en cuanto a contenido, puesto que *aquello que se representa, el modo de ser representado*, es una serie transfinita de posibilidades (históricas, contextuales, etc.) del ser (en sentido verbal) humano.

Las representaciones en tanto que contenidos pueden ser modificadas por la acción, tanto para adecuarlas al mundo (como, según Danto, el caso del conocimiento), como para adecuarlas a otras representaciones –por ejemplo, actualizar las representaciones del comer en relación a las representaciones de no jerarquía propias de los feminismos contemporáneos. La práctica artística de la ingesta puede leerse en este sentido como una reflexión en torno a las representaciones instauradas del comer, como una invención de nuevas representaciones, etc. Del mismo modo pueden interpretarse los actos revolucionarios, en la medida que dan un vuelco a las representaciones desde la acción. En este sentido, la práctica de comer puede, además, ser práctica de transformación de las representaciones circundantes, y esto ha llevado a diferentes movimientos activistas a usarla como medio de reflexión y cambio. El grupo Voina celebró un banquete (*Feast*, 2007) en honor del poeta absurdo Dmitriy Prigov en el vagón del metro de Moscú; *Conflict Kitchen*, restaurante especializado en la gastronomía (y su contexto) de los países en conflicto con USA, pone sobre la mesa, mediante la comida rápida, datos y vivencias íntimas para aproximarse al conflicto desde el otro lado³². En el ámbito doméstico, la activista libia Hajer Sharief

límites tú misma, encuentra los límites conmigo’. Este conmigo será esencial y llevará a ambas a vivir solas en una casa aparte, con Hellen desorientada –no sabe volver con su madre– y, sobre todo, dependiente de Sullivan, para necesitar otros modos de desenvolverse. Es decir, necesitamos a los otros para encontrar los límites que nos hacen ser en un marco de sociabilidad. Y ese límite, en relación a la ingesta, es lo que la figura del comensal es.

32 Han tratado los conflictos con Irak, Afganistán, Cuba, Corea del Norte y Venezuela. En la actualidad, tratan el conflicto con la Confederación Haudenosaunee, formada por seis naciones indígenas vinculadas al Estado de Nueva York y este canadiense. Ver más información en <http://www.conflictkitchen.org/about/#> (consultado en junio 2021).

invita a “usar la comida familiar para enseñar política”, esto es, para entrenar la agencia política y el compromiso en la toma de decisiones colectivas de los niños³³.

Desde este punto de vista, muy similar al de Butler cuando admite que las inestabilidades de la norma pueden ser lugares para su reconfiguración, la relación entre representación y acción no es meramente pasiva, ni tampoco lo sería la acción de comer, entendida como doblemente pasiva (puesto que es una actividad de “contemplación” o “recepción”). El comensal en tanto que sujeto tendría la capacidad de actuar con respecto a la representación que articula su propia acción. Por pasivo que sea el acto de comer (por ejemplo, con respecto al de cocinar), actuaría su agencia sobre la representación.

33 Ver “How to use family dinner to teach politics” en TEDSummit, 2019. Disponible en https://www.ted.com/talks/hajer_sharief_how_to_use_family_dinner_to_teach_politics?language=en. Consultado en junio 2021).



Un caso paradigmático en este sentido fue la escena que Jørgen Leth grabó para *66 imágenes de América*, conocida como *Andy Warhol comiendo hamburguesa* (1982). El cineasta visitó The Fabric y propuso al artista disponer de sí para la película –disponer de sí no sólo en cuerpo: siendo Warhol, lo crucial era su presencia ya en tanto que figura del arte. A pesar de todas las expectativas (solía cobrar mucho dinero por su imagen), Warhol aceptó. Se le compraron varias hamburguesas, de las cuales prefirió la de Burger King, precisamente por tener el anuncio (si bien lamentó de que no hubieran traído la del Mc Donald's, que era la mejor por su diseño) y se dispuso a comer: una toma, una oportunidad. El cineasta explica cómo se despidió en ofrecerle algo de beber o en prepararle la salsa de ketchup para que fuera fácil servirse y llega a comparar a Warhol con

“un santo o casi [con] la imagen de Cristo, por su sufrimiento. Su delgado cuello tiene problemas digiriendo la hamburguesa que baja por su garganta. Aparece casi como un mártir. Sus ojos vagan por la habitación –y entonces toma una decisión. Sus pensamientos son muy claros. Su manera de moverse es muy especial. Torpe y maravillosa. Gesticula casi como un artista de mimo. No lo hace deliberadamente. Es simplemente su manera de ser. Es completamente transparente en esa situación. Le veo como un santo. Un hombre en una situación difícil³⁴”

A pesar de que Warhol simplemente se come una hamburguesa, una más entre tantas de su vida, entre tantas en su sociedad, lo cierto es que mediante el acto de hacerlo ante la cámara de Leth, es decir, sabiéndose imagen, el artista se apropia de la gestualidad de la América (USA) del *fast food*, una más de las apropiaciones de los modos de la cultura pop que realiza a lo largo de su trayectoria. Al hilo de nuestra temática, podemos entender que Warhol hace suya la representación: se convierte en el icono de los comensales estadounidenses, al punto que no representa, sino que es la representación –y es por ello que puede equipararse con el hijo de Dios, aquel que se crucifica por el pecado de todos.

34 Palabras extraídas de la entrevista realizada al director en el Louisiana Channel en 2014. Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=Ynhdgc9ziw8> (Consultado en enero de 2021)

Representación e intención

"A pesar de que Warhol *simplemente* se come una hamburguesa", he escrito. Fue un "simplemente" similar el que permitió plantear a Danto una de las preguntas más fecundas de la estética contemporánea. En 1964, el autor se encontró ante sí con la *Brillo Box* (1964), *simplemente* una réplica de una caja de supermercado realizada por Warhol, y se preguntó: ¿cómo se distinguen la caja del supermercado y la de la galería, siendo visualmente indiscernibles? Su primera respuesta fue que aquello que caracterizaba al arte como tal no podía ya estar basado en una razón sensual o sustancialista del arte, sino que tenía que ver con una "atmósfera de teoría artística" que lo contextualizaba y le daba su sentido artístico, al modo de los juegos del lenguaje wittgenstianos ("El mundo del arte", 1964³⁵).



Más adelante añadiría que las *Brillo Box* suponían un hito –y una culminación– en la historia del arte moderno porque Warhol habría conseguido definir qué era el arte desde dentro del arte, es decir, sin recurrir a un criterio filosófico extraído de una teoría ajena a la obra (*Después del final del arte*, 1997³⁶). No por ello, y sin querer normativizar, Danto había dejado de reflexionar filosóficamente sobre ésta –siendo una de las paradojas señaladas de su proyecto. En este sentido, la obra clave de su engranaje filosófico sobre el arte es *La transfiguración del lugar común* (1981)³⁷, en la que profundizó en la comprensión de la distinción entre objeto cotidiano y objeto artístico, esta vez afirmando que el arte es “sobre algo” y que “encarna un significado”, en otras palabras, “encarna aquello que representa”, lo cual formaría parte de su esencia. *Andy Warhol comiendo una hamburguesa* funciona, artísticamente, de un modo parecido a las *Brillo Box*: sitúa la figura del comensal como “dato” sobre el que va la obra, por un lado, y, por el otro, al cuerpo del artista como encarnación de un significado. Comiendo *simplemente* una hamburguesa, Warhol encarna aquello que representa: al comensal estadounidense tal y como es figurado mediante el *fast food* (no entraré ahora en significados específicos). Sin embargo, no representa una figura impuesta por la industria, ni teatralmente ni al modo en que uno cumple con las expectativas en tanto que *target*. Que Warhol sea la representación, implica entender ésta no en un sentido meramente “figurativo”, esto es, que *simplemente* representa algo. Se trata, como veremos a continuación, de la puesta en forma de un contenido.

Comentario que propició el surgir de la teoría institucionalista del arte, como vino a afirmar el propio George Dickie. Danto presentó “El mundo del arte” [“The artworld”] en el simposio “La obra de arte”, 61° Encuentro Anual de la Philosophical Association, Easter Division, el 28 de diciembre de 1964. Arthur Danto, Jorge Roaro (trad.) en *Disputatio. Philosophical Research Bulletin* 3 (2013): 53-71.

36 Arthur Danto. *Después del final del arte. El arte contemporáneo y el linde de la historia* (Buenos Aires: Paidós, 1999 [1997]).

37 Arthur Danto. *La transfiguración del lugar común* (Buenos Aires: Paidós, 2002 [1981]).



¿En qué sentido se da, pues, la representación y la encarnación? ¿Cómo se establece el diálogo entre forma y contenido? Para dar cuenta de ello, al menos desde la perspectiva con la que abordaremos la relación de representación-acción-cuerpo-sujeto en lo que sigue (puesto que estas preguntas podrían abrir un abanico reflexivo que aquí no tiene cabida), debemos realizar un pequeño excursu por la filosofía de Hegel que influenció al filósofo estadounidense. De lo que no cabe duda es que, en gran medida, la encarnación se lleva a cabo mediante la acción de ingesta y en el contexto de una imagen cinematográfica sobre las *66 imágenes de América*, esto es, en el contexto de la representación. Este enlace entre encarnación y acción es, bajo la batuta de Danto, extensible a las obras de arte en general, en cuanto estas son un significado encarnado. Aunque no se esté *representando en acción* (como Warhol *comiendo hamburguesa*), lo cierto es que la estrategia filosófica para distinguir un mero objeto cotidiano de una obra de arte es la misma que aquella que le permite distinguir las acciones de los movimientos corporales, esto es, la intención:

“Danto recurre a un procedimiento similar al que había usado antes, en su filosofía de la acción, para definir acciones: una acción puede ser idéntica a un movimiento corporal, pero la diferencia reside en la intención con la que se realiza ese suceso. De modo similar, la diferencia entre una obra de arte y un objeto perceptualmente indiscernible que no sea arte reside en que la primera tiene una intencionalidad —es “acerca de algo”— que no tiene el segundo; asimismo, encarna un significado particular que es resultado de la intención del artista y del cual carece el segundo”³⁸

Como hemos visto, los movimientos corporales se organizan mediante una representación, que, en tanto que esquema de la acción de comer, hace del cuerpo de Warhol una figura

38 María Antonia González Valerio y Gustavo Ortiz Millán, “Prólogo” de *Arte y estética en la filosofía de Arthur Danto* (Ciudad de México: Herder, 2019): 24.

del comensal. La intención está anudada a la satisfacción de la representación, ésta es la guía de su materialización. Del mismo modo, la acción misma es una acción artística porque tiene una intención anudada al hecho de representar al comensal y así encarna en el cuerpo/figura de la ingesta un significado. Aquí la figura del comensal es figura de arte. Esta segunda intencionalidad incluye la acción de Warhol (*el artista*) en el contexto de la escena cinematográfica (un corte único, cámara estática, etc.), la cual, a su vez, se haya inscrita en las **66 escenas de América** (tono documentalista, simplicidad formal, etc.) de Jørgen Leth, es decir, según su intención representativa. Afín a la obra de Warhol, el director de cine pretendía lanzar una mirada documentalista sobre la realidad de América, rescatando las figuras de una *way of life*. Su intención, pues, también apunta a la preocupación dantiana de preguntarse por los trasvases entre el lenguaje de lo real y el lenguaje de lo artístico, y podría leerse como un vuelco del primero en el segundo.

El vínculo entre realidad y arte es trabajado en Danto en torno a la representación, la cual, según algunos lectores, sería el núcleo de la diversidad temática y metodológica de su obra. Se ha insistido mucho en cómo Danto habría tomado varias notas de su lectura de G. W. Friedrich Hegel, si bien interpretada en combinación con la filosofía analítica – originalidad que le permitiría captar lectores de ambas tradiciones filosóficas. En lo que refiere a la estética, no cabe duda de que su *historia del arte* –fin incluido– tiene tildes hegelianas. Se reconoce además cierto vocabulario del filósofo, específicamente el concepto de encarnación y, por ende, la definición de la obra de arte como objeto que encarna un significado. En Hegel, encarnación y representación están vinculadas entre sí: la representación es heredera de la dinámica conceptual de la encarnación. Es posible que la “teoría general de la representación” dantiana tomara nociones del concepto de representación en Hegel, cuestión que dejaremos al margen; en cualquier caso, incluso cuando no fuera el caso, comprender esta ‘acepción’ filosófica de la representación puede darnos una nueva luz a la relación sintáctica entre figura y cuerpo del comensal. Así, a continuación, trazaré algunas notas al respecto. Gracias a este excursus, podré precisar aún más en qué sentido *Warhol es la representación* de un modo *comparable con Cristo*, siguiendo

las palabras de Leth, y cómo la representación es un acto de puesta en forma del contenido, lo que apuntará a la figuración más que la figura, es decir, al proceso por el que la figura y el cuerpo surgen y se realizan mutuamente.

Representación y subjetividad

En primer lugar, debo precisar que ésta no será una lectura de Hegel, sino de Hegel leído por Catherine Malabou³⁹ –¿y qué tendrá que ver eso con Danto? La filósofa francesa propuso una lectura –para muchos, deconstruccionista⁴⁰– de la filosofía de Hegel, que procuraba dar portazo a una comprensión clausurada de su saber absoluto y que le auguraba un “porvenir” en el seno mismo de su sistema. La clave de bóveda de esta interpretación está asentada sobre la “plasticidad”, término rescatado por Malabou de la terminología hegeliana que, a lo largo de su discurso⁴¹ se

39 Y la lectura de Catherine Malabou a partir de mi participación en los grupos de lectura de Begonya Sáez (UAB) sobre la autora, *En busca de la forma, La Plasticidad en Catherine Malabou, Pensar la psyché, Pensar el concepto I, II, II* (2017-2021). Debe tenerse en cuenta que los conceptos son estudiados en relación a su aplicación a la estética gustatoria, y no en el seno del debate del que se originan.

40 Se trata del texto surgido de su tesis doctoral, defendida en 1994: Catherine Malabou, *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica* (Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995]). Además de orientar todo el texto a la cuestión de la interpretación del texto, su tesis fue dirigida por Jacques Derrida, quien escribe el epílogo “El tiempo de los adioses” (331-385).

41 *El porvenir de Hegel. Plasticidad. Temporalidad. Dialéctica* fue el comienzo de una andadura filosófica plástica, en busca de la plasticidad, como puede comprobarse en títulos posteriores como *La plasticidad al atardecer de la escritura* [*La Plasticité au soir de l'écriture: dialectique, destruction, deconstruction* (Paris: Éditions Leo Scheer, 2005)], *Ontología del accidente* [*Ontologie de l'accident. Essais sur la plasticité destructrice* (Paris: Éditions Leo Scheer, 2009)] o *Metamorfosis del inteligencia* [*Métamorphoses de l'intelligence. Que faire de leur cerveau bleu?* (Paris: Presses Universitaires

constituye como cualidad crucial, “la instancia que forma el porvenir y el tiempo en la filosofía de Hegel, es decir, que forma la relación entre ambos y que organiza el proceso dialéctico de su mutua información” (Malabou, 2013: 24). Evidentemente, no podemos dar cuenta del trenzado de estos tres conceptos, a pesar de que su tejido y desarrollo ha influenciado el modo de pensar muchos de los nudos de esta tesis⁴². A lo largo de la misma, iremos extrayendo de la obra de Malabou algunas reflexiones y aplicaciones concretas del concepto de plasticidad como posible modo de pensar los temas que incumben al comensal⁴³. Por ahora, nos centraremos en el recorrido que Malabou realiza de la *Fenomenología del Espíritu* (1807), recorrido en el que se definen dos momentos en los que la subjetividad adviene a sí misma (33): el momento griego y el momento moderno. Si bien en ambos casos el concepto de plasticidad “(...) permite pensar la manera en la que la sustancia-sujeto se temporaliza a sí misma, es decir, se auto-diferencia en su concepto” (214), lo cierto es que cada uno de ellos cuenta con una definición propia de la plasticidad, lo que da cuenta de *la plasticidad de la plasticidad*. Siguiendo a Malabou, “la fuerza del pensamiento de Hegel consiste en transformar la sucesión de ambas modalidades en un “ver venir”, en un cara a cara filosófico” (43).

de France/ Humensis, 2017). A este respecto, se ha entendido la plasticidad como una suerte de metodología. Ver Begonya Saez. “Plasticidad y diferencia. De la diferencia ontológica a la diferencia sexual y viceversa” en *Revista de Humanidades* 39 (2019): 77-104.

42 Esta aportación fundamental no habría sido posible sin el aprendizaje en el marco del ya mencionado grupo de lectura sobre Catherine Malabou, dirigido por Begonya Saez, nutrido por valiosos compañeros y en cual participó la autora en mayo de 2021.

43 El núcleo para esta vía de pensamiento es la comprensión de la plasticidad como “alteridad ahí donde falta toda trascendencia” [Catherine Malabou. *La plasticidad en espera* (Santiago de Chile: Palinodia 2010): 8], lo cual permite considerar la transformación de la figura del comensal, tanto por su historicidad como por efecto de la práctica (una suerte de metamorfosis inmanente). Además, entendida como la cualidad de dar y a la vez recibir forma, caracteriza la acción de comer con respecto a quien la realiza y su experiencia. La plasticidad como ver venir de la subjetividad (Malabou, 2013: 334) supera una noción estática de sujeto y, por ende, de la figura de comensal y del comensal como sujeto del arte.

Así, en primer lugar, tenemos el momento griego, en el que la individualidad es plástica en tanto que se hace a sí mediante el hábito. Con éste, el accidente deviene sustancia: el hombre se modela a sí mismo y se erige como una escultura⁴⁴, petrificándose a fuerza de repetición. En el binomio *sustancia-sujeto*, el peso de la declinación recae en la primera mediante la acción repetitiva. Entendida así la relación de cuerpo y figura, podemos decir que el cuerpo de la ingesta, a base de repetir la acción de comer –de un determinado modo–, se esculpe a sí como figura de comensal. El momento griego implica que este esculpirse es propio de la individualidad como tal, y no exclusivamente el resultado de la mediación con un entorno discursivo, como podríamos leer con Butler. Esto quiere decir que el hombre se hace a sí, petrifica su cuerpo en la acción habitual para devenir ideal de sí. En ello, “estas “individualidades plásticas” forman la “corporeidad de lo espiritual” (Malabou, 2013: 33). La plasticidad es aquí la cualidad de la subjetividad de formarse a sí teleológicamente.

El *momento moderno de la subjetividad*, al que prestaremos ahora más atención, surge con el advenimiento del Cristianismo y se caracteriza por la naturaleza *kenótica* de la subjetividad. La sustancia (Dios) deviene *sujeto* (Cristo) mediante la Encarnación. En palabras de Malabou, “la kenosis es este movimiento por el cual, al plantearse fuera de sí mismo, al alienarse, Dios cumple su esencia y deviene así el predicado, el accidente” (Malabou, 2013: 216). Así, en la relación *sustancia-sujeto*, el énfasis se pone en el segundo, puesto que, el desarrollo teológico de la Trinidad como “esencia” de Dios, cuyas “hipotastasis fueron representadas, a partir del Nuevo Testamento, de una manera personal: Padre, Hijo, Espíritu”⁴⁵, dará pie a que el ligamen entre sustancia y sujeto haga del yo el *subjectum* (151). Es en este contexto conceptual en el que podemos decir que la figura se encarna en el cuerpo, que es lo mismo que decir que el concepto o la idea se particulariza, se hace accidente, se aliena a sí –en el sentido de exteriorización– en la medida que se *representa*. El modelo de

44 “El país natal de la plasticidad es el dominio del arte” (Malabou, 2013: 30) y las individualidades plásticas “artistas ideales de sí” (33).

45 Jünger, citado en Malabou, 2013: 151.

la individualidad plástica no es ya la escultura y su formación ideal, sino la "interioridad particularizada" de la pintura (213), que abre la mirada en un individuo efectivo y singular. La plasticidad es aquí la cualidad de la subjetividad divina de ponerse a sí en perspectiva para "verse un momento" (215).

Es la naturaleza kenótica de la subjetividad divina, la que "abre" este espacio de interioridad por que el "(...) Dios comparece ante su propia mirada, sitúa entre él y él la distancia de una especulación, que así abre en perspectiva su presencia consigo (...)" (215). En Hegel, la kenosis (despojamiento de la voluntad) se da en Cristo en el momento de su encarnación cuando, en tanto que hijo de Dios, se despoja de sus honores divinos para vivir una vida humana (Malabou, 2013: 174). Se anuda aquí el complejo problema teológico de las dos naturalezas de Cristo, la divina y la humana, complejo sobre todo por las consecuencias a las que llegará con la Crucifixión: ¿es la muerte de Cristo la muerte de Dios? La lectura radical de Hegel, por la que la Muerte de Dios es el desarrollo último de la kenosis, llevará a numerosos teólogos a criticar su concepción de la Encarnación. Entre otras críticas, que no puedo ahora analizar, está la de dar una lectura demasiado *lógica* de Dios o la de acabar con su trascendencia. La tesis de Malabou es que esta falta de trascendencia se debe a una mala lectura: la Muerte de Dios anuda un destino conjunto de la subjetividad divina y la subjetividad del hombre, destino que hará de la filosofía (de Descartes a Kant) la heredera, pues será la que recogerá el testigo de la religión –y su trascendencia. Así, "el concepto moderno de subjetividad, en su significación *religiosa y filosófica*, inscribe su posibilidad en *la subjetividad divina*⁴⁶" (153). Dios se hace sujeto en su encarnación en Cristo; la Muerte de Cristo, además de un momento histórico, supone la muerte de la abstracción primera e inmediata de la esencia divina (198), es decir, un momento de la Idea absoluta (191).

46 Esta inscripción en la subjetividad divina daría razón a la tendencia en el pensamiento estético de realidades trascendentales cercanas a lo divino (el espíritu de Hegel, Kant y su teleología, de lo espiritual en el arte de Kandinsky, B.-S. y su ingesta estética, el García-Bacca transfinito... en definitiva, el humanismo en general) puesto que la naturaleza del ser humano para con el arte es, según nuestra tradición, una tendencia hacia lo espiritual, no sólo como orientación, sino como vuelta al origen. Vale la pena recordar esta entrelazamiento entre subjetividad y divinidad *también* en nuestra tradición, antes de rechazar el comentario de otras precisamente, como la estética zen o la tradición india del *rasa* (sabor), por este motivo.

La filosofía moderna se hará cargo de este hecho a través de la representación del pensamiento, la cual es estructuralmente solidaria (208): la sustancia se aliena a sí en la representación y admite su negatividad para después reconciliarse consigo –y saber de sí.

En tanto que último acontecimiento de la kenosis, la muerte es un momento necesario de la autoconsciencia de sí (del Espíritu). Malabou destaca la originalidad de Hegel en entender la muerte de Dios como la negatividad en el seno de la sustancia, interpretación que "(...) ya permite el pasaje de la significación teológica a la significación filosófica de la kenosis" (199). Además, la noción de que "Dios ha muerto" acarreará, para el hombre, un sentimiento de soledad –Dios ha abandonado el mundo–, del que se hará cargo la filosofía moderna:

"Este sentimiento refleja 'el ateísmo de los tiempos modernos' que se expresa como 'metafísica de la subjetividad' o también como 'nihilismo de la filosofía trascendental (...). La filosofía misma, en el momento mismo en que se cree definitivamente emancipada de su relación con la teología, aparece de hecho como la traducción de cierto estado de la conciencia religiosa" (Malabou, 2013: 202)

Con la Muerte de Dios, la experiencia del mundo queda abandonada para la fe: lo divino no está efectivamente en ninguna parte. La fe se convierte en "consciencia desgraciada" y la filosofía establece los límites de la razón. La sustancia (divina) admite su negatividad, lo que se convierte en una exigencia del pensamiento. El sujeto trascendental repetirá el movimiento de la alienación divina (205) –entendida como exteriorización– en sí mismo mediante el "sacrificio del pensamiento". La forma de esta repetición, que continúa el proceso kenótico, es, precisamente, la representación. No puedo aquí desplegar el argumentario de Malabou a este respecto. Baste resumir que, en la religión manifiesta, Dios ya no es sustancia consigo misma (religión natural) ni se ha efectuado simplemente una distinción como creyente-Dios (religión estética), sino que, mediante la auto-revelación (160), "el espíritu revela que es revelación de sí" (196) en

el sujeto (luterano)⁴⁷. La revelación abre un espacio de interioridad –propio del momento moderno y su filosofía– donde ya no habrá cabida para un Dios figurado que está ahí, frente al sujeto, sino que, estando en ninguna parte para el pensamiento, el Espíritu asume su negatividad. El pensamiento filosófico moderno pone cuerpo a este movimiento de saberse a sí del Espíritu, de modo que la representación (del pensamiento) es aquí “un movimiento inscrito en el ser de Dios y no una proyección azarosa de la consciencia” (205). En otras palabras, Dios (Espíritu) “se representa a sí mismo” (206).

160



XVII

47 “Dios solo es Dios en la medida en que se sabe a sí mismo; su saber de sí es, además, su autoconciencia en el hombre y el saber que el hombre tiene de Dios, saber que progresa en dirección del saber de sí del hombre en Dios”. Hegel citado en Malabou, 2013: 161.

La representación supone la supresión dialéctica de la inmediatez del contenido del Espíritu absoluto. Es decir, el concepto no puede ser tomado enteramente, ni aparece totalmente. Esta cualidad de la representación de pendular entre un contenido que se muestra guardando una cara "oculta" es tomada en Danto a partir de la evolución del teatro dionisiaco en Nietzsche: si en un primer momento, el Dios se re-presenta en el sentido de que *hace su aparición*, con la evolución del rito –y del concepto de representación–, sólo queda de él la *aparición*, en tanto que referencia a ese Dios. Según Danto, ambos sentidos estarían presentes en la noción de Idea de Platón, cuya filosofía "para gran confusión de los comentaristas pero incuestionables para él mismo (...) tiene los dos sentidos a la vez, (...) parte de la perplejidad que provoca su sistema se debe a que mueve entre dos puntos de vista posibles" (Malabou, 2013: 134-135). La noción de idea en Platón sería, pues, dialéctica, y es esta dialéctica la que suprime la inmediatez del contenido en Hegel. La representación, al disociar la forma del contenido, conforma los momentos del concepto como "esferas *particulares*" (161). Se podría decir que es un desglose *secuencial* del contenido especulativo (242).

Equiparada aquí con el concepto, la comensalidad no puede ser especificada sino en sus momentos. ¿Quién es el comensal estadounidense? La Idea toma cuerpo en lo particular y no puede ser sabida enteramente, sino a través de la encarnación en sus momentos y sujetos. Ésa es su alienación, su sacrificio. Cuando Leth compara a Warhol con Cristo o con un santo, cuando apunta a su sacrificio en la representación, podría estar haciendo una alusión intuitiva a la representación como ejercicio kenótico. Warhol, leído desde el momento griego, sería un artista del mimo capaz de, ante la cámara y la vida, desarrollar un personaje, hacer una escultura de sí en el sentido del ejercicio de una individualidad teleológica. La figura del comensal sería, en este caso, aquello que Warhol acabaría conformando como comensalidad durante la escena: Warhol como comedor de hamburguesa, como comensal. La representación, sin embargo, suprime la inmediatez del contenido, esto es, la concepción de lo que ocurre como Warhol *simplemente* comiendo hamburguesa,

Warhol-comensal. Como se ha mencionado antes, Warhol se apropia de la gestualidad de la *fast food* o, según una descripción del momento moderno, la sociedad capitalista estadounidense se encarna, deviene sujeto: Andy Warhol comiendo una hamburguesa. La figura del comensal es aquí una idea abstracta que se particulariza en Warhol, tal y como se particularizan las otras sesenta y cinco escenas de **66 scenes of America**. USA se encarna en sus figuras. La figura adopta los cuerpos, en el sentido de que una sustancia adopta la forma de ser cuerpo. El esfuerzo de Warhol es tanto así como la Muerte de Cristo: el sacrificio de sí del concepto. Representar ya no es un acto figurativo, "arte estético" por el que se plasma una figura sobre un medio, sino que se trata del acto de puesta en forma del contenido especulativo. Esto es, se trata de la particularización de la idea, del sacrificio de la sustancia –su muerte, como proceso necesario de la kenosis. Warhol pone su cuerpo a este movimiento kenótico: da cuerpo a una figura, de modo que la representación no es una "proyección azarosa de (su) consciencia" y tampoco de la de Leth, sino la encarnación del concepto. Entendida desde Hegel, la encarnación del significado artístico no surgiría de la intención como un ejercicio de un sujeto que proyecta su propia voluntad y los significados por ella descritos, sino de la intención como disposición al concepto de quien, por darse a la significación, deviene sujeto.

Con Warhol, el arte adquiere consciencia de sí y esto tiene que ver con su intención; podríamos equipararlo al momento del saber de sí del filósofo en Hegel. En el resto de figuras en las que USA se encarna durante las 66 escenas, no resulta tan evidente el ejercicio de su voluntad: vemos más bien cuerpos dados a la cámara, cuerpos dispuestos a la figura. La *figura del comensal* aparece en otros momentos, se *representa* en otras relaciones entre forma y contenido, que si bien apuntan a un mismo concepto, lo hacen desde otra "esfera": una comensal negra en New York come judías sin que ni siquiera se vea quién es. Mediante la disociación de la figura y del cuerpo, que serían tanto así como forma y contenido (la figura como el envoltorio que presenta un cuerpo), o incluso forma y materia, podemos dar cuenta de los momentos del concepto –de comensalidad–, esto es, de las modulaciones por las

que forma y contenido se representan, conformando esferas *particulares* de un mismo concepto. Es en este sentido que la representación es un proceso de puesta en forma temporal del contenido conceptual. Dicho de otro modo, la encarnación es tanto la exteriorización del concepto como la marca de su tiempo, al modo que el Cristianismo inaugura el tiempo lineal de la historia. Hegel da un salto de lo lógico a lo cronológico, que no abordaré aquí. Quede, al menos, patente, que las **66 Escenas de América** son momentos de USA: representaciones del concepto de una *way of life* que comportan a la vez una determinada temporalidad, al menos, 66 escenas de USA en 1982. De alguna manera, si con Danto decíamos que las representaciones cuentan las historias en las que participamos, ahora podemos incluso decir que la representación comporta la historia. La multiplicidad de representaciones del comensal que abordaremos en lo que sigue no es exactamente la búsqueda de la figura del comensal plena o modélica, puesto que, al menos desde la perspectiva aquí planteada, el concepto de comensalidad no puede abarcarse de una sola vez ni ser tomado de un solo golpe. Reflexionar sobre la figura del comensal implica tener en cuenta su constitución como un momento particular del concepto, que lo contiene enteramente y a la vez, sólo de forma particular. La sucesión de imágenes, así como la sucesión de escenas en el film de Leth, permiten entrever cómo la representación del comensal se establece como relación entre una figura y un cuerpo, siendo la relación aquello que muta. En tanto que representaciones contemporáneas (la mayoría de ellas), son marca, asimismo, de este tiempo y de la forma de devenir sujeto del hoy.

Al final de su intervención, y tras largos segundos de silencio, Warhol dice las palabras *"My name is Andy Warhol and I just finished eating an hamburger"*, a lo que Leth añade *"Burger, New York"*. Esta breve anotación funciona a modo de cartela de la imagen y sitúa a quien las dice en un rango distinto de la representación. Por decirlo de alguna manera, con sus palabras, Warhol da un paso al frente: su discurso absorbe el ritual acaecido, como si la imagen en la que engulle en su ensimismamiento se acabara de poner en paréntesis. Sus palabras funcionan como un *zoom out* de la representación: tras ver a Andy Warhol *simplemente* comiendo hamburguesa,

Warhol nos sitúa en el contexto de la representación 'Andy Warhol comiendo hamburguesa', como si, de repente, viéramos el marco. El recurso es utilizado en otros momentos del film, específicamente en aquellas escenas en las que sus protagonistas realizan acciones *representativas*, tales como un *dry Martini*, el juego de cartas rápidas con su cantinela o una canción a capela. Es decir, Leth deja que se presenten aquellos que, normalmente, interactúan con el terreno de la representación. El caso de Warhol es llamativo por el hecho de que el cineasta considera la acción del artista como su obra. Warhol habría transformado el capitalismo estadounidense en arte en reiteradas ocasiones; ahora se presta ante la cámara para dar cuenta de ello mediante la *simple* acción de la ingesta, acción intencionalmente artística.

Si, para Hegel, el Cristianismo era un religión manifiesta puesto que se auto-revelaba a la consciencia (a diferencia de la religión natural y la religión estética), el de Warhol sería, más allá de Hegel, también un arte manifiesto. Haciendo una equiparación artificial, podríamos entender como arte natural aquel que desarrollan los seres humanos sin la necesidad de un concepto específico de arte, como puede ser el arte de los "pueblos". El arte estético sería aquel que distingue al sujeto y al objeto y entiende la experiencia estética en el sentido de la contemplación. El arte manifiesto de Warhol, en la medida que asume su negatividad (la ausencia de distinción entre realidad y arte), toma consciencia de sí como práctica: ya no requiere de condiciones externas, sino que es la experiencia del ejercicio. El arte se representa en Warhol. Cuando Danto determina que las Brillo Box son el fin del arte en el sentido de su ultimación, tiene una comprensión semejante de la negatividad: el arte se realiza a sí cuando deviene indiscernible. El gesto de Warhol de plantear como obra *simplemente* unas cajas implica cierto gesto de negación de las cualidades sustanciales de la obra de arte. Mediante esta negación, el arte como concepto puede verse a sí mismo y devenir consciente de sí –y ésta sería

su ultimación: la conciencia artística ya no necesitaría de la filosofía para pensar su concepto, sino que sería consciente de sí en la misma obra.

"(...) la historia del arte ha llegado, en cierto modo, a su fin. No se ha *parado*, sino *ultimado*, en el sentido de que ha pasado a ser una especie de conciencia de sí misma y se ha convertido, a su manera en su propia filosofía, circunstancias predichas en la historia de la filosofía de Hegel" (Danto, 2002: 86-87)

Hegel tendría su propia manera de entender el fin del arte, interpretación, aún discutida por cuestiones filológicas⁴⁸. En cualquier caso, el arte sería la exposición sensible de

48 Se ha puesto en discusión si los apuntes de H. G. Hotho son consecuentes con el pensamiento del filósofo. Para muchos comentaristas, "no hay para Hegel un final que sea absolutamente definitivo, porque no hay un final que no lleve consigo la semilla de un nuevo comienzo" [Óscar Cubo Ugarte, "Hegel y el fin del arte" en *Hybris* 2-1(2010): 6-19 (12). Por lo demás, "lo positivo de todo ello reside en que el arte llega por medios artísticos a problematizarse a sí mismo, ofreciendo al espectador una ocasión excepcional para reflexionar" (16).



lo absoluto y tendría en común con la religión el hecho de mantener el contenido especulativo opuesto a la forma:

“Él se distiende y se escinde entre la exterioridad de la forma (presencia sensible y material de la obra de arte, aprehensión sucesiva de los momentos de la religión) y la interioridad de su captura espiritual (recogimiento ante la obra, interiorización memorizante de la Muerte de Cristo en la comunidad de culto)” (Malabou, 2013: 242)

La filosofía sería el reencuentro reflexivo del contenido especulativo con la forma, luego de su escisión en el arte clásico y habiendo pasado por los excesos de la subjetividad del arte (religioso) romántico. La filosofía supone el ejercicio conceptual de reconocimiento de la necesidad de forma y contenido en la representación de lo Absoluto; dicho reconocimiento provoca “la liberación de la unilateralidad de las formas y la elevación de estas en la forma absoluta, que se determina a sí misma como contenido (...)” (Hegel citado en 242). El filósofo será sabedor del juego entre forma y contenido en la representación y, por tanto, consciente de ésta como un proceso de puesta en forma del contenido absoluto en un momento particular. La propuesta de Warhol sin duda manifiesta una consciencia de sí del arte que bien podría considerarse como una conversión estética del mismo⁴⁹, esto es, como filosofía. ¿Cuál es el papel del artista bajo esta conversión? El filósofo del “saber absoluto” en Hegel no es aquel que sabe y escribe lo Absoluto, sino aquel que es consciente de la necesidad de una forma y un contenido y deja que su posición como sujeto (yo sé) se tambalee en la lectura de la proposición. El filósofo es afectado por el concepto y es así como el Espíritu adquiere consciencia de sí: el filósofo está a disposición de esta ultimación, da cuerpo a la consciencia de sí del Espíritu Absoluto. De manera semejante, Warhol no hará efectivamente una obra sino que, admitiendo la necesidad de una forma y un contenido, dispondrá su acción al concepto artístico y se verá por él afectado en el seno de la

49 En este sentido, se defiende que el fin del arte no es su acabamiento, sino el cumplimiento de una determinada noción de arte, a partir del cual el arte emprendería nuevos caminos desde la consciencia de sí. Ver Cubo Ugarte, 2010: 17.

representación. Así, la suya es una participación en el fin del arte. El quid de la cuestión, pues, no radica en la intención de un sujeto en el sentido kantiano, un yo que actúa bajo el signo de la voluntad: Warhol-comensal es sujeto del arte en su disposición pasible a la representación del concepto, su intención artística es un *darse a la representación del Arte*.

Indudablemente, pretendo aquí una aplicación del concepto de representación que deja fuera gran parte de la reflexión hegeliana sobre el saber de sí del espíritu absoluto y la representación como "forma" de este saber (161). Aplicar este saber al sabor (saboer) pudiera establecer ciertas analogías superficiales, que tienen al comensal como sujeto de saber/sabor; sin embargo, no las abordaremos hasta al final del recorrido de esta tesis para una mejor comprensión del sentido de la analogía. Al respecto, deberemos primero comprender apenas unas pinceladas de esta "(...) nueva época de la plasticidad en la cual la subjetividad se da a sí misma una forma que a su vez ella recibe" (236) para comprender, a su vez, al comensal como sujeto del arte. La acción de la ingesta es un momento particular de la Idea del arte, en el sentido de que poco importa (en la definición de lo artístico) que *Warhol esté comiendo hamburguesa*, a la vez que es lo más importante (en términos de indiscernibilidad). La acción de la ingesta, sin embargo, presenta unas cualidades formales especialmente afines con la noción del artista-filósofo afectado, puesto que conjuga en sí misma tanto la actividad del hacer –por la que Warhol es un artista del mimo–, como la pasividad del recibir –la gestualidad de lo cocinado. Es en este sentido que, para la estética gustatoria, la noción del comensal plástico resulta conveniente.

El sujeto de la entrega

Comiendo, Warhol se sabe figura. Este saberse a sí es manifestación de la consciencia de sí del Arte, a la cual Warhol se entrega como cuerpo pasible mediante la acción de la ingesta. La ingesta es una acción que dispone a la pasibilidad en la medida que rinde el cuerpo que ingiere como condición necesaria de la propia acción (no se ha ingerido si no se ha

rendido el cuerpo). El cuerpo pasible de la ingesta muestra su última vulnerabilidad, la de su interior y funcionamiento, la de la definición de sí en tanto que cuerpo vivo. Hay que recordar que el sabor no es inocuo: la entrega a la representación como cuerpo pasible es literal, puede ir la vida en ello. A través de una cartografía de las obras en las que los artistas ingieren, se destaca que se recurre frecuentemente al imaginario de la ingesta como forma de dar cuenta del sacrificio: se ingiere lo imposible, lo asqueroso, lo tóxico, para señalar ese centro ontológico del cuerpo, vulnerable ante los conceptos y discursos.

Un ejemplo recurrente es la obra de Marina Abramovic *La cebolla* (1996), expuesta en la mayoría de antologías sobre arte y comida. Según lo explicado hasta ahora, puede decirse que la ingesta es el recurso expresivo por el que la artista da cuenta de esta dualidad por la que el cuerpo se entrega (e incluso se rinde) a la figura⁵⁰. El cuerpo se da a la encarnación del concepto. La voz en *off* de Abramovic explica la angustia que le provoca su vida de artista (siempre de avión en avión, en la superficie de lo que se requiere de ella en tanto que artista, etc.), mientras que, en la imagen, la vemos comiéndose una cebolla. Con la acción de la ingesta, se entrega a la representación como comensal-figura y podemos ver cómo esta entrega es a pesar de su cuerpo, esto es, a pesar de sus sensaciones corporales, a pesar de las lágrimas que le provoca la acidez de la cebolla. Estas lágrimas son de cocodrilo porque, aunque sin duda buscadas para la imagen, surgen espontáneamente, no a razón de un discurso: son lágrimas del cuerpo. El llanto no es el llanto de un sujeto que se expresa —eso queda en la palabra—

50 Marina hace la imagen de sí y, en ese sentido, se corresponde más a una representación del sujeto dicho en femenino —la comensal—, para quien la encarnación puede estar viviéndose en otro sentido, que desarrollaré más adelante.



sino el llanto de un cuerpo, al que sin duda Abramovic está señalando como *aquello que se entrega*. *La cebolla* recuerda a la pasión en ese sentido de entrega a la representación, entrega que es la donación de un cuerpo pasible –dado en su sentir– a la representación.

La pasibilidad se ha definido como la “desconcertante ‘capacidad’ de no poder hacer nada, sino sólo de recibir y ser receptivo a recibir”⁵¹ Antes de saber qué se recibe, en el caso que nos ocupa, qué Idea se está encarnando, el cuerpo es entregado como campo de acogimiento del concepto. La pasibilidad señala “la mera voluntad de tomar, percibir y aceptar antes de reconocer e incluso reconocer lo que me [es] dado, por quién, cómo y bajo qué condiciones y con qué expectativa” (ídem). La actitud es equiparable a la expresión hebrea ‘*hineini*’, heme aquí (*eccomi, me voici*), con la que Abraham se dirige a Dios antes de saber cuál es el mandato. Lo fundamental en dicha expresión es que el sujeto no es ya un Yo (I) que se alza como agente mediante su acción, sino un sujeto pasivo o paciente, entregado al concepto (a Dios). Esta entrega de sí define al sujeto *del otro lado*. Volviendo a Warhol, no se trata de lo que él haga como sujeto voliente (*simplemente* comer una hamburguesa), sino de lo que se deje hacer a sí mediante su acción, acción de la entrega (representar al comensal). De igual modo, Warhol es aquí artista en la medida que se entrega al Arte. Su identidad, la significación de lo que hace o la comprensión misma de la escena no radican en un “yo” (Warhol) en primera persona que se proyecta, sino que “por el contrario, la identidad y la significación se realizan como efecto (objeto) de su vulnerabilidad: de su ser afectado, de su pasión, en la ausencia de autonomía y decisión”⁵².

51 Jörg Sternagel y Michael Mayer en *Pathos/ Passibilität. Internationales Jahrbuch für Medienphilosophie*. 3 (2017): 1-5 (5). Disponible en [www.https://jbmedienphilosophie.de/category/2017/](https://jbmedienphilosophie.de/category/2017/) (Consultado en junio 2021).

52 Sandra Pinardi, “La noción de ‘pasividad’ en la ética de Emmanuel Levinas”. *Isegoría* 53 (2016): 647-660 (652).



Gramaticalmente, no se trata del sujeto "Yo" (I), agente, sujeto desde el cual se desencadenan los predicados, sino del sujeto-acusativo, "aquello donde la acción acontece u ocurre" (Pinardi, 2015: 655). Nos hallamos aquí ante la definición de sujeto de Emmanuel Levinas, filósofo lituano que destacó por situar la ética en el corazón de su filosofía y descentrar al sujeto egocéntrico en favor de maneras de entender al Otro. Por razones evidentes, no podemos dar cuenta de este descentramiento aquí, si bien entender al comensal como sujeto estético podría considerarse como un afluente de esta desviación. El comensal que entrega su cuerpo como lienzo del sabor, el artista que encarna en su acción un significado artístico, el filósofo según Hegel, que se entrega como lector a las inclinaciones que el sujeto de la proposición haga de sí, todos ellos son sujetos pasibles en el sentido de que sus acciones (sean comer, representar o leer) parten de un '*hineini*', heme aquí, como se suele decir, 'en cuerpo y alma'. Son sujetos de la entrega que toman su identidad de este darse en la acción, es decir, cuya identidad se transforma y se realiza a *posteriori*, y no como fruto de una esencia de sí.

Al hilo de nuestro discurso, cabe destacar que Lévinas contempló la pasividad como "el acontecimiento de un 'ser' que es propiamente *encarnación* del Otro" (653). En su filosofía, se realiza sin duda la intuición de Hegel de que la subjetividad moderna derivaba de los avatares de la subjetividad divina. Así como Hegel estudia la representación como exteriorización de sí de la sustancia y la encarnación como subjetivación, Lévinas entiende la encarnación en relación a lo Otro y al sujeto como resultado del encuentro, es decir, como segundo momento. Aunque Danto no buscara de ningún modo aportar estos significados religiosos a su interpretación del arte, lo cierto es que para que haya encarnación es necesaria la pasividad de lo corporal ante el concepto y, por tanto, es necesaria la división de las dos sustancias y su imbricación según la tradición cristiana.

Las dos sustancias

Volviendo a Warhol, es en la acción donde irrumpe la representación como proceso kenótico, proceso por el que se encarna una Idea, en un momento, en un cuerpo. La acción de la ingesta es la que anuda al cuerpo con la figura, la que permite que se encarne la Idea y sea formado el comensal como sujeto. De la lectura del Hegel de Malabou, queda patente al menos una consideración: que la representación y la subjetivación que conlleva son un proceso. En tanto que "puesta en acto del contenido", no puede ser leída en un solo momento ni de forma estática. Así, la acción de la ingesta es procesual en dos sentidos: primero, como proceso del actuar en la *res extensa* (un cuerpo ingiere una sustancia); segundo, como proceso de entrega a la representación, *res cognitiva* (un cuerpo se entrega a la irrupción representativa de una Idea). La lectura de Warhol-comensal se centra exclusivamente en la primera noción y establece al comensal-sujeto en relación a la comida-objeto. La lectura de 'Andy Warhol comiendo hamburguesa' reflexiona sobre el sujeto-comensal como encarnación de una Idea de comensalidad, que es marca de su tiempo. Esta Idea no puede sino captarse en momentos,



de modo que la representación es, asimismo, un proceso de conocimiento de sí del concepto. La consciencia artística de Warhol es ser consciente de este proceso de conocimiento, es decir, reconocerse como representante.

De Hegel a Danto hay una simplificación de la idea de representación que es necesario tener en cuenta a la hora de leerlos de forma combinada. Recordemos que, siguiendo a Danto, la acción básica, si es más que un movimiento corporal, es precisamente por referencia a la representación: el comportamiento operativo (*del cuerpo*) satisface la estructura representacional (*de la figura*). La representación es un esquema o imagen que el movimiento corporal sigue. Para Hegel, como hemos visto de la mano de Malabou, la representación es un proceso de exteriorización del concepto, un movimiento kenótico que remeda la encarnación de Dios. Propongo que, para dar cuenta de este trasvase, entendamos la figura como el resultado de la representación en tanto que proceso por el que una Idea se encarna. Así, podríamos definir la figuración como el proceso por el que se entrega el cuerpo a la representación mediante un comportamiento operativo. El cuerpo es la ofrenda que activa el proceso kenótico por el que se encarnará una Idea, un concepto, en una figura. Hay entrega porque hay una Idea anterior a toda figura, si bien ésta no es enunciable sino en sus *momentos*, esto es, en sus *figuraciones*. La figura es la forma que se le da a un cuerpo, forma que es participación de una Idea. Esta Idea es del orden de la *res cognitiva*, lo que, paradójicamente, hace caer el peso de la encarnación en la Idea en vez de sobre el cuerpo, puesto que habría una primacía ontológica de la sustancia y la Idea sobre su materialización. Danto defendía que la relación causal de la representación y el comportamiento operativo en el seno de la acción básica confirmaba que, a través del concepto de acción, no se disolvía la distinción de las dos sustancias cartesianas, sino que se refundaba, de modo que los esfuerzos de las nuevas filosofías del cuerpo y su voluntad integradora habrían sido en vano. La acción (física) cumple con una representación (mental), que la causa; y dicha circularidad conformaría la acción básica en tanto que tal, manteniendo la separación –y, a su vez, la vinculación–, entre las dos sustancias. En su esquema, podemos captar ahora una inclinación hacia

la representación (entendida en sus términos) sobre el cuerpo, puesto que es ella la que hace latir la acción como tal, la que permite que irrumpa el significado encarnándose en un cuerpo. Su división presupone la anterioridad ontológica de la Idea, a la que el movimiento corporal ha de satisfacer para ser sujeto de la acción.

La prioridad de la representación es la prioridad de la materialización de una Idea sobre el cuerpo donde se encarna. Elude cuál es la figuración del cuerpo. De alguna manera, si equiparamos los conceptos, la forma lo diría todo sobre la materia. Para el caso que nos ocupa, nos interesa tener en cuenta que el comportamiento operativo (físico) materializa la representación (mental)– y he ahí la posibilidad de la agencia–, de modo que la representación es también el resultado del ejercicio de un determinado conocimiento operativo. La representación no es inmutable, sino que es la condensación del decirse y hacerse de los cuerpos. Con Malabou hemos podido leer que, para Hegel, la encarnación es, en su externalización, un sacrificio de sí de la sustancia y lo mismo ocurre con su heredera, la representación. De tal modo, el pensamiento –*res cognitiva*– se sacrifica a sí en su encarnación en un cuerpo mediante la acción –*res extensa*–, y en ello admite su “muerte” en tanto que sustancia inalterable, admite su negatividad y la necesidad de sus momentos: se deja afectar y sólo así toma conciencia de sí. El proceso mismo de la representación –el modo en el que un cuerpo encarna una figura– hará que el concepto a representar sufra modificaciones a lo largo del proceso de reiteración (durante un tiempo extendido, durante una época, por distintos agentes, en distintas circunstancias, etc.). Estos son los momentos del concepto, que se va conociendo a sí. Del mismo modo, la figura del comensal es a la vez causa de un movimiento corporal y el resultado de un cuerpo que se modela a sí mediante la acción de la ingesta. Nos hayamos aquí ante una circularidad entre figura y cuerpo. De algún modo, la distinción de las sustancias sólo tendría lugar en un análisis posterior de la acción, puesto que, en el seno de la misma, lo que habría es un proceso por el que movimiento corporal (materia, cuerpo o sexo) y representación (forma, figura o género) se van dibujando mutuamente. En definitiva, no existiría la acción, sino el actuar.

Butler da un paso en este sentido cuando propone "la noción de materia no como sitio o superficie sino como un *proceso de materialización que se estabiliza a través del tiempo para producir el efecto de frontera, de permanencia y de superficie que llamamos materia*" (Butler, 2002: 28) o cuando precisa que "la construcción no es ni un sujeto ni su acto, sino un *proceso de reiteración mediante el cual llegan a emerger tanto los 'sujetos' como los 'actos'*" (28). Defiendo que, además de que el cuerpo sea un proceso de materialización (de la figura), la figura es también un proceso de formación (del cuerpo), dándose ambos a un tiempo en tanto que acción. Si para Danto se mantienen las dos sustancias cartesianas es porque, más que preocuparle el proceso del actuar, le interesa dar cuenta de los elementos involucrados de un modo estático, propio de la filosofía analítica. En otras palabras, "(...) hace desaparecer la mediación, la operación misma (...)"⁵³. Así, puede hacersele a él la profunda crítica que Gilbert Simondon realizó a la aplicación sin fronteras del hilemorfismo, esto es, intentar describir el proceso de individuación a partir del individuo.

La individuación del comensal

A lo largo de este capítulo hemos podido entender la figura del comensal desde distintas acepciones. La figura del comensal es primeramente una comprensión específica del cuerpo que ingiere, comprensión que vincula este cuerpo a las significaciones de un contexto y conforma su modo de ser sujeto-comensal. En este sentido, la figura lleva la marca de su momento. Por otro lado, he presentado la figura como la materialización de una idea en un cuerpo. El cuerpo que ingiere encarna una Idea de la comensalidad, se entrega a este

53 Gilbert Simondon. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información* (Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005]): 37. Esta re-edición de la obra póstuma incluye los textos inéditos "Las consecuencias de la noción de individuación", "Allagmática" y "Forma, información y potenciales".

proceso de representación. Este acto de entrega, expresado en la actitud de *'hineini'*, caracteriza al sujeto de la degustación no tanto como un sujeto voliente cuanto como un sujeto paciente, dispuesto a recibir, receptivo al acto mismo de recibir. Es por ello que, en principio, comprender la vinculación entre figura y cuerpo del comensal en tanto que encarnación implica otorgar una preeminencia ontológica a la Idea hecha figura, frente a la cual el cuerpo es una masa indiferenciada, a la espera de conformarse, es decir, de recibir pasivamente el trazado que se le impone. El esquema, de claro tinte cristiano, es heredero de la teoría hilemórfica de Aristóteles, por la que un individuo surge del encuentro entre una forma y una materia⁵⁴. La forma es del orden de la significación, pregnante y constitutiva, mientras que la materia es indistinta e indeterminada. Es por ello que sólo mediante la forma (figura, discurso) podemos alcanzar una comprensión de la materia (cuerpo), como leíamos con Judit Butler. Sin embargo, ¿acaso no conocemos también la figura por su figuración, esto es, por la materia del cuerpo que le da carne? He querido insistir en que, a pesar de la entrega del cuerpo a la figura, la misma entrega afecta a la Idea. El proceso de representación por el que la sustancia, concepto, se materializa es, a la vez, la vía por la que lo Absoluto se sabe a sí, y este auto-conocimiento afectará al concepto, puesto que lo hace consciente de sí. Se trata de una vía, como mínimo, forzada y, sin duda, aún teológica, de dar a lo particular un sentido frente a lo Absoluto. A pesar de que la encarnación impone una comprensión lineal del proceso creativo (que va de la Idea al cuerpo y entiende a éste como pasivo: hasta el genio es receptáculo de la inspiración), la lectura de la kenosis hegeliana propone un pliegue conceptual, un doblarse a sí del proceso, por el que el cuerpo podría ser el medio de consciencia de la figura, ese saberse a sí sobre el que volveremos más adelante.

En cualquier caso, la dificultad a la hora de dar cuenta del cuerpo *per se*, cuerpo vivo, sin convertirlo en "un saco de huesos" radica, entre otros motivos, en la propia distinción de figura y cuerpo, forma y materia. Ciertamente, esta distinción nos permite comprender en qué sentido se da una disyunción

54 Que, en su traducción cristiana, se presentarían como alma y cuerpo.

en el comensal del restaurante gastronómico, siendo la figura aquello del comensal que se acopla al mecanismo artístico, lo que se dispone a la imagen (*'hineini'*, heme aquí), mientras que el cuerpo sería aquello que, siendo entregado, es capaz de encarnar el paisaje. Sin embargo, ni figura ni cuerpo pueden conocerse *per se*, su existencia anula la posibilidad de su pureza, puesto que sólo conocemos la forma y la materia a partir del individuo, la figura y el cuerpo a partir del comensal. Precisamente ésta fue una de las críticas que Gilbert Simondon dirigió a la teoría hilemórfica en su sesuda investigación *La individuación a la luz de las nociones de forma e información* (1964). Según el filósofo, "la manera en que la forma informa la materia no está muy precisada por el esquema hilemórfico" (Simondon, 2019: 44), puesto que, en verdad, se está dando una preeminencia teórica al individuo ya individuado, sobre el proceso de individuación. Al igual que el sustancialismo presupone una "sustancia" primera, la teoría hilemórfica establece al tándem de forma y materia como "principio de individuación [que] precede a la génesis del individuo" (59). En otras palabras, es a partir del individuo que se procura encontrar un principio de individuación que dé cuenta de los caracteres del mismo, de modo que el proceso de individuación se define a partir del individuo y no a la inversa.

Esta postura teórica invalida el tiempo de la formación, la transformación y la deformación; parte de lo ya creado, de ahí que resulte prácticamente un oxímoron señalar el valor activo de la acción del comensal, a pesar de que, gramaticalmente, el comensal es quien realiza la acción de comer –y no quien la recibe⁵⁵. Del mismo modo que la teoría hilemórfica toma una instantánea del devenir a favor

55 Los verbos contienen en sí un reparto del sujeto y el objeto en torno a la acción, como estudia con gran multitud de ejemplos Steven Pinker en *The Language Instinct. The New Science of Language and Mind* (New York: Harper Perennial Modern Classics, 1994). Algunos, sin embargo, el sujeto está en el interior del proceso del que es agente, muy concretamente 'pasearse' de modo que "el sujeto que realizaba acción, por el hecho misma de realizarla, no actúa transitivamente sobre un objeto, sino que se implica y se afecta ante todo a sí mismo en el proceso" como estudia al detalle Giorgio Agamben en *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV, 2*. (Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2017 [2014]: 69) y sobre el que volveremos. Comer es a este respecto un verbo ambiguo, puesto que uno puede "comer una manzana" tanto como "comerse una manzana" esta ambigüedad expresa el linde entre acción y sujeto en la práctica de comer.

del individuo ya individuado, el concepto de acción tal y como se ha venido leyendo con Danto da cierto estatismo al proceso, puesto que congela la acción como satisfacción de la representación y relega el *movimiento* del cuerpo, sin adentrarse en él. La operación por la que surge o no esta satisfacción es, literalmente, ignorada.

Simondon aportó otros argumentos a la crítica de la teoría hilemorfista de la individuación y propuso una forma radicalmente distinta de abordar este problema filosófico. Su iniciativa fue la de comprender que “la adquisición de forma es operación común de la forma y de la materia en un sistema” (Simondon, 2019: 37) y se dispuso a hallar, en el seno del mismo –sin anterioridad lógica–, el principio de individuación. Para el filósofo,

“[si] el principio de individuación es la manera única en la que se establece la resonancia interna de esta materia que está adquiriendo esta forma, [entonces] el principio de individuación es una operación. Lo que hace que un ser sea él mismo, diferente de todos los demás, no es ni su materia ni su forma, sino la operación a través de la cual su materia ha adquirido forma en un cierto sistema de resonancia interna” (Simondon, 2019: 40)

Sólo la operación de individuación, en su singularidad, da cuenta del individuo como tal. Sólo la operación comprende la adquisición de forma, de esta forma por esta materia. Es destacable que el método no congela la operación, sino que reconoce su tiempo presente, continuo: el devenir (que inspirará a Deleuze). Antes de entrar en esta manera de entender la relación de cuerpo y figura, vale la pena tener en cuenta cuál es la razón que, para Simondon, subyace en el modelo hilemórfico.

Según el autor, y en la línea de la obra de Fritz Kahn que pudimos abordar al principio de este texto, lo técnico y lo vital se definen mutuamente: decimos el cuerpo con la representación técnica, y viceversa. A sus palabras, “si lo vital experimentado es la condición de lo técnico representado,

lo técnico representado se convierte a su turno en condición del conocimiento de lo vital" (Simondon, 2019: 43). Es por ello que las técnicas más vanguardistas de cada época definen metafóricamente al cuerpo, desde la hidráulica de Descartes hasta la cibernética de Simondon (44) o desde la industria pesada de Kahn hasta la cuántica de hoy. Un cierto modelo de sociedad regularía la forma de trasvase de los significados de un ámbito al otro. Si con Fritz Kahn veíamos a trabajadores de la industria jerarquizados según las almas de Platón, a las mujeres como secretarías y no encontrábamos ninguna mención a los cuidados del cuerpo, sino sólo a su empleabilidad, también en la teoría hilemófica –y su deriva en la cultura occidental– se habría asumido una cierta estructura social que implica al pensamiento en sus sesgos. Simondon estudia la teoría hilemófica tomando como ejemplo la fabricación de un ladrillo –la forma de paralelepípedo y la materia arcillosa– e insiste en que, para que haya un ladrillo, la materia ha de prepararse antes: escoger la arcilla, tamizarla, etc., es decir, prepararse como material, lo que ya es una "función de forma" (46). Además, pone de relevancia la presencia de un molde que comunica la forma a la materia en el contexto de un sistema energético. En resumen,

"La operación técnica que impone una forma a una materia pasiva e indeterminada no es solo una operación abstractamente considerada por el espectador que ve lo que entra en el taller y lo que sale de allí sin conocer la elaboración propiamente dicha. Es esencialmente la operación dirigida por el hombre libre y ejecutada por el esclavo: el hombre libre escoge materia, indeterminada porque basta con designarla genéricamente por el nombre de sustancia, sin verla, sin manipularla, sin prepararla: el objeto será hecho de madera, de hierro o en tierra. La verdadera pasividad de la materia es su disponibilidad abstracta tras la orden dada que otros ejecutarán. La pasividad es la de la mediación humana que se procurará la materia. La forma corresponde a lo que el hombre que dirige ha pensado por sí mismo y que debe expresar de manera positiva cuando da sus órdenes: la forma es pues del orden de lo expresable; es eminentemente activa porque es lo que se impone a aquellos que manipularán la materia; es el contenido mismo

de la orden, aquello a través de lo cual gobierna. El carácter activo de la forma, el carácter pasivo de la materia, responden a las condiciones de la transmisión de la orden, la cual supone jerarquía social: es en el contenido de la orden que el índice de la materia es un indeterminado, mientras que la forma es determinación, expresable y lógica. Es también a través del condicionamiento social que el alma se opone al cuerpo; no es través del cuerpo que uno es ciudadano, participa en los juicios colectivos, en las creencias comunes, sobrevive en la memoria de sus conciudadanos: el alma se distingue del cuerpo como el ciudadano del ser viviente” (Simondon, 2019: 44-45)

Esta escisión social entre el sujeto y el cuerpo, el ciudadano y el viviente, es metafóricamente trazada en el proyecto **Con-TACTO** (2016)⁵⁶ de Sabor Clandestino, colectivo de chef-artistas de La Paz (Bolivia)⁵⁷. Para la ocasión, la elaboración culinaria (con lenguaje tecno-emocional) es servida sobre los hombros desnudos de un niño⁵⁸, de quien escuchamos el latido de su corazón en la sala a tiempo real. Los comensales son aquellos asistentes que, una vez en este espacio sonoro y lumínico de cierta intimidad, se inclinan a tomar para sí parte de la

56 La performance se realizó en la IX Bienal de Arte Contemporáneo SIART 2016 (Bolivia) *Ver con los oídos. Poéticas de las temporalidades*, comisariada por Inés Ortega-Márquez, en varios espacios, incluida la ciudad de La Paz.

57 Colectivo en torno a la figura del chef Marco Antonio Quelca. El mismo grupo lleva a cabo las incursiones de Somos Calle, proyecto en el que elaboraciones propias de la cocina tecno-emocional, y por ende, generalmente restringidas al espacio exclusivista del restaurante gastronómico, son servidas en actuaciones relámpago de 15 min en los mercados populares, sin costos. De esta forma, democratizan el sabor en la muy dividida sociedad de clases boliviana. Agradezco a la Universidad Univalle (Cochabamba, Bolivia) por su invitación al Primer Congreso de Creatividad Gastronómica y Creatividad (2019), en el marco del cual pude conocer estas y otras propuestas, así como a la Red Latinoamericana de FoodDesign por favorecer los contactos.

58 La referencia a los niños pobres de La Paz es constante en su práctica. Por ejemplo, las actuaciones de Somos Calle son realizadas con un pasamontañas, típico atuendo de los niños limpiabotas de la fría ciudad de La Paz. En este sentido, la tensión de Con-TACTO tiene que ver con el señalamiento de una infancia vulnerable y vulnerada al servicio de la clase de las clases adineradas, a pesar de sus condiciones corporales, incluida la propia condición de infante.

elaboración con sus manos, tocando así al niño impasible. Sin embargo, el sonido en tiempo real indica la existencia afectada del niño-cuerpo-objeto de degustación. Sobre el cuerpo del ser humano como objeto de emplatado es frecuente el debate del *sushi* servido sobre mujeres semi-desnudas en Japón. En ambos casos, queda patente el contraste entre un cuerpo pasivo y vulnerable (mujeres y niños) frente al sujeto activo de deleite (el hombre). Cuáles son las estipulaciones con las que el segundo significará su acción sobre el cuerpo-otro fue cuestión de intensa y dolorosa reflexión en la obra de Marina Abramovic *Rhythm 0* (1975), en la que la artista se declaraba, responsable de todo lo que pudieran hacerle (con otros objetos a disposición) durante seis horas. Las acciones de los asistentes fueron subiendo de intensidad, hasta que el nivel de agresividad llevó a algunos a suspender la *performance*. Como ella reflexionaría más adelante, se trataba de ver hasta dónde puede llegar el sujeto y qué ocurre con los cuerpos que no son defendidos como tal.

Lo que nos interesa para el presente recorrido es que el comensal en tanto que sujeto estético es este "hombre libre" que no sabe nada de la operación ejecutada por el esclavo ni atiende sus condiciones, con la salvedad de que el esclavo es él mismo, en tanto que cuerpo que ingiere. El comensal como sujeto estético es espectador de la operación artística que toma su cuerpo como medio, lienzo de la experiencia. Cuando el *chef* creativo dé la orden "comer de un solo bocado", el sujeto estético la hará suya (figura) y contemplará lo que ocurra (representación) mientras su cuerpo acate la orden (movimiento corporal). Será en acatar la orden como el comensal accederá a la imagen, como veíamos en el primer capítulo. Si retrocedemos en dicho texto, descubriremos que se había dado por sentado el cuerpo del comensal.



Pongamos por caso el emplatado individual como perspectiva: al considerarlo como tal, estamos asumiendo una cierta figuración, es decir, un modo de figurar, de estar, de representarse a sí del comensal, por el que, entre otras posibilidades, no mueve su plato al centro de la mesa para compartirlo con todos ni lo toma como una bandeja y se dedica a repartir porciones entre los presentes en la sala. Podríamos definir este aspecto en términos de protocolo o coreografía⁵⁹; lo que nos interesa por ahora es que lo que le ocurra a un cuerpo –cuya definición nos es utópica– no está considerado sino en beneficio de la formación de la figura como tal, puesto que es la figura la que convierte al comensal en signo en un espacio de significación. Esta noción de “signo en un espacio de significación” privilegia lo que sea la figura del comensal en un fondo de sociabilidad, por encima de qué sea la figura del comensal *per se*, cuál, por utilizar una metáfora, es la geometría del comensal en su (para sí) acto de ingesta. Abarcar la conceptualización de la degustación así somete a la experiencia estética a la razón de lo social (razón a la que se puede adscribir de modos diametralmente opuestos, como los extremos de lo excelso y de lo extraño) y perfila una relación de uso entre el cuerpo que practica la ingesta y el individuo que participa en una degustación.

En el marco de la estética gustatoria, podemos encontrar que o bien el cuerpo-ingesta es significativamente ignorado, o, si atendido, se considera como un cuerpo extenso, esto es, con características de orden fisiológico a considerar en la orientación de la experiencia estética⁶⁰. La atención al

59 En el marco de la investigación de “El gesto de comer”, he estudiado estas cuestiones en tanto que “gesto protocolario”, que definí como “soporte que alza el acto de comer como un lugar de significado realizado por el comensal” (Bocos, “El gesto...”, 2020: 363). En este sentido, a diferencia del protocolo a secas, la noción de gesto pretende comprender a los comensales no tanto como “participantes [esto es] simplemente con aquellas personas que toman o reciben una parte de algo anterior a ellos (...) [sino como] partícipes ‘que tienen parte en algo, o entra con otras a la parte en la distribución de ello’ (según la RAE)” en Bocos, 2016: 35-36.

60 Esta tendencia es propia de los filósofos más afines a la filosofía anglosajona, generalmente más atenta a los procesos de percepción. Es relevante la figura del psicólogo experimental Charles Spence (Oxford) y su investigación de la “gastrofísica” en el Kitchen Lab [ver Charles Spence.

cuerpo se entiende en tanto que forma de rentabilizar su *confirmación*, lo que supone un primer nivel de la que será una comprensión de la práctica estética como una práctica de adiestramiento para hacer tender al cuerpo-ingesta hacia el individuo-degustación, normalmente teniendo en cuenta nociones tales como acción, intención o actitud⁶¹. Esta comprensión puede derivar en una exploración sentimental del cuerpo de la vivencia a través del individuo-degustación, de modo que la degustación sería un canto a la ingesta de los días⁶². De alguna manera, se trata de un cuerpo-ingesta figurado que se deleita en las posibilidades estéticas de esta figuración.

La relación entre cuerpo-ingesta e individuo-degustación comprende, en cualquiera de las descripciones dadas y en otras que podríamos realizar, una tensión dinámica, esto es, un transitar de un punto a otro, un considerar un polo y el otro o, por decirlo más claramente, la relación entre cuerpo y figura no es fija, sino que deviene, no es una forma sino que está formándose, conformando su sentido. Bien al contrario, pensar la figura en términos de signo en un espacio de significación es privilegiar la figura como ente ya realizado por encima de la figuración como proceso, y ésta es quizás la razón por la que la generalmente no se da razón de un cuerpo: éste ya ha sido imbuido en una figura, 'da cuerpo a la figura', está al servicio de ella.

Gastrophysics: The New Science of Eating (London: Penguin Book, 2017)]. Es remarcable que en su obra *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*, escrita junto a Betina Piqueras-Fizman (New York: John Wiley and Sons, 2014) y de gran éxito entre diseñadores, se concentra precisamente en aquello de una buena comida que no tiene que ver con el sabor.

61 Como comprobaremos en el próximo capítulo, esta es la estrategia que mejor caracteriza al comensal como sujeto estético. Tiene una gran aceptación –es el lugar común que todas asumen–, hayándose en proyectos tan dispares como la somaestética de Richard Shuterman, heredera del pragmatismo de John Devey (que veremos en el próximo capítulo) o la reivindicación de Nicolas Perullo y su relevante *Il Gusto como esperienza* (Bra: Slow Food Editore, 2012), en el que explora las dimensiones estéticas y éticas de la elección sobre qué y cómo comer.

62 Destaca a este respecto la literatura francesa, problemente por contar con una fuerte tradición crítico-literaria gastronómica. El autor más relevante es Michel Onfray, quien en *La raison gourmande* (Paris: Éditions Grasset & Fasquelle, 1995) encontró nuevos caminos para un hedonismo epicúreo-nietzschean a través del comer.

De este modo, el cuerpo –en tanto que esclavo de la orden expresable de la figura, no tiene presencia efectiva en los discursos de la estética gustatoria. De hecho, podríamos denominar a la mayor parte de la bibliografía como ‘estética figurativa’ en la medida que considera la experiencia gustatoria contando con el comensal sólo en tanto que figura, y todavía más, en tanto que una determinada figura que se da por supuesta⁶³. Ahora bien, la figura o forma es genérica precisamente desde el punto de vista social:

“De allí resulta el hecho de que cuando aquel que piensa no es aquel que trabaja, no hay realidad en su pensamiento más que una única forma para todos los objetos de la misma colección: la forma es genérica, no lógica ni físicamente sino socialmente: una sola orden es dada para todos los ladrillos de un mismo tipo; no es entonces esta orden la que puede diferenciar los ladrillos efectivamente moldeados luego de la fabricación en tanto individuos distintos. Ocurre completamente otra cosa cuando se piensa la operación desde el punto de vista de aquel que la cumple: tal ladrillo es diferente de tal otro no solamente en función de la materia que toma para hacerlo (...) sino también y sobre todo en función del carácter único del despliegue de la operación de moldeado: los gestos del obrero no son jamás exactamente los mismos (...)” (Simondon, 2019: 53-54)

Los gestos del comensal, tampoco; a pesar de que, desde el punto de vista del cocinero, que atiende a tantos comensales, o desde los comensales en tanto que grupo social, que son uno de tantos, es decir, a pesar de que la figura de participación a la representación es una y la misma para todos (exceptuando anfitriones, invitados de honor, etc., lo que son precisamente asignación del orden social), a pesar de ser una la idea, los gestos del comensal “no son jamás exactamente los mismos”. Desde el punto de vista de los cuerpos de los

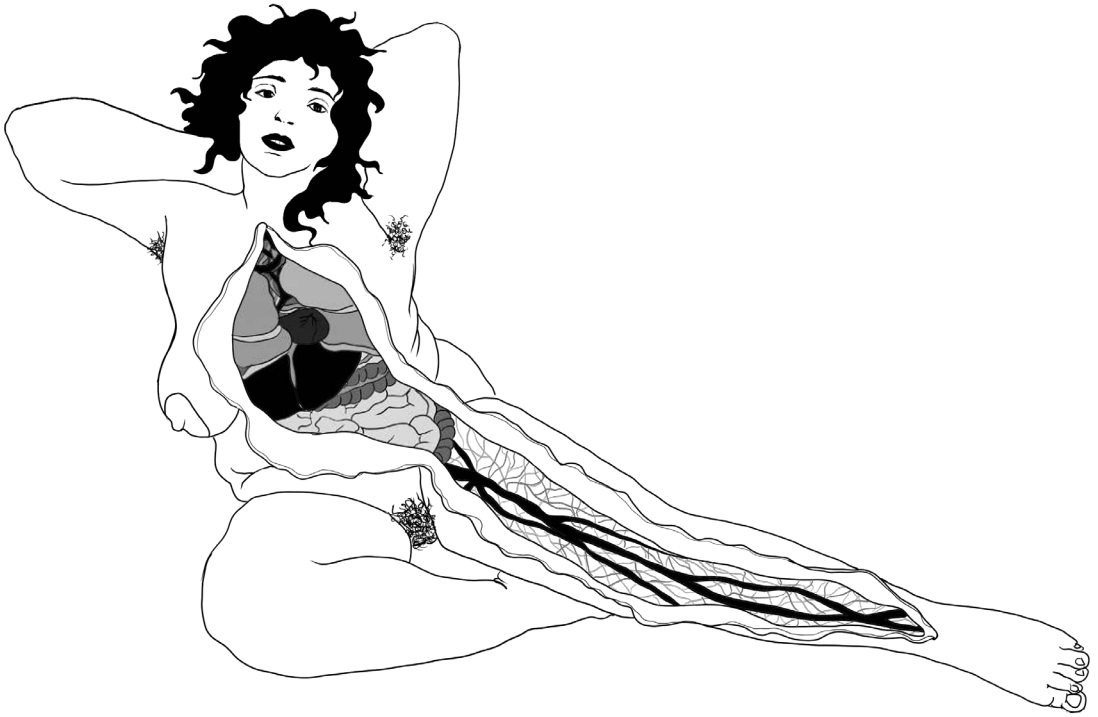
63 En el capítulo III, tendremos ocasión de volver sobre este punto y sobre las tensiones entre la fisiología y el sujeto de gusto, especialmente en torno a la figura de Jean-Anthelme Brillat-Savarin.

comensales, cada uno de ellos tiene una vinculación específica con la representación mediante su movimiento corporal. Los gestos son de cada uno, aunque de todos a un tiempo, y es en esta atención específica a cada cuerpo, su movimiento, su gestualidad en la representación, la que conforma ésta como una experiencia gustatoria. Desde el punto de vista del comensal, la experiencia gustatoria se da en la operación por la que adquiere tal formación de sí, el modo en el que su cuerpo deviene tal figura es lo que conforma la experiencia como tal. De hecho, cuerpo y figura no son sino resultados de la operación de individuación que supone la experiencia gustatoria y que hace de cada persona que come un comensal. Abordaremos esta centralidad de la operación, del gesto y de la acción en el capítulo III, preguntándonos precisamente qué modalidad de esta relación (en su estatuto de ser, siguiendo a Simondon) otorga al comensal la posibilidad de ser un sujeto estético.

En definitiva, la distinción entre figura y cuerpo es operativa a la hora de pensar al comensal siempre y cuando no dé por sentada la relación entre ellas que propone la teoría hilemórfica, puesto que ésta se basa en ignorar el proceso de adquisición de forma. En ello, desatiende en pos de la figura a todo cuerpo: el cuerpo-esclavo, el cuerpo-obrero, el cuerpo-femenino son materia indistinta de una figuración. A este respecto, Judit Butler reflexiona:

“Una cuestión que han planteado las feministas es, pues, si el discurso que representa la acción de construcción como una especie de impresión o imposición no es en realidad tácitamente masculinista, mientras que la figura de la superficie pasiva, a la espera del acto de penetración mediante el cual se le asigna significación, no es tácitamente o –tal vez demasiado evidentemente–femenina. ¿Es el sexo al género lo que lo femenino a lo masculino?”
(Butler, 2002: 19)

¿Es el cuerpo a la figura lo que lo femenino a lo masculino?
¿En qué sentido podemos realizar una lectura feminista de la representación del comensal? ¿Cómo otorgar al cuerpo indistinto su presencia activa en el proceso de adquisición de forma?



La representación de la comensal

185

Al comienzo del apartado veíamos la ilustración del cuerpo femenino de Sandra March recorrer la historia de la representación del estudio científico del cuerpo. El suyo, ilustrado como dormido o muerto, pasivo en cualquier caso, se deja ficcionalmente recorrer por las miradas inquisitivas de los hombres que se han dedicado a conocer el cuerpo como *res extensa*. Es una mirada que objetualiza aquello que ve para poder medirlo, y que, con el fin de conocer, llega a abrir el cuerpo pasivo en canal para seguir mirando en su interior desde *afuera*: una mirada-bisturí que penetra los tejidos,

disecciona, divide por partes... En definitiva, la mirada de la ciencia moderna. Esta mirada hacia el cuerpo interior representó pormenorizadamente al cuerpo femenino, a partir del siglo XVIII, al modo de Venus Anatómicas. Se trataba de esculturas de mujeres, muchas veces embarazadas, en cuyo interior podían verse –no siempre por interés científico– los músculos y los órganos, las venas y los huesos. En ellas, podemos ver cuerpos atravesados por el poder de ser representados como materia pasiva en un doble sentido, que March lleva a la contemporaneidad. En su *Anatómica Lib.*

II. Estudio del ser humano (2008), aparece como una Venus Anatómica, esta vez despierta, adoptando la pose sensual de alguna de las grandes estrellas del pop que se publicitan por el espacio público barcelonés. A su vez, su cuerpo está abierto en canal de modo que esta generosa demostración del cuerpo es también una demostración de su interior, una mujer de carne, hueso y víscera. March contrapone su cuerpo anatómico a la representación sexuada del mismo, lo orgánico y funcional con lo simbólico y erotizado. Las dos interpretaciones del cuerpo coinciden en el hecho de convertirlo en un objeto al servicio de una mirada, la cual, históricamente, ha sido una mirada masculina, occidental, ilustrada.

Esta mirada es, sin embargo, incorpórea, en el sentido de que está tan asumida que no toma presencia en el hecho de observar, razón por la que la realidad se vuelve unívoca: sólo una voz puede pronunciarla. Que también esta voz es subjetiva ha sido el hecho fundamental excluido del discurso científico durante sus más de trescientos años de historia. En este sentido, es una reivindicación feminista no tanto cambiar las representaciones –que también– como dar cuenta de las miradas que las articulan, tanto en los imaginarios sociales y estéticos como en los desarrollos políticos y científicos. Por ejemplo, la bióloga y física Evelyn Fox Keller (MIT), quien procuró a lo largo de su obra dismantelar esta subjetividad inscrita en la objetividad científica, ve “en el desarrollo de la ciencia moderna el despliegue de una subjetividad sistemáticamente impulsada a borrarse a sí misma por la lógica de la representación científica” y señala que “la descorporización y el disloque progresivo del observador y autor científico, (...) finalmente deviene tan completa como

para permitir la representación del mundo comprensiva y aparentemente carente de sujeto, libre de subjetividad, que emerge hoy al final del siglo XX⁶⁴. Este borrarse a sí misma de la mirada que mira (y crea) la representación se debe a que una determinada subjetividad se está dando por sentado debido a su preeminencia en el orden de los discursos. En el juego de miradas que Velázquez abrió en *Las Meninas* (1656) y que de forma tan precisa Michel Foucault describió en *Las palabras y las cosas* (1966), podemos ver que el lugar de esta mirada es el lugar del rey: “el rey aparece en el fondo del cuadro en la medida misma que no pertenece al cuadro” (Foucault, 1968: 24)⁶⁵. Ante él se dispone la realidad, la corte gira en torno a sí, como modelo y espectador a un tiempo. Es, de nuevo, la mirada del hombre libre, ante la cual el mundo se conforma, que veíamos inscrita en la teoría hilemórfica. Una mirada sin operación, sin sudor en la frente, sin cuerpo. La representación del comensal, especialmente cuando viene del ámbito de la teoría –sea de humanistas o de cocineros–, está arrojada a esta mirada que no toma presencia y para la que el mundo está simplemente dispuesto como objetividad. La *theoria*, en tanto que contemplación, parece requerir históricamente de esta mirada desplazada hacia atrás, apartada de lo que ocurre, fuera del ‘escenario’, de modo que aquello que ocurra sea *representación*. Teorizar sobre el comensal es, desde este punto de vista, necesariamente dejar de serlo. El comensal siempre es aquel otro que vemos ante nosotros, sin ser nosotros mismos. Así visto es, primeramente, *res extensa*, un cuerpo de sensaciones al que provocar emociones o, como mínimo, un otro de cuya subjetividad no debemos dar cuenta. En este sentido, la subjetividad –o subjetividades– del otro –o los otros– siempre está más allá, un paso por detrás de la subjetividad primera del que mira sin, sin embargo, ser visto por sí mismo.

64 Keller, 1994: 144 y 157, respectivamente. Citado en Rizo-Patrón, 2014: 81.

65 Con respecto a la democratización de esta mirada en la investigación, ver la investigación paralela a la presente en el marco del colectivo Cenestpasunlab: Bocos et al. “Recreándonos en la base de datos. Tesoro Alimentario Transfinito”, *LAMURAD Southern Journal of Research in Art and Design II* (2020): s/p (pdf. 25-29). Disponible en <http://lamurad.eina.edu/?p=763> (consultado junio 2021)

Someramente, podríamos considerar que la fenomenología tal y como fue propuesta por Edmund Husserl pretendió señalar, ahondando en la intencionalidad, esta subjetividad primordial sobre la que se asentaba el paradigma fiscalista de la ciencia. Por muy objeto que sea un cuerpo, sólo lo es en relación a la mirada que lo objetualiza, de modo que todo el orden del conocimiento debe concebirse a sí sobre la fragilidad de una mirada que mira. Gracias a la estructura de la intencionalidad, Husserl sitúa un sujeto ante el conocimiento y exige que sean tomadas en cuenta las condiciones de esta relación. Ahora bien, como bien ha destacado Michel Henry en “El cuerpo viviente” (2011)⁶⁶, “la intencionalidad es un hacer-ver, pero este hacer-ver no es jamás visto” (Henry, 2011: II). La estructura de la fenomenología histórica, tal y como el mentado autor la cita, es la de un sujeto que se representa el mundo ante sí.

66 Michel Henry, “Les corps vivant”, conferencia dictada en la Universidad de Saint-Louis (Bruselas, 2011). Disponible en <http://sofia.hyperlogos.info/spip.php?rubrique55> (consultado en junio 2021). El formato web carece de numeración por lo que las citas no especificarán página y sólo especificarán la jornada.



“(...) la conciencia es esencialmente conciencia de algo, es una representación *vor-stellen* que significa: poner ante sí. Poner, ante quien se vuelve consciente, aquello que se muestra por el hecho de haber sido puesto enfrente. (...) Es decir, el acceso al ser consiste en ese ir más allá a través del cual la conciencia es capaz de arrojarse fuera de sí misma, en ese exterior que es el mundo” (Henry, 2011: II)

Henry, queriendo poner atención sobre el cuerpo vivo y apostando por una fenomenología radical que daría comienzo con Maine De Biran, critica a la fenomenología histórica, incluida la de Merleau-Ponty, por mantener esta estructura intencional también para la subjetividad. El cuerpo-sujeto, cuerpo que actúa, “principio de la experiencia”, “cuerpo originario”, “es analizado únicamente en su capacidad de abrir una experiencia como una experiencia de algo exterior a sí” (I). La fenomenología histórica, en su estudio entre el sintiente y lo que siente, habría descuidado “la relación de este cuerpo sintiente en el conocerse a sí mismo” (ídem). Nuevamente, y a pesar de sus intentos de cuestionar la experiencia subjetiva que conforma la objetividad, la fenomenología habría dado por sentada una mirada arrojada hacia afuera, hacia el mundo, una mirada intencional que no se detiene a mirarse a sí, que no reflexiona sobre la propia posición en ese mundo que siente.

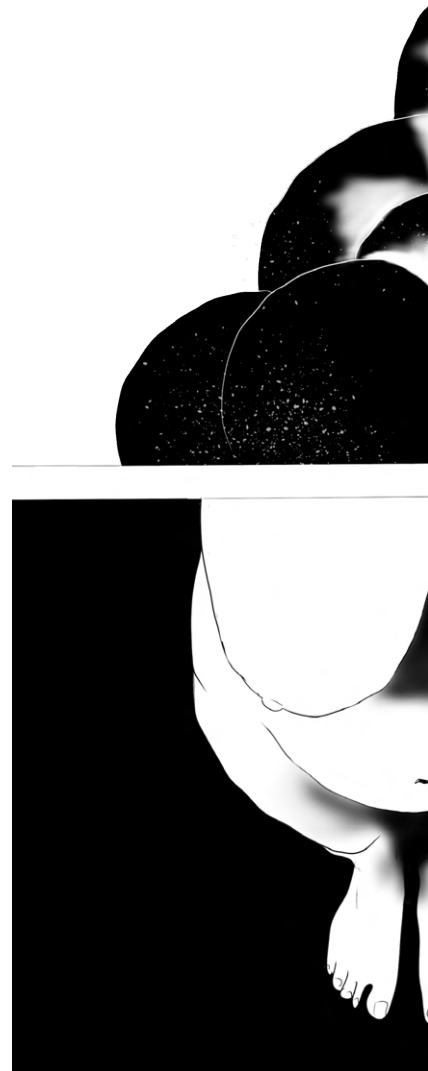
Las perspectivas feministas parecen estar abriendo camino en este sentido, al situar la mirada encarnada en un cuerpo que se mira a sí, en tanto que presente en el mundo. Es la mirada que Sandra March propone en *Anatómica Lib. III. La Venus Anatómica - cuerpo del deseo* (2011): habiendo tomando las posturas indicadas para hacer ejercicios para adelgazar, la artista las retrata desde su verse a sí misma en el deporte.

También en la documentación de *Anatómica Lib. III* toma este (su) punto de vista. En este último caso, la artista está en el proceso de realizar un molde de su propio cuerpo como modelo de una contemporánea Venus de Willendorf. Untada ya en yeso, saca una fotografía de su cuerpo según lo que, sin la cámara, ven sus ojos de sí misma. En ello, encuentra espontáneamente esa mirada de la mujer representándose a sí misma que, según las antropólogas Leroy McDermott y Catherine Hodge McCoide, sería la mirada paleolítica de la que habrían surgido las Venus.

En su artículo *"Hacia la decolonización del género. Visión femenina del Paleolítico Superior"* (1996)⁶⁷ afirmaban que las (des)proporciones de las Venus no se debían a una idealización de las cualidades de fecundación, sino a que reflejan la perspectiva de una mujer mirándose a sí misma, como Sandra March en su proceso. Como demostración, aportaron las fotografías realizadas por sí misma de una mujer embarazada de seis meses, intentando ver el conjunto de su cuerpo, de pie, girando la cabeza inclinada hacia abajo. El parecido a las Venus es más que evidente; sin embargo, no se trata simplemente de presentar una hipótesis más sobre su elaboración, sino sobre todo de reflexionar sobre por qué se ha tardado tanto en considerar el punto de vista de la mujer sobre sí misma en la representación del Paleolítico. Redactaron esta propuesta aludiendo al proverbio chino de que "vemos lo que tenemos detrás de los ojos". Es decir, la concepción generalmente tomada por los antropólogos, la cual asume que "las mujeres eran espectadores pasivos de la vida mental y creativa de la prehistoria, [y que] sus cuerpos eran sólo relevantes como representativos de las preocupaciones e intereses masculinos" (Hodge y McDermont, 1996: 319), es un sesgo contemporáneo y no un rasgo de la cultura paleolítica. El ejercicio de representación podría no haber sido el de un hombre encarnando en piedra a la diosa, sino el de una mujer auto-representándose como forma de conocimiento de sí misma y de las transformaciones de su cuerpo.

Si seguimos su propuesta, el cuerpo de las Venus ya no es un cuerpo idealizado, ni una materia que encarna la divinidad; sobre todo, no es ya un cuerpo visto desde afuera por una

67 Catherine Hodge McCoid y Leroy D. McDermott. "Toward Decolonizing Tender. Female Vision in the Upper Paleolithic". *American Anthropologist* 98-2 (1996): 319-326.



mirada capaz de verlo todo sin tener ella misma un cuerpo. La hipótesis de Hodge y McDermont propone que el cuerpo de la Venus es el cuerpo del punto de vista de la auto-representación.

Mirada y cuerpo son aquí uno: una mirada que se recorre y se representa como forma de tocarse, de comprenderse en tanto que cuerpo. Esta concepción sitúa la subjetividad en la representación de un modo radicalmente distinto al que hemos visto. Bajo el concepto de encarnación que hemos tratado, la representación es el proceso por el que una Idea se particulariza en un cuerpo en un momento; la idea, del orden de la forma, se impone como figura a un cuerpo entregado a dicho proceso. El sujeto encarnado es el resultado del encuentro de la forma y la materia así comprendidos, resultado de la irrupción de la representación. Según la propuesta de Hodge y McDermont, por el contrario, la subjetividad es un punto de vista, una mirada exploratoria hacia el mundo desde sí misma. Se sitúa en el centro y establece desde ahí un proceso de auto-exploración del cuerpo mediante la representación, proceso por el que deviene figura. La forma es la condensación de una curiosidad por la materia, la figura es el mapa de una indagación sobre el cuerpo, la subjetividad en tanto que presencia viva es el punto de partida.

La representación de la comensal debe leerse sobre todo en este sentido: la figura, por la que muy probablemente se está encarnando una idea (igual que la figurilla acaba encarnando a la divinidad), es, según una aproximación feminista en sentido radical (de una fenomenología radical) una propuesta de exploración del cuerpo. La representación no impone la primera al segundo, sino que ambos se disponen a la representación en tanto que proceso de indagación mutua, afectiva. Así, la exploración los efectos de cientos de embarazos durante el Paleolítico conformaron a la diosa de la fecundidad como tal y ésta, a su vez, pudo haber ayudado a interpretar el propio cuerpo femenino en un determinado sentido, marcado por las aportaciones colectivas. El arte –en tanto que territorio de la representación– sería, en definitiva, el primer método de conocimiento, puesto que sería capaz de condensar la exploración de los cuerpos en una figura, establecer una figura como discurso común del conocimiento de los cuerpos. Del mismo modo, la comensalidad en tanto que conformación de una figura encarnada es asimismo la exploración de la posibilidad humana de un cuerpo que ingiere. Cuando adoptamos una figura, siguiendo una propuesta gastronómica, estamos disponiéndonos al encuentro de la figura y el cuerpo en un determinado proceso de adquisición de la forma, explorando una y otro en nosotras mismas.

El horizonte interior

192

La propuesta de lectura de Hodge y McDermont comenzaría en este sentido a solventar la obliteración de la vida (y del cuerpo vivo) que Michel Henry detecta en la filosofía y la ciencia occidentales. Como leíamos algo más arriba, Henry critica a la fenomenología por tratar la subjetividad sólo a partir de la intencionalidad, es decir, preguntándose estrictamente en cómo se relaciona el sujeto con lo que siente, e ignorando cómo se conoce a sí. A este respecto, el autor recupera dos preguntas filosóficas que Maine de Biran pronunciaba en 1808.

En un contexto filosófico influenciado por la noción del tacto de Condillac⁶⁸, según la cual la mano otorga realidad a lo que uno percibe, de Biran ahondaba en la cuestión preguntándose, tal y como lo expresa Henry:

“¿Cómo es este instrumento que es la mano que, al moverse sobre nuestro propio cuerpo, nos permite conocer sus distintas partes, cómo se conoce por primera vez este instrumento en sí mismo? Porque es este conocimiento primitivo de la mano misma (y no de lo que toca) lo que me permite moverla” (Henry, 2011: 1)

Es a este enfoque, de la subjetividad sobre sí misma, a lo que Henry denomina fenomenología radical: aquella que pone su atención en la relación no intencional que la mano establece consigo misma. Es cierto que la mano descubre el mundo e incluso el propio cuerpo (en tanto que *res extensa*) desde la estructura de la intencionalidad, tal y como lo estudia la fenomenología histórica. Sin embargo, ésta es un estudio de la manifestación a partir de un horizonte de visibilidad estático ya que, como señala el autor, no puede darse la vuelta hacia sí e incorporarse: la mano no puede vincularse consigo como con el mundo. La mano se sabe tocando, mas no puede tocarse. Este saber de sí es

“un modo originario de relación con el sí mismo originario del cuerpo originario, una autorrevelación de este cuerpo subjetivo, una autorrevelación de subjetividad absoluta

68 Etienne Bonnot de Condillac elaboró una teoría de la percepción a partir de la metáfora de la estatua: privada de todo sentido, la estatua carece de ideas y es en la medida que los adquiere como gana consciencia. Ver M. l'Abbé de Condillac. *Traité des sensations* (London/Paris: De Bure l'aîné, 1714). Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/btv1b8626258v> (consultado febrero 2022). El tacto tiene una relevancia especial porque es aquel que revela el cuerpo propio y el ajeno y, por tanto, asienta el lugar de la objetividad. Ismael Martínez Liébana se interesó por esta cuestión y redactó la tesis doctoral *Tacto y constitución del mundo. La teoría del conocimiento en Condillac* (Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 1990), siendo el primer ciego doctor en España. Ver del mismo autor, *Tacto y objetividad* (Madrid: ONCE, 1996). En el marco de la estética gustatoria, es remarcable que Condillac no incluye el sabor sino como un efecto del olfato.

que me permite coincidir con él y con cada una de sus potencias. Esta autorrevelación del cuerpo original, que lo pone en posesión de sí mismo y de cada uno de sus poderes, y que es lo único que le permite actuar y hacer lo que hace, es lo que yo llamo corporeidad originaria” (Henry, 2011: I)

El cuerpo originario es el cuerpo en el que amanece nuestra subjetividad, el cuerpo antes de cualquier forma de ego que se proyecte al mundo, es el cuerpo que habito, cuyo interior –no fiscalista, sino fenomenológico– soy yo, cuerpo que me arroja aquí. Henry sitúa la primera referencia a este cuerpo subjetivo, paradójicamente, en Descartes. El autor trae a colación la respuesta que dio a Gassendi, quien le preguntó por qué no podía decir “paseo, luego existo”:

“Descartes responde de manera bastante inesperada que esta última proposición es correcta a condición de que entienda por caminar la conciencia subjetiva que tengo de caminar, que es una *cogitatio* (*nisi quatenus ambulandi conscientia cogitatio est*). De modo que hay una experiencia subjetiva de caminar, es decir, del cuerpo original del que caminar es una actividad. Así se encuentra formulada por primera vez en la historia del pensamiento humano, implícita y sin embargo indiscutible, la teoría radical del cuerpo subjetivo”(Henry, 2011: I)

La subjetividad se reconoce a sí misma en un cuerpo que le es propio. Siguiendo esta concepción, podría leerse el cuerpo aún como un anclaje del alma (*soma/sema*), al modo platónico, en cuyo caso la subjetividad, en tanto que *res cognitiva*, sería el valor primordial de la experiencia. Henry no trata, sin embargo, de rescatar esta conciencia subjetiva *per se*, sino de preguntarse cuál es el momento de la donación de esta subjetividad en el cuerpo y concluye que “la esencia de este cuerpo originario es la vida”, ya que sólo “la vida da acceso al sí mismo” (Henry, 2011: II). Al respecto de qué sea “la vida”, el autor critica duramente el enfoque materialista. A pesar de los intentos científicos de entender la vida –teniendo ésta incluso una disciplina *per se*, la biología– y en la medida que todos

ellos se sitúan ante lo que estudian, esto es, desde una mirada que no se reconoce a sí, lo único que se logra captar es a los cuerpos-vivos, meros cuerpos, en definitiva. Sería precisamente el dualismo de Descartes el que permitiría entender el cuerpo de este modo, puesto priorizaría la subjetividad del que mira, frente a la que todo lo demás es *res extensa*. La vida, sin embargo, no se deja ver en el cuerpo extenso. Como ejemplo de ello podemos recordar los pequeños homúnculos en las representaciones de Fritz Kahn del ser humano como un palacio industrial. Aunque metafórica, la suya es también una mirada hacia el interior de un cuerpo desde fuera del mismo, una mirada fiscalista; sin embargo, a la hora de explicar cómo funciona, no bastan las partes ni los procesos. El cuerpo vivo no es un autómatas, y por ello Kahn debe volver a representar al hombre en el interior del hombre para captar la vida en un proceso *ad infinitum*. La vida sólo se capta a sí en un viviente singular y, más aún, sólo se capta en el reconocimiento de la singularidad de quien mira, del yo ante la representación. En palabras de Hans Jonas, quien precisamente procuró dictar los principios de una biología filosófica (*El Principio Vida. Hacia una biología filosófica*, 1994)⁶⁹,

“En virtud del testimonio inmediato de nuestro cuerpo, nosotros [¿escribiría hoy nosotras?] podemos afirmar lo que ningún espectador incorpóreo está en condiciones de decir: que a la homogénea mirada analítica del Dios matemático [y su discípulo el científico] se le escapa el punto decisivo. Se trata del punto de la vida misma, a saber: que la vida es individualidad autocentrada, que existe por sí y frente a todo el mundo restante y que está dotada de una frontera especial entre dentro y fuera, a pesar de, o mejor, debido al intercambio que de hecho tiene lugar entre esos dos lados de dicha frontera” (Jonas, 2000: 123)

Hans Jonas dedicó parte de su carrera filosófica a acortar la brecha entre una filosofía del espíritu, típicamente idealista y existencialista, por un lado, y una ciencia natural desmesuradamente materialista, por el otro, y acordó que precisamente “en el misterio del cuerpo vivo se unen (...)

⁶⁹ Hans Jonas. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica* (Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994]).

esos dos polos" (Jonas, 2000: 10). Criticó duramente el postdualismo en cualquiera de sus variantes por mantener la oposición (fenomenología de la consciencia/física de la extensión) como requerimiento a la formulación de sus planteamientos⁷⁰. La vida, a medio camino entre ambas, queda indefectiblemente escindida, planteada en su parcialidad. Su intento fue el de demostrar que "lo orgánico prefigura lo espiritual (...) y que el espíritu sigue siendo parte de lo orgánico" (13), continuidad entre las sustancias que tiene al cuerpo vivo como gradiente. Abordaremos esta continuidad con más detalle en el próximo capítulo, puesto que será crucial a la hora de proclamar una ingesta estética. Además, su propuesta, la cual propone entender la libertad desde el organismo –mediante el concepto de metabolismo–, establece el encuentro como cualidad del ser, privilegia el tiempo de la decisión y aún temporalidad y forma, nos aportará conceptos fértiles para comprender al comensal como sujeto del arte. Cabe destacar que el autor utiliza, como se ha hecho a lo largo de este capítulo, los correlativos de materia y forma en el ejercicio de comprender la vida, entendiendo por materia a los materiales del entorno que el organismo se procura mediante la ingesta y que se integran como propios. Mediante la materia, la forma se mantiene y desarrolla a sí. Según Jonas, la sustancia viva se caracteriza por haber distinguido "su propia identidad de la de su material de cada momento" (Jonas, 2000: 17) de modo que "su identidad no consiste en la equivalencia de los componentes de su serie temporal, sino que precisamente es lo que da cohesión en la multiplicidad de los mismos" (99). Es el metabolismo, en tanto que proceso continuo, el que renueva y conserva la identidad del todo a partir del intercambio de materia con el entorno. La forma es la estructura viviente que organiza los materiales para conservarse a sí⁷¹. Como es evidente, esta concepción de la forma viva,

70 "El materialismo sigue presuponiendo lógicamente un dualismo trascendente, pues solamente gracias a que tiene tras de sí, sin conferirlo, el 'otro mundo' del dualismo, puede permitirse no prestar atención en su propio campo a la evidencia del espíritu e interpretar la realidad, en todo su trato con ella, con arreglo a categorías de pura materia" (Jonas, 2000: 184).

71 Se trata, sin duda, de un proceso de asimilación que, tanto metabólica como conceptualmente, no estará exento de crítica. El "sujeto" será precisamente aquello que se mantiene, pero al precio de apropiarse del Otro, como bien notó Derrida y comentaremos más adelante. La perspectiva que mantengo elude esta crítica porque asume que la forma no es inalterable, sino que se ve afectada por la materia.

forma temporal, tendrá múltiples equiparaciones con el comensal como sujeto, puesto que el metabolismo no es para él una metáfora sino un hecho de facto en su experiencia. Sin embargo, debe notarse que supone un deslizamiento del problema de forma y materia, abordado hasta ahora como figura y cuerpo del comensal, hacia el exterior de sí. Siguiendo a Jonas, el cuerpo en tanto que materia sería el conjunto de materiales que conforman al organismo, materiales que, metabolismo mediante, son sustituibles. La carga matérica de cada célula, una a una hasta conformar carne, hueso, órgano, conformaría este cuerpo que, sin embargo, no estaría vivo sin la forma que organiza y mantiene la vitalidad del todo, definición de forma que no podemos equiparar a la de figura. La figura no mantiene vivo al cuerpo en el orden de lo orgánico. Para comprender la forma y la materia de Hans Jonas, es necesario pensar un cuerpo vivo que se organiza en un entorno, del que se distingue tanto como lo mantiene. Su forma es la auto-organización que surge de la acción temporal, primero metabólica y después voluntaria, acción que percibe e interviene en un entorno.

Hans Jonas defiende el trazado de un horizonte interior, aquel de la subjetividad fenomenológica, en el cuerpo vivo que da al traste *per se* con la separación de las sustancias:

“(…) el cuerpo vivo es el prototipo de lo concreto y, en la medida en que es mi cuerpo, es en su inmediatez simultánea de interioridad y su exterioridad la única cosa concreta que se me da íntegra en la experiencia: su concreta integridad efectiva nos muestra que la materia en el espacio, pese a que por lo general solamente la experimentamos desde afuera, *puede* tener un horizonte interno, y que por ello su ser extenso no es necesariamente todo su ser. Vistas las cosas desde la única concreción, tanto la mera extensión como la mera interioridad se nos muestran como abstracciones” (Jonas, 2000: 40)

Será a razón de este horizonte interno que la vida se da como algo más que el funcionamiento de un cuerpo extenso, del mismo modo que leemos en Michel Henry –y con similares derivas religiosas. La acción y la percepción son comprendidas

por Jonas precisamente como aperturas de este horizonte hacia el entorno, aperturas que disponen a un "diálogo", "interacción" o "negociación" por el que la forma toma presencia a partir de la reformulación metabólica de los materiales que recibe del entorno. El enfoque de esta práctica metabólica es equiparable a la individuación que Simondon describió a partir del germen de un cristal. Para ambos, resulta crucial la noción de límite o frontera, de sistema, de energía, de fuerza. Con respecto a esta última, Jonas reflexiona que ésta suele ser un carácter desplazado en el conocimiento precisamente por no ser "un *datum*, sino un *actum*, por lo que no puede ser 'vista' —es decir, objetivada, sino solamente experimentada desde dentro, al ejercerla o sufrirla" (Jonas, 2000: 50):

"Esta es la ventaja de los pobres mortales, incluyendo a los biólogos, tenemos sobre el Dios matemático (...): al ser cosas vivas y materiales, en nuestra autoexperiencia tenemos, por así decir, mirillas que dan a la interioridad de la sustancia, y de esa manera disponemos de una representación (o de la posibilidad de una representación) no sólo de cómo se extiende lo real por el espacio e interacciona entre sí, sino también de que es ser real, producir efectos y sufrirlos. Y, sin embargo, mediante ciertos actos de abstracción podemos a llegar ser *también* matemáticos y físicos matemáticos: 'también', ya que no ser 'nada más que' físicos matemáticos es un patente contrasentido" (Jonas, 2000: 140)



La mirada de un espectador incorpóreo es también la mirada de un espectador para el que el mundo es imagen geométrica, sin afección del encuentro de las formas. En la medida que carece de presencia y, por ende, de contacto con lo real –o al menos ése es su discurso–, “el conoscente mismo es entre sus propios objetos, es decir, el mundo, lo absolutamente incognoscible” (Jonas, 2000: 117). Sin embargo, ésta no es sino una abstracción, puesto que, en lo concreto, el cuerpo vivo que conoce deja patente que la presencia viva es una marca de un horizonte interior –que Henry denomina cuerpo ‘originario’–, horizonte por el que el cuerpo es algo más que, pero siendo todavía, *res extensa*. La apertura de este horizonte interno, mediante la percepción y la acción en un entorno, está marcada por la pasibilidad (la cualidad de ser capaz de padecer) y la afectividad. La mano que se sabe tocando, razón por la que puede moverse, sabe de sí como paciente y agente de su movimiento. El rechazo a alguna de las ‘sustancias’ del ser vivo, incluso la propia escisión de estas, es, en definitiva, un modo de “enajenar al hombre de sí mismo y negar la autenticidad de la autoexperiencia de la vida” (Jonas, 2000: 184).

El cuerpo-poder

A través de Jonas (y su enfoque arraigado a la biología), podemos seguir adscribiéndonos a la máxima de Henry: que la vida no está “ahí” afuera, que sólo la vida se muestra a sí en tanto que viviente, que la vida es en mí. Aquí nos encontramos, especialmente bajo la pluma del segundo, con un giro en los acontecimientos, puesto que la subjetividad no será primera con respecto al cuerpo, sino que será el resultado de la auto-donación de la vida en el cuerpo. En la medida que no decidimos vivir, el sujeto se ve arrojado a la vida o, utilizando con más precisión las palabras, la vida se da en sí y se autoafecta como un Sí singular, “se autoafecta como un mí mismo”. Este sí mismo es anterior a todo yo y a todo ego, de modo que, nuevamente, será el modo acusativo (*moi*

frente a *je*) el que dé cuenta de esta condición de haber sido engendrado, “de ser fundamentalmente pasivo con respecto a la propia condición, de darse a uno mismo”. Es conocida la adscripción religiosa del autor y valdría la pena considerar con profundidad en qué sentido este acusativo modifica o vitaliza el ‘*hineini*’ de Lévinas. Consideremos que, mientras el segundo se entrega al mandato de Dios, ‘heme aquí, hágase tu voluntad’, para el primero, la vida se ha dado a sí y el sujeto es su resultado. El de Henry no es todavía un sujeto que se entrega, sino simplemente –antes de cualquier ejercicio, incluido el de la entrega–, un sujeto dado a sí mismo. La auto-afección de la vida a sí misma engendra un Yo singular, anclado a un cuerpo y sus poderes. De alguna manera, sólo tras haber sido dado a sí mismo y habiéndose reconocido como un yo que puede, el sujeto puede entregarse: heme aquí, ante Dios.

Según el autor, es Maine de Biran quien marca el “*je peux*” (yo puedo) originario como ancla que sitúa a la subjetividad en la coincidencia en un cuerpo. En un cuerpo y no en otro, puesto que puedo mover esta mano, puedo cantar con esta voz, puedo ingerir con esta boca. La auto-exploración mediante la representación de las Venus Paleolíticas sería precisamente la indagación de este ligamen entre subjetividad y cuerpo, un índice del “*je peux*”, una topografía del cuerpo que soy, del cuerpo que puedo. Según Henry, este ‘puedo’ establece una relación de la subjetividad en el cuerpo anterior a todo mundo: el mundo, manifiesto según la estructura de la intencionalidad, será el escenario de la acción de este yo inmanente que es “extranjero a la experiencia del mundo”. Queda pendiente que el yo inmanente sea, igualmente, extranjero del propio cuerpo, de modo que la intención, la acción, e incluso la consciencia, son extranjeras de su materialidad. Finalmente, Henry coincide con la fenomenología histórica en definir la alteridad necesaria para la consciencia de sí (“ser consciente de sí”) según una alteridad espacial (“soy consciente / del mundo”), heredera de la división en dos sustancias. Los cambios en el cuerpo a las que las embarazadas asisten serían así leídos como las marcas del tiempo sobre el cuerpo extenso como soporte. A la pregunta, cómo es la embarazada consciente del cambio de sí, en tanto que mutación del propio *je peux*, sólo puede atenderse según una alteridad temporal (el mí en mi cuerpo hasta ahora/ en mí en mi cuerpo ahora), tal y como ha

sido definida por Gerard Olivier⁷². De este modo, el *je peux* se traduce por 'soy consciente de mí ahora' mediante la acción, lo que incorpora el movimiento del cuerpo y el tiempo en el esquema de la consciencia. En este sentido, el comensal como sujeto de arte no lo será en relación a un externo de sí, sino al interior que conforma la sedimentación corporal de su pasado (Bocos, 2016). En cualquier caso, conviene esclarecer la doble condición de un mí dado a la vida y un yo que puede actuar en ella. Henry precisa que el cuerpo vivo es un ego que, dado a sí, puede ejercer sus poderes, lo cual le hace libre:

"Coincidiendo con sus poderes en su auto-donación, que es también la auto-donación de cada uno de estos poderes, él coincide con ellos. Entre estos poderes, están notablemente todos los poderes del cuerpo, por ejemplo el de coger, el de moverse, el tocar, el de, de una manera general, desplegar todos los poderes cuyo eje (*faisceau*) constituye un cuerpo fenomenológico. (...) Entonces, solo un ego vivo es algo que llamamos cuerpo, es decir, algo que puede apoyarse en sí mismo, porque se da a sí mismo. No carece de fundamento, se ha arraigado en su yo trascendente y en la autodonación de la vida. Por tanto, habiéndose basado en sí mismo y en cada uno de sus poderes, puede ejercerlos. Puede ejercitarlos y esta capacidad, la vive constantemente, puede ejercer sus poderes cuando quiera, libremente. Este ego, como cuerpo vivo, es libre" (Henry, 2011: 1)

El libre albedrío cristiano se daría precisamente por este poder de la entrega: un sujeto dado a sí mismo, vivo, puede hacer entrega de sí, 'heme aquí'. De todas formas, no será ésta la lectura que nos interese porque, de algún modo, sigue entendiendo el poder como una fuerza que se proyecta hacia el exterior de sí como si no estuviese en medio de un campo de fuerzas. Pensemos lo siguiente: ¿cuál es la libertad del cuerpo frente a la figura? El hombre inclinado bajo el peso de su oficio, que puede entregarse a la figura, que acabará siendo

72 Gerard Olivier. *La cognition gestuelle. Ou de l'écho à l'ego* (Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 2012).

figura precisamente en la habituación del cuerpo a la forma, ¿"puede ejercer sus poderes cuando quiera, libremente"? ¿No está precisamente sometido, por figuración, al desarrollo de algunos de sus poderes y no de otros?

La propuesta de Michel Henry peca de una carencia, precisamente la carencia de mundo. Por ella, el *je peux* nuevamente parece señalar la mirada incorpórea que acciona –como quien aprieta un botón– su poder en el mundo. La lectura del sujeto que interesa para el comensal considera que, si bien el sujeto es dado a sí en el cuerpo vivo como condición primera, esta condición no permanece pura ni inalterable: no hay un sujeto primero, libre de mundo, que se conoce a sí frente a éste. La mano que toca sólo se sabe tocando, y en el tocar halla el mundo y a sí en un mismo tiempo. El sujeto no se escinde del mundo espacialmente, el horizonte interior no es un espacio inalterado. ¿De qué puede un cuerpo?, se pregunta Spinoza, y responde: ciertamente, de lo que pueda en el encuentro con un mundo. O, como lo lee Deleuze,

"De ahí la fuerza de la pregunta de Spinoza: ¿qué puede un cuerpo?, ¿de qué afectos es capaz? Los afectos son devenires: unas veces nos debilitan, en la medida en que disminuyen nuestra potencia de obrar y descomponen nuestras relaciones (tristeza), y otras nos hacen más fuertes, en la medida en que aumenta nuestra potencia y nos hacen entrar en un individuo más amplio o superior (alegría). Spinoza no cesa de asombrarse del cuerpo. No se asombra de tener un cuerpo, sino de lo que puede el cuerpo. Y es que los cuerpos no se definen por su género o por su especie, por sus órganos y sus funciones, sino por lo que pueden, por los afectos de que son capaces, tanto en pasión como en acción. Así pues, no habréis definido un animal en tanto que no hayáis elaborado la lista de sus afectos"⁷³

73 Gilles Deleuze y Claire Parnet. *Diálogos* (Valencia: Pre-textos, 1980 [1977]): 70.

El *je peux* que ancla la subjetividad a un cuerpo, si aun podemos usar esa metáfora, se expresará como tal en un mundo de afectos, agenciamientos, encuentros en los que la corporeidad original descubrirá los afectos de los que es capaz. La libertad del cuerpo vivo es, en este sentido, una "libertad indigente" aún en un sentido más del que le da Hans Jonas. Para el autor, quien sitúa el origen de la libertad en los organismos –en la línea de su interés por la continuidad entre organismo y espíritu–, "su 'libertad' es su 'necesidad'"⁷⁴. Si bien el organismo ha conseguido distinguirse de los materiales que lo conforman y, a partir de esta escisión, se ha otorgado la capacidad de formarse a sí, lo cierto es que "(...) el 'poder' de la forma orgánica es un 'tener que'" puesto que "para poder cambiar de materia, la forma viva tiene que disponer de ella, y únicamente la encuentra fuera de sí misma, en el 'mundo'" (Jonas, 2000: 130). He ahí la libertad indigente: la forma formándose requiere de materia del entorno. De igual modo, el cuerpo originario de Henry, la mano que se sabe tocando, requiere del mundo para saberse tocadora. El *je peux* vive inmerso en un mundo de fuerzas que soporta la proyección de su *je peux*. Ahora bien, las fuerzas de este mundo son, como señalaba Jonas, un *actum*, es decir, sólo se pueden ejercer o sufrir. El cuerpo originario es tanto el cuerpo que puede actuar (acción) como el cuerpo que puede sentir (percepción), de modo que el *je peux* no es sólo el poder de poder, el poder bajo todas las capacidades accionables del cuerpo (poder de poder coger, de poder moverse, de poder tocar) sino también la vulnerabilidad última de la pasibilidad en la que me encuentro ante el mundo que me coge, me mueve, me toca o, mejor dicho, por el que puedo ser cogida, ser movida, ser tocada.

Leímos cómo Hans Jonas caracterizaba la vida como "individualidad autocentrada que existe por sí y frente a todo el mundo restante y que está dotada de una frontera especial entre dentro y fuera" (Jonas, 2000: 123) trazada por el intercambio. Esta línea divisoria está planteada desde la comprensión de un organismo en un entorno. El ser vivo

74 La cita continúa "(...) el 'poder' se convierte en 'tener que' cuando se trata de ser, y este 'ser' es lo que realmente le importa a toda la vida. Por tanto, el metabolismo, la posibilidad distintiva del organismo, su primacía soberana en el mundo de la materia, es al mismo tiempo algo que le está forzosamente impuesto" (Jonas, 2000: 130).

consciente tiene aún otros horizontes; al menos, el horizonte de nuestra autoexperiencia, por el cual tenemos unas "mirillas que dan a la interioridad de la sustancia" (140). Este horizonte interior, corporeidad original, indica que el cuerpo vivo es algo más que el cuerpo extenso. Ahora bien, indica también que, en el propio cuerpo-vivo, hay una frontera de intercambios: la que se da entre el cuerpo originario y el *cuerpo extenso*, entre el cuerpo que se ve y el cuerpo que es visto. Al dar este 'paso atrás', es decir, siendo la mirada que se ve, siendo el cuerpo consciente de sí, como en la reflexión de Descartes concentrada en la expresión "camino, luego existo", la corporeidad original establece ese mundo de afectos a una proximidad inaudita: el primer mundo es mi propio cuerpo. El ejercicio de auto-representación de las Venus Paleolíticas es un índice del *je peux* realizado desde esta ambivalencia: desde la corporalidad originaria a la corporalidad extensa, y a la inversa. La corporalidad viva del propio cuerpo es en sí ya un mundo de afectos.

Estos afectos son "devenires", no sustancias. Las mujeres paleolíticas que se habrían explorado a sí mediante la autorepresentación pudieron haber indagado precisamente cómo, en tanto que cuerpos extensos, los suyos son cuerpos dados al cambio, y pudieron haber reflexionado sobre la subjetividad a partir de esta transformación. Recordemos que esta hipotética mujer que se representa a sí explora su cuerpo estando embarazada. En tanto que gestante, "ella es un sujeto que intuitiva e íntimamente entiende el cambio y la conversión, alguien que captura el movimiento de la materia y los fronteras de la vida en sí misma"⁷⁵. La gestante paleolítica exploraría, por tanto, desde su corporalidad originaria –el saberse a sí estando embarazada– el cuerpo-poder de dar vida. Esta vida es otra vida: vida que establece otro horizonte interior cobijado en el propio cuerpo, vida que es mundo de afectos en el propio cuerpo, vida que es un exterior radical del cuerpo extenso que le es propio a la mujer que se auto-representa. La autorepresentación es un proceso de reflexión de este devenir-madre del cuerpo.

75 Rodante van Der Waal. "The pregnant posthuman" en Rosi Braidotti y Maria Hlavajova (eds.). *Posthuman Glossary* (London/New York: Bloomsbury, 2018): 368-371 (319).

El *cuerpo-poder* que deja entrecruzarse en el embarazo no es el *je peux*, ¿cómo podría acaso este *ego* pudiente, evidentemente masculino –pues siempre parece arrojado hacia afuera– dar cuenta de poder del cuerpo ante el que la consciencia del cuerpo es pasiva a la vez que activa? Como se ha señalado en estudios específicos, la embarazada es una de las sujetos que con más radicalidad cuestiona al sujeto humanista, occidental, masculino, ilustrado; es capaz incluso de afirmar hoy un nuevo modo de entender la subjetividad:

“En mi caso, lo in-humano, el lugar donde me excedo, es el crecimiento del mundo dentro de mí, es el crecimiento de mi hijo a quien aún no conozco pero a quien prometo todo mi ser. Este es el punto en mi subjetividad donde estoy ausente, donde solo hay presencia del otro. Es exactamente esta parte la que no pertenece a mí mismo que me hace humano. Es este llevar el que me obliga a asumir la responsabilidad sobre el futuro y me comprometo con el mundo venidero en lo más profundo de mi ser, en la oscuridad de mi carne. Es esto lo que resiste el absurdo, el suicidio, la caída existencial” (van Der Waal, 2018: 369)

No podemos adentrarnos en los pormenores que definen la post-subjetividad entendida desde el embarazo en todas sus implicaciones, puesto que ésta es una reflexión necesaria para otro trabajo de investigación. Baste señalar, al hilo de nuestro discurso, el hecho de que hay una serie de síntomas por el que ambas, la embarazada (que se representa a sí en el Paleolítico o que se dice a sí hoy en el texto de van der Waal: “aquí, la Posthumana Embarazada se presenta”, 368) y la comensal, a la que procuraremos atender en esta tesis, atienden a aspectos que la subjetividad patriarcal había ignorado. En primer lugar, la vida que acoge el cuerpo de la embarazada establece un mundo en el interior, de tal modo que los contrapuestos ‘interior y exterior del organismo’ de Hans Jonas dejan de ser coherentes. Se da una fluidificación de los correlativos que afecta tremendamente al sujeto (el yo pasa a ser ‘madre’) o, en palabras de Rodante van der Waal, “el correlacionismo se transforma en inmanente y se convierte en mi fertilidad” (370). De forma paralela, la comensal surge en la disolución del

sujeto y el objeto mediante la acción de comer: tampoco hay para ella estrictamente una distinción de adentro/afuera, o al menos estos correlativos no son más que el inicio y el fin de su devenir-comensal. ¿Dónde está pues el límite de la subjetividad frente al mundo? Según esta posición posthumanista, el sujeto *parte de un compromiso con el mundo*:

“El embarazo se encuentra entre un acto y un estado, es consciente e inconsciente dentro de una implicación íntima con el mundo venidero. Estar embarazada es estar con el siempre no todavía del mundo. Es la búsqueda del mundo después de la promesa de compromiso, después de la elección afirmativa del mundo” (van Der Waal, 2018: 369)

La comensal parte igualmente de una elección afirmativa del mundo: ¿comer o no comer? A partir de ahí, más que “búsqueda de mundo” se va, desde la más íntima de las confianzas, al encuentro de sí de una subjetividad que es en el mundo. Este encuentro es el sabor, o *saboer* –como tendremos oportunidad de especificar. La ingesta es un acto que arroja al cuerpo y al sujeto a distintos estados de sí mismo (satisfecho, embriagado, narcotizado, intoxicado) a riesgo de la propia muerte, y todo ello ocurre en un doble juego de consciente (“como, luego existo”) e inconsciente (cuerpo-poder que digiere) que permite que “la danza de la materia se despliegue en mi interior”. Drogas como la espirulina, capaz de detener la voluntad, señalan que la profundidad de este cuerpo extenso, insondable, ejerce su poder sobre el *je peux* por el que mi subjetividad se ancla a este cuerpo. El propio ancla que me da existencia es afectada por el cuerpo que la sostiene: la materia afecta a la forma. El cuerpo insondable por el que la comida es tal y no veneno, define mi presencia en el mundo, mi confianza en este mundo me define a mí como sujeto. En definitiva, así como la embarazada cuida de un *je peux* en su interior, así como cobija a una corporalidad originaria en la propia y su útero es el mundo de la vida que está por venir, en un sentido opuesto, la comensal actúa sobre su cuerpo como sobre el mundo, expansivamente, dibuja su presencia en el mundo a la vez que el mundo en sí mediante

la acción de ingerir. En ambas, la subjetividad marcada por la escisión correlacionista se suspende en pos de una subjetividad marcada por la afección y el cuidado. La embarazada y la comensal no son sólo sujetos volientes, que actúan, o sujetos pacientes, que padecen: son sujetos plásticos puesto que dan y reciben forma en su implicación con el mundo y su devenir.

La recepción plástica

Las Venus paleolíticas nos han mostrado un modo en que la representación de la comensal puede configurar una subjetividad feminista. En primer lugar, atendiendo a que la consciencia de mí es un modo de presencia en mi cuerpo ('como, luego existo'), corporeidad originaria desde la que la ingesta se desarrolla como un *je peux* en un cuerpo vivo que ingiere un mundo. La representación es un proceso de exploración de esta corporeidad, un índice del *je peux* por el que el cuerpo se condensa en figura. Pero esta exploración no es vista desde un afuera (la figura en otro cuerpo, la forma sometiendo a la materia) sino que es una auto-representación, vivida por el mí en mí, el mí inmerso totalmente en la operación de adquisición de forma, en la operación de auto-exploración mediante la representación. La subjetividad feminista parte de esta radicalidad fenomenológica. En la representación de la comensal, el sí se da a sí primordialmente: heme a mí aquí, en mí, puedo y coincido con este cuerpo, que veo como res extensa y *muevo* como propio; heme a mí aquí, ante el mundo y siendo mundo, actuándome en mi encuentro con el mundo; heme a mí aquí, entregándome en tanto cuerpo que soy al cuerpo que seré mediante mi ingesta; heme a mí aquí, deviniendo cuerpo-poder metabólico, sujeto de estados; heme a mí aquí, en la disolución de mí que es mí.

Esta noción de la representación remite aún a otra declinación del yo. Hemos visto que el yo nominativo del *je peux* se entrega a una idea ('*hineini*'), de modo que su posición puede ser también la del acusativo: 'heme aquí'. Dando un paso más

allá, lo que interesa para la subjetividad feminista es lo que podríamos considerar como una filosofía del dativo (*a mí*): una filosofía planteada desde la subjetividad que es destino del acusativo, que recibe el beneficio o perjuicio del verbo ('heme *a mí* aquí'). Es decir, una subjetividad que de algún modo retoma el yo que decide entregarse; está inscrita en el cuerpo de la entrega y es tanto activa, que puede entregarse, como pasiva, que es entregada; es una subjetividad en definitiva pasible, afectada por su propia subjetivación. La filosofía del *mí* admite que el yo no es una sustancia fija, que el horizonte interior no es un espacio inalterado. En el lenguaje, necesitamos dar un paseo por los pronombres para atender a esta circunstancia: ¿cómo *me* afecto *yo a mí* mediante *mi* acción?, ¿cómo *me* afecta *mi* acción *a mí*? La distancia tan breve entre el acusativo y el dativo es precisamente la breve distancia entre *mi* cuerpo (*res extensa* afectada) y el cuerpo que soy (*res cognitiva* al que se dirige esta afectación). El lenguaje aquí discurre con un torpe andar, prácticamente con muletas sintácticas, precisamente por aún mantener una distinción de las sustancias. Sin embargo, sin ella, ¿qué podríamos aún decir? Una filosofía del gusto habrá de buscar estas palabras que *saben*. Será sin duda una filosofía del sujeto plenamente subjetiva, como no podía ser de otra manera tratándose de un sujeto definido por el sentido del gusto (*de gustibus non disputandum*).

La subjetividad feminista se apropia de la capacidad de su cuerpo de ser obra: no cabe ya la escisión de un cuerpo que se da a la imagen (figura) y un cuerpo que es marginal a la misma (cuerpo), no más un cuerpo insondable (materia) al servicio de una obra (forma). La representación de la comensal es siempre la auto-representación en lo concreto de su cuerpo, la indagación por la que explora los gradientes del cuerpo-ser humano que es ingiriendo. Las Venus Paleolíticas según la lectura de Hodge y McDermont son el modelo de comprensión de este *punto de vista*. El estado del embarazo les otorga la capacidad de dar forma a la vez que la reciben: imprimen su estar en la vida que viene y esta vida transforma sus cuerpos. Se trata de un ciclo *natural* al que asisten: su cuerpo-poder lleva las riendas. En este asistir al ciclo, al estado, al proceso del cuerpo-poder, la representación toma nota del devenir-madre:

realiza un índice del *je peux en el seno de la transformación*. La representación es el proceso de indagación que consolida en la forma la orientación del fluir de la materia; condensa también las particularidades del cuerpo-poder individual en un cuerpo-representación que somos todas, sin, sin embargo, anular la singularidad de cada cuerpo. La figura no es un canon: si acaso, una media, conocimiento estadístico de las transformaciones del cuerpo, testigo de los modos de estar y de mirar colectivos y, por tanto, corredor de figuraciones posibles. Al representarse, la Venus paleolítica participa en la imagen o en la Idea, en la medida que también la conforma: el cuerpo dice a la figura. La representación comunica una idea, pero también la matiza y la violenta en su singularidad. Cuerpo y figura, individuo y colectivo, materia y forma... no importa desde qué correlativo quiera leerse: lo cierto es que el proceso de representación es un proceso plástico, por el que ambos elementos de la correlación se dan y reciben forma mutuamente, se auto-afectan en tanto que tándem, se conforman como tal en un proceso. Este *punto de vista* es el punto del vista del proceso y, más que eso, es *el tacto de unas manos que moldean* una materia y una forma. No es ya la mirada del hombre libre de la tradición hilemórfica, sino la presencia de la artesana implicada en el hacer 'con las manos en la masa'. Aquí el tiempo se abre: la adquisición de la forma no es ya un instante sin descripción, se demuestra ahora como un proceso transitivo que está ocurriendo, plagado de momentos cruciales, sin que ninguno de ellos sea *per se* la captación total, el instante decisivo de formación.

La subjetividad feminista invita a tomar en cuenta dos aspectos cruciales del proceso de adquisición de forma: primeramente, la presencia de la subjetividad pasible, es decir, la subjetividad que está siendo afectada por la subjetivación; a su vez, la deformación o conformación de la forma misma durante el proceso. Esta doble cualidad de recibir la forma a la vez que darla remite a la plasticidad en el proceso de representación. El concepto ya citado de Catherine Malabou aporta precisamente en este doble sentido. Si, por un lado, es innegable que los cuerpos pueden sufrir una violencia con respecto a las figuras a lo largo de la historia y que aún hoy se podrían dar muchos ejemplos, no es menos cierto que esto no ha dejado a la forma de la comensalidad indemne. La noción de plasticidad capta la singularidad de la vida y la vida

material bajo los sistemas que la conforman⁷⁶ y nos permite aproximarnos al cuerpo experiencial, esto es, al cuerpo capaz de oponer resistencia a la vez que imprimir aperturas en dichos sistemas⁷⁷. Pues no hay un cuerpo y un sistema aislados que se relacionen o se impongan, sino una mutua formación. Comentaremos más adelante *El Hilo Invisible* (2017), de Paul Thomas Anderson, concretamente, la escena en la que una mujer adopta las formas de musa (no haciendo nada de ruido al desayunar) para estar en sintonía con su marido, un genio creativo. Propongo que, incluso en casos como estos, en vez de considerar la representación como un proceso por el que la forma figura un cuerpo, sin más, procuremos ponernos en la piel de ese cuerpo que se transforma y atendamos al proceso de volverse *figura*, de *representar* una idea, desde el cuerpo vivo, primordial, subjetivo.

La figura representada con respecto un espectador que no la ha realizado 'en carnes' puede funcionar como un ejercicio de comunicación, al modo de mapa, como una guía particular, una memoria de proceso, o incluso el legado de comunidad. En cualquier caso, desde la subjetividad feminista no se trata de que los cuerpos nos sean expuestos como figuras, sino que las figuras nos den noticias de los otros cuerpos y sus procesos. El sujeto-lector o el sujeto-espectador no deben, por la naturaleza de sus acciones, forzosamente retirarse a una mirada para la que el mundo, los otros, el texto, es un espectáculo sin

210



76 De igual modo, permite un trasvase de la historicidad a la materialidad orgánica de los cuerpos: "de la comprensión del concepto como sintetización del paso del tiempo en el espíritu, se funde, a la vez, el enlace de un concepto propiamente histórico de cada una de las individualidades: la automodelación del cerebro". Ver Diego Pérez Pezoa. "¿Qué actualidad para la plasticidad? Historia y esquema motor" en *Revista de Humanidades* 39 (2019): 11-40 (39).

77 Sobre el cuerpo experiencial como heterotopía desde la que "poner en cuestión la propia subjetividad", ver Tulio Alexander Benavides Franco. "El cuerpo como espacio de resistencia: Foucault, las heterotopías y el cuerpo experiencial" en *herencia* 16 (2019): 247-272 (247).

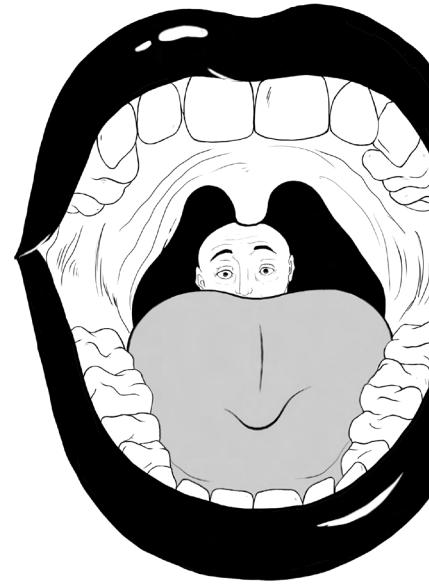
operación, sino que pueden también hundirse en la operación de su receptividad y encontrarse a sí en la imagen o texto. En otras palabras, este punto de vista invita a que incluso el lector de esta tesis se deje afectar por la representación como proceso de auto-exploración.

Ésa es precisamente la actitud del Hegel lector, del filósofo como sujeto plástico, que Malabou presenta como tercer momento de la subjetividad en *El porvenir de Hegel*. Recordemos: el momento griego de la subjetividad, que equiparamos con una escultura de sí del hombre, ponía el acento en la *sustancia-sujeto* mediante la acción repetitiva y convocaba el devenir esencial del accidente. La plasticidad era la cualidad de la subjetividad de formarse a sí teleológicamente. El momento moderno suponía la representación refleja del Espíritu en la encarnación y ponía el acento en la *sustancia-sujeto*, lo que implicaba el devenir accidental de la esencia. La plasticidad aquí era la cualidad de la subjetividad divina de ponerse a sí en perspectiva para “verse un momento” (Malabou, 2013: 215). El cumplimiento de la *sustancia-sujeto* que marcará el tercer momento será el del “retorno reflexivo de la subjetividad sobre la *forma misma de la determinación o predicación*, acto de atribuir los predicados a una *sustancia*” (237). Dicho de otro modo, se caracteriza por la reflexión sobre la relación de un sujeto con su predicado y exigirá al filósofo-lector una *sensibilidad conceptual* por la que es afectado por el contenido filosófico mismo (245). Procurando no extenderme en este punto, demos algunas pinceladas de cuál es la actividad del filósofo plástico que le determina como tal. Será, sin duda, una simplificación para su aplicación en el caso de la representación de la comensal. En primer lugar, debemos dar cuenta de que, para Hegel, los momentos anteriores de la subjetividad aparecen al filósofo lector como “puntas” que condensan y actualizan las formas de la subjetividad para su asimilación repentina. El concepto abrevia “el detalle singular de las cosas” (259) y reduce “la constelación fisionómica del ser” a un rasgo distintivo (261) que borra tanto como aviva ese ser (263) que, finalmente, se condensa a sí mismo (264). En tanto que ‘punta’ o simplificación del juego de la forma (264), “esclarece el estilo de la singularidad” (265) y se pone a disposición en el sentido de que “permite la apropiación del contenido especulativo por parte del espíritu individual (...) que lo *interioriza*” (267):

"(...) así vemos en el campo de los conocimientos que lo que, en épocas anteriores, absorbía el espíritu de los adultos, es rebajado ahora a conocimientos, a ejercicios e incluso a juegos de infancia (...)" (Hegel, citado en Malabou, 2013: 263)

Las figuras, en tanto que formas, funcionan asimismo como 'puntas' por las que los modos de la comensalidad pueden ser asimilados. La representación como proceso de auto-exploración condensa una vivencia del cuerpo primordial y la dispone abreviadamente al modo de 'figura' para una misma, como condensación de un proceso de adquisición de forma, y para el colectivo, como muestra o recuento de dicho proceso. Así, al igual que el filósofo tiene ante sí el contenido filosófico, ya experimentado por otro momento, y puede tomarlo como propio en el ejercicio de representárselo, el lector puede tomar las figuras de la comensalidad que se presentarán y asimilarlas como propias en el ejercicio de lectura.

Ciertamente, a esta concepción de la figura de la comensal como abreviación asimilable, pueden hacerse críticas análogas a las que el propio Hegel recibió por su "apetito conceptual" (179). Se ha dicho de él que "sólo tenía el deseo de la apropiación. [que] Sin cesar, él se detiene en los misterios del comer"⁷⁸, lo que le habría llevado incluso a considerar a un Dios "consumible". La cuestión radica en que "la metáfora de la asimilación alimentaria es la traducción sensible de la conformidad de la verdad religiosa con el espíritu del hombre"(idem) y, a partir de ahí, se convertirá en una metonimia del pensamiento⁷⁹. Comer, en tanto que digerir



XXV

78 Balthasar en *Prometheus*, citado en Malabou, 2013: 180.

79 Al respecto, ver especialmente Valeria Campos. "Comer al otro: retóricas de la alimentación. Una lectura del seminario inédito Manger l'autre de



lo otro, para asimilarlo como propio, será el modelo de la filosofía creadora de sistemas, que se apropia mediante metáforas del mundo para hacerlo contenido de sí y, por tanto, requiere de lo alógeno para definirse. Será Jacques Derrida quien más profundice en esta cuestión, si bien los textos específicamente al respecto se mantienen hoy inéditos⁸⁰. En una entrevista precisamente sobre los límites de la digestión, el autor señala que “comer es el gran misterio del Cristianismo” y explica:

“(…) En Glas, mi trabajo sobre Hegel, ya me había interesado por las figuras de incorporación que se encuentran en el pensamiento especulativo, la noción misma de comprender como una especie de incorporación. El concepto de “Erinnerung”, que significa memoria e interiorización, juega un papel clave en la filosofía de Hegel. El espíritu incorpora la historia asimilando, recordando su propio pasado. Esta asimilación actúa como una especie de alimentación sublimada: el espíritu come todo lo que es externo y extraño y, por lo tanto, lo transforma en algo interno, algo que es suyo. Todo se incorporará al gran sistema digestivo; nada es incomible en el metabolismo infinito de Hegel”⁸¹

Jacques Derrida (1989-1990)” en *Trans/Form/Ação* 43- 4 (2020): 343-368. El comer, por la cuestión de traspaso entre interior y exterior, contiene la misma lógica que una filosofía que incorpora a un discurso normativo mediante la metaforización. Así, “La alimentación seguirá siendo un recurso retórico que la filosofía pretende mantener en sus márgenes, pero que, como en un punto ciego para ella, amenazará siempre con volverse el nombre propio de su misma su lógica interna” (Campos, 2020: 354-355)

80 Especialmente, los seminarios dictados en Estados Unidos y Francia “Manger l’autre: Politiques de l’amitié” (1989) y “Rhétoriques du cannibalisme” (1991), archivados en La colección especial de la biblioteca de la Universidad de California Irvine (UCI) y consultados y descritos por Valeria Campos, 2020.

81 La entrevista tuvo lugar el 25 de octubre de 1990 a razón de la preparación del libro *As a Weasel Sucks Eggs: An Essay on Melancholy and Cannibalism*, publicado en sueco 1992 y en inglés en 2008 por Stenberg Press. Un primer fragmento se publicó en el periódico *Expressen* (15 de febrero de 1991). Se puede consultar en inglés en Daniel Birnbaum y Anders Olsson: “An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion” en *Journal #02* (versión online, 2009). Disponible en <https://www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/> (consultado en abril 2021)

Derrida llevó a cabo una investigación sobre cómo el comer supone una clave de lectura de la tradición occidental, revisando desde el concepto de belleza de Kant hasta el momento fundacional de Platón y sus simposios⁸². Su aportación fundamental fue la de situar, contradiciendo la 'capacidad digestiva' del Espíritu en Hegel, precisamente a los restos, esto es, a la alteridad que no puede ser asimilada –sea por el pensamiento, sea por la digestión–, que resiste la subjetivación y es sacrificada en pos de ella. La noción de resto es el *motto* de una ético-política que pretende dar cuenta de la voracidad del pensamiento 'carnofalologocentrista'⁸³ y que procura definir el comer bien como un cuidado de la alteridad. Esta ético-política de la asimilación irradia cuestiones sobre el pensar y el comer a un mismo tiempo. Para el caso que nos ocupa, el de asimilar las figuras del comensal en la representación y, por tanto, el de hacer propio el proceso de auto-representación de otro cuerpo-poder, pareciera que entráramos en contradicción. La subjetividad feminista sería, con todo, también carnofalologocentrista, puesto que la asimilación de otras figuras implica el sacrificio del proceso de otros cuerpo-poder. La abreviación orienta su proceso de auto-representación hacia el propio, sirve de 'materia' para el mantenimiento de la propia concepción. ¿Cómo articular entonces una ética de esta voracidad del pensamiento?, ¿de qué modo la recepción puede mantener la presencia de lo Otro en el proceso de volverla contenido de sí?

Indaguemos un poco algunas de las vías que el filósofo de la deconstrucción exploró al respecto de estas cuestiones. Es de especial interés para esta investigación el hecho de que, para Derrida, no se trata simplemente de una dietética como principio de toda ética (Campos, 2020: 361), sino que ésta es precisamente la marca del sujeto. En su entrevista con Jean-Luc

82 Jacques Derrida y R. Klein, "Economimesis" en *The Ghost of Theology: Readings of Kant and Hegel*. *Diacritics* 11-2 (1981): 2-25. Hace referencia de ello el propio Derrida en Birnbaum y Olsson, 2009: s/p.

83 Para las relaciones entre lo 'carno' y lo 'falo', es recomendable consultar la investigación, también gráfica y visual de Carol J. Adams en su mítico *The Sexual Politics of the Meat A feminist-vegetarian critical theory* (New York/ London: Continuum, 2010 [1990]). Ver <https://caroljadams.com/examples-of-spom> (consultado enero 2022) así como el conjunto de su obra.

Nancy, titulada precisamente *“Comer bien o la incalculabilidad del sujeto”* (1991)⁸⁴, insiste en que hablar del sujeto –incluso para reinterpretarlo, desplazarlo, descentrarlo, reinscribirlo, restaurarlo, –“sin ciertamente liquidarlo” (Derrida, 1991: 96), es ante todo presuponer una cierta estructura de la subjetividad. La concepción del sujeto que Derrida quiere traer a colación es análoga con la definición de Hans Jonas de un ser vivo: una frontera entre interior y exterior que toma lo externo como materia para el mantenimiento de la propia forma. Esta forma es, en la lectura de Derrida, una sustancia o sustrato, *hypokeimenon*, que tiene las cualidades de estabilidad, presencia permanente y “sostiene la relación con el sí mismo, lo que le liga con la consciencia (...) con la ley en su autonomía (...)” (Derrida, 1991: 99). La ingesta física como la conceptual se caracterizan por ingerir al otro para el mantenimiento de este sustrato, es decir, de la propia de la identidad consigo mismo, identidad tanto del sujeto⁸⁵ como de su forma superlativa, el Estado⁸⁶. Es decir, que todo sujeto es comensal a su manera. Los estudios identitarios en torno a la gastronomía en distintas ciencias humanas dan cuenta de en qué sentido la ingesta conforma una identidad: la práctica culinaria es leída como una reconfiguración de la materia comestible que prefigura lo comestible (primera forma de ingesta) según las formas necesarias para el mantenimiento de este sustrato identitario (de una cultura, de un nosotros, de un yo). Una primera decisión al respecto es *lo que se come* y lo que no,

84 Jacques Derrida y Jean-Luc Nancy. “‘Eating well’ or the Calculation of the Subject. An interview with Jacques Derrida” en Eduardo Cadava, Peter Connor y Jean-Luc Nancy (eds.). *Who comes after the subject?* (New York/London: Routledge, 1991): 96-119.

85 Derrida afirma que “el punto de partida en una estructura de relación a sí como tal y de re-apropiación me parece común tanto al idealismo trascendental, el idealismo especulativo como el pensamiento de absoluta subjetividad, como a la analítica existencial que propone su deconstrucción” (Derrida, 1991: 105).

86 El “esquema dominante de la subjetividad” está basado en definitiva en una “soberanía carnívora” que atraviesa como denominador común los “órdenes del Estado, el derecho y la moral”. Derrida, citado en Patrick Llored, Patrick. “Comment ne pas manger l’autre” en *Collège international de Philosophie | Rue Descartes* 3-82 (2014) 82-85 (84).

a lo que podríamos añadir un largo etcétera. Es por ello que la alimentación ha sido una de las temáticas que mejor han servido para dar cuenta de las estructuras de las sociedades humanas (con el caso paradigmático de Claude Lévi-Strauss en *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*, 1964)⁸⁷.

Sin embargo, cabe considerar que, tanto la acción de comer como la del pensar, des-dibujan la propia noción de interior y exterior: el sujeto se mantiene precisamente con la alteridad, de modo que ésta es inherente al primero. En el análisis llevado cabo sobre la representación de 'Warhol *simplemente* comiendo una hamburguesa', pudimos destacar el hecho de que, sólo en la medida en la que el artista se entregaba a la representación como asimilación de un concepto, devenía sujeto, figura. La condición tanto de la adquisición de forma como de "la ideación" es la auto-afección, es decir, "el gesto de introyección y asimilación de lo otro" (Campos, 2020: 348), al punto que se puede afirmar que toda autonomía es una autonomía que ingiere⁸⁸. El mantenimiento de la estructura de la subjetividad mediante la alteridad implica que la identidad requiere, para su formación, de ella, de modo que una y otra ya no actúan como contrarias u opuestas. En ello, la auto-afección, como gesto de introyección y asimilación, implica el reparto entre aquello que afecta y quien es afectado, no necesariamente su corroboración. En otras palabras, la auto-afección, como la auto-inmunidad descrita por el propio Derrida, implica un traspaso del 'auto' como sujeto al auto como 'objeto' de afectación: "lo im-mune delimitará performativamente el *autos* como aquello que necesita

87 Claude Lévi-Strauss. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido* (Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2002 [1964]). Derrida señalaría precisamente al resto como "aquello que no puede ser subsumido en una estructura" y su reflexión puede ser aplicada a un estudio postestructuralista de la alimentación, capaz de encontrar, incluso en los textos clásicos de Lévi-Strauss o Barthes, "sobras insospechadas (...) sobras históricas, culturales, psicológicas y fisiológicas [que ofrecen] a la vez información sobre las tensiones de la posguerra en Francia y sobre el potencial crítico de aportar diferentes perspectivas sobre las representaciones de alimentos". Ver Ruth Cruickshank. "Humans, eating and thinking animals? Structuralism's leftovers" en *Contemporary French and Francophone Studies* 16-4 (2012): 543-551 (550).

88 Eszter Timár, "Eating autonomy" en *Parallax* 19-1 (2012): 38-49 (19).

protección en nombre de la indemnidad de la autonomía⁸⁹. Del mismo modo, tanto en la ingesta como en el pensamiento, será la afección la que defina el 'auto' y, por tanto, el sujeto. Desde esta lectura, el sujeto no está ya dado de antemano para después ser afectado, sino que es la estructura resultante de un proceso de mantenimiento a través de las afecciones. En otras palabras, el individuo autónomo, el sujeto, es resultado de la afección.

Ténganse en cuenta que, genealógicamente, la afección remite a Spinoza, quien, de un modo distinto, también estableció una breve metonimia entre comer y pensar en su *Ética* (1677)⁹⁰. Tal y como comentamos con las palabras de Deleuze, para Spinoza la individualidad es una cuestión de afectos en el sentido de modulaciones, al punto que el individuo no sería una unidad distinta de la naturaleza, sino una demarcación para la comprensión de un encuentro de poderes caracterizantes: "ser es menos ser un sujeto que ser en y de una ecología en la que diferentes intereses y poderes son promulgados" (Klein, 2003: 202). En este contexto, "Spinoza argumenta que el uso –consumo– es inevitable y debe ser enfrentado. No hacerlo es superstición y sentimentalismo" (206). Su respuesta ética tendrá que ver con las modulaciones que implican un "floreamiento de la humanidad"⁹¹. Vale la pena tener en

89 Sobre la tesis de Alice Andrews en Timár, 2013: 45.

90 Baruj Spinoza. *Ética demostrada según el orden geométrico* (Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1677]). El autor afirma: "El cuerpo humano se compone de una gran cantidad de partes de diferentes naturalezas, que requieren constantemente una nueva y variada alimentación, de modo que todo el cuerpo puede ser igualmente capaz de todas las cosas que pueden derivarse de su naturaleza, y por lo tanto, así también la Mente puede ser igualmente capaz de entender muchas cosas" Citado en Julie R. Klein. "Nature's Metabolism: On eating in Derrida, Agamben and Spinoza" en *Research on Phenomenology* 33 (2003): 186-217 (195).

91 "Para Spinoza, el estatus convencional de la ética lo subraya como un discurso de floración humana (...) En vista de la infinita variación y metabolismo de la naturaleza, el florecimiento humano es una cuestión de nuestra disposición afectiva y cognitiva" (Klein, 2013: 212). En este sentido, el pensamiento de Spinoza consolida la comprensión del sujeto estético (como aquel que explora las posibilidades afectivas, cognitivas y sensitivas) como un sujeto de primado ético, en la medida que explora las posibilidades de sí mismo.

cuenta que, siguiendo probablemente esta “fluidez” basada en la afección, y procurando una comprensión del sujeto antes de su estructuración⁹², la pregunta ética que Derrida pretende plantear se definirá como una “responsabilidad sin autonomía” (Derrida, 1991: 100), esto es, una consideración ética que no implique la fundación de una autonomía desde la que se ejerce el planteamiento ético. Ésta es la razón por la que, para el filósofo, los vegetarianos no escapan al paradigma carnofalologocéntrico, puesto que su posición es ya la afirmación de una escisión con respecto al continuum o dinámica que formaliza el sujeto. La asimilación de lo Otro es tanto el proceso de constitución del sujeto como “espacio interior” como la condición que le impone una decisión ética. Como comenta Timothy Lavenz,

“De todos modos, no podemos dejar de comer. (...) “Comer bien” es asegurarse de que “la comida” sea nutritiva no solo para mí (eso sería comer mal), sino también para el otro. “Hay que comer bien” significa: “aprender y dar para comer, aprender a dar-al-otro-para-comer”. La “frontera ética” se encuentra entre los múltiples modos de concebir-apropiarse-asimilar al otro, donde se trata de “determinar el mejor, el más respetuoso, el más agradecido y también el más cedido modo de relacionarse con el otro y relacionar al otro con el yo.”⁹³ ”

Así pues, el “comer bien” de Derrida trata, de alguna forma, de velar por dicho continuum. No será esta la tesis que procure definir la responsabilidad sin autonomía de la ingesta ni en qué sentido puede determinarse cual es “la mejor, más respetuosa y agradecida” forma de asimilar lo otro. La pregunta que surge, sin embargo, es de qué modo podrá realizarse tal empresa sin profundizar en el proceso mismo de la asimilación. Ciertamente, en la ingesta como en el pensamiento se dibuja

92 Para similitudes y diferencias entre comer, asimilación (o metabolismo) y ética en Derrida y Spinoza, y también Agamben, ver Klein, 2003.

93 Timothy Lavenz. “Eating well”, texto para el grupo de debate sobre Deconstrucción liderado por Giovanni Tusa (Global Centre of Advance Studies, Dublin), 2015. Disponible en <https://fragilekeys.com/2015/06/08/eating-well/> .(consultado en junio 2021).

una autonomía, una consciencia singular, una existencia afectada. Será a razón de esta afectación que el sujeto podrá definirse como tal. Así, asimilar las figuras que condensan los procesos de otros cuerpos es, ciertamente, tomarlas para sí, esto es, usarlas para el mantenimiento de la propia identidad. Ahora bien, este mantenimiento no es inocuo. El espacio interior del sujeto no es un espacio inalterado: la forma se conforma con la materia, de modo que, manteniendo la metonimia, la cuestión requiere ser comprendida desde la perspectiva de cómo me afecta a mí lo que ingiero, lo que pienso. Visto de este modo, la auto-afectación implica un proceso de entrega por el que sujeto se lanza, incluso antes de ser tal (en un orden que va más allá del cronológico u ontológico), como en un salto de fe, a la metamorfosis de sí mismo mediante la asimilación de lo alógeno. En este sentido que, a mi modo de ver, la digestión es en sí un compromiso crítico. Esto no niega los planteamientos éticos del Otro, pero los concibe desde una filosofía del dativo, esto es, sintiente. La comprensión del Otro sintiente depende de un sí mismo pasible.

Como bien señala Klein (2003: 206), Spinoza insiste en que los individuos, además de diferenciarse entre ellos –lo cual sería el punto de partida de la ética de la heteroafcción–, se diferencian también consigo mismos. Para Spinoza sería precisamente esta “continua variación” de uno mismo lo que significaría existir (Deleuze). El estatus de este “sí mismo” es el centro de un denso asunto filosófico: ¿es el sí mismo un *hypokeimenon*? ¿Se siente cambiar? ¿‘Sentirse’ implica dos formas de subjetividad (la trascendental y la empírica, como señaló Kant)? ¿La afcción se da en la distancia, descrita por Derrida, entre el yo que siente y el mí que es sentido? O, por el contrario, ¿es precisamente “la diferencia entre los distintos tipos de estado lo que da al sujeto la sensación de estar vivo”, como defendería Spinoza?⁹⁴. No responderé a estas cuestiones desde un punto generalista, sino aplicado. Para pensar a la comensal y su afcción, resulta de mayor eficacia esta última propuesta: la diferencia consigo mismo es lo que da la sensación de existir, de modo que ‘ser’ es, más bien, asistir a la transformación de la subjetividad.

94 Catherine Malabou. “How Is Subjectivity Undergoing Deconstruction Today? Philosophy, Auto-Hetero-Affection, and Neurobiological Emotion” en *Qui Parle* 17-2 (2009): 111-122 (112).

¿Cómo me afecta a mí mi acción? ¿Cómo me afecta lo que ingiero, lo que pienso, lo que leo? El mí lleva la marca de una afección que me compromete al nivel del sustrato señalado por Derrida. Apunta al cambio de constitución de dicho sustrato, al que asisto como metamorfosis de mí. Las perspectivas que tratan la heteroafección como un yo y un mundo, para después embarrarse en el problema de un yo y un mí, están basadas en una alteridad espacial (yo-yo) por la que se inaugura una distancia en el sí mismo. Esta distancia, en muchas ocasiones, es una traducción de la distinción alma-cuerpo y, por tanto, heredera de la hegemonía de la primera sobre el segundo. La auto-hetero-afección, esto es, la afección de lo otro en mí misma tanto como la aparición de lo otro de mí misma, empuja a una comprensión temporal de la alteridad. El mí anuncia una distancia temporal, que se escapa como agua entre las manos: discurre de un tiempo a otro. El mí toma el agua de la pasividad y da de beber al yo de la acción activa; lo pasible se vuelve plástico. La subjetividad se sitúa, siguiendo a Spinoza, precisamente en la sensación de la diferencia y esta sensación es, sin duda (y como destacó Heidegger), de orden temporal. La metamorfosis, en palabras de Malabou, señala “una alteridad donde falta toda trascendencia” (Malabou, 2010: 8) y esta condición nos procurará una vía por la que detallar cómo la comensal puede ser sujeto del arte, es decir, vivir la sensación de la apertura (transformación) de sí, sin recurrir a una exterioridad absoluta o una imagen que se encarna.

El caso particular de la comensal refiere a un sujeto inmerso en su materialidad, lo que ha provocado, como bien señala la literatura, un rechazo de su comprensión como sujeto estético. El *gusto* ha sido polémico a lo largo de los intentos de tratarlo filosóficamente, entre otras razones, por la imposibilidad de tratarlo *como si* no hubiera cuerpo y éste no actuara en su recepción, *como si* no tuviera que masticar para degustar y *como si* degustar no implicara digerir. Desde el punto de vista de la alteridad temporal, el cuerpo es, bien al contrario, el centro transductivo desde el que emergen los sentidos. El sentido es material. Piénsese que la acción de la ingesta provoca una *constitución distinta* en el cuerpo mismo, en un sentido literal, como leemos en Spinoza:

“Por ejemplo, cuando imaginamos algo que normalmente nos agrada por su gusto, deseamos disfrutarlo, es decir, consumirlo. Pero mientras disfrutamos él, el estómago está lleno y el cuerpo constituido de manera diferente. Entonces, si (mientras el cuerpo ahora está dispuesto de manera diferente) la presencia de la comida o bebida fomenta la imagen de ella y, en consecuencia, también el esfuerzo o el deseo consumirlo, entonces esa nueva constitución se opondrá a este Deseo, o esfuerzo. Por lo tanto, la presencia de la comida o bebida que solíamos querer nos será odiosa”. (E3p59s, citado en Klein, 2003: 206; resaltado propio)

Así, al preguntarnos por la subjetividad del comensal estaríamos comprendiendo la heteroafeción desde la corporalidad en su sentido más material, al contrario de Derrida o Deleuze, quienes necesitan “deslocalizar el cuerpo natural”, convertir la subjetividad en una superficie para el encuentro (Malabou, 2009: 120). Al respecto de esta cuestión, la filósofa francesa se pregunta:

¿Es realmente necesario trascender la biología para articular un concepto de los afectos que no esté ligado a la subjetividad y su tocarse a sí misma (*its self-touching*)? (...) ¿Por qué es necesario mirar al afuera del afuera del cuerpo? ¿Por qué poner el cuerpo a distancia, a distancia de sus propios órganos? (Malabou, 2009: 120)

Malabou llega a esta cuestión por su lectura de Antonio Damasio (*El error de Descartes*⁹⁵, *La sensación de lo que ocurre*⁹⁶, *Buscando a Spinoza*⁹⁷). Hace además una breve referencia a *Being no one* del también neurobiólogo Thomas

95 Antonio Damasio. *Descartes' Error. Emotion, Reason and the Human Brain* (New York: University Press, 2005).

96 Antonio Damasio. *The Feeling of What Happens: Body and Emotion in the Making of Consciousness* (New York: Harcourt, 2000).

97 Antonio Damasio. *Looking for Spinoza. Joy, Sorrow and the Feeling Brain* (London: William Heinemann, 2003).

Metzinger⁹⁸ para destacar que esta clase de enunciados, que ponen en duda la subjetividad, ya no pertenecen al monopolio de la filosofía. A su juicio, hay una vía neurobiológica de la deconstrucción, la cual podría trazar un camino de encuentro entre las humanidades y la neurociencias. Sobre este camino, se sitúan obras como *Los nuevos heridos [de Freud a la neurología, pensar los traumatismos contemporáneos]* (2007)⁹⁹, *Ontología del accidente. Ensayo sobre la plasticidad destructiva* (Malabou, 2009) o *Metamorfosis de la inteligencia. Qué hacer de su cerebro azul* (Malabou, 2017). De su pensamiento se desprende la cuestión crucial de que hay, al menos, una continuidad entre el cuerpo y la mente, que “una sola vida resiste¹⁰⁰”, que la subjetividad y el cuerpo no son territorios distinguidos entre sí y, por tanto, tampoco lo serán la vida simbólica y la vida biológica –por lo que no habrá preeminencia de la primera sobre la segunda. Esta continuidad, además de la noción de alteridad temporal, será nuestro comienzo para entender la comensal como sujeto del arte. Entre la ingesta y la degustación no hay un “corte” que permita distinguir la acción de necesidad de la acción de goce, tampoco uno que permita distinguir en el desarrollo de la acción el instinto animal de la excelencia espiritual. La vida humana, cuerpo-mente del ser humano, es un continuo de gradaciones de las que ingesta animal y degustación estética son sus extremos teóricos. El desarrollo de la acción de comer se da en en este campo de gradientes entre ambos puntos y cada acción procura resolver el juego de tensiones que aparecen según su centro¹⁰¹.

Volvamos al comienzo de este excursus, ¿cómo se desarrolla una ética desde esta alteridad temporal? ¿No fundamenta aún más si cabe el protagonismo del sujeto en tanto que estructura que se alimenta? ¿Qué ocurre con el resto? ¿Cómo cuidar la Otridad de lo otro, cómo velar por su asimilación tanto

98 Thomas Metzinger. *Being no one: The Self-Model Theory of Subjectivity* (Cambridge, MA: MIT Press, 2003).

99 Catherine Malabou. *Les nouveaux blessés* (Montrouge: Bayard Éditions, 2007).

100 Artículo de la misma autora en el que defiende la continuidad del cuerpo-mente del ser humano. Catherine Malabou. “Une seule vie: résistance biologique, résistance politique”. *Esprit* 1 (2015): 30-40.

101 Esta interpretación está fundamentalmente descrita en el vocabulario propio de *La individuación* de Gilbert Simondon (Simondon, 2019).

como por la mía? Otra de las razones que ha mantenido al gusto no metafórico en un segundo plano de la historia de la filosofía es el hecho de que remite a una subjetividad rotunda, difícilmente comunicable, que lo toma todo para sí. Leemos en Kant la necesidad de articular un *gusto universalis* que supere la subjetividad del mí y convoque a los otros que degustan, el voto por un *sensus comunis*. Sin duda, propone una superación del cuerpo en favor de la comunidad.

Sin embargo, ni siquiera así se consigue no objetivizar a lo Otro que ingiero: el gusto radica en un *ego*. O, como señala Derrida, el sujeto es precisamente la estructura de mantenimiento. Frente a esta cuestión, la auto-hetero-afección de la comensal desdibuja precisamente esta distinción, e inaugura una responsabilidad sin autonomía, no porque que la responsabilidad ya esté ahí, sino porque la autonomía no puede sostenerse. Desde este lugar, si la afección define al auto, cuidarme es velar por el proceso de la afección, que me incluye a mí tanto como al otro de mí que *me* afecta, como el Otro que está en la trama de la afección.

XXVI



El mí, como marca de la metamorfosis, da la fuerza de arraigo a la atención de la afección de lo Otro. Esta atención se traduce, en tanto que acción ética, como cuidado, la cual es tanto cuidarme como cuidarnos como cuidar/les, pues es un trabajo en la afección como proceso. A este respecto, es notable la mutación contemporánea del término "gastrosofía", propuesto por Eugen von Vaerst, que leíamos más arriba y recuperado en la intensa labor de Harald Lemke¹⁰². Si en el siglo XVIII la actitud gastronómica era expresión en la ingesta de un imperativo moral, en el siglo XXI pasa a considerarse una práctica ética. En el contexto de una revalorización de las prácticas alimentarias como dispositivos de encuentro para la reflexión colectiva, el término ha sido rescatado, entre otros, por el colectivo La Plasita (Sevilla), para reivindicar una "teoría de los cuidados de comer"¹⁰³. Se trata de un estudio de arquitectura, urbanismo y paisajismo que afirma tener una "mirada poética y política" sobre el acto de comer, en todas sus dimensiones, "de la sobremesa al territorio", una mirada que aplica la teoría de los cuidados al acto/proceso de comer. Su reflexión se lleva a la práctica con distintos dispositivos e intervenciones. Con motivo de la serie de acciones de *Como Arte* (2018), exposición-nodo del Satellite FoodCultura Boquería, celebramos un seminario en el Departamento de Filosofía de la UAB que reunió al colectivo (formado por Lilian Weiker y Jaime Gastalver), a la enfermera y cuidadora Ana Quindos, al diseñador e investigador César Zábala, y a los alumnos de la asignatura de Filosofía del Arte. Presenté para la sesión la siguiente pregunta: ¿qué sería una teoría de los cuidados humanos en época posthumana y qué papel tendría la gastrosofía en tal situación? Si, como comentaba Ana Quindos, la nutrición

102 Harald Lemke. *Ethik des Essens. Eine Einführung in die Gastrosophie*. (Berlin: Akademie Verlag, 2017). La labor del filósofo no se reduce a la teoría, sino que Lemke está altamente comprometido con la organización del *Internationales Forum Gastrosophie*, realiza intervenciones en eventos, instalaciones performativas, etc. Ver haraldlemke.de (consultado febrero 2022).

103 El colectivo está formado por Lilian Weikert García y Jaime Gastalver López-Pazo y, originariamente, es un estudio de arquitectura. Entre otros intereses, estudian el concepto de ciudad alimentada, al respecto del cual organizaron recientemente, el Primer Congreso de Ciudades Alimentadas (2-4 de junio de 2021, que reunió a artistas y diseñadores como Antoni Miralda, Martí Guixé, Elsa Yranzo o Asunción Molinos. Ver <https://laplasitaproyectos.com/> (consultado febrero 2022).

es una necesidad básica a cubrir, ¿cuál es el futuro de lo gustatorio, como entorno de acción y despliegue de dicha necesidad? La cuidadora se preguntaba: "¿qué vamos a tener que cuidar?", a lo que le sigue qué significará cuidarse, en qué cuerpo (digestivo, afectivo, mecánico, virtual), con la consciencia de qué sensaciones. El cuidado del sí implica trazar ese sí en el contexto de un proceso de afección; sin embargo, el trazo no es excluyente ni incluyente, sino que considera la situación y procura un equilibrio entre sujeto y medio. Es este punto el que lleva a La Plasita a un "hedonismo sostenible". Su práctica parece definir el cuidado del sí como el cuidado del cuerpo carnal, del cuerpo social y del cuerpo paisajístico. Para César Zábala, quien se preguntaba qué sería de los cuidados con la desaparición de la corporalidad y nos retaba a cuestionarnos si "estábamos dispuestos a sustituir nuestra sensorialidad para construir otras tipologías de mundo", una teoría de los cuidados habría de considerar también un futurible cuerpo tecnológico. ¿Cómo se conjugan todos estos cuerpos?

En las conversaciones mantenidas entonces, la práctica del arquitecto/cuidador pareció ser la de designar un cuerpo del sí, no exactamente un cuerpo del mí. De algún modo, aún estaba implícita la consideración de que cuidar es cuidar de otro. Andrés Sicard, director general de la Red Latinoamericana de FoodDesign¹⁰⁴ (y, por tanto, desde una comprensión igualmente sistemática) invita al diseñador a "transitar hacia y [a sembrar] acciones en torno a las culturas del co-cuidado de la vida" (Sicard, 2021: 17). Su cuidado va más allá de los vulnerables, heridos o enfermos, para designar la "atención mutua y colectiva" (19). Gracias a su enriquecimiento personal mediante las cosmovisiones propias de los distintos territorios colombianos y sus saberes ancestrales, a los cuales Sicard se aproxima desde su práctica docente y de diseño, su noción de cuidado lo imbuje en el proceso de afección. El diseñador no está para él fuera de los procesos ni llega con las soluciones

104 Participante del Aula Viva de Saberes Ancestrales y del grupo de investigación Saberes Implícitos. Ver Andrés Sicard. *¿Diseño es comerse la vida? Propuesta trabajada en el año sabático 2020* (Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2021).

a los desequilibrios, sino que se entrega a la afección y aporta vías de comunicación para los distintos cuerpos y conocimientos. Otros agentes, aportan así mismo su capacidad desde la pasibilidad comunitaria. Sujeto y objeto de diseño se funden en la afección. En el reciente manifiesto, que Sicard tuvo oportunidad de redactar tras un año de investigaciones colectivas al respecto de la cuestión, se traza continuamente una línea del presente de la presencia al futuro del porvenir. A sus palabras, se trata de “mantener la vida” en su dinámica. Así, implica de un modo absoluto a los agentes vivos no humanos, y también a los agentes no vivos e incluso aquellos que, para muchos, son entidades del campo de las creencias. El cuidado implica una apuesta por el porvenir, que recoge cualesquiera las tensiones inherentes a la situación.

Desde este punto de vista, que incluye el cuidado del Otro en un sentido profundo, Sicard se aproxima en su práctica a la indicación ética que Gilbert Simondon perfila en *La individuación*. En su atención concreta a la noción de proceso, el autor da un paso más allá de la ética como cuidado del proceso de afección y llega a definirla como “el sentido de la individuación perpetuada”:

“La ética es aquello por lo cual el sujeto sigue siendo sujeto, rechazando devenir individuo absoluto, dominio cerrado de realidad, singularidad apartada; es aquello por lo cual el sujeto permanece en una problemática interna y externa siempre tensa, es decir en un presente real, viviendo sobre la zona central del ser, no queriendo devenir ni forma ni materia. La ética expresa el sentido de la individuación perpetuada, la estabilidad del devenir que es el ser como preindividuo, individuándose, y tendiendo hacia lo continuo que reconstruye, bajo una forma de comunicación organizada, una realidad tan vasta como el sistema preindividual” (Simondon, 2019: 430-431)

El sujeto no es dado de una vez para siempre (individuo absoluto), sino que contiene en sí aún la tensión con lo Otro y continúa en el proceso de resolución de esta tensión. Ante un enfrentamiento (frente a frente) o tensión irresoluble, el proceso de individuación presenta un nuevo equilibrio (metaestable) que no anula ni un punto ni otro de la tensión,

sino que los concibe en el seno de un sistema que los co-implica y co-define (co-afección). No hay una resolución absoluta, y por ello no serán las normas éticas las que velen por la acción responsable¹⁰⁵. La ética es precisamente el mantenimiento y la renovación de este sistema en su proceso de devenir, la estabilidad de la individuación como proceso de resolución de la problemática inherente a un sistema. La ética es una búsqueda *ad infinitum* del ser.

Cada mordisco es el centro de una operación de individuación por la que se definen las posiciones de comensal y comida en el marco de un sistema operacional que cruza varios órdenes de magnitud. De la sensación del ácido o el aroma de humo, hasta la industria alimentaria o la contaminación de los suelos, pasando por nutrición, roles de género, significaciones religiosas y un largo etcétera. El mordisco es en la acción de la ingesta el eslabón central de un entramado de afección que recorre múltiples direcciones y conlleva innumerables tensiones inherentes. El bocado es, pues, una propuesta de resolución de dichas tensiones, no porque las despache, sino porque las convoca en una determinada posición. El juego de posiciones que las prácticas alimentarias proponen, a su vez, las conforma o caracteriza: las prácticas nos son ajenas a las tensiones ni las provocan, sino que están conformadas por estas mismas. En la génesis de las prácticas alimentarias, podríamos encontrar el descubrimiento o la invención de un equilibrio metaestable, es decir, de un ejercicio que va más allá que el anterior y

105 El autor distingue normas y valores, pero, a diferencia de una moral de valores inamovibles y una ética de su aplicación en normas particulares ("principio y consecuencias" *qua* "forma y materia") propone que "los valores no estén por encima de las normas sino que existan a través de ellas", de modo que sean considerados como "lo preindividual de las normas", es decir, "[ligados] al nacimiento de las normas" como latencia. Las normas "surgen con una individuación" y duran el tiempo de ésta; ello no implica que "la pluralidad de sistemas de normas [suponga una] contradicción", a no ser que se haga "del individuo un absoluto y no la expresión de una individuación". Normas y valores son "términos extremos de la dinámica del ser", "son el devenir", puesto que "existe una historicidad de la emergencia de los valores", de modo que "rehacer la ética" requiere pensar el ser en su ontogénesis, y no en los caracteres abstractos de norma o valor. La ética "es la exigencia según la cual existe correlación significativa entre las normas y sus valores. (...) es el sentido de la individuación, el sentido de la sinergia de las individuaciones sucesivas. Es el sentido de la transductividad del devenir, sentido según el cual en cada acto reside a la vez el movimiento para ir más lejos (...); es el sentido según el cual la interioridad de un acto tiene un sentido en la exterioridad. (...) El valor de un acto no es su carácter universalizable según la norma que él implica, sino la efectiva realidad de su integración en una red de actos que es el devenir" (Simondon, 2019: 426-427).

resuelve, gracias a este paso, su tensión inherente y la libera en el devenir. La ética alimentaria, aplicando las consignas del autor, no pasa por establecer tal o cual norma, ni por definir de antemano tal o cual cuerpo (lo que implicaría, para Derrida, la designación de una autonomía), sino por mantenerse como sujeto-comensal en la tensa problemática, a la vez interna y externa. Es por esta problemática por la que aún no se es individuo absoluto y por la que la individuación deviene. El devenir, según Simondon, no está afuera de mí ni me arrastra en tanto que sujeto, sino que es fase del ser. Ello implica que el comensal-sujeto, pese a ser precisamente una estructura de mantenimiento, lo es en un sentido trans-individual: la metamorfosis de mí es la marca de la continuidad en el devenir de la individuación. La transformación da cuenta de la resolución provisional del sujeto en un sistema operacional cargado de tensiones que tiende a su liberación.

Es en este sentido de metamorfosis del mí con el que podemos cuestionarnos cómo me afecta a mí lo que como, lo que pienso, lo que leo. La afección no es emotividad, ni define al sujeto por aquello que es (o que lo individualiza), sino que marca en un tiempo la disponibilidad y la vulnerabilidad, el hecho fáctico de estar, la presencia abierta del sujeto. Leíamos más arriba que la afección define el 'auto': el sujeto es trabajado por la afección. La marca de este proceso es la metamorfosis del mí. El mí es sensibilidad, corporal, material, afectiva, conceptual. La estética refiere al sujeto receptor teniendo en cuenta estos traspases, por lo que es necesaria una estética gustatoria tanto para una ética de la alimentación como para una teoría de los cuidados del comer. La estética refiere a una práctica de las sensibilidades que ponen en juego aquello del sujeto que aún no está individuado, los potenciales no liberados de su estructura sujeto-comensal. Las prácticas estéticas meditan una trans-formación del sujeto-comensal no como una resolución definitiva de los problemas actuales de la vida sino como oda al proceso mismo de individuación, esto es, a la latencia del sistema por la que una nueva resolución puede equilibrar de forma metaestable las tensiones inherentes al mismo.

Así como el bocado es un acto centrado e infinito (en el continuum de la afección), desde el que se establece una estructura corporal de sujeto-medio; así como el bocado es un acto que, cuando transductivo, es capaz de resolver las tensiones inherentes al entorno gustatorio y establecer un nuevo equilibrio, así como el bocado puede alinearse a una apuesta por el porvenir o, en palabras de Sicard, a un compromiso por la vida, ¿podemos pensar el pensamiento como una acción transductiva?

La metonimia entre comer y pensar pretende señalar que todo sujeto es comensal; siendo así, señalaría también que todo sujeto es cuerpo orgánico, cuerpo vivo, a pesar de que los nuevos materialismos discuten precisamente que lo inanimado carezca de subjetividad (y, en este sentido, habría que prestar más atención al binomio comensal-comida y cuidar los modos en los que dicho binomio se articula¹⁰⁶). En cualquier caso, no cabe duda ya de que apropiarse del/ de lo otro para el sí implica un cambio de estado, una afectación, que define el auto, por tanto, a mí, siendo este mí la marca del proceso de metamorfosis. La asimilación conceptual deja, al menos siguiendo la metonimia, una marca similar. Volviendo a Hegel, debemos recordar que, mediante la representación, la filosofía se hace heredera de la religión y la subjetividad moderna, de la divina. Del mismo que la encarnación de Dios en un cuerpo alza a un sujeto, con la representación, un concepto trabaja un sujeto; dicho de otro modo, el filósofo se deja afectar por la estructura sintáctica de aquello que lee. Al respecto, no parece mera casualidad que, en su vocabulario sobre la representación, aún siendo religioso, lo es en este punto en género femenino. Tanto Hegel como Malabou, comienzan a usar términos embriagados de la suerte de posthumanidad embarazada que comentábamos más arriba: el pensamiento "se concibe", "concibe la intuición y es intuición concebida y concipiente", la lectura se manifiesta en "la asunción del sentido de la proposición", etc. (Malabou, 2013: 227, 307).

106 El giro afectivo de los 2000 no habría liquidado una visión antropocentrista pero "ofreció maneras de describir cómo sentimientos, aparentemente contenidos en el ser humano, muestran errores en la misma idea de contención". Ver Heather Houser, "Affective turn" en Braidotti y Hlavajova, 2018: 15-17 (16).

El sujeto recibe y se conforma con el concepto. Si leemos, "como luego existo", ¿cómo ha afectado dicha sentencia al yo que piensa? El sujeto-lector se pondrá a sí como sujeto de la oración y se dejará caer por la inclinación predicativa para encontrarse, finalmente, siendo otro en el discurrir de la misma. Esta es la razón por la que, para Hegel, es necesario leer dos veces una misma línea: debe darse cuenta precisamente del proceso de afección, de la metamorfosis del mí que tiene lugar en la lectura, en la recepción, en la asimilación. Para ello, es necesario reponerse de la oración con los propios significados, lo que implica, no cabe duda, una interpretación. Hegel afirma que la singularidad es la característica fundamental de la interpretación plástica:

"Recordemos la definición de plasticidad expuesta en la Estética: es "plástico" aquello que a la vez es "universal e individual (*allgemein und doch individuell*)", aquello que, aunque único, expresa al mismo tiempo lo universal. La lectura plástica compromete ciertamente al "yo" del lector y, que a este respecto, siempre es subjetiva. Pero, teniendo en cuenta la definición misma de la plasticidad, se puede afirmar que la subjetividad que ella requiere depende de

230

XXVII



la singularidad, y no de la simple particularidad contingente, la que en cambio caracteriza siempre al "yo que sabe" y aparece como lo verdaderamente arbitrario. La singularidad es la parte ostensiva de la subjetividad, y la particularidad es su parte ocultadora: cerrada sobre sí misma, ella no manifiesta más que su propio solipsismo (...). La gran originalidad de Hegel es mostrar precisamente que una interpretación que se quisiera no plástica, es decir, "universal e individual", sino solo universal y que no dejaría lugar para la singularidad del exégeta, sería en realidad particular y arbitraria" (Malabou, 2013: 308-309)

La estrategia de la asimilación, y el reconocimiento de este proceso en tanto que tal, es la única manera de dar presencia a la mirada sobre el texto, sobre la imagen. Sitúa al lector-espectador-receptor en el ejercicio de su contemplación, entendiendo ésta también como una operación: la recepción es una acción. La metonimia que se da entre comer y pensamiento supone un reto entre método y contenido para la lectura de esta tesis y, posiblemente, contenga algunos trazos de la respuesta sobre por qué el comensal es hoy sujeto del arte.





Cuerpo(s).

La figuración del sujeto de gusto

“la figuración es liberación”

Leroi-Gourgham

De la fisiología a la estética

¿Cómo deben ser nuestros cuerpos para la representación?, se pregunta Danto en *Cuerpos/El problema cuerpo*. ¿Y cómo han de ser nuestros cuerpos que ingieren para anudar en ellos ciertas representaciones, que lo conforman como sujeto-comensal? La clave de bóveda de esta indagación entre cuerpo y representación es la acción, la acción de comer. En tanto que tal, refiere necesariamente a un proceso, esto es, al discurrir del tiempo; incluso si su definición, como la propuesta por el autor, es la de un movimiento corporal que satisface una representación. Esta fórmula, heredera de la tradición hilemorfista, desatiende el modo en el que adviene dicha satisfacción, el proceso de adquisición de forma *per se*. ¿Cómo un cuerpo se entrega a la figura? ¿De qué modo coincide con ella y cuándo la interrumpe? Para Gilbert Simondon, la materia ya tiene "función de forma"¹, en el sentido que las características materiales (léase aquí el movimiento corporal o cuerpo) apuntan –o no– a una determinada forma (por ejemplo, cuando el carpintero va al bosque a buscar la madera para una determinada obra). Ello implica, no sólo que existen unas condiciones para la figuración, sino que la adquisición de forma es un proceso que une los dos extremos de una larga cadena de acciones (por ejemplo, cuando se tamiza la arcilla antes de introducirla en el molde, se está realizando una acción hacia la adquisición de forma). Los extremos conceptuales de esta cadena son llamados materia - forma². Del mismo modo, el cuerpo y la figura son los puntos tensos en cuyo marco se articula la acción de comer. En definitiva, conviene comprender la irrupción de la representación como, al menos, una cadena con dos puntas. Como hemos tratado, la encarnación de una Idea requiere

1 Gilbert Simondon, *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. (Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005]): 46.

2 "La relación entre materia y forma no se lleva a cabo entonces entre materia inerte y forma que viene de afuera; entre materia y forma existe operación común y a un mismo nivel de existencia (). La operación técnica constituye dos semi-cadenas que, a partir de la materia burda y la forma pura, se encaminan una hacia la otra y se reúnen" (Simondon, 2019: 33).

de un cuerpo que se entrega: la rendición es la vía de la pasibilidad por la que el cuerpo se deja trabajar por la figura, como la arcilla en el molde. Ahora bien, así como la arcilla presenta ya unas cualidades con “función de forma”, así el cuerpo aporta ciertos parámetros a la conformación de la figura. En tanto que material, el movimiento corporal contiene en sí la potencia de una satisfacción, y no sólo es el receptor pasivo y adecuado de una Idea.

En este sentido, puede comprenderse por qué la *Fisiología del gusto o Meditaciones de Gastronomía Trascendente*³, publicada póstuma en 1825 y considerada como el primer texto de una estética gustatoria *avant la lettre*, es primeramente una fisiología. En ella, Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien habría dedicado buena parte de su vida a la buena mesa francesa, procura una sistematización de los conocimientos y las prácticas que conforman la gastronomía como *el conjunto de conocimientos de hombre en tanto que come*, un campo a medio camino entre la rigurosidad científica (y los datos que ésta provee en asuntos de la materia comestible y del cuerpo que ingiere) y las bellas artes (como promoción espiritual del hombre ante la belleza). Usa para ello una atrevida y divertida mezcla de géneros: del aforismo a la receta, de la anécdota a la meditación, con pinceladas históricas y afirmaciones de carácter científicista. A este respecto, se ha apreciado en su obra el hecho de proveer a la gastronomía de un lenguaje técnico, que incluye palabras de su invención y neologismos⁴.

3 El título completo es *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie Trascendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savants* (Paris: Gabriel de Bonnet, 1848 [1825]). Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697> (consultado febrero 2022). En la primera edición inglesa de 1859, Fayette Robinson lo tradujo por “trascendental”, lo que ha llevado a que se traduzca como tal en versiones posteriores. Con ello, pudo haberse eliminado cierta ironía “la cual habría señalado que el discurso de de gastronomía trascendería los avatares de su tiempo”. Ver Jèssica Jaques. “A Philosophical Reading of Brillat-Savarin’s ‘The Physiology of Taste’” en Fabian Dorsch and Dan-Eugen Ratiu (eds.) *Proceedings of the European Society for Aesthetics* 8 (2016): 288-309 (293-294). Las citas serán tomadas de Jean Anthelme Brillat-Savarin. *Fisiología del gusto* (Barcelona: Editorial Óptima, 2001 [1825]).

4 Roland Barthes se interesa especialmente por esta cuestión y afirma que Brillat-Savarin “utiliza el neologismo sin freno”, reflejando “un placer

Por otra parte, la obra, además de contar con un compendio de los conocimientos de la época sobre la fisiología del gusto, contiene algunas de las teorías de su autor, aún vigentes. Sin embargo, se han intentado elucidar causas externas al objetivo de la obra, tales como que la adscripción a la fisiología sería una reacción contra el Romanticismo de la época, que la atención al sentido del gusto no metafórico seguía la invitación filosófica de Hume y Voltaire (en **"Estándar del gusto"** y la entrada de **"Gusto"** en la Enciclopedia de Diderot y D'Alembert, respectivamente –ambas de 1757⁵) o que se trata de un tipo de discurso⁶. Ninguna de ellas llega a eludir el hecho de que la fisiología es su comienzo: las primeras meditaciones versan sobre los sentidos en general y sobre el gusto no metafórico en particular. Ya en el cuerpo del libro, algunas de las meditaciones vendrán precedidas por indicaciones de orden fisiológico, como si el desarrollo de las temáticas según las formas del espíritu requiriera de todas formas de un apunte sobre fisiología (por ejemplo, la meditación sobre la sed antes de la meditación sobre las bebidas). El índice completo puede leerse, de hecho, como un proceso digestivo: de los sentidos en general y el sentido del gusto (sensación en boca) se pasa a la gastronomía y los alimentos (con un apunte del apetito), para después dar cuenta de los contextos gastronómicos y sus personajes (por entendernos, a la mesa). Trata a continuación el tema de la

profundo, que nos remite a la lengua". Roland Barthes. "Lectura de Brillat-Savarin" en Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (Madrid: Cupsa Editorial, 1978 [1975]): 9-33 (19-20). Serán precisamente sus neologismos y el tono desenfadado de remitir a los datos científicos lo que captará la lectura de Hervé This y otros cocineros, dando nueva vida al texto. Ver Hervé This. "Sept Questions à Hervé This" en Brillat-Savarin. *Physiologie du Goût* (Paris: Flammarion, 2017): I-IX.

5 Tal y como refiere Jèssica Jaques (Jaques, 2016: 295). Se trata de los textos de David Hume. "Of the Standard of Taste" en C. W. Eliott (Ed.), *English Essays from Sir Philip Sidney to Macaulay* (London: P.F. Collier & Son, 1910 [1757]): 215-236; y François-Marie Arouet Voltaire. "Goût" en Denis Diderot, Jean Le Rond D'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.). *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*, 7 (Paris: Le Breton, 1757).

6 La obra no puede categorizarse según un género discursivo determinado, "ya en el juego entre el título y el subtítulo parece declamar la oposición entre un género científico como es la 'fisiología' y un género filosófico como es la 'meditación'". Gianfranco Marrone. "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin" en Éric Landowski et José Luis Fiorin (éds.). *Gusti e disgusti* (Torino: Testo & Immagine, 2000): 120-135 (121).

digestión, del descanso, del dormir, los sueños y la influencia de la alimentación en todos ellos, y se detiene en los modos en los que las costumbres alimentarias dibujan el cuerpo (obesidad, ayuno, flaqueza), es decir, las consecuencias a largo plazo de la digestión.

Este periodo se concluye con la extenuación e incluso la muerte. Por último, gracias a una historia filosófica de la gastronomía, de las fondas y de la cocina clásica, recupera su punto de vista y le da la solidez de una disciplina consolidada, para finalmente dirigirse a los gastrónomos con una misiva que les anima a continuar el camino. Es decir, en Brillat-Savarin puede encontrarse una raíz corporal de lo estético: sitúa al comensal y su condición física en relación con la comida como elemento protagonista de la experiencia gustatoria y es este giro por el cual la suya se considera la primera gran obra de gastronomía –y no un recetario o un conjunto de reflexiones sobre la práctica de la cocina. Desde su apuesta por la materialidad (de las sustancias, de las sensaciones, de los cuerpos), B.-S. está oponiéndose diametralmente a los intereses de Descartes y dando una centralidad al cuerpo que no se recuperará hasta Merleau-Ponty y Foucault (Jaques, 2016: 300), pero la suya no deja de ser una visión de lo material profundamente influenciada por su época y por el cartesianismo, en la medida que toma como instrumento para la exploración de la materialidad precisamente la ciencia heredera de este pensamiento. En resumen, interpreta el cuerpo como *res extensa* y, con sus palabras, la máquina del cuerpo humana aparece a veces dibujada con tanta precisión como en los dibujos de Fritz Kahn:

“El movimiento y la vida producen pérdidas continuas de sustancias de los cuerpos vivientes y una máquina tan complicada como el cuerpo humano se descompondría pronto si la Providencia no hubiese colocado dentro un resorte que instantáneamente avisa si las fuerzas y las necesidades están en equilibrio”
(Brillat-Savarin, 2001: 23)

Ahora bien, el pulso que mantiene B.-S. es el *continuum*, negado por Descartes, entre el cuerpo máquina y el espíritu del hombre. En la “Meditación XVI: De la digestión”, llega

incluso a afirmar que “de todas las funciones corporales, la digestión es la que más influye sobre el estado moral del individuo” (B.-S., 2001: 118), lo que supone que la gastronomía como disciplina humanista trabaja “entre la función biológica y el desinterés estético” (Jaques, 2016: 296) para procurar un desarrollo moral y espiritual del ser humano. La ingesta, determinada por la fisiología, se trasciende (no sin cierta ironía por parte del autor) en la degustación. Como reza el segundo aforismo, “los animales se alimentan; los hombres comen, pero sólo los hombres sabios saben comer⁷”. ¿Cuáles son las claves de este “saber comer” que es capaz de llevar la ingesta más allá de la función de nutrición para convertirla en expresión de del espíritu? Se han señalado razones como el desinterés, el placer, el deseo o la convivialidad como puentes que trazan un más allá de la ingesta, y sobre las que volveremos más adelante. Sin embargo, vale la pena destacar en primer lugar que, en la “Meditación XII: Sobre los gastrónomos”, B.-S. advierte que existen al menos dos situaciones en las que “aún queriéndolo, no se consigue ser gastrónomo⁸”:

“Existen individuos a quienes la naturaleza ha negado aquella delicadeza de órganos o aquella firmeza de atención sin las cuales pasan inadvertidos suculentísimos platos. De estas variedades, la fisiología ha reconocido la primera, enseñándonos la lengua de esos desgraciados, mal provista de las papilas nerviosas destinadas a inhalar y a apreciar los sabores. Éstos no producen sino sensaciones obtusas, y los individuos aludidos son respecto a los sabores lo que los pobres ciegos para la luz. La segunda variedad se compone de distraídos, parlanchines, atareados, ambiciosos y de otros

7 O “conocen el arte de comer”, según traduce Jèssica Jaques (2016: 295). La expresión “*Les animaux se repaissent; l’homme mange; l’homme d’esprit seul sait manger*” se tradujo en la Edición de Óptima como “Los animales pacen, el hombre come; pero únicamente sabe hacerlo quien tiene talento.” (Brillat-Savarin, 2001: 15)

8 Aunque B.-S. no fuese reconocido como un gran gourmet por el ilustrísimo cocinero de la época, Antonin Carême. Según la cita que Néstor Luján incluye en su prólogo a la edición española de 2001 por Editorial Óptima, Carême opinó que «Ni Cambacères ni Brillat-Savarin supieron jamás comer, sólo llenaron el estómago.». Luján advierte, sin embargo, que los elogios del cocinero sólo eran para el príncipe de Talleyrand “y en este caso era una opinión interesada” (Néstor Luján en Brillat-Savarin, 2001: 7).

que quieren ocuparse de dos cosas a un mismo tiempo y que sólo para llenarse comen”
(Brillat-Savarin, 2001: 108)

A razón de la primera situación, que hoy denominaríamos ageusia y/o anosmia, el cuerpo que ingiere ya apunta –o no– a una determinada figura: la del gastrónomo, quien tiene la inteligencia de escoger los sabores agradables en vez de los que no lo son⁹. Así, vemos que para B.-S., el cuerpo que ingiere, por sus propias razones, coincide o interrumpe el flujo representativo que se da entre cuerpo-figura. La segunda situación remite a un amaestramiento de las costumbres de modo que el comensal se concentre en la ingesta durante el transcurso de la misma. Al hacer esto, lleva a cabo la que podríamos denominar como una *ingesta reflexiva*, esto es, una ingesta que tiende a sí misma y toma consciencia de la posición sujeto-objeto durante el proceso. La capacidad de tomar esta posición (en vez de ‘comer para llenarse’), remite a la comprensión de la diferencia entre animal y hombre en Descartes. Para el filósofo, los animales no tienen ni siquiera instinto, sino que son seres automáticos que reaccionan, maquinalmente, a las disposiciones de su cuerpo y su vinculación con el entorno. Tal y como lo describe el irónico La Fontaine en el *Discours à Madame de la Sablière* (1678)¹⁰,

“El animal se siente agitado
Por movimientos que el vulgo llama
Tristeza, alegría, amor, placer, dolor cruel
O algún otro de esos estados.
Pero, de ninguna manera es eso; no se engañe.
– ¿Qué es pues? –Un reloj. –¿Y nosotros? –Eso es otra cosa.
He aquí cómo Descartes lo expone,
Descartes, ese moral de quien hubieran hecho un Dios
Entre los paganos, y que está en el centro

241

9 Según la traducción de Jèssica Jaques del aforismo VI: “*Good living (gourmandise) is an act of intelligence, by which we choose things which have an agreeable taste rather than those which do not. (La gourmandise est un acte de notre jugement, par lequel nous accordons la préférence aux choses qui son agréables au goût sur celles qui’ont pas cette qualité)*” (Jaques, 2016: 290).

10 Libro IX, verso 47-66, citado en Gilbert Simondon, *Dos lecciones sobre el animal y el hombre* (Buenos Aires: Ediciones la Cebra, 2008 [2004]): 72.

Entre el hombre y el espíritu, como entre la ostra y el hombre
Así lo consideran nuestras gentes, franca bestia de carga
He aquí –digo– cómo razona este autor
Sobre todos los animales, criaturas del Señor
Tengo el don de pensar; y yo sé que pienso.
Ahora bien, usted sabe, iris, a ciencia cierta,
Que aun cuando el animal pensara,
El animal no reflexionaría
Sobre el objeto ni sobre su pensamiento.
Descartes va más lejos, y sostiene claramente
Que de ningún modo, el animal piensa”
(destacado propio)

En la medida que no puede reflexionar “sobre el objeto ni sobre su pensamiento”, la alimentación animal carece de la capacidad reflexiva que caracteriza al gastrónomo. Para Descartes, la consciencia como tal sería propia del ser humano, puesto que es el único que habita una *res cogitans*, gracias a la cual el hombre puede resolver cualquier problema, y no sólo aquellos a los que está predeterminado por su configuración corporal¹¹. Sin embargo, B.-S. parece apostar por un *continuum corporal cognoscitivo* al no dudar en reivindicar la supremacía del hombre como único gastrónomo del reino animal, basándose precisamente en sus excelentes condiciones fisiológicas:

“La lengua del hombre, al contrario [que la de algunos animales], revela suficientemente lo sublime de las funciones para las cuales está destinada, tanto por la delicadeza de su contextura como por las diversas membranas próximas que la rodean. Además tiene la lengua humana por lo menos tres movimientos desconocidos en los animales (...)”
(Brillat-Savarin, 2001: 36)

Añade que el hombre conoce más sabores por ser un animal omnívoro y alaba también la mecánica de su boca por su

11 Así lo detalla Gilbert Simondon: “El ser humano, según el método cartesiano, puede poner todas las dificultades en forma de problema y resolverlas por grados. Es lo que hace que el hombre no se encuentre adaptado completamente por figura y movimiento a nada. (...) Por eso [por tener espíritu, facultad racional] el hombre puede vencer cualquier dificultad por medios progresivos, medios de posición y resolución de problemas” (Simondon, 2008: 66)

extrema capacidad para disolver todo lo que en ella se introduce y hacerlo sávido. Para finalizar, alude, de modo sorprendente, a la superioridad del cerebro humano en la transmisión de señales nerviosas (36-37), y acaba preguntándose:

“Por último, ¿qué se puede pedir al órgano capaz de perfeccionarse hasta grado tan supremo, que los gastrónomos de Roma distinguían por el gusto si los peces los sacaban de la parte del río comprendida entre los puentes o si los habían pescado más abajo? Actualmente, ¿no vemos que por el sabor particular del muslo de una perdiz se averigua de qué lado se inclina al dormir? ¿No estamos rodeados de inteligentes que indican la latitud bajo la cual ha madurado un vino, con la misma seguridad que pronostica un eclipse cualquier discípulo de Biot o de Arago?”
(Brillat-Savarin, 2001: 37)

La ingesta estética es, ante todo, una ingesta reflexiva que se retoma a sí en la acción: a diferencia del animal (y del comensal-animal, cuerpo que sólo ingiere), el gastrónomo sí que reflexiona sobre el objeto (la comida) y sobre su pensamiento, es decir, reflexiona tanto sobre lo que come como sobre la capacidad pensante del cuerpo que ingiere, capacidad por la que distingue dónde se ha pescado el pez, de qué lado duerme una perdiz o cuáles son las coordenadas en las que ha madurado un vino. Esta consciencia de sí en la experiencia es, a su vez, un determinado uso del cuerpo, uso que estipula que no pueden realizarse “dos cosas a la vez” (cuestión que llevará a B.-S. a una contradicción cuando anteponga los “placeres de la mesa” a los “placeres del cuerpo”, como veremos a continuación). Ahora bien, ¿cómo se define esta relación del sujeto con su cuerpo? ¿A qué se apela con “el uso del cuerpo”? Al fin y al cabo, el gastrónomo como sujeto libre se define a sí mismo mediante este uso, por lo que el cuerpo no es un instrumento ajeno *que utilizar*, desde una subjetividad ya realizada, sino más bien la materia que, en el seno de una relación –*consigo*, marcada por la acción–, es capaz de configurar la figura de un sujeto *libre* de las necesidades de su cuerpo. Esta relación es la creadora de distinción entre ingesta y degustación y, por tanto, la clave de la experiencia estética según la tradición.

El uso del cuerpo

Qué sea “el uso del cuerpo” es una problemática de orden filosófico que, como demostró Giorgio Agamben en *Homo Sacer IV: El uso del cuerpo* (2014)¹², recorre la filosofía occidental, al menos, desde Aristóteles. Nuevamente, no abordaremos esta cuestión sino captando algunas de las pinceladas que son de utilidad para comprender al comensal como sujeto del arte. En primer lugar, sobre el “uso de los propios cuerpos y de la propia constitución”, vale la pena tener en cuenta que, para filósofos como Hierocles o el médico Galeno, “la capacidad del viviente de hacer uso [de estos]” coincide con “la familiaridad (la *oikéiosis*) del viviente consigo mismo, [la cual] se resuelve por entero en su percepción de sí” (Agamben, 2017: 110). Es decir, será “la innata capacidad que cada viviente tiene de “usar de sí”” (112) la que dará a cada uno “la sensación de la propia constitución” (Séneca, citado en *ídem*, 113). El ser humano, que en el desarrollo de la ingesta usa su cuerpo para la reflexión, experimenta su humanidad precisamente en llevar a cabo este uso de su cuerpo y su constitución, de modo que la forma de ingesta (el uso), le dice a sí sobre su propia constitución –en lo que tiene de humana, sin, sin embargo, diferenciarse en el mecanismo de conocimiento de la propia constitución de los animales. Frente a aquellos que defienden que el animal sólo actúa como un autómatas, reaccionando al dolor o al miedo, Séneca defiende que todos los seres vivos “vienen a la vida con este conocimiento”, y “la prueba mejor [de ello] es que ningún animal es torpe en el uso de sí” (Séneca, *ídem*, 113). Según el filósofo, el ser humano se familiariza primeramente con su constitución como animal (y no con su constitución racional): “¿cómo [podría si no] el niño familiarizarse con su constitución racional si todavía no posee razón?” (Séneca, *ídem*, 114). A través de las edades (la del niño, la del adolescente, la del joven y la del anciano), y “(...) por distinta que sea la constitución en cada oportunidad, la familiarización con la propia constitución es siempre la misma” (Séneca, *ídem*, 114-115).

12 Giorgio Agamben. *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV*, 2. (Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2017 [2014]).

Así, la constitución racional no es el punto de partida, sino uno de los estadios del hombre. En nuestra lectura del uso del cuerpo en la degustación, no se trataría entonces de imponer la razón a un cuerpo, sino de descubrir la constitución racional (o reflexiva) en el uso del cuerpo. Familiarizarse con la potencia del propio cuerpo. Por otra parte, y como Agamben se esforzará en detallar en el desarrollo de su obra, el *hypokeimenon* (al que hacíamos referencia de la mano de Jacques Derrida y Hans Jonas en el capítulo anterior, esto es, la estructura de mantenimiento de la forma, estructura subyacente del sujeto) surge como efecto de la familiarización con uno mismo a través del uso del cuerpo. Tomando la referencia del capítulo anterior de Maine De Biran, será el *je peux* (puedo mover esta mano) el que irá sedimentando al Yo como tal, y es en sentido que el sujeto es sujeto de afectos *desde su propio cuerpo*. Ello conlleva que el sí mismo no es, al menos desde esta lectura, ni "algo sustancial ni un fin preestablecido, sino que coincide por entero con el uso que el viviente hace de él (...) que Séneca formula también como cuidado de sí, *cura mei*" (Agamben, 2017: 116):

"(...)Busco el placer: ¿para qué? Para mí. Por lo tanto, cuido de mí mismo. Huyo del dolor: ¿para qué? Para mí: por lo tanto, cuido de mí. Si hago todo para cuidar de mí, entonces el cuidado de mí es anterior a todo. El cuidado es inherente a todos los vivientes y no se agrega a ellos en un segundo tiempo, sino que es innato"
(Séneca, citado en Agamben: 2017, 115).

Como no podía ser de otra manera, Agamben se refiere también a la *Hermenéutica del sujeto* de Michel Foucault (1982)¹³ para considerar la cuestión del cuidado de sí y definir la ética como esta "relación consigo" (Agamben, 2017: 196). Desde este punto de vista, "el sujeto es, pues, la puesta en juego en el cuidado de sí y este cuidado no es otra cosa que el proceso a través del cual el sujeto se constituye a sí mismo" (200). El sujeto es inmanente a esta constitución, no anterior en el sentido de un sustrato que se expresa o que sostiene los

13 Michel Foucault. *La hermenéutica del sujeto* (Madrid: Akal, 2005 [1982]).

predicados (como *hypokeimenon*) ni posterior, como aquello que es dado tras la constitución. El sujeto es en el realizarse a sí mismo del cuidado. Este “realizar-se” conlleva una voz activa y una voz pasiva, es decir, una posición ambigua e indeterminada del sujeto con respecto al proceso de constitución¹⁴:

“La identidad entre activo y pasivo se corresponde con la ontología de la inmanencia, con el movimiento de la autoconstitución y de la autopresentación del ser, en el que no sólo es imposible distinguir entre agente y paciente, sujeto y objeto, constituyente y constituido, sino en el cual también medio y fin, potencia y acto, obra e inoperosidad se indeterminan” (Agamben, 2017: 201).

Entender el cuidado de sí como “uso que el viviente hace de él” (Agamben, 2017: 116) implica una concepción particular de uso, anterior a la instrumentalización. Además del hecho de que es evidente que en el debate particular sobre la sensación de sí de los animales no se están considerando sus cuerpos como instrumentos (en el sentido de herramientas mediante las que proyectar la propia subjetividad con respecto a un fin), lo cierto es que la noción de instrumento tal y como la conocemos hoy no tenía cabida en la Grecia clásica –y, por tanto, ni Séneca ni otros autores habrían considerado el uso de este modo. Vale la pena detenerse a considerar cuál es entonces el estatuto del uso, especialmente cuando Aristóteles, en su *Política*, caracteriza al esclavo como aquel cuya obra es “el uso del cuerpo” (28).

246

Profundizar sobre el estatuto del esclavo en el contexto de Aristóteles puede funcionar como analogía del cuerpo según el esquema hilemórfico. En el capítulo anterior, pudimos comprobar de la mano de Gilbert Simondon que la pareja

14 En palabras de Agamben, “El sujeto es, pues, la puesta en juego en el cuidado de sí y este cuidado no es otra cosa que el proceso a través del cual el sujeto se constituye a sí mismo” (Agamben, 2017: 200). En Foucault, y siguiendo el concepto clásico por el que “el cuidado de sí es ético en sí mismo” (Foucault citado en *idem*, 196), el cuidado comporta la constitución del sujeto moral (*idem*, 196 y ss.).

materia-forma contiene en su centro una zona oscura, la de la operación, precisamente porque ésta es llevada a cabo por el esclavo, bajo la orden del hombre libre, para quien la materia es simplemente pasiva y la forma, pregnante y significativa. Esta comprensión de la individuación habría dejado una marca en toda la historia occidental. Al distinguir cuerpo de figura al final del primer capítulo, el esquema hilemórfico aparecía nuevamente en torno al comensal. Entonces, y prestando atención a la advertencia de Simondon sobre las condiciones sociales del silenciamiento de la operación, equiparamos al hombre libre con el sujeto que degusta y al esclavo con el cuerpo que ingiere, en el sentido de que la operación por la que un cuerpo se hace figura aparece igualmente ignorada. No es una aplicación banal, puesto que, como el propio Agamben afirma, “el alma es al cuerpo como el amo al esclavo”, de modo que esclarecer la forma de uso de un par puede servir de guía para comprender el otro (27).

Tal y como nos hace saber Agamben, las acciones del esclavo no eran consideradas ‘labor’, puesto que el concepto no existía entonces: el valor radicaba en la obra, con independencia de los esfuerzos dedicados a la misma (53-55). Ahora bien, el esclavo es el hombre sin obra y se distingue del hombre libre en que su “mejor obra” (“lo mejor de ellos” [...]) es no el ser-en-obra [*enérgeia*] del alma según el *lógos* [como es para el resto de los hombres], sino algo para lo cual Aristóteles no encuentra otra denominación que ‘el uso del cuerpo’” (29). La condición política del uso de su cuerpo, sin vinculación ni con la *poesis* ni con la *praxis*, permite a Agamben el desarrollo de una consideración ontológica del uso antes del hacer. Tal consideración, al deslizarse fuera del hacer *algo* o estar haciendo *algo* (en el sentido de crear una obra, sea una pintura –objetual, o un baile –o *performance*) y al apuntar a una dimensión de la acción inoperativa, permite consolidar un marco a la acción *sin fin*¹⁵ de la degustación como experiencia estética. La recepción no es una acción *por realizar algo* (a no ser el juicio, en caso de los expertos): lo es por ser el medio de un proceso de subjetivación.

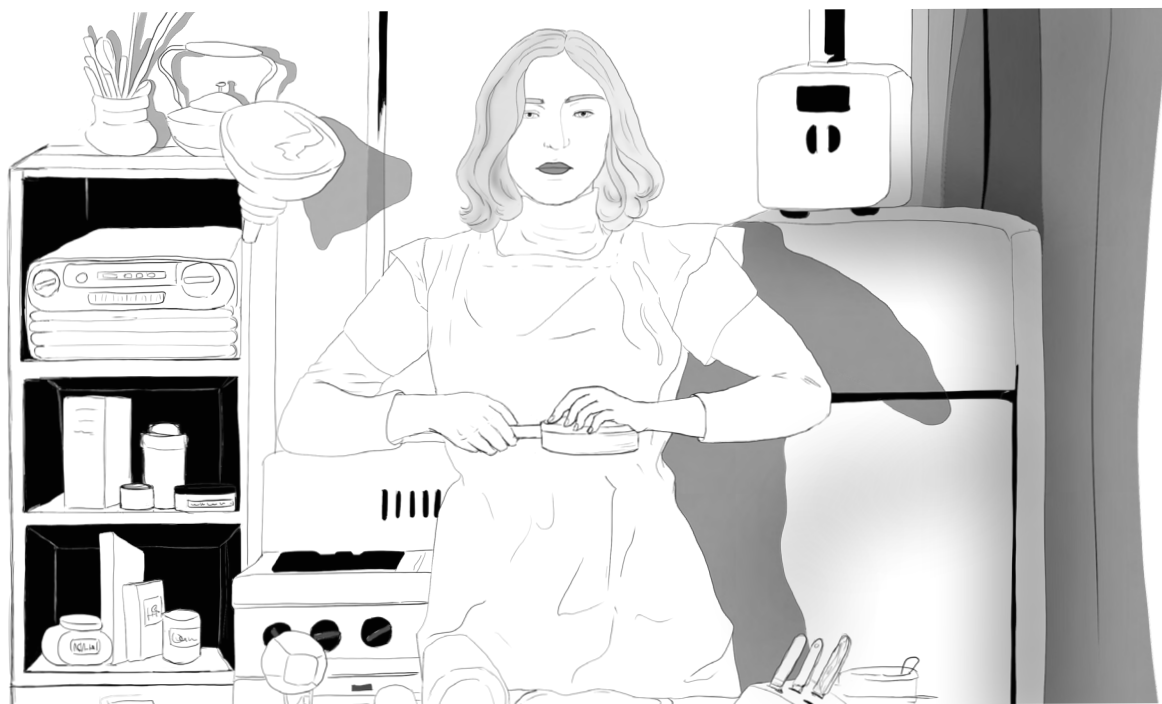
15 Al respecto, ver Giorgio Agamben. *Medios sin fin. Notas sobre la política* (Valencia: Pre-textos, 2001 [1996]).

Se mantiene de fondo la cuestión de si el cuerpo del esclavo tiene la misma constitución que el del hombre libre; a nosotros, sin embargo, nos interesa más bien cuál es la relación del cuerpo-esclavo con el sujeto-libre. Agamben explica, entre otros ejemplos, que no estaba bien visto prostituir a los esclavos (aunque se mantuviera sexo con ellos), puesto que de, algún modo, era una forma de prostituir lo propio, por tanto, el propio honor (Agamben, 2017: 52). Nuevamente, la ambivalencia en el 'uso' entre el sujeto y el proceso nos da la pista sobre de qué modo el honor del sujeto-amor estaba en el uso del cuerpo-esclavo, puesto que el verbo que Aristóteles utiliza y que traducimos por 'usar', implica que

"El proceso no transita desde un sujeto activo hacia el objeto separado de su acción, sino que se conecta en sí al sujeto, en la medida misma en que se implica en el objeto y 'se da' a él. Podemos entonces intentar la definición del significado de *chrésthai*: *este expresa la relación que se tiene consigo, la afección que se recibe en cuanto se está relacionado con un determinado ente. (...) Somátos chrésthai*, 'usar el cuerpo, significará entonces *la afección que se recibe en cuanto se está en relación con un cuerpo o con cuerpos. Ético –y político– es el sujeto que se constituye en este uso, el sujeto que testimonia las afecciones que recibe en cuanto está en relación con un cuerpo*" (Agamben, 2017: 70)

En los correlativos amor-esclavo, el uso del cuerpo del esclavo define al amor; del mismo modo, el sujeto que degusta se define a sí por el uso de su cuerpo que ingiere. Siguiendo esta línea, podríamos interpretar que el gastronómico de B.-S. no hace entonces *uso de su cuerpo* con una intención utilitarista (ni siquiera para vivir una experiencia gastronómica) que pudiera desvincular de sí: el proceso absorbe al sujeto en el uso de su cuerpo, es afectado por este uso y, de algún modo, se descubre a sí como cuerpo (constituyente) en la relación que establece consigo y por la que es capaz de una experiencia estética. Ésta es la razón por la que un cuerpo puede determinar la figuración de un sujeto, tal y como B.-S. lo indica con respecto a aquellos que padecen ageusia y/o anosmia. La experiencia estética comporta una familiarización con la propia constitución que

elude el uso del cuerpo hacia un afuera que podamos señalar u objetivizar. El uso del cuerpo estético es para consigo mismo y en ello implica un ejemplo paradigmático del cuidado de sí.



XXIX

La determinación de un uso implica una normatividad del movimiento corporal y, por tanto, una forma de condicionamiento de la subjetividad. Es en este sentido que podemos releer la famosa *Semiotics of the Kitchen* (1975) de Martha Rosler. La artista se presenta ante una cámara de video *utilizando* el utillaje de cocina y mostrando cuáles son las acciones (y, por ende, los movimientos corporales) a ellos asociados. La vinculación con su definición de "ama de casa" es evidente, pero, en vez de leer esta vinculación en relación a lo que hace (cocinar), podemos interpretar más bien esta vinculación en tanto que *somatos chrestai*, esto es, como un uso del cuerpo, determinado por los movimientos que los objetos contienen y propician según

sus funcionalidades (el gesto técnico). Según esta lectura, es indiferente que cocine (de hecho, el enfoque de la artista no está en *la comida*; de hecho, no hay nada que cocinar). Lo crucial es, más bien, que las acciones implicadas la constituyen como sujeto afectado de su relación con los objetos mediante el uso del cuerpo. Un *remake* de su obra podría trasladar estas reflexiones para la comensal: sentadas en una mesa ante las herramientas de degustación, cada utensilio nos indicaría un movimiento de la ingesta, el cual propiciaría un determinado uso del cuerpo y, por tanto, la generación de un proceso de subjetivación en un sentido específico.

Dejando la cuestión del gesto técnico a un lado, y centrando nuestra atención en el uso del cuerpo, la cuestión que sigue es la de si su configuración apunta ya a una determinada función (en palabras de B.-S., “la lengua del hombre *revela suficientemente lo sublime de las funciones para las cuales está destinada*”; Brillat-Savarin, 2001: 36) o, por el contrario y como haría Lucrecio, comprendemos esta “relación del viviente con su cuerpo más allá de toda finalidad” (Agamben, 2017: 111). Para el filósofo griego, al contrario del francés, ninguna de las funciones de los órganos determina el fin de los mismos, más bien,

“(…) los miembros preceden a su uso y el uso precede y crea la función (...) en el acto mismo del ejercicio como una delicia interna del acto, como si a fuerza de gesticular la mano encontrarse finalmente su placer y su ‘uso’, el ojo a fuerza de mirar se enamorara de la visión, las piernas y los muslos plegándose rítmicamente inventasen el paseo” (Agamben, 2017: 111).

Es cierto que resulta casi estrambótico pensar que los ojos no sirven para ver, sino que se “enamoraron de la visión”. Quizás, desde una comprensión evolutiva, podríamos llegar a afirmar que es el uso el que crea la función –e incluso el órgano. Sin llegar tan lejos en nuestra aproximación del cuerpo que ingiere, cabe destacar que, más allá de las certezas científicas,

“la inversión de la relación entre el órgano y la función equivale, en realidad, a liberar el uso de toda teleología preestablecida (...) el viviente no emplea los miembros (...), sino que, entrando en relación con ellos, les busca e inventa, por decirlo así, a tientas, su uso”
(Agamben, 2017: 111).

La práctica del comer como práctica estética puede comprenderse precisamente como el ejercicio que “busca e inventa, a tientas” el uso estético del cuerpo que ingiere. Dadas unas cualidades fisiológicas, es posible la exploración de sus posibilidades estéticas, las cuales, por otra parte, no dejan de ser una demostración de la capacidad reflexiva del ser humano en tanto que ingiere. Es decir, el gastrónomo se dice a sí mismo, usa su cuerpo como espejo en el que verse (constituirse, de hecho). Es el comensal que sabe de sí. La apuesta de B.-S., por el contrario, aún concediendo cierta importancia a la repetición de ciertas sensaciones en la expansión de las facultades humanas, es la de una clara unidireccionalidad entre cuerpo que ingiere y sujeto que degusta: dado un cuerpo, se da por determinado un sujeto. En otras palabras, su manera de entender las condiciones fisiológicas procura llevar a la humanidad hacia una única dirección (gastronómica), tal y como determinó el proyecto ilustrado –y como se le ha acusado en numerosas reivindicaciones.

La estética exclusiva 251

¿Cuáles son las condiciones por las que dos cuerpos, ambos en plenas capacidades y sendos estados fisiológicos, difieren entre sí en tanto que cuerpos que ingieren? En otras palabras, ¿qué distinto uso del cuerpo realiza un glotón de un *gourmet*? Veíamos más arriba que para B.-S. era necesaria una determinada actitud frente al acto de comer, la cual impediría ‘hacer dos cosas a la vez’. Esta respuesta (la de la actitud estética) es recurrente e incluye premisas tales como la plena

atención o el desinterés (traducido en estética gustatoria como carencia de hambre). En este sentido, no cabe duda de que la figura del comensal propuesta por la modernidad es una condensación de la exploración del uso del cuerpo realizada por aquellos quienes podían liberar su uso a lo estético a lo largo de la historia occidental, esto es, las clases altas, formadas por *hombre libres*. Frente a las determinaciones de los cuerpos que ingieren vinculadas a la supervivencia, la degustación celebra en nuestra tradición las articulaciones de orden social por las cuales se liberan las posibilidades del uso del cuerpo y se configuran sujetos capaces de degustar como acto social. En definitiva, la solidez con la que la figura del comensal se presenta una y otra vez, teniendo en B.-S. su demostración más clara, vela no tanto por la manera en la que el cuerpo hace figuración de sí en un sentido estético, sino por las condiciones de orden político social que aseguran esta figuración. Así, cuando leemos que “como un acto del espíritu que es comprensible desde el punto de vista del desinterés, la *gourmandise* se distingue de la voracidad y la glotonería y se convierte en una cualidad social” (Jaques, 2016: 295) estamos entendiendo la figura del comensal no tanto como excelencia de un cuerpo que ingiere *reflexivamente* sino como hito de una configuración social que irradia cualidades en los cuerpos que ingieren, siguiendo el esquema tradicional por el que la representación crea un sujeto. El comensal es un príncipe y es hombre de gusto por actuar como tal. Las indicaciones de B.-S., si bien parten del cuerpo que ingiere, lo hacen para modelarlo de modo que esté acorde a una determinada ordenación social, de la cual el autor sería precisamente su heraldo.

252

La gastronomía fue una de las prácticas con las que se estableció una continuidad entre las altas clases del *Ancien Régime* (a las que B.-S. perteneció y que siempre reconoció como la ‘manera más dulce de vivir’, y las que vinieron tras la revolución, a cuyo seno el autor tuvo la audacia de adscribirse¹⁶). En este sentido, su obra compendia los

16 Un total de ocho regímenes en los que la gastronomía y la política económica anunciaron un nuevo tiempo. En una lectura a este respecto, se concluye que “el retrato del gastrónomo-gourmand que Brillat-Savarin ha

conocimientos del cuerpo (tanto el erudito como el vivencial¹⁷) para conjugar las condiciones fisiológicas con una forma de presencia social (o figura). El cuerpo que, como leíamos con Judith Butler, no puede conocerse sin aludir a una figuración, es desglosado en sus pormenores precisamente utilizando la figura del comensal estético como marco o matriz. De alguna manera, B.-S. habla de sí mismo como figura pública. Aquellos cuerpos que ingieren sin apuntar a tal modo de figuración son considerados en su texto como *quasi* figuras o desfiguraciones (la pre-historia del comensal antes de serlo, las masas ignorantes, los farsantes, etc.). En otras palabras, en la obra se da cuenta de la construcción teórica del cuerpo que ingiere desde una subjetividad (moderna, estética, libre), del mismo modo que en la práctica el movimiento corporal satisface la representación de dicha subjetividad. Tanto la suya como la propuesta de Arthur Danto, explicada en el capítulo anterior¹⁸, conllevan implícitamente una suerte de estatismo de la representación como figura o imagen ya consolidada. Hay “platos a la moda” e “inventos nuevos”, (Brillat-Savarin, 2001: 105), “los artistas culinarios” se ponen en movimiento en las fondas (211), se inventan manjares (126) y deleites (223), el Nuevo Mundo introduce nuevos goces, “sabores de naturaleza antes desconocida” (25), pero el sujeto que se deleita no se transforma.

pintado tan cuidadosamente revela, no tanto sobre el benevolente diletante que quiere hacernos ver, sino sobre el triunfante financiero burgués de la Restauración Francesa”. Fabrice Teulon. “Gastronomy, Gourmandise and Political Economy in Brillat’s Savarin Physiology of Taste” en *The European Studies Journal* XV- 1 (1998): 41-53 (52, traducción propia).

17 En el prólogo, pide que “Sobre todo, téngase cuidado de no clasificarme entre los compiladores. Antes de convertirme yo, únicamente, en uno de éstos haber dejado descansar mi pluma y hubiera seguido viviendo tan feliz como siempre.” (Brillat-Savarin, 2001: 19). A él, insiste, le ha movido la curiosidad por su tiempo, lo que le ha convertido en una persona “bastante erudita”(17), además de su asistencia a numerosos festines.

18 Por la que la acción se definía por un movimiento corporal que satisface una representación. Ver Arthur C. Danto, *El cuerpo/ El problema del cuerpo. Selección de ensayos*. (Madrid: Editorial Síntesis, 2003 [1999]): 104.

En definitiva, B.-S. asume una modalidad única de la ingesta estética, es decir, una figura que niega otras, una conformación de la potencialidad del cuerpo que ingiere en una dirección exclusiva y excluyente. La preeminencia teórica de esta figura se asienta en unas condiciones sociales que, ignorando la operación de figuración, trazan al comensal indefectiblemente como un volumen en el espacio de lo social. A pesar de que la suya no es una mirada incorpórea (puesto que habla de *su* cuerpo, de *su* experiencia, de *su* presencia en la objetividad del mundo), no por ello deja de dar por sentada su posición¹⁹. Se trataba de una posición inaudita²⁰ para la tradición del comer que fue tanto el punto de partida para una nueva comunidad del gusto (burguesa, como veremos a continuación), como para el asentamiento teórico del receptor gastronómico como un “sujeto estético”, al que “sumar o restar [según la línea kantiana] atributos esquemáticos (desinterés, distancia, libre juego de las facultades, pretensión de universalidad, finalidad sin fin...)”²¹.

19 B.-S. se acoge habitualmente a los extranjerismos en el ámbito de la lengua y hace referencia a costumbres foráneas, pero la suya sigue siendo una concepción etnocentrista que traza una unidireccionalidad entre la evolución del ser humano como animal y su consolidación en un régimen de excelencia social. ¿Podía pedirse dar más pasos a un hombre de su tiempo? Quizás no, pero la estética gustatoria, heredera de su pensamiento, debe someter los viejos conceptos a un examen crítico que permita transformarlos de acuerdo con las nuevas sensibilidades del mundo contemporáneo. Entre ellos, la noción misma de “comensal” como sujeto del arte.

20 Que no inédita, puesto que ya los *Almanaques del gourmand: sirviendo de guía en los medios para hacer una comida excelente, por un viejo aficionado* de Grimod de la Reynière (París: por diversos editores, 1803-1812) ya habían dado pistas a este respecto. Su práctica de “juicio del gusto”, que realizaba mediante un club de invitados, puede entenderse, según el esquema propuesto por Luis Puelles Romero, más bien a través de la figura del crítico. De hecho, la práctica del abogado, quien centralizó la moda gastronómica de su época en torno a su figura, inauguraría la crítica gastronómica. La consolidación de su pensamiento puede encontrarse en el *Manual de anfitriones y golosos* (París: Capelles et Renand, 1808). Otra obra importante son sus *Reflexiones filosóficas sobre el placer, por un soltero* (París: Vve Duchesne, Le Jay, Desenne, Petit, 1783), cuya primera edición se vendió en cuestión de horas. Sobre su figura, Diego Huberman. *El fiscal del gusto. La historia de Grimond de La Reynière, el primer crítico gastronómico* (Buenos Aires: Olmo Ediciones, 2016).

21 Luis Puelles Romero. *Mirar al que mira. Teoría estética y sujeto espectador*. (Madrid: Abadía Editores, 2011): 21.

El comensal que degusta no difería especialmente a otras formas de recepción estética de la época: sea para el teatro o la cocina, el sujeto estético llevaba a cabo un determinado uso del cuerpo –marcado por el desinterés– por el que constituirse como *sujeto de gusto*²². Históricamente, este sujeto (abstracto, aislado, objetivo), ha suplantado en los discursos teóricos al “sujeto espectador”,

“(…) [esa] otra figura, mundana y moderna, de mayor heterogeneidad empírica, menos reducible a abstracción categorial: el sujeto de experiencia, de excitación y sentimentalidad, el sujeto *interesado*, implicado emocionalmente, empático, aburrido, indignado [el cual quedó] constreñido en los estrechos márgenes sobre los que reposa, desde Kant a Adorno (y contra los que se vuelven Nietzsche y Gadamer), el concepto universalizante, ilustrado y transhistórico de *conciencia estética*”
(Puelles, 2011: 21)

Este otro sujeto no se define por su autonomía en la experiencia estética –autonomía velada por ciertas condiciones sociales–, sino por su afectividad y pasibilidad en los procesos culturales de la recepción. Si en más de una ocasión se ha defendido que la (re)aparición del binomio arte y comida durante los años 70 del siglo XX dependía de una aparición del cuerpo en escena, y del cuerpo espectador como implicado en la obra, esto puede haber sido más por una cuestión de historiografía, o de cómo nos hemos representado al espectador en cada una de las épocas, que no de hecho cultural, puesto que el sujeto-estético convivió con un sujeto-espectador. La diferencia entre uno y otro es precisamente una *limitación al uso del cuerpo*, mediante la cual puede distinguirse también al *gourmet* del *goloso*. Con el objetivo de entender esta limitación, repasemos los conceptos de sujeto-estético y sujeto-espectador desde finales del siglo XVIII de la mano de Luis Puelles Romero, quien, en su

22 Cabría un estudio pormenorizado de las disciplinas artísticas y de las distintas significaciones que involucrarían al sujeto receptor en cada una de ellas, como echa a faltar el propio Puelles Romero. De todas maneras, el uso metafórico del sentido del gusto podría dar una pista de la fuente común que alimenta a todas ellas y que, someramente, tendrá que ver con la actitud estética y el uso del cuerpo que implica.

obra, *Mirar al que mira. Teoría estética y sujeto espectador* (2011), pretende historiar esta figura durante la modernidad. Para ello distingue al menos cuatro sujetos del arte situados del lado de la recepción: el público, el espectador, el crítico y el sujeto de contemplación estética (Puelles, 2011: 29). Todos ellos comparten “determinados escenarios sociales” (29) y una vinculación con “el conocimiento sensible” (186), pero se distinguen entre sí en tanto que “modos de la subjetividad moderna” (46).

Con el surgimiento social del *público* en el siglo XVIII, los ciudadanos estaban entre los ciudadanos (31) –los receptores ya no eran exclusivamente ‘la corte’– y formaban una comunidad de individuos reunidos, cada uno con criterio propio. Es en esta situación de *estar entre los otros* como el espectador podía abstraer su presencia y, “sin dejar de estar entre ellos” (223), recortar su figura como individuo. Con juicio personal y afectado según una sensibilidad única, el individuo brillaba *en* a la vez que pertenecía a una clase social. Sin duda, era la estrategia de toda una clase social en surgimiento: la burguesía, para la cual no era suficiente pertenecer a una clase, sino que era crucial destacar individualmente en ella. El teatro se iría oscureciendo precisamente para que cada espectador sintiera la representación *ante sí*; paralelamente, el servicio a la rusa, esto es, la comida servida en platos individuales, sustituía el banquete a la francesa con tal de enmarcar para cada comensal “su” comida. Así, especialmente con la aparición del restaurante, donde cada uno podía *escoger qué comer* gracias a la aparición del menú²³, un comensal como B.-S. podía, del mismo modo que el espectador del teatro, recortarse entre la masa del público (34), es decir, de la masa que ingiere porque se alimenta (propia de las tabernas pero también de los banquetes), mediante su *saber comer*. Este *saber comer*

23 El menú es, de hecho, algo anterior. El listado de las elaboraciones que se degustan que tendrían lugar durante el banquete era anotado a sus anfitriones, quienes leían sus notas durante la presentación del mismo. Así se refiere, al menos, para Grimod de la Reynière. Debe tenerse en cuenta que en los *hôtel parisiens* (villas urbanas) se celebraban fiestas y banquetes con asiduidad y espíritu festivo, por lo que la práctica podría ser frecuente. Por otra parte, el origen del restaurante está precisamente en los hoteles y palacios dedicados a la salud que, fuera de la ciudad, debían igualmente de dar de comer a sus huéspedes y comunicarlo.

es equiparable con el *saber sentir(se)* con el que se definió al espectador moderno “[desde] Montaigne y Pascal (...) hasta la eclosión decimonónica del melodrama y lo *kitsch*” (43). Según esta tendencia, el espectador había de cultivar un refinamiento de la sensibilidad tal por el que pudiera vivir la experiencia estética en tanto que vivencia sentimental.

Ello requería una capacidad de reflexividad sentimental (“observarse, interrogarse, reconocerse”, 42) a partir de la conmoción estética, la cual surgía primeramente de una “ilusión de su individualidad”, esto es, de

“la creencia, presente –como una especie de presupuesto del imaginario íntimo– en *cada uno* de los espectadores, de lo que íntimamente *le* está pasando sólo *le* está pasando *a él* y es irreductible a cuantas otras vivencias puedan estar teniendo los demás individuos reunidos en un público *estereoscópico*” (Puelles, 2011: 41)

El gusto, por la condición fisiológica de la ingesta y, por tanto, por la inmersión en la subjetividad corporal, conlleva esta sensación en *cada uno de los comensales* de que lo que le ocurre, o al menos, el modo en el que le ocurre, es único. De ahí, la advertencia: *de gustibus non disputandum*²⁴. Por otra parte, para la vivencia sentimental era preciso que el espectador/comensal “se [apropiara] de la representación hasta hacerla vida propia” (42). La gastronomía, al llevar la representación culinaria al cuerpo del comensal, al modelar con lo estético el fondo fisiológico de la vida e inmiscuirse en los hábitos y la sensación de sí de su receptor, llevaba esta máxima a su ejemplo más paradigmático: comer era “un arte de vivir”.

24 Lo cual, no sería, totalmente *una ilusión*, puesto que el pH de la saliva de la boca varía incluso según los momentos del día: el sabor nunca es el mismo, como el agua del río. También, desde el punto de vista de la emoción, hay una diferencia irreducible entre una persona y otra: las conexiones sinápticas caracterizan la emoción singular, por mucho que *creamos estar sintiendo lo mismo*. Cuando se trata de vivencia, sensación y sentimiento, el individuo impone su singularidad. Ahora bien, el mecanismo de igualdad/distinción propio del teatro o del banquete, radicaliza esta posibilidad como un ejercicio social de distinción. Al respecto, es paradigmática la obra de Pierre Bourdieu, *La distinción: Critique sociale du jugement* (1979), traducido como *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto* (Madrid: Taurus, 2008).

Así, ni el comensal ni el espectador son público, puesto que se distinguen de la masa a causa de *su emoción, de su vivencia íntima*. Tampoco son necesariamente críticos (que saben medirse), ni sujetos estéticos (que mantienen la distancia representativa). El espectador es quien *se entrega* a la recreación en la ficción²⁵; mientras que, para el crítico o *connaisseur*, es necesario saber medir entre el *ethos de la implicación* y el *ethos de la contemplación* a la hora de dictaminar su juicio a la interpretación (55). Curiosamente, la distancia entre ambos se ha medido como una cuestión de género:

“Diderot compone en *El sueño de D’Alembert* (1769; publicado en 1839) un diálogo entre dos personajes, Mademoiselle de l’Espinasse y el médico Bordeu. En él se lleva a cabo la caracterización, mediante confrontación, del crítico y el espectador. Que nos encontremos con que el espectador es una espectadora no es anecdótico: la feminización, junto con la irreductibilidad de su singularidad, son atributos que arrojan al espectador (que en plural y en femenino es, en toda su empiricidad, ‘las espectadoras’). (...) Mientras que la espectadora se presta a sentir lo que (le) pasa y a conmoverse placenteramente por ello, mostrándose admirada y vulnerable, el doctor Bordeu no abandona la vigilancia de su propia contención ni su reserva a enajenarse en la vivencia íntima de la ficción. Bordeu recela de las actitudes de concesión a la ‘excitabilidad’ –que se creará tan femenina en Bordeu pero también en Nietzsche, que hará del espectador una espectadora impresionable y decadente– al considerarlas propias de una cierta mediocridad *kitsch* que acompaña desde el final del siglo XVII a la recepción ingenuista del burgués inocente” (Puelles, 2011: 47-49)

25 Ésta es la figura principal en su estudio. Cabe destacar que, para el autor, el espectador está vinculado necesariamente a la ficción y al hecho de no ser observado, de modo que la insistencia en su figura como visible, a partir de obras como *Mujer con binoculares* de Edgar Degas (1869-1872), acaba con la transparencia de su presencia y lo convierte, por ejemplo, en usuario. En otras palabras, cambia el estatus del receptor, lo que determina la historicidad del espectador moderno (Puelles, 2011).

La espectadora “se deja hacer por la representación”, por lo que “sin necesidad de contar con un conocimiento experto [ni una mirada crítica], está en condiciones de sentir placer” (Puelles, 2011: 190). Este placer es tan burgués como moralizante. La capacidad de *conmover* era considerada, en tiempos de Diderot, el vehículo de una “ética estética o ética estetizada” (193): los efectos (emocionales) de las obras suponían una lección para la educación moral de las espectadoras (192), las cuales eran consideradas la ‘materia pasiva’ sobre la que imprimir, mediante efectos y afectos, ciertas ideas moralizantes. Frente a ello, el crítico era aquel “sujeto capaz de dominarse, con voluntad de objetividad y recta ética, resistente a las caprichosas influencias de las impresiones no fundadas, habituado a razonar sobre su gusto” (49), en definitiva, “el dueño de la representación” (idem). Su ambigua posición le permitía sentir la representación sin verse absorbido por ella y, por tanto, le permitía establecer la crítica desde su *vivencia con juicio* y reflexionar así en cómo la obra “hace sentir” (57).

Por su parte, el sujeto estético, como el crítico (y también en masculino), es aquel capaz de establecer una distancia con la representación para una apreciación *desinteresada*, esto es, mediada por un distanciamiento necesario para distinguir lo bello de lo agradable, y, por tanto, aquel capaz de tener un juicio de gusto propio, radicado únicamente en la propia contemplación, con el que asentir o disentir del juicio de los otros. Sin embargo, a diferencia del crítico, el sujeto estético no se realiza en la formulación de cómo la obra hace sentir, sino que, mediante la contemplación, adquiere un conocimiento de lo sensible. Como comenta Puelles,

“Ya desde sus comienzos, la disciplina estética ha apartado de entre sus objetos el análisis de las sensaciones y sus usos culturales. De esta manera, dando crédito de vigencia a la representación sobre la *presencia* (sobre la existencia-presencia del objeto material causante del placer físico), Kant otorga legitimidad a la *descorporeización* del sujeto estético (ahora puro ojo muy abierto, puro contemplador a distancia) y hace desaparecer del reino del placer estético cualquier agrado inmediato suscitado por el estímulo corporal. Conocer estéticamente

consiste desde Kant en saberse dejar *afectar* por el sentimiento estético de una representación que no nos produce ningún *efecto* directo sensual" (Puelles, 2011: 60-61).

El sujeto estético hace *uso de su cuerpo* sin, sin embargo, prestar atención a esta operación, puesto que renuncia, en mayor o menor medida, a lo sensual en pos de la representación como imagen a captar. La objetividad (lo universal) de la experiencia gustatoria exige ir más allá del propio gusto y, por tanto, explotar el cuerpo como captador de una determinada cualidad estética. La figuración del cuerpo es, de nuevo, la tensión de una materia (en bruto) hacia una forma (receptora de cualidades estéticas). Si volvemos a la analogía de amo-esclavo como sujeto-cuerpo, Agamen nos da una clave sobre esta renuncia al cuerpo:

"El esclavo, que se define por medio de este 'uso del cuerpo', es el hombre sin obra que torna posible la realización de la obra del hombre, ese viviente que, pese a ser humano, es excluido –y a través de esta exclusión, incluido– en la humanidad, para que los hombres puedan tener una vida humana, es decir, política. Con todo, precisamente porque el uso del cuerpo se sitúa en el umbral indecible entre *zoé* y *bíos*, en la casa y la ciudad, entre la *physis* y el *nómos*, es posible que el esclavo represente la captura en el derecho de una figura del actuar humano que todavía nos queda pendiente analizar" (Agamben, 2017: 60-61)

260

Tal y como el esclavo, mediante el uso del cuerpo, hace posible la vida política de los hombres libres, así, el cuerpo que ingiere, precisamente por ser excluido de la vida estético-política²⁶,

26 La equiparación de "vida política" en Agamben puede equipararse con una "vida estética", especialmente para la época que nos ocupa, por ser la vivencia estética una mostración de la condición social burguesa. Esto no excluye otras definiciones de esta clase de experiencia, pero las contextualiza en el marco de una operación social.

permite que en ella se manifieste el sujeto que degusta como sujeto estético. El cuerpo carece de *criterio* (obra), pero hace posible mediante su afección el desarrollo del *propio gusto*. Como nos hace saber Agamben, “la estrategia es siempre la misma: algo es dividido, excluido y empujado hacia el fondo y, precisamente por medio de esta exclusión, es incluido como *arché* o fundamento” (Agamben, 2017: 470-471). Aunque en B.-S. leemos un interés incluso científico por el cuerpo, la conformación del cuerpo que ingiere en tanto que sujeto que degusta sigue basándose en una forma de exclusión del cuerpo puesto que se impone *un determinado uso del cuerpo*, vinculado a *un determinado sujeto que degusta*. El *continuum* entre la *res extensa* y la *res cognitiva* para el comer es una vía en una única dirección, que pasa por ser un espectador en un público (un comensal a la mesa), capaz de sentir y dejarse afectar, sin, sin embargo, quedar atrapado por la desmesura de la situación emocional o los apetitos del cuerpo (como el goloso). Entonces, se es capaz de tener un juicio de gusto que demuestra la propia singularidad y excelencia en el contexto de una clase social, y también, se es capaz de tener cierto conocimiento sensible y distinguir, por ejemplo, dónde se ha pescado el pez, de qué lado duerme una perdiz o cuáles son las coordenadas en las que ha madurado un vino.

El mecanismo de exclusión del cuerpo que ingiere que permite la degustación estética es análogo al señalado por Agamben como “fundamento de la política occidental”: la división entre la *zoé* (vida natural) y la *bíos* (vida biográfica)²⁷. Si aplicáramos estos conceptos a la cada vez más generalizada experiencia estética en el ámbito de lo gustatorio –el cual se inaugura como ámbito *más allá* de la alimentación–, podríamos dar cuenta detalladamente de cómo, en la modernidad gastronómica, la condición de sujeto estético inaugura una

27 Natural y biográfica son adjetivos reduccionistas que no dan cuenta de la complejidad de la cuestión pero que permiten resumir la diferencia entre ambas tal y como indica Agamben al comienzo de *Homo Sacer I*: “Los griegos no disponían de un término único para expresar lo que nosotros entendemos con la palabra vida. Se servían de dos términos, semántica y morfológicamente distintos, aunque reconducibles a un étimo común: *zoé*, que expresaba el simple hecho de vivir, común a todos los seres vivos (animales, hombres o dioses) y *bíos*, que indicaba la forma o manera de vivir propia de un individuo o un grupo”. Giorgio Agamben. *Homo Sacer I. El poder soberano y la nuda vida*. (Valencia: Pretextos, 2006 [1995]): 9.

polis del gusto en razón precisamente de su *carácter exclusivo* y sería en este sentido que la gastronomía es humanizatoria:

“En este punto podemos precisar aún más la articulación entre vida simple y vida políticamente calificada –zoé y bíos– que, en *Homo sacer* I, habíamos colocado como fundamento de la política occidental. Aquella que podemos ahora llamar la máquina ontológico-biopolítica de Occidente se basa en una división de la vida, que, a través de una serie de cesura y de umbrales (zoé/bíos, vida insuficiente/vida autárquica, familia/ciudad) adquiere un carácter político del cual estaba desprovista en el inicio. Pero es precisamente mediante esta articulación de su zoé que el hombre, el único entre los vivientes, se vuelve capaz de una vida política. La función propia de la máquina es pues una operación sobre el viviente que, ‘politizando’ su vida, la convierte en ‘suficiente’, esto es, capaz de formar parte de la *polis*. Esto que llamamos política es, ante todo, una especial calificación de la vida, actualizada a través de una serie de particiones que suceden en el cuerpo mismo de la zoé. Pero esta calificación no tiene otro contenido que el puro hecho de la cesura como tal. Esto significa que el concepto de vida no podrá ser verdaderamente pensado hasta que no sea desactivada la máquina biológica-política que la ha capturado siempre ya en su interior mediante una serie de divisiones y de articulaciones. Hasta ese momento, la vida desnuda pesará sobre la política occidental cual oscuro e impenetrable residuo sagrado” (Agamben, 2017: 363-364).

262

Habría una ingesta simple (la de la alimentación) y una ingesta “políticamente calificada”, esto es, una ingesta que transmite significados entre el contexto y sus sujetos. En la distinción entre ambas –aunque la segunda no tiene lugar sin la primera–, en la serie de “cesuras y umbrales (...), de particiones” que pretenden distinguir la ingesta de la degustación, se inaugura una alimentación estética por la que el viviente se convierte en *sujeto de gusto* a fuerza de excluir el cuerpo que ingiere

(su cuerpo que ingiere). En el marco de este esquema, aquello del cuerpo que es admitido es *su uso, anónimo, para la formación del sujeto estético*: el cuerpo es el medio de una afección y, por tanto, conductor de significados que, cuando compartidos, nos permiten pertenecer a una comunidad del gusto. La cadena de dos puntas (materia-forma, cuerpo-figura) a la que hacíamos referencia con Simondon al principio de este capítulo, tendría un *resto* del lado del cuerpo, un comienzo arquetípico que, sin embargo, es excluido de la operación estético-política de devenir sujeto que degusta.

Esta subjetivación del comensal surge, históricamente, a partir de la Revolución Francesa. Con anterioridad a esta fecha, no podemos distinguir al *sujeto de gusto* de la comunidad que celebra un banquete; de tal manera que la aparición de este sujeto supone un quiebre en la conformación histórica de la figura del comensal. La representación del comensal tiene un largo recorrido en la modernidad, cuando nace la noción de sujeto, de la que no podemos abordar detalladamente su evolución. Podemos afirmar, sin embargo, que, durante este periodo, la cultura ha priorizado aquellas figuraciones del cuerpo que suponían una canalización de las normas sociales en el uso de los cuerpos, esto es, que impulsaban cierta figuración por la que los cuerpos se conformaban como volúmenes en el espacio de lo social. El entorno gustatorio se ha ido definiendo como un entramado de articulaciones que promovían la configuración de la ingesta en pos de la comensalidad. Los fuertes cambios sociales que la irrupción de la burguesía provocó impulsaron su transformación o aplicación en la *gourmandise*. La comensalidad sería la posibilidad de formar parte de un grupo en virtud de la participación en la ingesta de un determinado banquete o de una determinada ocasión, como la ostia consagrada. Es el *súmmum* de la noción de representación como creadora de sujetos: la ostia, en su ingesta, genera la comunidad de los creyentes. El comensal es una figura indistinta que forma parte de una celebración de una idea concreta. En el caso de la *gourmandise*, lo que sucede es que esta figura indistinta se recorta como un individuo particular, igual que hemos visto al espectador *entre* el público. Con la *gourmandise*, personificada en B.-S., el comensal se muestra como un individuo único

pertenciente a la una clase social (la burguesía) para la cual la distinción será sinónimo de valor²⁸.

¿Cómo podemos hoy captar el cuerpo que ingiere en la figuración del comensal? ¿Cómo, desde una suerte de hermenéutica de la representación, podemos dejar patente la llamada por Agamben “máquina ontológico-política” que procura, mediante la exclusión de la zoé, la articulación de una “vida suficiente”, digamos para el caso que nos ocupa, de una *ingesta significativa*? En la lectura de la bibliografía al uso, la figura comensal no está especialmente tratada y suele ser beneficiaria de los significados que se ordenan en el proceso de creación y puesta en práctica de las prácticas culinarias, a pesar de que, en la historia occidental, la figura del cocinero no era ni la de un autor ni la de un creador, sino, por lo general, la de un esclavo o sirviente²⁹. Bajo este marco, existen dos grandes categorías de comensal con las que se dispone de su presencia para esta transmisión de significados, tanto a la hora de interpretar la actividad gastronómica del pasado como para entender las prácticas alimentarias hoy e incluso para proponer experiencias de tipo artístico: o bien es un comensal en comunidad, o bien es un comensal como sujeto de gusto (o,

28 “El giro entre el *Grand Goût*, regio y universalizante, y una sociología del *bon goût*, esto es, la posibilidad de diferenciarse (empíricamente) a través de un gusto individual (...)” (Puelles, 2011: 126) es crucial en la comprensión del gusto no metafórico, no como norma, sino como inclinación a cultivar e incluso proyecto colectivo (como ejemplifica el *Standard of Taste* de Hume). Al respecto, cabe recordar la reflexión de Simondon: “Sólo hay contradicción proveniente de la *multiplicidad de las normas* si se hace del individuo un absoluto y no la *expresión de una individuación* (...)” (Simondon, 2019: 426). La figuración según la *convivialidad*, si bien pretende resaltar la sensibilidad individual, a la vez implica pertenecer a una determinada comunidad de gusto, de modo que siendo individuos diferentes, los comensales pretenden exaltarse mediante una determinada individuación hipotética, por lo que no se cumplirían las condiciones de Simondon a una verdadera ética –o cuidado de sí (Agamen, Foucault).

29 Por ejemplo, se considera a Apicio como un cocinero, pero ¿sabría un cocinero de la antigua Roma escribir? Generalmente, cuando nos encontramos libros medianamente antiguos sobre cocina, eran sus amos los encargados de propiciar la recopilación de recetas como un patrimonio propio, sin que ellos necesariamente aparecieran nunca por las cocinas. Al fin y al cabo, eran sus mesas las que eran servidas. La práctica de la cocina formaba parte de esos usos que caracterizaban al sujeto: parafraseando a Agamben, la mejor obra del chef era la del uso del cuerpo para el alma de su comensal –al menos, hasta la Revolución Francesa.

más raramente, una combinación entre ambas posibilidades³⁰). Ambas nociones del comensal están especialmente tratadas en la bibliografía, es decir, se corresponden con las descripciones del comensal más frecuentes y con aquellas que se dan por sentadas cuando el análisis se enfoca en qué y cómo se cocina, cómo y cuándo se come, cómo se presenta la comida, etc. Sin embargo, la estrategia de comprender al comensal según estas definiciones resulta más útil para dar cuenta del espacio de lo social y sus dinámicas (las cuales incluyen la alimentación como medio conductor) que para describir la figuración del cuerpo del comensal. Estas opciones –siendo una heredera de la otra– definen al comensal primeramente como un volumen en el espacio de lo social y, por tanto, determinan su uso del cuerpo en relación con las condiciones sociales de la ingesta: la imagen ha de ser *alcanzada*. Es precisamente esta geometría la que excluye la figuración como proceso –en pos de la figura– y, por ende, al cuerpo que ingiere y su función de forma en la práctica de comer. Sin entrar en profundidad en ninguna de estas formulaciones del comer, señalaré brevemente cuál es su naturaleza y en qué punto de la que hemos entendido como ‘cadena de dos puntas’ de materia-forma, cuerpo-figura, trazan su cesura o umbral a la hora de calificar la degustación. Durante estas descripciones, sirvan las inquietudes recolectadas desde el capítulo anterior hasta ahora como cuestionamiento de fondo: ¿cómo me afecta a mí lo que pienso, lo que leo, lo que como?, ¿cuál es la exclusión de sí que estas modalidades de subjetivación imponen a la comensal, a “las espectadoras”? ¿Bajo qué tensión se haya el cuerpo figurado y qué nos dice esta tensión de los significados que son transmitidos? ¿Cómo influyen estas formulaciones en las prácticas estético-políticas de lo gustatorio?

30 En lo que sigue, no profundizaremos en estos casos, si bien son quizás los más frecuentes. Prácticas actuales, que beben de la tradición para pensar las cuestiones del mundo contemporáneo, suelen interpretar la figuración comensal en este sentido mixto. El FoodDesign es la disciplina más dedicada a esta cuestión (véanse los proyectos de Marije Volzegang o los de los colectivo Honey and Bunny y Oka & Fitch); su intensa actividad extiende estos conceptos a la restauración gastronómica y la industria alimentaria.

La figuración para la comensalidad

Una de las formas más antiguas de una 'ingesta calificada' es la de la comensalidad, la cual definiremos aquí como *la formación de la comunidad a través del acto de comer*. El origen de la fuerza de la ingesta a este respecto podría ser hallado en la ordenación fisio-etológica del ser humano, puesto que, en tanto que mamíferos, existe un vínculo emocional entre la madre y la cría por el acto de amamantar: la alimentación se construye desde entonces como un acto *familiar*. Por otra parte, podría comprenderse la ordenación social del ser humano como una estructuración que mantiene la capacidad de alimentarse, siendo la familia la primera configuración de una *comunidad de gusto*: aquellos que comen (y velan por su comer) juntos³¹. Los grupos o comunidades tribales habrían ido estableciendo vínculos de compromiso y culturales en torno a la práctica de recolectar, cazar, cultivar, almacenar, cocinar y, finalmente, comer juntos. En consonancia con este marco, la comensalidad haría del comer tanto el medio por el que varios comensales comparten un círculo de significación (que se remonta a la hoguera, *foguera*, hogar), como el fin de dicha significación (crear una unidad) y tendría la capacidad de señalar corporalmente al grupo como comunidad 'al compartir el pan' (*cum panis*... 'compañero').

Se ha hecho notar en más de una ocasión que la comensalidad basa su poder en una mutua confianza entre los que participan, una aceptación de que unos no envenenarán a los otros (o que todos morirán a un tiempo). Lo cierto es que, aún hoy,

31 Sobre esta cuestión puede encontrarse una bibliografía extensa en el seno de la antropología. Es remarcable el breve ensayo de Faustino Córdón, *Cocinar hizo al hombre* (Barcelona: Tusquets Editores, 1980), para quien la alimentación explica la biología evolutiva, al punto que "la cocina da origen a la palabra" (Córdón, 1980: 95). En una línea similar, sin tratar específicamente la alimentación, se sitúa Carlos París en su propuesta de antropología filosófica *El animal cultural. Biología y cultura de la identidad humana* (Barcelona: Crítica, 1994). Además de defender la raíz biológica de la cultura, rescata la definición de 'animal racional' para articularla en un proceso dinámico de definición, inspirado en los propios procesos biológicos. Richard Sennet pone en evidencia la importancia del rito, el cual pretende situar a medio camino entre lo animal y lo social en Richard Sennet. *Together. The Rituals, Pleasures & Politics of Cooperation* (London: Penguin Books, 2013 [2012]).

cuando las prácticas alimentarias cotidianas están marcadas, debido a los efectos del mercado, por la elección individual –de modo que no necesariamente todos están comiendo la misma comida–, la comensalidad como símbolo de la unidad íntima de un grupo de personas sigue vigente. Por poner un ejemplo, en la serie histórica *Operación Telemark* (2015)³², ambientada en los años 40 del siglo pasado, la creación de un círculo de comensales da cuenta del destino común de un grupo de soldados. La serie desgrana una misión de guerra contra una fábrica de agua pesada en Noruega durante la Segunda Guerra Mundial. Dicho material estaba siendo utilizado por los alemanes (con Werner Heisenberg como mente pensante) para la creación de una bomba nuclear, por lo que resulta un objetivo crucial para la inteligencia inglesa. Con la ayuda de noruegos que conocen de primera mano la fábrica, se van sucediendo los planes para cortar el suministro, en la que se conoce como la Batalla del Agua Pesada. En una de las incursiones, un grupo de cinco hombres queda atrapado en las batallas nevadas del centro del país, sin provisiones. Sus intentos de cazar no tienen éxito; el frío y la inanición están debilitando sus fuerzas. Finalmente, uno de ellos, en un nuevo intento frustrado de cazar, recolecta el musgo de los renos que sus fallidas presas estaban comiendo, y lo lleva a la cabaña con los demás. La situación es crítica, pero varios de los hombres no se confían: podrían envenenarse, podrían sufrir dolores. La sopa se sirve en mitad de la mesa y, después de que su proveedor coma, todos se van animando. Al más reticente, le dicen “cómete el musgo, Ainar”, remedando la típica

32 *Kampen om tungtvannet*, serie de televisión noruega dirigida por Per-Olav Sørensen. Se ha tomado este ejemplo como uno de tantos. Vale la pena tener en cuenta que comensalidad es un recurso recurrente en el guión cinematográfico, puesto que remite a la intimidad, la vida diaria, etc. Así, es el eje vertebrador de películas tan dispares como *Las Bicicletas son para el verano* (Jaime Chávarri, 1984), en que las intrigas de una familia durante el tiempo de guerra se desvelan a través de la comida, o la renombrada *Como agua para chocolate* (Alfonso Arau, 1992), conocida por tratar la comida como una expresión amorosa capaz de afectar la química de los cuerpos. Estos y otros ejemplos dan cuenta de la elocuencia del cine para dar cuenta de las figuraciones comensal de nuestra cultura. A diferencia de las “pinturas de comensalidad”, el cine sitúa rápidamente la ingesta en un entorno discursivo, de modo que comer y hacerlo de determinado modo será una forma de decir sin decir.

advertencia parental en la mesa y animando a Ainar a superar su asco en pos de su pertenencia al grupo. La ingesta continúa con risas: todos están en una nueva unidad, más allá del riesgo de los efectos adversos de su ingesta, celebrándose como comunidad. La comida (sea alimento, sea veneno) ejemplifica su situación común y como cada uno de ellos se entrega a la misma a través de la integridad de su cuerpo, lo que no deja de ser una analogía con el compromiso del soldado en la guerra.

La capacidad de generar comunidad mediante la comensalidad ha sido aprovechada sobremanera, ya desde las civilizaciones antiguas, para imponer ciertas imágenes de la sociedad, esto es, para organizar el poder. De entre las marcas del "proceso civilizatorio" encontramos precisamente la celebración de banquetes especiales, reservados para determinadas ocasiones, con determinados alimentos (muchas veces, criados específicamente para ello) e invitados organizados según una estructuración precisa de la comensalidad³³. Si el comer familiar e íntimo transfiere una significación unitaria a todos aquellos dispuestos a la ingesta, la comensalidad como recurso de la civilización se apropia de dicha significación para impregnarla con ideas ajenas a la ingesta propiamente dicha, para utilizarla como medio de comunicación de los valores que caracterizan la comunidad como tal. La historia del banquete en celebraciones tales como festivales de cosecha, exaltaciones del poder, eventos religiosos y rituales comunitarios es tan extensa como la de las civilizaciones y tan variada como la de sus manifestaciones culturales. Lo que todos ellos tienen en común es un determinado uso del cuerpo que ingiere en pos de una determinada representación simbólica.

268

Según esta modalidad de la ingesta, los comensales forman primeramente parte de una comunidad de gusto que surge y gira en torno a una determinada idea de lo que está ocurriendo, siguiendo el esquema tradicional por el que la representación de la misma los determina como sujetos. La noción de sujeto

33 Un estudio exhaustivo sobre el caso se desarrolló por el equipo elBulliDNA (elBulliLab) en el marco del proyecto de "Historia de la Restauración Gastronómica", con sección específica del Proceso Experiencial en cada uno de los periodos históricos, los cuales fueron secuenciados según los hechos gastronómicos más relevantes (Barcelona: elBulliFoundation, 2015).

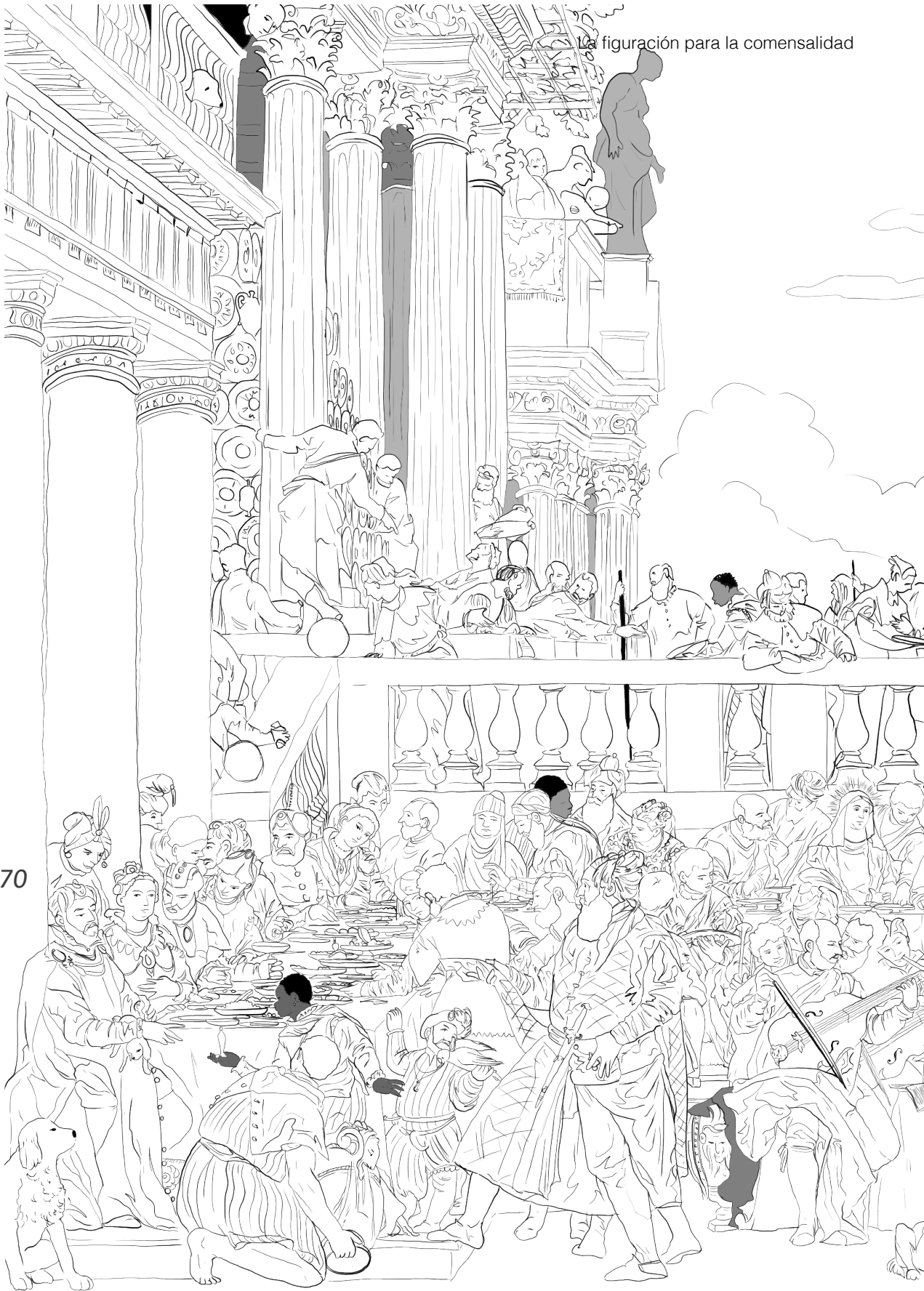
no está aquí individualizada (aunque caben las distinciones y jerarquías), sino que el acto del banquete consolida a aquellos que ingieren como participantes indistintos de una masa que tiene características propias como conjunto. Tal y como fue descrita por Elías Canetti en su ensayo *Masa y poder* (1960)³⁴, la masa es una unidad energética en la que reina la igualdad (de sí consigo misma), marcada por una dirección (una cierta imagen o idea que la congrega), que se alimenta de la densidad (el centro es su fuerza) y que estalla mediante la descarga, la cual es, en algunas ocasiones, retardada a fuerza de repetición (Canetti, 1981: 23). Según Canetti, el origen de la masa radica en que, mediante su formación, cada uno de sus participantes deja de lado su temor a ser tocado por el otro, puesto que

“se le encuentra idéntico a uno mismo. Se le percibe de la misma manera en que uno se percibe a sí mismo. De pronto, todo acontece como dentro de un cuerpo”

(Elías Canetti, 1981: 4)

Como hemos visto, la comensalidad dibuja ese mismo cuerpo mediante la igualdad de condiciones (entre veneno y alimento de aquellos que participan en una ingesta. Léida desde la masa, la comensalidad establece que las acciones de los cuerpos que ingieren pertenecen a un mismo conjunto, a un cuerpo simbólico comunitario, por lo que el uso del cuerpo es un uso unísono. La armonía o unidireccionalidad del conjunto es el valor primordial del acto de la ingesta, por encima de los sujetos individuales y, sobre todo, de sus cuerpos que ingieren. Como aclara el autor,

34 Elías Canetti sorprendió con el ensayo *Masa y poder* en 1960. Elías Canetti. *Masa y poder* (Barcelona: Muchnik Editores: 1981 [1960]). El “fenómeno originario” de la masa es la *modificación*, que sucede a cada uno de los individuos que pertenece a la masa. Catherine Malabou lee en ella “la posibilidad misma del cambio” y define la democracia como aquello que se ciñe “a la metamorfosis de la masa”. Ver Catherine Malabou. “La muchedumbre” en *La plasticidad en espera* (Santiago de Chile: Palinodia, 2010): 15-36. Un análisis más exhaustivo podría dar cuenta de la transformación de la masa en sí, incluyendo los valores de cambio que introduce el cuerpo-que-ingiere.





“Todo aquel que pertenece a tal masa porta en sí un pequeño traidor que quiere comer, beber, amar y ser dejado en paz. Mientras realice tales funciones sin hacer demasiado alarde de ellas, se le permite continuar. Pero no bien se hace notar en alta voz, comienza a ser odiado y temido. Se sabe entonces que ha prestado oídos a la seducción del enemigo” (Elías Canetti, 1981: 15)

El propio Canetti establece, como uno de los tipos específicamente humanos de masa, la “masa festiva” (68), por la que se apilan los manjares y se ingiere “como si nunca se [pudieran] acabar” (69), de modo que vienen más personas, mujeres y hombres que no se suelen encontrar y que celebran la vida dejando las prohibiciones aparte, rememorando en dicha ocasión la tradición de las precedentes y la esperanza de las que vendrán (69-70). El banquete supone la cristalización de esta peculiar forma de conformación de la masa, puesto que su organización asegura que “primero se [reúnan] los objetos [puesto que] sólo cuando éstos están reunidos, se reúne la gente a su alrededor” (69). Quién sea el que reúna lo necesario para el banquete y con qué motivo suele ser expresión de poder³⁵, puesto que es el centro al que toda la masa tiende. Comprendida desde este centro, la masa se orienta y adquiere direccionalidad a través de lo que ha venido a llamar el “lenguaje del banquete” (Hanson, 2010: 33). Al estipular tanto el orden de las elaboraciones como de la palabra, las formas geométricas de organizarse los unos con respecto a los otros, la duración misma de la congregación y los protocolos que se seguirán, el banquete como tal es un medio de transmisión de los significados que unen a la masa y la alimentan. Es en este sentido que el banquete como ocasión estipulada puede aglomerar a su alrededor una sociabilidad cuyo esqueleto es una idea precisa, la cual *coge cuerpo* en el uso de los cuerpos de aquellos que participan. Piénsese de los banquetes de

35 Elías Canetti hace referencia a las prácticas de orden antropológico que muestran su poder precisamente en hacer alarde de la abundancia y, todavía más, en la destrucción de la misma (puesto que ésta puede volver a conformarse). Un caso único en este sentido es el potlatch (Canetti, 1981: 131-132). Vale la pena remarcar que el acto de comer es en sí un acto de destrucción y, por tanto, de poder, como bien remarca el autor insistentemente: “todo lo que se come es objeto de poder” (130 y ss).

boda a los banquetes oficiales, aún en la actualidad, o, desde una mirada histórica, de los banquetes imperiales de Roma a los banquetes en las cortes europeas³⁶: el banquete es, en definitiva, un recurso comunicativo. Al punto que, en nuestra tradición, incluso la representación pictórica de este “lenguaje del banquete” conserva cierta efectividad escenográfica, como es el caso de la inclusión de estas pinturas en los refectorios durante el Renacimiento³⁷. Escenas de ingesta como la última cena, en la que Jesús dice a los suyos que alguien le traicionará, o las bodas de Caná, en la cual transforma el agua en vino, son de especial significación religiosa para los cristianos. El propio acto de la ingesta remite a la eucaristía y, por tanto, de algún modo, al tránsito de lo secular a lo sacro³⁸.

36 La tradición occidental del banquete se remonta, al menos, a los ceremoniales públicos griegos del siglo IV a.n.e., de los cuales se inspiraron los más conocidos *epulae* romanos. Durante los *Ludi Romani* o las *Saturnalia*, los sacerdotes extendían sus oficios a la alimentación, por ejemplo, supervisando la cocina o preparando, sirviendo o comiendo productos de prestigio). En torno al I a.n.e., estos banquetes comienzan a dejar atrás sus significados religiosos para dedicarse más intensamente a la celebración política. Ver Joan P. Alcock, *Food in Ancient World*. (Westport/London: Greenwood Press, 2006): 197. Los banquetes podían ser más majestuosos de lo que podemos imaginar. Por ejemplo, el banquete de César llegó a contar con 198000 comensales, aunque varias fuentes dicen que nunca había mucha comida; más bien, se repartía para comer en las casas. A pesar de que el modelo para estos serían los *convivium* celebrados por las élites, la comida pública difícilmente llegaba a ser, según la expresión Tácito de los banquetes de Nerón, como “comer en su casa”. Ver Juan Franciso Rodríguez Neila, “Epula y cenae públicos financiados por las ciudades romanas” en *Cahiers du Centre Gustave Glotz* 7-17 (2006): 123-142 (82). Con el auge del cristianismo, el banquete será portador de innovadoras significaciones que se extenderán a lo largo de toda la Edad Media, como veremos a continuación.

37 Expresión tomada de Kate H. Hanson “The Language of the Banquet: Reconsidering Paolo Veronese’s Wedding at Cana” en Alexandra Alisauskas y Paula Pinto (eds.). *Aesthetes and Eaters -Food and the Arts. Invisible Culture* 14 (2010): 32-50 (36). Acerca de la conformación medieval del refectorio, ver Carmen Abad Zardoya. “La cocina y el refectorio en el monasterio medieval: formas, uso y dotaciones” en Jose Ángel García de Cortázar y Ramón Teja Casuso (coord.). *El ritmo cotidiano de la vida en el monasterio medieval. XXXVIII Seminario sobre Historia del Monacato* (Valladolid: Fundación Santa María la Real, Centro de Estudios del Románico, 2015): 247-284.

38 Según algún estudiosos, ésta sería la razón de incluir escenas de este tipo en refectorios: “to symbolize the Eucharist, but in “everyday” rather than sacramental terms”; sobre el estudio de Creighton Gilbert “Last Suppers and Their Refectories” citado en Hanson, 2010: 36.

Durante el Renacimiento, escenas de este tipo se incluían en los refectorios de los monasterios, de modo que la ingesta de los monjes y sus invitados se viera ambientada por una significación religiosa del acto de comer. Según la norma benedictina, por ejemplo, los monjes debían guardar silencio durante las comidas y, si necesitaban algo de otro, indicárselo por señas, con tal de que todos pudieran escuchar los textos religiosos que eran leídos mientras tanto³⁹. En este contexto, imágenes como *Las bodas de Caná* de Paolo Veronese (1563) suponían una suerte de extensión dimensional de la ingesta diaria a una ocasión de importancia religiosa. Frente a la turba festiva (la masa) que comenta la transformación del agua en vino, Cristo, al centro de la mesa, se mantiene en la calma que debía de estar siendo exigida a los monjes. Gracias precisamente a la noción de banquete, la contradicción entre la ostentación y la modestia (Hanson, 2010:33), la vitalidad del día a día y su atemporalidad mística, de lo secular y lo profano de la propia actividad, encontraba una manera sutil de equilibrarse y caracterizar a la masa entorno a una idea significativa de valor religioso. La pintura interpelaba a un comportamiento análogo entre los monjes y sus prestigiosos visitantes (49)⁴⁰. En definitiva, el lenguaje del banquete, incluso si sólo se referencia mediante una imagen en el comedor (si bien es cierto que esto sólo ocurre gracias a los valores arquitectónicos, ritualísticos y disciplinarios complementarios), es capaz de conjugar los

39 La norma fue instaurada en 656 por Basilio Magno y quedó escrita en “De la lección que se lee en la mesa y con qué atención se debe oír”, donde afirmaba que las palabras de Dios le eran más dulces “que el panal de miel para mi boca”. San Agustín pide que no “sea solo la boca la que reciba el alimento sino que el oído tenga también el hambre de la palabra de Dios” (Abad, 2015: 271-272) y la norma se repetirá en las demás órdenes monásticas. En el marco de un estudio sobre el gusto no metafórico, que abordaremos más adelante, cabría un estudio pormenorizado de los efectos de esta práctica en la concepción del gusto como sensibilidad estética y sus vinculaciones con la fe, el cual, por motivos evidentes, no tendrá lugar aquí.

40 La pintura estaba en el refectorio del monasterio San Giorgio Maggiore (Venezia), donde residía el monje Benedetto Guidi. Éste escribió un poema en el que afirmaba que “todos los escultores vienen y los pintores lo admiran tres, cuatro y seis veces, y Paolo es alabado con fama eterna”(citado en Hanson, 2010:32). Hanson señala que esto demuestra que “su audiencia se extendió mucho más allá del vecindario del monasterio” (33). De hecho, gracias a los visitantes extranjeros, su fama recorrió Europa y pronto se le incluyó en los itinerarios de las guías de viaje. Así, la obra era contemplada por monjes e invitados aristocráticos a un tiempo, ¿callarían ellos también al comer?

cuerpos que ingieren de modo que sean una masa, esto es, un cuerpo único, guiado por cierta significación que lo construye como unidad.

La obra de Veronese se ha destacado en multitud de ocasiones por llenar sus escenas de "vida", por acercar el día a día a los significados religiosos. *En Las bodas de Caná*, los sirvientes están incluidos en la obra (lo que podría datar su progresiva profesionalización, hay animales, espectáculos, conversaciones, gestos... Sin embargo, una mirada atenta puede desvelar que, aún siendo un banquete (aunque bien es cierto que se encuentran ya al final del festín, tomando fruta y vino), no vemos a uno solo de los comensales comer. Lo más cercano que encontramos al acto mismo de la ingesta es un palillo colgando de una boca cerrada, alguien con una servilleta en la mano, como si se acabara de limpiar, el mayordomo sosteniendo la copa en la mano mientras comprueba el vino. Tampoco la visión del cineasta, con formación de pintor, Peter Greenaway se acerca a la ingesta. En su recreación de la obra mediante técnicas de proyección 3D (sobre un "clon"⁴¹), da cuenta de la disposición de los cuerpos en el espacio, de la iluminación, de los efectos climáticos, etc., pero tampoco aparece una boca que se mueve, una garganta que traga ni un estómago que digiere. Lo importante es que ha ocurrido un milagro: la transformación del agua en vino; que sea un milagro a corroborar y celebrar por el sentido del gusto carece de importancia. Es en este sentido que podemos decir que los comensales son volúmenes en el espacio de lo social. Sus cuerpos que ingieren son conductores de la idea de comensalidad, pero la imagen que alcanzan, la conformación de la masa del banquete como tal, ignora sus procesos en la figuración. El cuerpo es sólo una vía, un medio, una materia para la consolidación de un significado común. Aquí, el uso del cuerpo en tanto que familiarización consigo y cuidado de sí está volcado al exterior, se proyecta

41 Puede consultarse su explicación en Peter Greenaway *Nine Classic Paintings Revisited*. Avenali Chair in the Humanities at the Townsend Center for the Humanities. California: UC Berkeley, 2010-2011. Disponible en https://www.youtube.com/watch?v=plWSGAEuD_0&t=2s (consultado diciembre 2021). Hanson hace referencia al trabajo con la *Bodas de Caná* enfatizando que los valores que el cineasta encuentra en la obra son los que tradicionalmente han sido exaltados por sus admiradores (Hanson, 2010: 32).

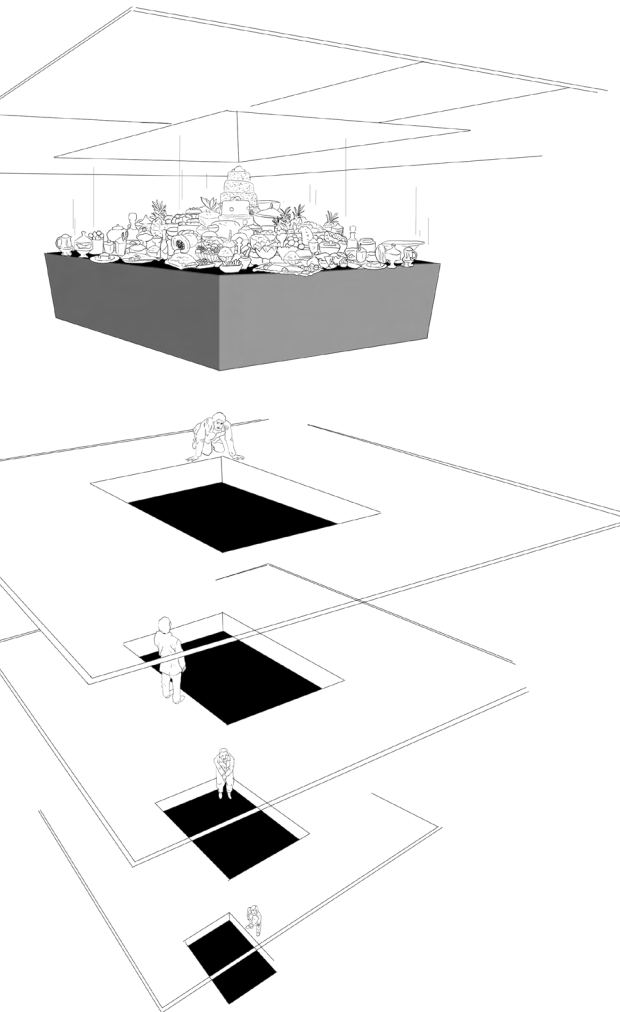
hacia su figura de comensal en el marco de lo social y deja en sombra cualquier función de forma del cuerpo que ingiere. Esta tendencia se hace tan exacerbada que para el siglo XVIII se buscan elaboraciones por las que parezca que uno no está masticando, tales como el *mousse*, de modo que la boca (animal, incivilizada) sea apenas una pequeña apertura, sin dientes, por la que hablar más que comer.

Existe una tendencia a considerar la comensalidad desde sus aspectos positivos: en tanto que transmisora de cultura y de valores, en tanto que generadora de espacios sociales de intercambio y reconocimiento, en tanto que evento de significación común e incluso en tanto que afirmación de los cuerpos, sus afectos y necesidades. Algunos de estos aspectos han sido específicamente valorados en la actual intromisión de las prácticas alimentarias en el mundo del arte, la consolidación de la gastronomía como valor cultural o la solidificación de las prácticas de diseño alimentario. Sin embargo, la comensalidad no siempre es agradable y es por ello por lo que no debemos encerrar nuestro estudio del comer en los aspectos lúcidos o celebrados: es precisamente en ellos, y en la ceguera o invisibilidad que son capaces de provocar, donde la práctica de dar de comer mantiene y transmite una voluntad específica del poder. Las formas de alimentación son fundamentalmente las formas de la organización social: desde el *panem et circensis* hasta su disputa con el "medio pan y un libro", la comensalidad lee el cuerpo del comensal como un volumen en el espacio de lo social, que asume o reivindica su posición, que ejerce una presión hacia los otros o se encarga del cuidado de su cuerpo: sólo así la huelga de hambre y sed encuentra cierta efectividad política. Los cambios en la gestión de la alimentación pueden ser considerados como cambios sociales en este sentido particular, por el que hay un cambio social de poder. A este respecto, es particularmente elocuente la historia de la pintura que representa el comer y que ha sido motivo de varios volúmenes: de los banquetes renacentistas a los bodegones flamencos puede describirse una progresiva valoración del espacio privado y de la inclusión del comer y su materialidad –incluida el cuerpo– en este círculo íntimo, lo cual es un reflejo de una cierta organización del poder caracterizada por la individualización.

A su vez, el poder transmitido por lo gustatorio no está carente de violencias, desigualdades, clichés, las cuales son frecuentemente ignoradas en la teoría en pos de la comprensión de la "ingesta calificada", esto es, de la imagen significativa que mantiene la unidad sintáctica del banquete como tal. Por poner sólo algún ejemplo, se ha tratado frecuentemente la diferencia de género para la alimentación, por la que lo masculino es el cazar (fuera), mientras que lo femenino es cuidar y mantener (dentro), o que lo femenino es servir, mientras que lo masculino es consumir e incluso analizar lo comido, lo que no es sino la perpetuación en la comensalidad de las formas del patriarcado⁴². Se admiten

42 Así lo analiza Gisèle Harrus-Révidi en *Psicoanálisis de la Gula* (Gijón: Ediciones Trea, 2004 [1994]): 21-22.

XXXI



también las jerarquías y las relaciones de actividad y pasividad en la mesa, las cuales dejan al cuerpo del comensal en la sombra de su figuración como sujeto. Asimismo, son muchos los actores invisibles y las “cesuras y umbrales” que, siguiendo a Agamben, se requieren para que una ingesta sea significativa. Hacia aquí parecen apuntar algunas de las intervenciones de Rikrit Tiravanija, el artista que cocinaba comida tailandesa en galerías de arte y que revolvió el mundo del arte con la idea de participación. Cuando se habla de arte y comer, inevitablemente aparece su propuesta como una forma de inclusión total en el restrictivo espacio del arte. Sus *happenings* son leídos como un banquete artístico, contemporáneo y ligero que estimula a entender el arte como ocasión de encuentro y conversación entre distintas personas, quienes, para participar del mundo del arte, no necesitan más que comer juntas en una galería (con lo fértil que ello fue para la *Éstetica Relacional* de Nicolas Bourriaud⁴³). Su obra es también aquella que incluye el sudor de quien cocina en lo que se ingiere, que señala los hilos conductores por el que la neutra participación del comensal en la galería se hace posible: precisamente, dejar de lado las condiciones de su figuración.

Las propiedades del comer no siempre son inclusivas. La comida es también exclusión, clase, orden, estructura y deja sus restos. Pocas películas han podido transmitir con tanta energía esta jerarquía en base a los restos como *El Hoyo* (2019)⁴⁴, film de Galder Gaztelo-Urrutia. Se trata de una distopía clausurada, en la que la comida llega por un hoyo

43 Nicolas Bourriaud. *Esthétique relationnelle* (Dijon: Les Presses du réel, 1998). El tándem entre Bourriaud y Tiravanija ha dado pie a la justificación estética de multitud de prácticas en las que se come en base a la creación de relaciones, lo que deja al espectador en el lugar del participante. La obra del artista, sin embargo, va más allá de este marco teórico y pudiera estar en mayor consonancia con las críticas que Claire Bishop hizo a Bourriaud, en torno a la calidad y los sujetos de estas relaciones. Ver Claire Bishop, “Antagonism and Relational Aesthetics” en *October* 110 (2004): 51-79. De la misma autora, *Artificial Hells: Participatory Art and the Politics of Spectatorship* (London: Verso, 2012).

44 Se acusó al autor de que la película estaba basada en un plagio del corto de Denis Villeneuve *Next Floor* (2000), corto que también sitúa el acto de comer en torno a una mesa que se hunde, dotando al hoyo y a la ingesta de otras significaciones.

en el techo de una suerte de prisión. Los restos del banquete del piso superior bajan en una plataforma que conecta unos niveles entre sí: cuando los de arriba han terminado de comer, las sobras de los primeros llegan como plato principal de los siguientes en la escala social. Conceptualmente, todos los pisos forman parte del mismo banquete, pero la plataforma estipula que la conformación social no sólo se da horizontalmente, *entre iguales en cada uno de los niveles*, sino también de forma jerárquica, según la dimensión vertical *entre los distintos niveles*. La escena, si bien de cierto modo retórica, no deja de señalar la naturaleza de la participación en el banquete. La necesidad física de la ingesta sitúa un cuerpo en un entorno, da cuenta de los vínculos simbólicos y sociales que le conectan con la realidad y admiten su presencia en ella como un determinado volumen en el espacio de lo social. Las estructuraciones de esta realidad se manifiestan como protocolo en el banquete. En la *Las bodas de Caná*, para algunos las bodas de Cristo (puesto que su posición en el banquete no es exactamente la de un invitado más), se pueden observar estas tensiones al interior de la masa que ingiere: el mayordomo, el que trincha, los cocineros y sirvientes, músicos y bufones, hasta los perros, por no detallar las distintas categorías de invitados a comer. Que el comensal sea indistinto en la masa no quiere decir que no existan las diferencias, sino que es en el contexto de la masa como cada cual vive la significación de su presencia. En la serie *Arde Madrid (2018)*⁴⁵, un miembro del servicio cena de las sobras del festín de su patrona y los amigos, según la dimensión vertical propuesta en *El Hoyo*. Aquí la distinción vertical la da el espacio de la cocina frente al espacio del salón comedor, una disposición del hogar que habría clausurado no sólo al servicio, sino también a las mujeres amas de casa durante la modernidad: en el salón comedor, se comenta lo comido y se participa intelectualmente de la ingesta (al estilo *gourmet*), mientras que en la cocina, espacio de labor, se mantiene silencio y

45 Creada por Paco León y Anna R. Costa para Movistar +, narra el contraste entre la España franquista y la vida extranjerizante de las élites a partir de la estancia de Ava Gardner en el Madrid de los 60. La serie destaca por haber sido rodada en blanco y negro y por la conjugación de las vivencias y mentalidades de los personajes en juego: la actriz y sus círculos, frente a su servicio y la realidad en la que viven.

retirada y, de alguna manera, no se participa en la historia. Una distinción similar se da doblemente para Ana Mari, la sirvienta de la casa. Por un lado, es ella quien se encarga de la fiesta desde la cocina, sacando elaboraciones e introduciendo los restos y platos sucios. Por otro lado, Paco la espera allá, a la mesa de la cocina, para comer las sobras, de modo que acaba sirviendo, de mala gana, también a su supuesto marido. Él, aún comiendo la misma comida, por hacerlo según otro dictamen de participación, no es como el resto de comensales. Sin embargo, está de algún modo vinculado con ellos, puesto que lo cierto es que está comiendo la misma comida (marisco). En distintos momentos de la serie, el personaje no dejará de sacar rendimiento entre sus iguales (la clase baja, trabajadora, de Madrid) del prestigio que le supone estar conectado, aun sea verticalmente, con Ava Gardner. Su estar sentado a la mesa, aunque sea la de la cocina, le da su propia cota de participación. A Ana Mari no la vemos comer.

Cuanto más protocolario es el banquete, más se pone de manifiesto que, mediante las maneras de comer, se imponen las formas de uso de nuestros cuerpos partícipes. La historia del protocolo es, en este sentido, tanto la historia de las condiciones sociales del poder y su transmisión en los actos de ingesta como la historia del modelaje de los cuerpos que ingieren en pos de una determinada jerarquía. En el film de terror postcontemporáneo *Midsommar* (2019), dirigido por Ari Aster, el banquete anticipa la férrea construcción ritual que someterá a los personajes a lo largo de su estancia en la pequeña aldea sueca, durante el festival de verano Midsommar. En la escena vemos acercarse con parsimonia y marcada simetría a los dos ancianos, hombre y mujer, que encabezarán la mesa, dispuesta con la forma de dos rombos y mantel blanco al aire libre. Los platos están ya con comida, se ven quesos, pan sueco crujiente, cerveza servida en vasos individuales. Todo está dispuesto a la mesa. Frente a ella, cada uno delante de su silla, una cuarentena de comensales espera de pie: todos están rígidos, mirando al infinito frente a sí. Están vestidos de forma muy similar, con atuendos tradicionales de tonos blancos (a diferencia de los ancianos, que visten tonos azules, y unos forasteros invitados, quienes visten con ropa corriente). Una vez que los ancianos se colocan en esa

misma posición en sus respectivos lugares, toda la masa del banquete pasa unos segundos de pie y en silencio, sin que ocurra nada, hasta que los ancianos se sientan y todos los demás, sin ni siquiera mirarles, les imitan. Nuevamente, pasan unos segundos; los forasteros están nerviosos. La anciana tiene los ojos cerrados. De repente, ella y su compañero cogen los cubiertos al unísono y, a partir de ellos, lo harán los demás en un muy preciso movimiento sinfónico: la energía de la acción se transmite por toda la jerarquía de la mesa con el sonido tintineante de los cubiertos, y los comensales se disponen a comer como parte de este cuerpo conjunto. Cada uno de ellos se mantiene en la misma actitud, ensimismado en su propia ingesta como modo de ser partícipe del banquete. Mantienen los codos pegados al cuerpo, los movimientos de las manos delicados y precisos, la cabeza y la mirada bajas. El uso del cuerpo que ingiere depende aquí de una muy precisa coreografía, por la que comensalidad dispone de los cuerpos para la conformación de una masa unitaria⁴⁶. El movimiento descompasado de los forasteros pone de relieve, mediante contraste, la fuerza de sometimiento de este proceder.

La comensalidad como círculo de significación tiene una dinámica centrípeta que exige el uso de los cuerpos en sintonía con su dirección; en caso contrario, advienen las tensiones internas, por las que, o bien se quiebra el círculo, o bien se ejerce su fuerza en los cuerpos discordes. La expresión "Cómete el musgo, Ainar" daba cuenta de esta capacidad de atracción hacia el centro del círculo. Ésta es a su vez una fuerza de modelaje de los cuerpos, que supone una estrategia social para transferir significados en y fuera de la mesa. Paul Thomas Anderson, en su película *El hilo invisible* (2017), utilizó una simple escena de desayuno para dar cuenta de cómo un ideal de musa se imponía sobre la reciente esposa de un famoso diseñador de moda. Él y su ayudante, una misteriosa y elegante señora mayor, están ya en la mesa cuando la joven, con la ingenuidad que hasta entonces había sido su virtud, le

46 La masa es unitaria en un sentido particular, que se articula gracias a la diferencia, por ejemplo, quién come primero. En el banquete descrito, son los ancianos de la comunidad, aquellos quienes, al final del mismo, se darán en sacrificio por el bienestar de todos. En otras escenas de la película, la estructura del banquete remite a la nueva líder del grupo, de modo que una situación similar para los cuerpos de la comunidad da otros significados en el seno de la misma. El lenguaje del banquete presenta, pues, modulaciones.



XXXII

282

besa en la mejilla y se sienta a desayunar. Unta una tostada, se sirve café, con una gracia simple, alegre. Sin embargo, en su papel de musa, no *debería* hacer ruido, especialmente en el desayuno, cuando el genio está pensando sus prístinas ideas entre café y café. Él se enfada y su ayudante la invita a desayunar sola: no puede interrumpirse de buen principio su proceso creativo. En la siguiente escena, ella está sentada a la mesa con la parsimonia exigida por el encuentro: delicada y sonriente, usa su cuerpo de acuerdo con su papel de musa y unta sin que se oiga que lo hace, sorbe café con la delicadeza

de un pájaro... demuestra, en definitiva, ser el diamante en bruto que el hombre había visto en ella al comienzo de la película. Mediante esta acomodación de las formas de estar juntos a la mesa, el poder de él emana desde la cabeza de la mesa y se asienta sobre el cuerpo de ella precisamente figurándola como comensal. Un simple desayuno está canalizando, a través de la comensalidad, una manera de estar en sociedad. Se impone como "ingesta calificada" aquella ingesta acorde con una determinada Idea, para la que es necesaria cierta cesura o umbral sobre el cuerpo que ingiere: en esta ocasión, su silencio.

La historia de la gastronomía podría leerse desde esta figuración de los cuerpos de los comensales: ¿hacia dónde ejerce sus fuerzas el "lenguaje del banquete"? ¿cuáles son los distintos 'centros de masa' que han ido modelando nuestro cuerpo como volumen en el espacio de lo social?, ¿cuáles son las cesuras que estos volúmenes imponían a los cuerpos que ingieren?, ¿cuáles han sido los elementos claves para determinar un uso del cuerpo? La comensalidad, al articular tanto el espacio de lo íntimo como el de las grandes celebraciones, al servirse tanto de la comida más reservada y humilde (como un musgo de reno) como de las demostraciones más ostentosas y públicas (como los banquetes imperiales), permite una lectura amplia del entorno gustatorio y las prácticas que lo caracterizan. No se trata de una clase social, como suele ocurrir con las lecturas que priorizan los productos (¿quién tomaba azúcar tras la conquista de América?), las tecnologías disponibles (¿quién disfrutaba de los helados a base de nieve, para los que el Imperio Romano tenía una red de carreteras?) o las elaboraciones concretas (¿quién podía mandar a escribir las recetas de su cocinero para que se mantuvieran tras su muerte?). Ciertamente, las innovaciones gastronómicas que, después, se acabarán popularizando (o "democratizando"), pueden haberse consolidado entre las cotas de poder, pero no siempre es el caso. También el denominado "arte culinario" aprende en los fogones de la "cocina popular".



El famoso microhistoriador Carlo Ginzburg, a la hora de presentar su singular investigación sobre Menocchio, un molinero del siglo XVI acusado por la Inquisición (*El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*, 1976⁴⁷), reflexionó de manera concisa sobre “la existencia de diferencias culturales dentro de las denominadas sociedades civilizadas” y sobre “qué relación existe entre la cultura de las clases subalternas y la de las clases dominantes”: “¿hasta qué punto es en realidad la primera subalterna a la segunda? O, por el contrario, ¿en qué medida expresa contenidos cuando menos parcialmente alternativos? ¿Podemos hablar de circularidad entre ambos niveles de cultura?” (Ginzburg, 1981: 14). Advierte que los historiadores asumen que los productos culturales tienen su origen en las clases superiores y que “su difusión entre las clases subalternas [es leída] como un hecho mecánico de escaso o nulo interés” (15), lo cual no es sino un problema metodológico: no es tan fácil, en términos de fuentes, hacer una historia de la cultura oral. A partir de ahí, Ginzburg señala algunos de los sesgos historiográficos que, con un enfoque “verticalista”, habrían ignorado un gran conjunto de las ideas y, lo cual es fundamental para nuestra aproximación al comensal, habrían ignorado “el desfase (...) entre los textos de la literatura ‘popular’ y el modo en que lo leían campesinos y artesanos” (24):

“Lo que hemos dicho hasta ahora demuestra con largueza la ambigüedad del concepto del ‘cultura popular’. Se le atribuye a las clases subalternas de la sociedad preindustrial una adaptación pasiva a los subproductos culturales excedentes de las clases dominantes (Mandrou), o una tácita propuesta de valores, si acaso parcialmente autónomos con respecto a la cultura de aquéllas (Bollème), o una extradición absoluta que se sitúa sin esbozo más allá, o mejor dicho más acá, de la cultura (Foucault). Es mucho más valiosa la hipótesis formulada

47 Carlo Ginzburg, *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI* (Barcelona: Muchnik Editores, 1981 [1976]).

por Batchin de una influencia recíproca entre la cultura de las clases subalternas y cultura dominante. Aunque precisa el modo de tal influencia (ha comenzado a hacerlo con óptimos resultados J. Le Goff) significa afrontar el problema con una documentación que, en el caso de la cultura popular, es casi siempre indirecta. ¿Hasta qué punto los eventuales elementos de la cultura hegemónica rastreables en la cultura popular son fruto de una aculturación más o menos deliberada, o de una convergencia más o menos espontánea, y no de una deformación inconsciente de las fuentes, claramente proclives a reducir al silencio lo común y lo corriente?” (Ginzburg, 1981: 20)

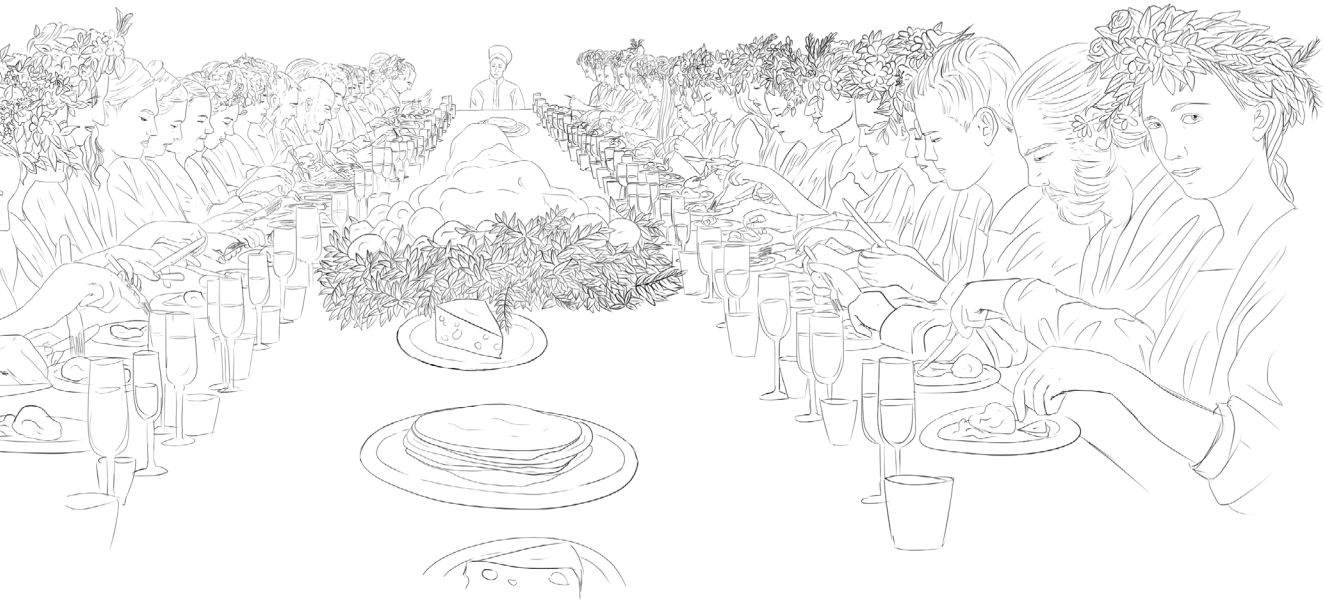
Reflexiones análogas serían convenientes para la cultura gastronómica, especialmente cuando es leída desde la lupa de la comensalidad. Cuando se intenta, desde el punto de vista teórico, establecer qué sea la cocina popular, lo que más adelante llegará a consolidarse como un debate en torno a la “cocina nacional” e, incluso, la recuperación de las “etnococinas”, se congela también una noción del “pueblo”⁴⁸. Lo popular es una masa “silenciosa”, “del número y el anonimato” (22), pasiva y moldeable. En otras palabras, las tensiones y dinámicas entre un centro de masa atrayente (en el cual se mantiene ciertas ideas fuertes) y el uso de los cuerpos que ingieren (tendientes hacia ella en mayor o menor medida), se obvian. Se elude el hecho de que sean múltiples los modos de participar y, aún más, que sean varias las configuraciones de comunidad que conviven, se mezclan y enriquecen. Metodológicamente, los cuerpos de los inmigrantes, de los pobres, de los subalternos, de los rebeldes e incluso de los

48 Una brillante crítica a la noción de “pueblo” y su sustitución por el término “población” fue presentada por Hans Haacke en el Reichstag (*Der Bevölkerung*, 2000). ¿En qué términos podríamos considerar la comensalidad, la cocina popular y la cultura gastronómica comprendiendo a la masa no como un pueblo identitario, sino como una población que ingiere? ¿Cuáles son los puentes entre una identidad gustatoria y un sistema alimentario? Presenté algunas de estas reflexiones en las sesiones preparatorias al “Debates y tensiones. Estética y valor. Sobre la estetización del patrimonio alimentario y sus consecuencias en el lazo social” organizado por la agrupación Retruécano (Bogotá: Insituto Distrital de Patrimonio Cultural, 2021).

visionarios participan de forma periférica en la ingesta calificada y los cambios históricos en su definición se suceden de repente en cierta página de nuestro libro de la historia de la gastronomía. De la Edad Media al Renacimiento, cuando se comienza a utilizar cubiertos individuales, hay simplemente un salto de capítulo; cuando surge la ya mencionada *mousse*, acorde con las ideas cartesianas de la división cuerpo/mente, aparece sin más una invención que pronto se pone a la moda; cuando el comensal se vuelve *gourmet*, adviene simplemente un nuevo sujeto de gusto a la altura de las cada vez más comunes excelencias culinarias; cuando se introducen nuevos productos en las gastronomías más sofisticadas, estos simplemente llegaron por el comercio y se utilizaron. Los estudios centrados en la comensalidad asumen la centralidad de una idea y su anterioridad al proceso de representación: sólo la entrega o la rendición del cuerpo a la idea que articula el círculo de significación hace devenir sujetos a su partícipes. Queda pendiente entonces lo siguiente: ¿cómo surgen las ideas nucleares de la masa que ingiere? Y, la cual es nuestra pregunta a lo largo de este capítulo, ¿cuál es la función de forma del cuerpo que ingiere en el surgimiento de lo nuevo?

La comensalidad es, como se ha visto, primordialmente un cualidad de *transmisión* de valores sociales. Ahora bien, así como podemos *ser en comunidad* comiendo, ¿habrá un movimiento creativo de nuestro comer, que genere formas de comunidad desde nuestros cuerpos? En el cine, podemos encontrar multitud de escenas en las que la hipocresía de sociedades muy tecnificadas socialmente en las que se ha querido olvidar la naturaleza de los cuerpos, son puestas en ridículo a partir del acto de comer y las condiciones fisiológicas implicadas. Uno de los ejemplos más excelsos lo encontramos en *El fantasma de la libertad* (1974), dirigida por Luis Buñuel, donde se invierte el orden de lo público en el uso de los cuerpos que ingieren y digieren. Una familia burguesa recibe una visita: se les invita a pasar al salón, donde mantendrán una conversación sobre los deshechos de la población mundial, entre otros comentarios sin importancia. Fuman y tienen





revistas a disposición en una mesa común; el caso es que, cuando la anfitriona les ha indicado cuál sería su posición en la mesa, se han sentado sobre un wáter ¡y no una silla! Su estricto comportamiento aburguesado ha incluido bajarse la ropa interior y sentarse dispuesto a estar en la mesa común que es la del baño, práctica que aquí conforma una manera socialmente aceptable e incluso excelsa de estar –y que, para el espectador, es una explosión de paradojas. Una camarera sostiene servilletas en una bandeja. A ella se dirige uno de los invitados, quien le pregunta en susurros por el “comedor”: “al fondo a la derecha”. Una vez allí, se sienta en una silla, baja una mesa plegable y, dándole a un botón, llega su comida: se pone a comer sin reparos, con las manos; está solo. Alguien toca a la puerta y él responde “¡está ocupado!”, tras lo que ella marcha violentada por su propio pudor. A pesar de la inversión, entre comensalidad y “cagalidad”, las dinámicas de conformación de los sujetos burgueses se mantienen y la trama puede continuar. Los cuerpos pueden afirmarse y negarse, extenderse y censurarse de diferentes modos, como también demuestran las distintas aproximaciones culturales al acto de la ingesta y al banquete en sí. ¿Pueden los cuerpos que ingieren, en el acto de la ingesta, configurar estas ordenaciones por sí mismos y transmitir las a los otros? En otras palabras, ¿es posible imaginar

algo así como una comensal anárquica, esto es, una comensal⁴⁹ que no tiene principio (*an-arché*) sino que inventa por sí misma y con los otros las formas de comensalidad?, ¿una comensal que en el acto no *reproduce* las formas de sociabilidad sino que propone un uso creativo del cuerpo, desde el cual dedicarse al cuidado de sí, a la organización propia entre cuerpo y figura, a la ponderación de las tensiones entre individuo y comunidad?

Una de las posibilidades que tenemos en busca de la afirmación de los cuerpos es volver a la ingenua infancia, en la que comíamos extendiéndonos la comida por la cara para sentir mejor la textura, que metíamos la mano hasta los hombros en el plato y que, en definitiva, aún no habíamos dibujado en nosotros la figura del comensal y dábamos rienda suelta a las posibilidades de nuestro cuerpo. La explosión de direcciones de quien no conoce ninguna impuesta genera, sin duda, múltiples caminos, pero la arcadia de la infancia, como la del buen salvaje, no son de ningún modo la posición de origen de una comensal adulta contemporánea, cuyo cuerpo está conformado ya por ciertas formas de comensalidad. Pensar la función de forma del cuerpo no implica considerar un cuerpo utópico, anterior a cualquier figuración. Como pudimos abordar en el capítulo anterior, son precisamente las figuraciones las que nos descubren algo del cuerpo que ingiere. Ahora bien, de la misma manera que, en *El fantasma de la libertad*, es la estricta adecuación de los cuerpos la que puede configurar la paradoja, también la figura del comensal admitida por el espacio social puede funcionar como punto de partida o contraste desde el que transformar dicho espacio y ésta sería una afirmación del cuerpo aún volcada al espacio social, según la noción de comensalidad. La comensal anárquica sería quien que se apropia de las capacidades del cuerpo que ingiere durante su uso para la comensalidad y las comprende como función de forma en la conformación de la comunidad que se establece mediante la ingesta. La comensal anárquica decide y pacta dónde está la cesura o umbral de la

49 El uso del femenino sigue la propuesta la representación entendida como proceso de exploración del cuerpo que puedo, que detallamos en el capítulo anterior, apartado "La representación de la comensal".

ingesta calificada y, por tanto, incorpora sus propias ideas al lenguaje común del banquete. La unidad de la comensalidad es entendida aquí como un resultado también en cuanto a las ideas: la idea significativa no es aprehendida, sino que es el resultado de una interacción colectiva e individual que implica los cuerpos de quienes ingieren y los afirma como sujetos de la comunidad⁵⁰. ¿Puede el cuerpo ejercer este rol? O, más bien, ¿podemos pensar la comensalidad desde este punto de vista? Volveremos sobre esta cuestión más adelante, entre otras razones por que, para pensar el cuerpo *per se* y para concebir al comensal como sujeto individual en relación con otros, habremos de asistir a la ya anunciada transformación burguesa de la comensalidad en convivialidad. Mientras tanto, sirva de nuevo la ficción como punta de lanza para este cambio de punto de vista metodológico de la comensalidad. No se trata exactamente de un banquete, pero las decisiones del protagonista de un concurso de tartas en *Cuenta conmigo* (1986), dirigida por Rob Reiner, remiten a un vuelco en la comprensión del cuerpo que ingiere. El participante de dicho concurso utiliza sus capacidades de ingesta no para ganar, como veremos, sino para proyectarlas hacia la comunidad y procurar un verdadero giro en los acontecimientos. Ante ciertos abusos hacia su persona, en vez de no participar en la gran pantomima, o en vez de negarse a ser tratado como su "mono de feria" preferido (al que llaman "culo grasa"), el protagonista de esta historia sube el volumen de su propia participación. Antes de que comenzara el concurso, ingiere un huevo crudo y aceite ricino. Para cuando lleva ingeridas ya varias tartas, y pensando en ellas como si fueran "mierda de vaca y tripas de ratas en salsa grosella" (como señala el narrador), su estómago emite un gran rugido de alerta: nuestro participante vomita generosamente sobre un compañero. La cuestión es que, por empatía fisiológica, el vómito se extiende entre los otros participantes y aún más allá, ¡entre el público! En definitiva, cambia sustancialmente la situación. Así, sea por venganza o por creación de una obra, esta "arrojoscofia" revoca la ingesta entendida como aceptación en cuerpo de

50 Este es el sentido que David Bohm da al diálogo, la conversación y la creatividad en colectivo. Ver David Bohm (Sarah Bohm y Lee Nichol, eds.). *Sobre el diálogo* (Barcelona: Editorial Kairós, 1997 [1996]).

una construcción social. La escena compromete la noción del comensal como un volumen saciable en el espacio social, puesto que es él quien, al arrojar desde su interior, configura las condiciones de este espacio. Dicho en otras palabras, aquí la participación del cuerpo del comensal, en su figuración en el seno de la comunidad, es otra.

La figuración para la convivialidad

El siguiente concepto con el que se suele enmarcar la figura del comensal, significándola como volumen en el espacio de lo social, es el de *convivialidad*. El término fue presentado por Jean Anthelme Brillat-Savarin en su *Fisiología del gusto o meditaciones de la gastronomía trascendente* (1825), autor y texto a los que hicimos referencia al comienzo del capítulo. De entre todos los que creó, éste es probablemente el más exitoso de sus neologismos⁵¹ y con él se hace referencia a una “celebración laica del alimento”, tal y como la defino Roland Barthes en su prólogo a la obra (Barthes, 1978: 30). ‘Laica’ no sólo implica exclusivamente no religiosa, en el sentido de que ya no hay una ‘comunión’, sino también, de algún modo, civil, esto es, portadora de los nuevos valores cívicos que caracterizaron a la Revolución Francesa. El slogan decía igualdad, fraternidad y solidaridad; el proyecto ilustrado contó con algo más de distinción personal, clasismo y elogio del conocimiento técnico. Se ha escrito en numerosas ocasiones cómo B.-S. adaptaría con este texto algunas nociones del Antiguo Régimen para aplicarla a la sociedad burguesa, a la que él mismo veía como huérfana de valores. En otras palabras, se hizo posible una transferencia del poder de una élite a

51 Para la reflexión que seguirá a continuación, es muy interesante tener en cuenta la reflexión de la autora Gisèle Harrus-Révidi sobre el neologismo: “Poner cerco estrecho a lo inefable mediante el neologismo, crear un precipitado verbal en el que la individualidad subjetiva de la sensación se ponga en resonancia con el fantasma del lector o del que escucha en un afecto de comunión: he ahí la meta inconsciente del gourmet analista” (Harrus-Révidi, 2004: 16).

otra. La utilización de un neologismo no es, pues, fortuita, sino que hace del sujeto que degusta en el contexto burgués el heredero de una tradición gastronómica excelsa, ligada al lujo, que se remonta al menos hasta los banquetes romanos de época clásica (*convivium*) y sus antecedentes helenísticos (*symposium*).

En la antigua Roma republicana, la incorporación de esta costumbre se dio en el contexto de una situación política similar: los patricios de larga tradición vieron disputada su hegemonía con el surgimiento de nuevos ricos (gracias a la expansión de la economía romana). La diferencia entre ellos radicaba en que esta antigua élite no tenía dicha tradición gastronómica (se había importado de Grecia y Asia Menor, fruto de la extensión territorial y comercial) y no veían con buenos ojos el lujo desmedido en el banquete, puesto que era una forma de demostrar el poder desligada a sus tradiciones. Para evitarlo, crearon leyes que limitaban el número de comensales, el monto del gasto, los productos permitidos o lo que se podía comer en cada día del mes⁵². Sin embargo, hacia el I a.C., la práctica ya se había consolidado como un valor de la cultura romana⁵³ y la lucha entre *optimates* y *populares* acabó con la victoria de los segundos y la formación del Imperio Romano como tal. Los *convivio* eran celebrados como una ocasión de hospitalidad, confianza y confidencias entre *hombres libres*⁵⁴ miembros de la élite, quienes, en su encuentro,

52 La ley Orchia (180 a.n.e.), la ley Fannia (161 a.n.e.) y la ley Licina sumptuaria (97 a.n.e.), respectivamente. Con la ley Didia (143 a.n.e.) se extendieron las penalizaciones a los comensales y no cumplirlas fue un modo de reivindicación del propio status. Las leyes favorecían a su vez a los patricios, quienes, por ejemplo, tenían acceso a mejor carne puesto que ésta se reservaba para servicios religiosos. Ver Peter Garnsey, *Food and Society in Classical Antiquity* (Cambridge: Cambridge University Press, 2002):122.

53 Tácito (I a.n.e.) sitúa el punto álgido entre el 31 a.n.e. y el 60 n.e. Ver Jacques André, *L'alimentation et la cuisine à Rome* (Paris: Les Belles Letres, 2009): 225.

54 Las mujeres no solían participar en los banquetes y, si lo hacían, había para ella otras condiciones: no tenían *triclinium* propio y sólo podían tomar vino dulce (y no de otros tipos), puesto que se creía que reducía la fertilidad (André, 2009: 172). Se dictaron al respecto condenas judiciales, castigos e incluso penas de muerte al menos hasta el 194 a.n.e. (170). La excepción vino de la mano de Livia Drusa Augusta, quien organizó un banquete para mujeres en el siglo 7 a.n.e. (Alcock, 2006: 196).

presumían un círculo de significación según la comensalidad⁵⁵. Cicerón caracteriza en este sentido el banquete como el encuentro ideal para “vivir con los otros” (*con-vivire*)⁵⁶. Sin embargo, no se trataba de *ser el mismo cuerpo* (la masa), sino de crear un cerco de distinción, una suerte de oasis para darse la propia importancia en una densa red de correspondencias sociales. Organizar un banquete o ser invitado a un banquete eran en sí modos de comunicación y transferencia de significados sociales y políticos, al punto que se llegaba a sobornar a *los vocatores* (quienes repartían las invitaciones) para poder participar en ellos⁵⁷. Además, los convivio proponían una clara dimensión vertical (que habría inspirado a los *epulae* romanos y, por tanto, a la noción de comensalidad). Además de haber esclavos y hombres libres⁵⁸, se distinguía a los comensales entre sí según su posición en la sala: el *lectus summus*, para el anfitrión y su familia, frente al *lectus imus*, para el resto de invitados, la posibilidad de escoger sitio (*locus consularis*) para el invitado de honor o el peor puesto de la mesa (*locus libertini*) para el comensal de menor categoría⁵⁹. La figura fundamental era, pues, el anfitrión, quien organizaba

55 Un ejemplo notorio de esta formación de grupo eran las *collegia*, un club formado por hombres con intereses comunes. Ver P. William Foss, *Kitchens and Dining Rooms at Pompeii: the spatial and social relationship of cooking and eating in the roman household* (Ann Harbor: University of Chicago, 1994): 34. Las salas donde se reunían podían llegar a tener, en los mosaicos del suelo o en los murales de las paredes, inscripciones sobre el protocolo a seguir por sus miembros.

56 En *Ad Familiares* 9.24.3, citado en Garnsey, 2002: 136.

57 Ejemplo de ello es el pago, por parte de un rico provinciano, de 2000 piezas de oro al *vocator* de Calígula, quien tenía que asegurar su puesto en la mesa (Garnsey, 2002: 203). Séneca criticaba a los anfitriones que no ponían especial atención a quién se invitaba y les advertía: “tendrás los comensales que el *nomenclator* [sinónimo de *vocator*] haya seleccionado entre la multitud de clientes”. Séneca, *Epístola 19*, citado en “Domus romana: *Vocatio ad cenam*, cortesía y compromiso social en la antigua Roma”. Disponible en www.domus-romana.blogspot.es (consultado en agosto 2021).

58 Aunque los esclavos, como en el caso del servicio visto más arriba, a veces podían comer las sobras e incluso echar a los comensales. Durante las Saturnalia, llegaban incluso a cambiar su rol con los hombres libres y eran servidos por estos.

59 Las regulaciones del *triclinium* no aparecen aclaradas rotundamente en las fuentes romanas, sino que se han reconstruido a partir de distintas fuentes. De ahí, las diferentes interpretaciones (Foss, 1999: 52).

cada detalle del banquete hasta convertirlo en creación propia. Es muy sonado el banquete funesto que Domiciano celebró poco después de su tregua con Decéballo, rey de los Dacios (89 n.e.). Según cuenta Dion Casio en su *Historia romana*⁶⁰, Domiciano entregó regalos, armas, artesanos, estatuas, celebró festivales, competiciones, espectáculos, banquetes públicos y un particular banquete funesto dedicado “a los más notables de los senadores y caballeros” (9). El banquete se celebró “por todos aquellos que había muerto en la Dacia y Roma” (9.6), pero estaba pensado para dar a sus asistentes la sensación de una verdadera amenaza. Veamos los detalles, tal y como los cita Elías Canetti en *Masa y poder* (1960):

«En otra ocasión Domiciano entretuvo a los senadores y caballeros más importantes de la siguiente manera. Arregló un recinto en el que todo, cielorraso, paredes y piso, eran negros como la pez, y colocó en el suelo desnudos lechos vacíos del mismo color. A sus huéspedes les invitó de noche y sin séquito. Junto a cada uno hizo colocar primero una losa que tenía la forma de una lápida funeraria y que llevaba el nombre del huésped; a ello se agregaba una pequeña lámpara, como puede verse colgadas en los sepulcros. Entraron entonces unos muchachos desnudos igualmente pintados de negro, como espectros, que ejecutaron una danza horripilante en torno a los invitados y se arrojaron luego a sus pies. Después fueron servidos a los huéspedes los manjares que usualmente se ofrece en los sacrificios por las almas de los muertos, negros y en fuentes de igual color. Cada uno de los huéspedes esperaba temblando que en el próximo instante se le degollara. A excepción de Domiciano todos habían enmudecido. Reinaba un mortal silencio,

60 Dion Casio, Antonio Diego Duarte Sánchez (trad.). *Historia romana. Epítomes de los libros LXI a LXX*. (Murcia: s/r, 2014). Los pasajes citados son del libro LXVI y se referencia los párrafos según la versión inglesa de Earnest Cary, *Loeb Classical Library, Greek texts and facing English Translation* (Harvard: Harvard University Press, 1914-1927). Disponible en https://penelope.uchicago.edu/Thayer/E/Roman/Texts/Cassius_Dio/Home.html (consultado en agosto 2021).

como si uno ya se hallara en el reino de los muertos. El emperador mismo pronunciaba una oración en torno a la muerte y las masacres. Finalmente los despidió, no sin antes haber ordenado a sus esclavos, que esperaban en el vestíbulo, que se retirasen. Confió los invitados a otros esclavos que les eran desconocidos, y les hizo conducir en carros o literas a sus domicilios. De esta manera su miedo aumentó aún más. No bien cada invitado hubo llegado a su casa y comenzado a respirar, fue anunciado un mensajero del emperador. Mientras ahora cada uno estaba seguro de que había llegado su última hora, alguien le traía la losa, que era de plata. Otros venían con diversos objetos, entre ellos las fuentes, de material precioso, en las que se les había servido durante la cena. Al final se presentaba en casa de cada huésped el muchacho que lo había atendido como su espíritu especial; pero ahora lavado y adornado. Después de haber pasado toda la noche en angustia mortal, ahora recibían regalos» (Canetti, 1981: 145-146)

A Canetti le interesa particularmente cómo Domiciano manda, gracias a la escenografía, a estos senadores y caballeros al mundo de los muertos como si "sólo él [estuviera] aún con vida" (146). Para Canetti, Domiciano está "disfrazado de anfitrión, pero en verdad [actúa] como superviviente" (147), esto es, toma su fuerza del hecho de ser el que se ha mantenido en pie (así, cuanto más víctimas, mayor es la heroicidad). Mediante la puesta en escena, aproxima a sus invitados a la sensación de muerte inminente para devolverlos a la vida después. En definitiva, "se otorga a sí la máxima sensación de poder" (147). Dion Casio afirma que Domiciano actuaba "como si hubiera vencido realmente", puesto que había puesto sobre la cabeza del enviado de Decéballo una diadema, como si "pudiera conceder a quien quisiera el reinado de los dacios" (7.3); en definitiva, sus actitudes de entonces son la de auto-proclamarse como vencedor. Para la cuestión que nos ocupa, lo particular del caso es que el *convívio* tiene la suficiente capacidad expresiva como para transmitir una fuerte impresión psicológica a un grupo social. La comida y toda su escenografía adquieren ahora

una significación crucial: no sólo son expresión del lujo de una persona (el anfitrión), quien podía alardear de ni siquiera comprar los productos⁶¹, o de que era capaz de “arreglar el recinto”, crear artesanías y dar regalos para el evento singular; además, todos estos esmeros eran orientados según una significación particular. El banquete podía ser expresión de una idea que, en vez de ser dicha, era actuada, y por tanto, transmitida a sus invitados bajo el orden de la sensación, gracias a lo que, más arriba, denominamos “el lenguaje del banquete”. El *convivio* sigue determinando a los comensales como volúmenes en el espacio de lo social, si bien, debido a la complejas intrigas de la alta sociedad romana, su significación en tanto que volumen está más articulada y tiene un carácter menos unitario que el de la comensalidad –que conforma, principalmente, una masa. Además, desde el *convivio* romano, este volumen es un volumen excitado: las significaciones circulan gracias a la sensibilidad de los cuerpos a la significación. La atmósfera fúnebre, que utiliza el negro y la desconfianza (así debían sentir no llevar a los propios esclavos), las referencias mortuorias y la incertidumbre (como a dónde irá el carro tras la cena), sólo podían percibirse como tal a través del cuerpo sensible de los comensales. El uso del cuerpo apunta ya a una suerte de cuerpo fenomenológico (aunque no será leído como tal hasta mucho después) y no sólo un cuerpo simbólico. Las impresiones del cuerpo de los comensales les hacen pasivos a la escenografía y les convierten en personajes de la ficción funesta: callan y cobijan en sí el miedo a la muerte. Es mediante la explotación de la capacidad sensible *del cuerpo* como se transmiten ideas que, difícilmente, pudieran ser dichas con la misma eficacia.

Ciertamente, no era habitual pintar toda la sala de negro y, como el propio Dion Casio afirma, no se celebraron muchos banquetes de tal expresividad, ni siquiera en la mejor época

61 Así nos lo hace saber Petronio en su burla a los banquetes, el banquete de Trimalción: “No debes suponer tampoco que compra nada. Todo es producido en casa: lana, limones, pimienta, pueden tener leche de gallo si lo pides. Como su lana no estaba creciendo con la suficiente calidad, compró carneros de Tarentum y los envió en rebaños (...). Tenía abejas que compró en Atenas para que le dieran miel Ática (...). En los últimos días, puedo decir, ha pedido un cargo de semillas de setas de la India”. Petronio, *Satiricón* 38, (48), citado en Garnsey, 2002: 24.

de la gastronomía romana. Sin embargo, sí ha quedado constancia de una inquietud generalizada por el espacio y su ambientación. Desde que Cneo Manlio Vuksón trajera consigo, desde Asia Menor, vajillas, cojines, *triclium* (el mueble para recostarse para comer) y, no está de más decirlo, una mayor consideración del cocinero⁶², la sala para comer –diferenciada ya de la cocina⁶³– fue adquiriendo mayor personalidad. Se orientaba hacia las mejores vistas y se velaba por tener un sistema para controlar su temperatura e iluminación (Foss, 1999:164); la pintura parietal tenía temas específicos y en el suelo se utilizaba un mosaico tipo *asarôtos oikos* (la casa no barrida), que representaba trozos de comida e incluso ratones comiendo según modelos alejandrinos (André, 2009: 10). También podían tener obras de arte móviles y decorados específicos para cada ocasión. El lujo era tal que Marco Manilius afirmaba (l n.e.):

“Esta ornamentación estuvo una vez reservada a los dioses; hoy es una de nuestras extravagancias: comedores rivalizan con templos en su esplendor y, bajo un techo de oro, hoy tomamos nuestras comidas⁶⁴ (...)”

El binomio de lujo y expresividad se asienta durante este periodo sobre la figura del anfitrión, sin que éste tuviera que ser necesariamente un emperador. Cada uno de los hombres libres de las élites podía, en las medidas de sus posibilidades, expresarse en comunidad mediante la organización de un banquete, al punto que algunos eran invitados a varios celebrados de forma simultánea⁶⁵. Progresivamente, el poder del Imperio se fue disputando entre varias familias y la *convivialidad*,

62 En Livio, *Historias de Roma* 39.6., citado en Foss, 1999: 13. Comentarios en André, 2009: 256 y Alcock, 2006: 197.

63 Al menos desde el siglo II a.n.e., aunque algunas elaboraciones podían terminarse en la sala (según describe Séneca, Foss, 1999: 73)

64 Citado en Foss, 1999: 93.

65 Plinio el joven reclama a Septicius Clarus el pago de los desperdicios que su promesa no realizada de asistir le había causado. Con esta excusa, aprovecha para comentarle cada elaboración y espectáculo que se ha perdido y, si bien admite que pudo disfrutar de un banquete más valioso en cuanto a comida y entretenimiento, no sería, en cualquier caso, un banquete con mejor compañía (Plinio el joven, *Epístolas* 1, 15).

en tanto que su manifestación, también se transformó. Al final del Imperio, las salas se hicieron más grandes y tomaron forma de basílica (Foss, 1999: 97), para ser capaces de congregarse a más personas. Además, los *triclinium* se fueron organizando cada vez más en forma de U para acabar convirtiéndose en un único diván semicircular, que anticipó la mesa cristiana –con un claro centro. De entre los servicios posibles⁶⁶, el servicio individual se fue considerando cada vez más de lujo (requiere más herramientas de degustación) y, hacia el siglo IV, el servicio comunitario (que obliga a compartir) se instauró con más fuerza debido a su sintonía con la eucaristía cristiana. En definitiva, la historia llevó la convivialidad hacia la comensalidad durante varios siglos, si bien las élites medievales, renacentistas y barrocas contaron con importantes banquetes según la convivialidad. Es a finales de siglo XVIII cuando, con el auge de la burguesía, se dan las condiciones de un nuevo impulso para esta forma de entender al comensal en la degustación.

Brillat-Savarin– y, antes de él, Rimod de la Reynière, dirigió sus consejos principalmente al anfitrión. Habiendo sido partícipe de banquetes según la convivialidad en el Antiguo Régimen, estaba en las condiciones de indicar cómo habían de hacerse las cosas y hasta qué punto el anfitrión debía considerar cómo expresión propia lo que se servía en su mesa. Así, B.-S. habla sobre todo de ocasiones organizadas por personajes concretos, en cierto ámbito privado. Sin embargo, en su época ya habían nacido los restaurantes como tal, esto es, lugares donde comer arte culinario sin tener que contratar al cocinero ni ser dueño de todos los detalles. En otras palabras, para cuando surge el neologismo de *convivialidad*, este modo de celebración laica se está ya liberando de la carga de la propiedad y está dando cuenta de la cada vez más destacada profesionalización (y autoría) del cocinero. El restaurante se establece como una institución para la modernidad: por un lado, es el espacio que lanza al artista-chef a trabajar por cuenta propia, con los riesgos y la libertades que ello implica;

⁶⁶ Comentados por Plutarco y referidos por Nicholas F. Hudson en "Changing Places: The Archaeology of the Roman Convivium" en *American Journal of Archaeology*, Vol. 114 No. 4 (2010): 663-695 (664). Para el autor, la diferencia entre servicios se convirtió, al final del Imperio, en una marca de la distinción de clases.

por el otro, está abierto a quien tenga la posibilidad de acceder debido a su prestigio y poder pecuniario, como las galerías para el caso de las colecciones de arte. La creación y el prestigio antes concentrados en la ambivalente figura del anfitrión, se van tensando en dos personajes que se requieren mutuamente: el chef-genio y el comensal-estético.

En esta dirección, da paso un más allá, años después, el movimiento futurista. *La cocina futurista o la comida que evitó un suicidio* (1932) defiende los quisibebes como lugares para la convivialidad para toda la sociedad –si bien ellos, aparte de la Taberna de Santo Palato⁶⁷, fundamentalmente celebraron banquetes con un anfitrión claro, usualmente Filippo Tomasso Marinetti. La idea era convertir a cada comensal en un sujeto estético, o, a sus palabras, que el hombre fuera moderno, también cuando comía. La convivialidad que proponen es, con todo, heredera de una larga tradición que combina la ingesta con la exposición artística, los espectáculos y recitales

67 La Taberna del Santo Palato abrió sus puertas el 8 de marzo de 1931 en Torino y fue el modelo para el mencionado libro, la prueba experimental de las ideas contenidas en el *Manifiesto della Cucina Futurista* (Milano, 1931) e incluidas en Filippo Tomasso Marinetti. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista* (Milano: Sonzogno, 1932). Se consultará el facsímil Milano: Nuova Editrice Berti, 2015. En la inauguración del Santopalato, sentenciaba: "Signori, quanto all'arte culinaria, siamo ancora in ritardo: vi invito all' anarchia piú rivoluzionaria". Ver Giovanni Lista. *Futurismo: la rivolta dell'avanguardia = Die Revolte der Avantgarde* (Cinisello Balsamo: Silvana, 2008): 690.



—como comentaremos a continuación—, y que propone las nuevas elaboraciones (invenciones de cocineros futuristas), ciertamente elitistas, frente a las tradicionales comidas italianas que caracterizaban a la masa popular como *passatista*. Lo nuevo (ahora artístico) se enfrenta a lo tradicional entre las élites, tal y como había ocurrido en la República romana entre lo exótico y lo itálico. Y si entonces se repartían productos e incluso elaboraciones a las masas populares mediante los *epulae*, la apuesta futurista fue la de crear restaurantes que sirvieran modernidad *públicamente* y se encargaran de agilizar los cuerpos de toda la sociedad. A pesar de su poca afinidad con las instituciones, el restaurante partía de la iniciativa privada y podía *cambiar de menú* constantemente. Además, gracias a esta opción, no se requería a los comensales ni de grandes inversiones ni de nuevos conocimientos, sino simplemente de la voluntad de entregarse a la modernidad escogiendo ir al restaurante. Serían los cocineros los que debían modernizarse. El citado libro está pensado, aunque con cierta licencia literaria, como un conjunto de indicaciones para que se abran más establecimientos del tipo. Nuevamente, no se trata de alimentación. Los futuristas proponían pastillas nutritivas suministradas por el Estado para poder dedicarse al banquete sin tener que velar por la necesidad (lo que supuso una clara distancia con las comidas frugales propuestas por el nazismo; Lista, 2008: 693). En los banquetes se prestaba una gran atención al cuerpo fenomenológico para la búsqueda del hombre moderno, el cual se llegaba a estimular sin que ingiriera (elaboraciones que sólo se ven o se huelen, materiales que se tocan pero no se degustan, aromatizadores en la sala, etc.). El restaurante futurista estaba hecho en aluminio, contaba con obras de artes por todas partes y prestaba atención a detalles como las servilletas, la iluminación o el servicio. Sin entrar en detalles al respecto, resulta evidente que el interés por la atmósfera es análogo al de los *convivio* romanos y la razón de ello radica, precisamente, en el uso del cuerpo mediante estimulación sensorial y emocional⁶⁸.

68 No toda atmósfera implica necesariamente un uso del cuerpo. Los estudios de atmósfera suelen implicar, de hecho, una atención a lo no calculable, de modo que la atmósfera emana de los objetos y disposiciones sin que pueda darse razón de ella analíticamente, como en el caso del banquete funesto de Domiciano, en el que cada detalle apunta a una narrativa única. En



Actualmente, la punta de lanza de esta figuración del comensal son los restaurantes gastronómicos o restaurantes de alta cocina, si bien versiones similares son cada vez más utilizadas por la industria alimentaria⁶⁹. En ellos es cada vez más radical la atención por la atmósfera, por lo nuevo y por el cuerpo fenomenológico que quiere ser sujeto de gusto (y de lujo). La noción de *experiencia* está en boga precisamente por combinar estos dos aspectos: una propuesta del chef cada vez más elaborada y atmosférica, que se expresa en el hilo narrativo del tiempo de la experiencia mediante todos los recursos a su alcance (una obra de arte total), y un sujeto de gusto que es interpelado por este discurso gastronómico a través de la estimulación sensorial y emocional, la cual le arroja a participar, en el sentido de sentir como una vivencia personal el entorno de ficción ideado por el chef. Aunque la voluntad creativa sea otra, el efecto sobre el comensal es similar al miedo que cobijaban en sí los comensales del banquete funesto: la escenografía les imbuje de tal modo que las reacciones más íntimas del comensal son parte de la propuesta (sorpresa, admiración, nostalgia...).

la creación de atmósferas, no pretende diseñarse una emoción mediante la ambientación, sino cultivar un ambiente propicio para el surgimiento singular de narrativas. Ver Gernot Böhme. *Architektur und Atmosphäre* 1 (München: Wilhelm Fink, 2006). El restaurante que mejor comprendió la atmósfera en este sentido, hasta sus posibilidades más extremas, fue El Internacional. Ver Antoni Miralda y Montse Guillén. *El Internacional (1984-1986): New York's archaeological sandwich* (Barcelona: FoodCultura, 2016). Su influencia en el diseño de restaurantes gastronómicos llega al borde del plagio, como ocurre con la labor de otros artistas. Sin embargo, en la restauración gastronómica no se aplica la misma noción de sujeto comensal que en la propuesta artística. Queda pendiente un estudio de la subjetivación en la obra de Antoni Miralda. Denominada muchas veces como "participativa", incluye modos de significación atmosféricos, propios de prácticas ritualísticas, por los que el cuerpo que ingiere y la figura del comensal se afectan de un modo distinto al que propone el concepto de representación tradicional. Así, El Internacional escapa a los análisis que aquí se proponen: un estudio específico del mismo requiere de la transdistinción del sujeto de gusto, como se propondrá en lo que sigue.

69 Existe un flujo entre ambas: la gastronomía como lujo ofrece un patrón aplicable al resto de escalas de la condición social, del mismo modo que las simbologías del poder propias de los grandes banquetes procuraban ser imitadas en contextos más humildes (piénsese, por ejemplo, en la cena de Navidad de las clases medias). Como señalábamos anteriormente, los cambios en la mesa son cambios en la organización social del poder y el restaurante gastronómico es el modelo sin parangón de una clase social moderna, la burguesía, que funciona como estandarte para las demás.

Como repasamos en el primer capítulo, "Alegatos al restaurante: estados de la cuestión", durante el proceso de artificio de la cocina, se acentúa el valor expresivo del chef al tiempo que la figuración del comensal se caracteriza por individualizarse. En esto, fue crucial la noción de emplatado individual, por la que la obra no era un todo a dividir con la mesa –una escultura en cuya "destrucción" efímera se participaba, es decir, se tomaba una parte–, sino una propiedad individual del comensal, que éste recibía de cocina como el resultado último de la práctica del *chef-autor*, más adelante, del *chef-genio*. Durante los convivios romanos existía el servicio individual, pero no se trataba de recibir la obra del chef, sino de tener un sirviente exclusivo por comensal, lo que demostraba el poderío del anfitrión –y que se extendió hasta las cortes europeas. Ahora este poderío se reparte entre el chef, creador intelectual, y los comensales, que pueden pagar, sentir y valorar aquello que éste les presenta, *individualmente*. Las elaboraciones son ya obra del chef, en la medida que son de su propia invención, y no una receta clásica. A la hora de certificar esta invención, que venía cocinándose hacia unos siglos, desde la *nouvelle cuisine* se recurrió al concepto de paisaje y, como he tratado anteriormente, el espacio del restaurante se configuró como una cámara oscura, capaz de interpretar (bajo la mirada del chef) la cultura gastronómica y llevarla a una intensidad cercana a lo sublime, gracias a condensar mediante la práctica culinaria los tiempos de la experiencia. Con la evolución que esto supuso del menú degustación, la obra a manos del comensal se convirtió en una suerte de *collage* de elaboraciones, que conformaban un conjunto temporalmente presentado. De este modo, la experiencia (estética) se articuló como un flujo alicatado en las elaboraciones y su discurrir. Siguiendo la tradición descrita por B.-S., aquí también podemos decir que

"(...) el placer compuesto no depende de una simple contabilidad de las excitaciones; constituye un espacio complejo en donde el sujeto ya no sabe ni de dónde viene ni lo que quiere –si no es gozar" (Barthes, 1978: 30)

Es así como un comensal puede degustar una estación, un país, un entorno, una historia en apenas unas horas. El paulatino alejamiento del entorno a favor del lenguaje culinario y la creatividad o, por decirlo de otra manera, la abstracción paulatina de las elaboraciones, que ya no “representaban” una cultura gastronómica, permitió que comer en restaurantes como el Bulli fuera como “viajar a un país que no existe” (Arenós). Es ésta una versión contemporánea de lo exótico y de lo nuevo para la convivialidad. La cocina tecno-emocional sí utilizó productos y técnicas foráneos, pero en vez de presentarlos como tal, se recurrió a enmarcarlos en un espacio de fantasía, un país que no existe, el país de las maravillas que el cocinero hallaba en su proceso creativo. El proceso experiencial es una suerte de viaje turístico a través de este territorio personalísimo, pero no por ello menos universal, del chef. En tanto que tal, está organizado según un protocolo para la vivencia, una narrativa que interpele la sensibilidad del comensal, y será en asumir esta posición como éste se defina como sujeto estético.

La liberación de la propiedad material e intelectual de la experiencia gastronómica a través del restaurante sitúa en una situación cada vez menos expresiva al anfitrión. De haberlo, éste manifiesta su poder precisamente *en escoger el restaurante*, a veces en pagar el festín de todos y, sobre todo, en demostrar una cierta familiaridad con el chef y su genio creativo. Esta familiaridad es un uso del cuerpo que le define como sujeto: el comensal como sujeto activo no está separado de *la acción de comer la propuesta del chef*, sino que se da a ella, es afectado por ella y le conecta consigo, le define como sujeto. Carente de la propiedad de la experiencia gastronómica, el comensal demuestra su buen gusto en su sensibilidad cultivada, lo que implica la acumulación de ocasiones de placeres estéticos mediante la ingesta, esto es, el uso continuado del cuerpo en acciones que van más allá de la alimentación. El uso recreativo del cuerpo manifiesta un status liberado de las condiciones materiales: la burguesía toma los valores aristocráticos en *el dulce far niente* o, más bien, en un usar(se) para el fin sin fin de la experiencia estética. Para los futuristas, será este uso del cuerpo el que definirá al hombre moderno y, con la masificación postmoderna, éste caracterizará a una masa consumista pretendidamente individualizada.

Al someterse a la creatividad de los cocineros y artistas en su ingesta y hacerlo bajo la perspectiva de la sensibilidad, el comensal entrega su cuerpo a la propuesta y es según esta entrega *íntima* como deviene sujeto de gusto. La cada vez más destacada figura del cocinero como creador va de la mano de un cada vez más sensible y diferenciado comensal: *la convivialidad moderna será, mire por donde se mire, un encuentro de sujetos singulares*. En definitiva, la individuación (recortarse como un individuo singular) es la clave de la subjetivación. Esto supone un nuevo capítulo para el uso del cuerpo según la convivialidad. Mientras que, en los convivio clásicos (y su influencia en la comensalidad cristiana), la posición social del comensal se establece en relación con el anfitrión creador del evento y sus ideas, con la convivialidad según se entiende en la modernidad, la individuación supone precisamente un corte en la masa: hay una zona de no continuidad entre el público y el espectador, entre los invitados del banquete y el comensal específico, entre el ideador y el receptor. Tal y como se comentó anteriormente, el sujeto estético de B.-S. es equivalente a aquel espectador que *se recorta entre el público debido a su vivencia emocional*, siendo ésta la principal cualidad de la figura del comensal así entendida. A pesar de que el comensal como sujeto de gusto *sigue entre una comunidad de gusto*, su posición distintiva no le es dada ni por la geometría de la mesa y sus protocolos, ni por la transferencia de prestigio, sino por la proyección de *un gusto propio* en dicho contexto. No se trata de ser comunidad, sino de mostrarse a sí en la comunidad del gusto. La expresión del gusto metafórico burgués viene dada por la palabra, y, con todo, hereda el aspecto crucial de la convivialidad: el banquete se considera un evento de esparcimiento de los cuerpos por el que las subjetividades pueden darse a *la libre conversación*⁷⁰.

La sobremesa es paradigmática en esto: gracias a la opulencia por la que incluso los apetitos (más que el hambre) son satisfechos, el individuo puede darse a la sociabilidad más

70 La conversación, en la sociedad de la información, se ha hecho cada vez más técnica, de modo que la experiencia del comer es la de saber o no saber, en su doble sentido: saber de saborear, ser capaz de distinguir matices, y saber de conocer de antemano, ser capaz de contextualizar referentes para valorar la experiencia en sí con respecto a otras.

excelsa. Ya en los *convivio* romanos, la última etapa de la experiencia (*comisatio*) estaba dedicada a la conversación, la sucesión más intensa de espectáculos y la ingesta de vino y se requería de los comensales ser activos y gentiles en la conversación⁷¹. En caso contrario, el comensal era repudiado, puesto que la charla era el cuerpo del *convivio* y lo que lo diferenciaba significativamente de la ingesta diaria (para la que la reunión en la mesa no era tan importante; Foss, 1999: 27). Plutarco se pregunta hasta qué punto habría de tomarse en consideración aquello de lo que se habla a la mesa, teniendo en cuenta que la charla está siendo avivada por el vino. Con todo, encuentra motivos de peso para proceder con su *Charlas de sobremesa*⁷² (90-117 n.e.):

“(...) Y como tú también opinas que el olvido de las excentricidades es en realidad prudente, según Eurípides, pero que olvidar por completo lo que acontezca con el vino es no sólo enfrentarse al reconocido dicho de que la mesa hace amigos, sino también tener en contra como testigos a los más afamados filósofos: Platón, Jenofonte, Aristóteles, Espeusipo, Epicuro, Prítanis, Jerónimo y Dion el de la Academia, según los cuales es una labor que merece la conversar por escrito las conversaciones mantenidas durante la bebida, y como creíste que debía yo recoger lo esencial de los temas que de un modo informal se trataron en Roma con vosotros, como entre nosotros en Grecia sentados a una mesa, puse manos a la obra (...)” (Plutarco, 1987: 45-47).

71 En las indicaciones de un *triclinium* en Pompeya se señala: “Di palabras agradables y evita peleas molestas, si puedes; si no, sigue tus pasos hasta tu casa”. Citado en Foss, 1999: 23.

72 Comienzo del Libro I de Plutarco; Francisco Martín García (trad.). *Obras morales y de costumbres (Moralia) IV. Charlas de sobremesa* (Madrid: Editorial Gredos, 1987 [I n.e.]): 45-47. Disponible en <https://dokumen.site/download/plutarco-moralia-4-charlas-de-sobremesa-a5b39f111efc9f> (consultado agosto 2021)

Desde *El Banquete* de Platón (385-370 a.n.e.), la experiencia gastronómica ha sido un marco recurrente de la reflexión filosófica y cultural de Occidente. De hecho, el término *symposium* sigue refiriéndose hoy a un intercambio conversado de conocimiento, sin necesidad de que éste implique la ingesta. Debe tenerse en cuenta que Platón no hablaba de gastronomía en sus diálogos: el suyo era un “silencio alimentario”:

“En cuanto al simposio platónico, cabe recordar que ha subsistido a través de los tiempos como la situación más cabal para un diálogo trascendente y espiritual, ligado al acto material de beber que, para no resultar envilecedor, es *preferentemente invocado y no descrito*. La especie platónica del banquete deviene en símbolo de armonía de cuerpos y almas, de la vida buena por así decir, y sigue siendo la metáfora por excelencia de un alimento único, la cultura⁷³”

Es decir, que no es la experiencia gastronómica per se la que inaugura el género del *symposium*, sino que la presumible costumbre de conversar en el seno de ésta, especialmente en su última etapa (la sobremesa), habría cultivado un modo de encuentro cultural del que habría surgido el género literario. El simposio toma del banquete el hecho y contexto de que se dé un diálogo; a pesar de ello, “Hablar de eso, de la comida, era hablar indecentemente, salirse del buen, hacer una alusión vil a la fisiología en un ambiente supuestamente consagrado al espíritu” (Cabrero, 2007: 104). Y aquí es donde está la cesura del cuerpo, el límite de la convivialidad como concepto clave para comprender la degustación como ingesta estética. Aunque a lo largo de la tradición europea la presencia de la comida *literal* en la tradición del simposio escrito es

73 María del Carmen Cabrero. “El Banquete Indigesto. Una crítica luciánica al paradigma idealista del convivio cultural en *El Banquete o los Lapitas*” en *Synthesis*, 14 (2007): 91-108 (91). Destacado propio

variable y sí pueden encontrarse, incluso en época clásica, obras que hablan explícitamente de comida, recetas y hábitos de la degustación (y, por eso, son fuentes para la historia de la gastronomía), y aunque cabría preguntarse si esta ausencia es más bien la de una tradición literaria que no la de una renuncia corporal en la práctica del *convívio*, no cabe duda de que en el juego entre comer y hablar existe un escisión entre el cuerpo que ingiere y el sujeto que habla. La boca, que introduce hacia sí el alimento y expulsa la palabra, establece *per se* un régimen fisiológico a la simultaneidad del uso del cuerpo: nos atragantamos al comer y hablar, como señaló Iñaki Martínez de Albéniz⁷⁴. A partir de este eje naturalista, “el control de la epligotis es, como la escuela o los partidos políticos, una *agencia de socialización* en sentido estricto” que articula “el paso de lo gutural a lo cultural”, de modo que, “lo que era un factor fisiológico, muta a factor social, moral y político” (Martínez de Albéniz, 2009: 189). Entre las (in)compatibilidades entre comer y hablar especificadas por el autor⁷⁵, La tradición de la convivialidad se sitúa en lo que denomina como “banquete ilustrado: del comer para hablar”. Es este sentido de finalidad (“para”) el que determina un uso del cuerpo en la degustación. Incluso cuando las experiencias gastronómicas

74 Iñaki Martínez de Albéniz Ezpeleta. “Hablando con la boca llena. De lo social como régimen de (in)compatibilidad entre comer y hablar” en Gatti, G; I. Martínez de Albéniz; B. Tejerina (eds.), *Tecnología, cultura experta e identidad en la sociedad de conocimiento* (Bilbao: Servicio de Publicaciones de la Universidad del País Vasco, 2009): 185-210 (188). El autor explica que, por el funcionamiento de la glotis, al tragar alimento y hablar podemos cortar nuestra respiración, de modo que “la separación funcional entre el comer y el hablar/respirar sería así la separación entre vida y muerte” (Martínez, 2009:189). Aún así, “detrás de la incompatibilidad o no del comer y el hablar hay más que un problema de orden fisiológico o biológico. Hay toda una epistemología o una teoría del conocimiento y de la agencia social” (187).

75 Martínez realiza un recorrido por las (in)compatibilidades entre comer y hablar que comienza por el ágape (marcado por la indistinción entre comer y hablar, según nuestro término de la comensalidad), continúa por el banquete carnavalesco (comer y hablar a la vez, que sería otro tipo de masa), el banquete ilustrado (del comer para hablar, por el que se construye un mundo) y el banquete científico (o del hablar del comer, la metacomida del chef anoréxico). Según lo hasta aquí dispuesto, el banquete ilustrado tendría una muy larga tradición, ciertamente cercenada por la comensalidad medieval y sería el antecesor del banquete científico, puesto que sería Brillat-Savarin el que comenzaría a hablar de comida (Martínez, 2009).

atienden al detalle al cuerpo fenomenológico, la razón de ello es impulsar a la palabra, enmarcarla, darle efecto y profundidad. Domiciano conseguía, mediante la explotación del cuerpo fenomenológico de sus invitados, que su discurso *calara* en ellos; el sujeto de gusto burgués se demuestra como tal al *alardear* de un preciso y cultivado uso del cuerpo. Entre un modo y el otro, se distinguen dos formas de ser 'amos del cuerpo': Domiciano quiere serlo de sus invitados y el burgués lo es de sí mismo. Sin embargo, en ambos casos la palabra orienta el uso del cuerpo, esto es, determina al comensal como un volumen en el espacio de lo social.

La (in)compatibilidad entre comer y hablar establece una dimensión vertical entre ambas: la continuidad del 'comer *para* hablar', que también vimos como continuidad entre cuerpo y espíritu con Brillat-Savarin, tiene una disposición claramente jerárquica, característica de la civilización occidental. Siguiendo las precisiones del capítulo anterior, el cuerpo se *entrega* a la representación, el comer se *rinde* al hablar, lo que implica una conformación determinada de la relación entre cuerpo y figura del comensal. En la tradición del simposio como género literario, cuanto más excelsa es la conversación (con Platón como parangón), menos referencia hay al cuerpo que ingiere. La conformación más pura de la figura del comensal-filósofo elude cuál es el uso del cuerpo porque lo asume, así como el amo asume la labor de sus esclavos. La "armonía de cuerpos y almas, de la buena vida" (Cabreró, 2007: 91), según la convivialidad, parte de la exclusión no problemática del cuerpo-esclavo: un 'uso del cuerpo', sin obra, "que torna posible la realización de la obra del hombre (...) que [pueda] tener una vida humana, es decir, política" como leíamos con Agamben al comienzo del capítulo (Agamben, 2017: 60-61). El cuerpo que ingiere permite, en su exclusión, la conformación del sujeto que habla y del sujeto estético. Por el contrario, al menos en general, cuando se habla de detalles 'escabrosos', el narrador sólo es un espectador de la escena y quiere poner énfasis en la dudosa realidad moral de las élites políticas. Por ejemplo, el denominado "antibanquete" de Luciano da al traste con "la idealización que se hace en el banquete platónico de los hombres del pensamiento" (Cabreró, 2007: 98), puesto que sitúa la escena en un ambiente de discusión

y avidez; la comida y los cuerpos que ingieren no son transparentes, el uso del cuerpo es problemático según el orden social. Este esquema moralista tuvo su continuidad en la acusación cristiana al pecado de la gula y tiene cierta vigencia en la responsabilización ética que se impone en muchos discursos al consumidor. En todos estos casos, hay un modo espiritual, moral, ético, justo de procurar una "armonía entre el cuerpo y el alma", entre el cuerpo y la figura, una "buena vida" para la ingesta. Sin embargo, como precisa Agamben,

"El misterio del hombre no es aquel, metafísico, de la conjunción entre el viviente y el lenguaje (o la razón, o el alma), sino ese otro, práctico y político, de su separación" (Agamben, 2017: 373)

Con Brillat-Savarin y otros autores del siglo XIX⁷⁶, comienza a hablarse de comida y de los cuerpos que ingieren pero, como se ha señalado más arriba, ello no acaba con la direccionalidad y finalidad del cuerpo que ingiere hacia el sujeto que degusta. La conformación del cuerpo hacia la figura sigue, en términos generales, intacta; el único cambio significativo es que mencionar el cuerpo será sinónimo de individualización y, por tanto, demostración del poder personal en el espacio de lo social. Como bien dan cuenta las reflexiones de B.-S., el placer de comer es distinto al placer de la mesa, siendo el segundo el que interesaba al autor (Brillat-Savarin, 2001: 124) Este placer supone, sí, una relajación de los cuerpos mediante la beatitud de la ingesta, un estado de *lumbre* por el que cuerpo estaría "*iluminado desde su interior*" (Barthes, 1978: 12), pero en ningún caso un relajamiento frente a la conversación, es decir, una sobre-eminencia del cuerpo de la ingesta sobre la figura socialmente admitida del comensal. En palabras de Honoré Balzac,

76 Para escritos sobre gastronomía del siglo XIX, ver la detallada colección de Denise Gigante. *Gusto. Essential writings in Nineteenth-Century Gastronomy* (New York/London: Routledge, 2005). Sobre la transformación de la cocina en relación con la identidad burguesa, ver Jane Thompson. "Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850" en *History Honors Papers* 9 (Connecticut College, 2011).

“Estaría lejos de la verdad imaginar que la sinceridad gastronómica de Brillat-Savarin degeneró en intemperancia. Declara formalmente, por el contrario, que aquellos que tienen indigestión o se emborrachan no saben comer (aforismo 10)”⁷⁷

B.-S. toma este punto como basamento de su filosofía del comer, una línea roja que no llega a cruzar, por motivos morales de larga tradición: ir hacia el cuerpo mediante la ingesta, en vez de hacia el espíritu, es convertirse en animal y no en humano. Se trata de la diferencia entre necesidad y deseo. Esta jerarquía es una de las ideas próximas al *Ancien Régime* que B.-S. habría querido dar en herencia mediante la gastronomía a la modernidad. La siguiente generación no la acogió con gran simpatía, al menos no Charles Baudelaire, quien quiso poner en ridículo a Brillat-Savarin por el hecho de haber tratado el vino como un elemento más del placer de la mesa. La idea que B.-S. mantenía es que el placer no despersionaliza el cuerpo, mientras que para Baudelaire es precisamente esta despersionalización mediante el vino la que le da a la preciada bebida su “gusto infinito”. Si para el primero el placer de la mesa es el de disfrutar de la propia capacidad de distinguir cualidades (“*savoir y savoir faire*”), para el segundo el alcohol o las drogas son relevantes por poner en evidencia los estados de un cuerpo (incluso los “estados foráneos”; Barthes, 1978: 13) y las distancias que surgen entre estado y personalidad. Entre la gula y la *gourmandise*⁷⁸, hay una diferencia en cómo

77 Honoré Balzac. “Brillat-Savarin” *Biographie universelle ancienne et moderne*. Vol. 5. (Paris: Michaud Frères, 1811-62), citado por Joshua Wilner. “Economies of Excess in Brillat-Savarin, Balzac, and Baudelaire” en *Romantic Circles* (online). Disponible en https://romantic-circles.org/praxis/gastronomy/wilner/wilner_essay.html#note7 (consultado enero 2022).

78 La gula y la *gourmandise* son otro nombre de la querrela entre el gusto y los placeres que, como veremos, se remonta a Aristóteles y al placer del gusto y el tacto en el sabor. En el cine gastronómico, existen dos tendencias prototípicas que continúan con esta distinción: por un lado, una celebración de la belleza y la intimidad del comer (por ejemplo, el archicitado *El festín de Babbette*, Gabriel Axel, 1987) y, por otro, la oscuro fondo de la naturaleza humana reflejado en la ingesta (*La gran comilona*, Marco Ferreri, 1973; o *El cocinero, el ladrón, su mujer y su amante*, Peter Greenaway, 1989).

enfrentar el exceso y los textos sucesivos de B.-S. (*Fisiología del gusto o meditaciones del gusto trascendente*, 1825), Balzac (*Tratado de los excitantes modernos*, 1839⁷⁹) y Baudelaire (*Sobre el vino y el hachís, comparados como medios de multiplicar la individualidad*, 1851⁸⁰) dan cuenta de una transformación hacia la modernidad de la figura del comensal: la radicalización de la individualización de la experiencia⁸¹. Por muy irónico que B.-S. fuera con la filosofía de su tiempo, lo cierto es que establece las distinciones elementales de cuerpo/mente y entiende que el cuerpo ha de ser disciplinado para el placer con los otros. En su opinión, y siguiendo la línea kantiana del gusto como *sensus communis*, no habría experiencia de degustación sin conversación –la posibilidad mental de trascender la ingesta. El deseo es la floración de lo humano, sin pulsión o, al menos, acatada ésta a las buenas formas. En cuanto al cuerpo, B.-S. habría reconocido la *cenestesia* o “la sensación global de nuestro cuerpo interno” como “esa difusa disposición de placer de comer”, pero en vez de analizarla, pormenizarla o poetizarla,

“cuando quiere hacer resaltar los efectos voluptuosos de la comida, los busca en el cuerpo adverso; esos efectos son, en cierto modo, signos tomados de una interlocución; se descifra el deleite del otro (...) se mira (¿se espía?) al otro para descubrir los efectos de la comida, se comprende cómo el cuerpo trabaja interiormente (...) así se observan los cambios del cuerpo que se alimenta bien. El índice de ese placer que asciende es, según B.-S., una cualidad temática muy precisa: el lustre (...)” (Barthes, 1978: 12)

79 Se publicó primeramente como apéndice a la *Fisiología del gusto*. Honoré de Balzac. *Tratado de los excitantes modernos* (Palencia: Menoscuarto, 2008 [1839]).

80 Charles Baudelaire. *Sobre el vino y el hachís, comparados como medios de multiplicar la individualidad* (Ciudad de México: Verdehalago, 2008 [1851]).

81 En el ya citado artículo de Joshua Wilner, *s/f* (ver nota 76), se estudian los tres textos, especialmente el del primer y el tercer autor y cómo la figura de Balzac sirvió de traspaso. Debates entre el pasado y la juventud o la vinculación de esta manera de entender el comer con las formas de escritura son analizados.

Baudelaire, por su parte, se rendiría en cuerpo y mente al exceso *del deseo* desde sí mismo, sin cotejar en el otro ni equipararse a una figura dada. De algún modo, se lanza al abismo de sí que puede hallarse en la ingesta. De este abismo, lo que surgen son los estados de un cuerpo/mente, una infinitud del ser o no ser, una experimentación desde uno mismo, la entrega y la lucha a la pulsión. Es por ello que su opción dibuja de forma más precisa la relación del cuerpo con la figura del comensal: ésta no está dada de antemano. Sin embargo, cabe destacar que la rendición al exceso no es un ejercicio primeramente corporal, sino psicológico, que persigue una voluntad de orden poético y metafísico ajena a la degustación *per se*. Sin querer posicionarnos en la discusión, lo que nos interesará a nosotros aquí es más cercano a la posición de Baudelaire. A diferencia de B.-S., estamos más interesados en el placer de comer que en el placer de la mesa y, sobre todo, antes de determinar un criterio sobre el estado idóneo para la degustación (de lumbre o infinito), queremos comprender la relación del cuerpo con sus estados. No cabe duda de que si, siguiendo la lumbre de B.-S., el estado de un cuerpo es la vía de pertenencia a un común estético, un común que sería el corazón de la convivialidad y también de la comensalidad, para dar cuenta de la degustación como una experiencia estética debemos atender primeramente al cuerpo y sus estados. ¿Qué será estado, con respecto a un cuerpo? Y, volviendo a la primera pregunta, ¿qué es el cuerpo del comensal, antes de ser figurado por la comensalidad/convivialidad?, ¿cuál es su función de forma en la figuración?

Con todo, la *Fisiología del gusto* supuso una atención y acercamiento al cuerpo que ingiere sin parangón en la historia occidental y, por mucho que su autor fuera fiel defensor de los placeres de la mesa, se convirtió en el escalón por el que 'bajar' hacia el cuerpo, como hizo Baudelaire. Tanto es así que, tiempo después, los futuristas –herederos vanguardistas de la convivialidad– propusieron “la abolición de la elocuencia y la política en la mesa”⁸² puesto que el placer conversado de la mesa era, en realidad, aún más *passatista* que la

82 Es uno de los perceptos de “una comida perfecta”, incluido en el Manifiesto de la Cocina Futurista (1930), ver Marinetti, 2015: 15.

pasta y los museos. Los comensales, más que demostrar su exquisito gusto moderno, debían dejarse transformar mediante la ingesta y devenir modernos. Es decir, el cuerpo fenomenológico pretende ser afectado por la atmósfera y acción artística con el fin de redefinir, mediante el uso del cuerpo (*somatos chrestai*), al sujeto. El comensal de los futuristas es estético en la medida que se entrega a la práctica estética para su subjetivación. Así, los futuristas recuperan la importancia de anfitrión, de su creación, de la propuesta gastronómica, y sitúan a los comensales como sujetos de gusto según la forma romana del *convivio*: es decir, recuperan el círculo de distinción y dan relativa importancia a la expresión individual del gusto. De hecho, podemos leer:

“Para los banquetes improvisados naturalmente puede discutirse entre los cocineros, camareros y directores la atribución de las diferentes viandas, pero nunca se debe tener en cuenta el gusto personal de los comensales. (Fórmula del aeropintor futurista FILLÌA)” (Marinetti, 2015: 135-136)

Esta máxima se radicalizará hasta la conformación del menú degustación, por el que el comensal no puede escoger sino sólo entregarse a la propuesta creativa del chef. El comensal fenomenológico debe entregarse a la disposiciones del cocinero para llegar a la velocidad de la vivencia por la que ser sujeto estético. Frente a su práctica de comer y de pertenecer a un entorno gustatorio según la marcha del día a día, nos encontramos aquí con una versión acelerada de las maneras de estar en la cultura del comer, intensificadas por la creación de un chef que es capaz de densificar el tiempo de las elaboraciones y explotarlos en tanto que sensaciones repentinas⁸³ (recordemos, como vimos en el capítulo primero, cómo el restaurante escoge su mirada en un entorno gustatorio y crea paisaje). Así, surge la experiencia de lo nuevo para el comensal. Éste no tiene más referencias de comportamiento que seguir las indicaciones propias de la maquinaria del restaurante: reservar, sentarse donde se le indiquen, escoger entre las opciones que se le da, escuchar los discursos que acompañan a cada elaboración e incluso comer tal y como

83 El lujo podría caracterizarse, incluso antes del restaurante, como una intensificación del tiempo del otro para uno (el viaje de las especias, la condensación de la esencia...)

se le explica que debe hacerlo. Según la analogía entre restaurante y cámara fotográfica, el cuerpo del comensal entra en la cámara oscura del restaurante y se dispone para sus mecanismos, gracias a los cuales vive la experiencia de aceleración. En otras palabras, esta cámara oscura, en la que entra para ver la "imagen" gustativa presentada por el *chef*, es también una suerte de cohete, que parte de un punto para llegar mucho más lejos (tan lejos, como que no existe fuera del cohete: el restaurante es un espacio de ficción), a una velocidad marcada por la maquinaria. Una visualización cómica de esta idea podríamos encontrarla, descontextualizándola, en *Tiempos modernos* de Charles Chaplin (1936), concretamente, en la "hora del almuerzo", en la que el protagonista ha de comer también según el ritmo de la máquina industrial, en esta ocasión diseñada para ingerir de forma eficiente y sistematizada. También el restaurante es una máquina que impone al comensal un ritmo, que hace uso de su cuerpo según una determinada coreografía, necesaria para que la experiencia gastronómica como tal (la imagen) surja.

¿Cuál es aquí la figuración del comensal? Siguiendo las descripciones de Virilio sobre el vector⁸⁴, el comensal parece haberse desasociado de su *tiempo vivido* a favor de un tiempo *por vivir*. Su cuerpo es un volumen en el interior de la máquina que, participando según lo estipulado, puede desprenderse de sí –de su hábito, de su hambre, de su apetito, de su ritmo– para participar en la imagen. Y ésta es nuevamente una cesura del cuerpo: se da una dicotomía entre el cuerpo de la vivencia, cotidiano, de hábito y necesidad, el cuerpo vivido de lo que ha sido, y un cuerpo de lo que puede ser mediante la ingesta estética, que se conforma para la experiencia gustativa. Esta cesura es la que nos llevó, al comienzo, a distinguir el cuerpo y la figura del comensal. La figura (como cuerpo *para* la experiencia) territorializa aún un tramo más de la cadena entre cuerpo y figura, materia-forma: el cuerpo y la sensibilidad del comensal son materia de la experiencia gastronómica por lo que su comprensión y gobernación son técnicas

84 Estas descripciones fueron tenidas en cuenta en el capítulo uno para comprender la experiencia de la cocina tecnoemocional como una aceleración de la experiencia. Ver Paul Virilio. *Estética de la desaparición* (Barcelona: Editorial Anagrama, 1998 [1980]).

del chef. En palabras de Juan Luis Moraza, “si somos lo que comemos, el gastronómico es un autor y nosotros su obra”⁸⁵. El chef creativo –futurista o tecnoemocional– hace uso del cuerpo fenomenológico del comensal *para* su propuesta. Las propuestas gastronómicas cada vez más estrictas (por dónde comenzar a comer, cuánto tiempo, viendo qué, hablando de qué, etc.) son, en definitiva, un molde más preciso para la arcilla que es el cuerpo, de tal modo que la subjetivación sea cada vez más precisa. Ya con el banquete funesto de Domiciano se anunciaba esta relación entre la voluntad creativa y la propuesta gastronómica, por un lado, y el cuerpo fenomenológico y la pasibilidad a la significación, por otro. Cuando los futuristas quieren hacer al hombre moderno, utilizan este mismo sistema y, para cuando surge el chef-genio, el comensal-estético ya tiene una gran tradición que le invita a entregarse a la ficción para devenir personaje de la misma. En el contexto de esta sobreexcitación, el cuerpo ya no es un volumen maleable sólo hacia fuera, es decir, hacia el espacio de lo social, sino también un volumen maleable hacia el adentro, hacia el espacio de lo subjetivo. La sensación y la emoción conformarán la figura del comensal. En todos estos casos, la tensión entre el sujeto estético y el espectador (tal y

85 Juan Luis Moraza, “Gastrognosticismo”. Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).



como los diferenciamos al comienzo) es cada vez más fuerte, puesto que la convivialidad apuesta, siguiendo la estética desde finales del siglo XIX, por “la pérdida de la evidencia o lo sensual opaco” (el no reconocimiento y el ilusionismo), “la identificación emotiva y vivencial” y la “restauración del cuerpo *aisthético*” (Puelles, 2011: 232-235). En este contexto, lo que mantiene al sujeto de gusto según la tradición kantiana, aquello que lo ancla en medio de la sobreexcitación, es precisamente la palabra.

Es cierto que la elocuencia y la política en la mesa ya no son los contenidos de la conversación: desde Brillat-Savarin y pasando por los futuristas, y, sobre todo, con la aparición de la gastronomía cognitiva, de lo que se hablará es de la comida y, aún más, del cocinar. Así resume Martínez de Albéniz las características del que denomina como “banquete científico”:

“No es que el comer enmarque un discurso que va por otros derroteros, como ocurría en régimen burgués de (in)/compatibilidad comer/hablar. En la sociedad del conocimiento, una de cuyas características es la destradicionalización, es decir, la puesta en cuestión de lo que se asumía como banal o dado (por supuesto), la cocina genera discurso. Es tema de discusión. Tiene envidia por sí misma (...). Pero el comer no sólo genera polémica. También produce conocimiento. Muchas son las transformaciones en este orden de cosas. El comer se rehabilita desde el punto de vista epistemológico, al tiempo que se reconsidera la jerarquización de los sentidos. (...) ‘Se habla’ más de lo que ‘se come’ y se habla, sobre todo, de lo que se come, hasta el punto de que se termina por no comer de tanto hablar. El protagonista de este proceso es, lógicamente, el cocinero, el experto en las cosas del comer (y los científicos que de creciente colaboran con ellos). Si en el banquete ilustrado el actor principal era el ciudadano bulímico, en el banquete científico lo es el cocinero anoréxico” (Martínez de Albéniz, 2009: 207-208)

La experiencia gastronómica no es la realidad del cuerpo fenomenológico, pasible, que se descubre a sí en la innovación, sino una metacomida del discurso que hace uso del cuerpo para la conversación intelectual sobre el comer –conversación que hoy cuenta con palabras y con imágenes; de ahí, la importancia de Instagram para los *foodies*. El discurso, sea en el formato que sea, es la nueva expresión de la propiedad.

Un ejemplo paradigmático de esta conceptualización de la ingesta es el pseudobanquete **Comer conocimiento**, celebrado en el marco de la exposición “Auditando el proceso creativo” (Espacio Telefónica, 2014⁸⁶), la cual reflexionaba sobre la trayectoria creativa del restaurante elBulli. Ya al comienzo de esta “conferencia/documental” (como la describe Ferran Adrià), Lluís García, jefe de sala y director del antiguo restaurante, da una pequeña presentación e invita a los comensales a leer la carta “detenidamente” y a “[tomarse] un tiempo para comentarla”, lo que propiciará el “clima de debate” que se quiere mantener durante la experiencia. La carta no es un catálogo de elaboraciones, como podíamos esperar, sino la carta de un comensal insatisfecho al restaurante que menciona, entre otras, la espuma de humo, una de las elaboraciones más polémicas de elBulli⁸⁷. Más adelante, cuando ellos mismos la degustan, García les interpela: “¿recuerdan la carta que comentábamos al principio?”. También se les invita a jugar con el juego de las especias, por el que tienen que adivinar, con bolígrafo en mano, cómo están ordenadas en el plato las especias incluidas en una lista escrita en papel. Otro soporte que utilizan es el de la imagen, de una elaboración de semillas que Adrià comenta y de una secuencia

86 elBulliFoundation. *Comer conocimiento*. (Barcelona: Espacio Telefónica, 2014). Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=APsnqAX7QY8> (consultado agosto 2021)

87 La “Espuma de humo” (elaboración 400 del catálogo razonado), de 1998, y el “Plato de las especias” (367, 1996) formaron parte del menú comentado por intelectuales y artistas de la altura de Adrian Searle, Hestol Blumental, Peter Kubelka, Antoni Miralda o Jarry Saltz, entre otros, en el contexto de una reflexión sobre la participación de F. Adrià en la XII Documenta Kassel. Ver Ferrán Adrià (Richard Hamilton y Vicente Todolí, eds.) *Comida para pensar, pensar el comer* (Barcelona: Actar/ Obra Social La Caixa, 2009). Se recogen, a su vez, las reflexiones escritas de algunos de los comensales de Kassel. En definitiva, en la inclusión de la cocina entre las artes contemporáneas, la posibilidad de discurso y su naturaleza es determinante.

de Japón formada por una serie de siete elaboraciones, que han de ordenar. Según el chef, un cocinero sabría si las elaboraciones son o no creativas, podría "comer[las] sin probar[las]", lo que implica que, a pesar del cuestionamiento de la jerarquía de los sentidos tan recurrente en la estética gustatoria, la vista sigue siendo el sentido de la percepción veloz y la memoria técnica. E implica, sobre todo, que es el punto de vista del chef (anoréxico, como lo describe Martínez de Albéniz) el que está intentando transmitirse. La experiencia gastronómica tiene un fin similar y, por ello, en palabras de Adrià, es "importantísimo seguir un orden": el de su discurso. La palabra se entrona como corazón de la convivialidad en frases tales como "elBulli era un lenguaje, era un discurso (...)" o que en elBulli se utilizaban "los alimentos como alfabeto" para la creatividad. Finalmente, afirma que al restaurante creativo "no vas a comer, vas a vivir esto", siendo "esto" la propuesta creativa del chef (con indicaciones bien precisas), y no la vivencia íntima ante esto, mediante esto, etc.

No por ello, ni siquiera en esta conferencia/documental, se está ignorando el cuerpo fenomenológico del comensal. Bien al contrario, éste es el instrumento para que se dé la significación: en cada movimiento a su alrededor, en la disposición entre ellos, en la secuencia de objetos que se ponen a su alcance y se retiran, en la cercanía durante la charla, etc., se está afectando a los comensales con un discurso multimodal. Al final de la ceremonia, se realizaron las entrevistas a los comensales que durante el documental se van intercalando: su propia palabra, quasi a modo de digestión, da cuenta de la experiencia que han vivido. El uso cuerpo del comensal tiene aquí una clara intención cognitiva, la cual, con niveles diferentes de excelencia, se puede encontrar en toda la alta cocina actual. Para lanzar al cuerpo a la reflexión de la creatividad es necesario conocer bien los modos en que puede dar el salto entre la ingesta y la degustación, entre la sensación y el lenguaje. Cuanto más radicales sean las sensaciones, más afectarán a la conceptualización de la experiencia gastronómica como tal, esto es, más situarán a la propuesta del chef en el centro del discurso. La metacomida requiere, dicho rápidamente, de sensaciones superlativas.

El creciente interés por el “proceso experiencial”, como se denomina en elBulliLab, por la sensibilidad del comensal, es un síntoma de la expansión del lenguaje culinario. Ahora bien, queda por ver si este movimiento se aproxima más a la experiencia estética, o si más bien la explota en el contexto del capitalismo cognitivo. Por un lado, siguiendo a Jean-François Lyotard y su comentario sobre la estética kantiana⁸⁸, no está claro que el sentimiento estético sea reproducible como tal. Un entorno sintético como el restaurante, sintético en lo espacial, lo temporal y lo material⁸⁹, ¿puede recrear, a base del conocimiento de sus cuerpos fenomenológicos, la experiencia estética en sus comensales? ¿Puede el cuerpo que ingiere ser sujeto estético exclusivamente según un diseño preciso de la experiencia? O, dicho en otros términos, ¿puede haber una recepción estética en entornos sintéticos que incluyen al receptor como *res extensa*? Analizar al comensal, incluso cuando se tienen en cuenta factores psicológicos propios de la *res cognitiva*, no tiene por qué resultar en algo más que un ordenamiento de la experiencia propuesta. En principio, sólo habría sentimiento estético si en la figuración participa un cuerpo pasible, que para Lyotard es un cuerpo afectado por lo no calculado. La experiencia estética, en la amplitud que le da la tradición filosófica, no podría ser alcanzada por la ordenación, sino precisamente por el límite de la misma, el cual se abre a la *vivencia subjetiva*. Esto pone en tela de juicio las soluciones cada vez más tecnificadas y resolutivas de la restauración gastronómica, y también la de disciplinas afines, como el diseño de experiencias, el marketing experiencial o

88 Se prestó atención a esta reflexión en el capítulo 1. El concepto de pasibilidad del autor (la afección de lo no calculado), fue esencial para distinguir el cuerpo de la figura del comensal. Ver Jean-François Lyotard. *Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo* (Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988]).

89 La técnica del restaurante, especialmente aquella propia de los restaurantes gastronómicos dispuestos a cruzar el límite del arte, produce ambientaciones con dinámicas particulares de movimiento en el espacio, establece sesiones rítmicas de la vivencia del comer y elabora propuestas materiales sintéticas, esto es, que componen un todo a fuerza de partes. De este modo, la experiencia en un restaurante gastronómico es trazada en los ejes de espacio, tiempo y materia, los cuales articulan la experiencia humana.

las neuro-humanidades⁹⁰. Según todas ellas, es posible una “*poiesis* de los espectadores” para la experiencia de lo nuevo, de la creatividad, del lujo, etc., pero en todo los casos es una *poiesis* desde el sujeto productor, el *chef*. Puelles Romero describe el arte en tanto que tal del siguiente modo:

“Miremos una fotografía de Elliot Erwitt en la que Diana tensa su arco –con el que se protege de ser violada– hacia un espectador solitario del Metropolitan de Nueva York. Desde luego, ese efecto visual sólo es el resultado de un punto de vista elegido por Erwitt para encontrar y provocar la ilusión de disparo al espectador por parte de la propia obra de arte. Ocupemos la posición del fotógrafo y observemos cómo las obras de arte *apuntan* a los espectadores. Pensémoslas como artefactos regidos por la persecución de determinados efectos/afectos en sus receptores o *víctimas*. Es a esto a lo que llamaré la *poiesis de los espectadores*, en el sentido de que las obras son objetos creados pero y también –y, para nuestro interés, sobre todo –acciones y artefactos operativos, instancias agentes, creaciones creadoras de sus espectadores” (Puelles, 2011: 75-76)

90 Catherine Malabou advirtió a las neurohumanidades que “no hay programación biológica de la estética de la recepción” en el marco de una discusión entre la música atonal y la atonal, en la que, según la autora, “el pretexto neurobiológico en defensa de la música total (...) sirve de pretexto para juicios de valor puros. Comprendemos entonces qué rol puede jugar la referencia al cerebro en los debates contemporáneos sobre cultura y educación. La plasticidad cerebral es susceptible de ser interpretada (...)”. ¿Qué ocurre con el abismo entre la vida biológica y la vida simbólica? Para Malabou, “sólo hay una vida” y la inteligencia o *metis* es el término intermedio que da forma a su relación, a base de automatismos. Ello no quiere decir que haya una forma estática que se mantiene y que todo destino y forma está predeterminado, pues el automatismo es también el que cambia su estructura desde sí. Hay en juego una distinta comprensión de la plasticidad cerebral, de la inteligencia y la temporalidad. Ver Catherine Malabou. *Métamorphoses de l'intelligence. Que faire de leur cerveau bleu?* (Paris: PUF, 2017): 169 y ss; la obra es una réplica a sí misma en Catherine Malabou. *Que faire de notre cerveau?* (Montrouge: Bayard, 2004). Ver también Catherine Malabou. “Une seule vie: résistance biologique, résistance politique”. *Esprit* 1 (2015): 30-40. Disponible en <https://esprit.presse.fr/article/malabou-catherine/une-seule-vie-resistance-biologique-resistance-politique-38192> (consultado enero 2022).

Es el punto de vista del fotógrafo, análogo al del chef, el que permite comprender la obra como un artefacto que crea a su espectador, a su comensal estético. Las disciplinas mencionadas asumen este punto de vista, que es, como comentamos en el capítulo dos, el del rey incorpóreo, una presencia absoluta en la objetividad del mundo que ordena ante sí. Así, a pesar de que el *moto* es individualizar cada vez más la experiencia, la singularidad del comensal que propone esta visión de la sensibilidad, por lo general, no pasa de una sobreexcitación de la que el sujeto es *víctima*, sobreexcitación como la que llevaría a Friedrich Nietzsche a acusar de espectadoras históricas a los supuestos sujetos de gusto de su época (Puelles, 2011: 121). No podemos abarcar aquí su crítica a la estética kantiana, en la línea vitalista de Kirkegaard o Dilthey, la cual fue continuada por Gadamer, entre otros; ni su distanciamiento de la comprensión romántica de la experiencia estética. Lo que nos interesa ahora es su concepción, diametralmente opuesta, de la *poiesis* del espectador. El filósofo, en vez de asumir que, mediante la sensibilidad, la potencia del artista llegaba hasta el cuerpo del espectador o, dicho al revés, que el espectador se rendía a la obra del artista, pretendía que éste se lanzara a la *autopoiesis*, esto es, que se convirtiera "en artista de su propia vida" (237), "sujeto artístico de su propia vida" (238). ¿Puede la comensal ser artista de sí? Sin negar la creatividad del chef, ¿puede la experiencia estética ser un encuentro por el que realizarse, en el sentido de formar equilibrios creativos (para sí) entre el cuerpo y la figura? ¿Puede el uso del cuerpo orientarse hacia una exploración de sí, por la que devenir sujeto?, ¿y puede este sujeto no ser más que ser siendo, de modo que ser comensal no sea más que comer –es decir, la acción como causa de sí?

En su última etapa, la de la póstuma obra *La Voluntad de Poder*⁹¹ (1901), Nietzsche centra su atención en el profundo tándem entre la voluntad de poder y el eterno retorno. Someramente, la sensibilidad se lanza al porvenir y se afirma en éste, sobrepasándose en cada instante sin descansar en ninguna forma (trascendente o definitiva). Bien al contrario, la voluntad de poder es el "dinamismo pasional, eternamente

91 Friedrich Nietzsche, *La voluntad de poderío*. (Madrid: Edaf, 1994 [1901]).



XXXVI

creador, eternamente destructor,
eternamente transfigurador⁹² del ser,
por ello puede decirse que

“La verdadera
creación, donde se
expresa su más alta
calidad artística,
es la voluntad
de transfigurarse
uno mismo,
de sobrepasarse
eternamente. La voluntad de querer no es, pues,
querer el poder, sino querer ir más allá de uno
mismo”(Castrillo, 1994: 18)

La experiencia gastronómica, en lo que puede tener de
radical, puede ser comprendida como el salto al que se

92 Dolores Castrillo Mirat, “Prólogo” a la ed. Nietzsche, 1994: 9-24 (19).

arroja la comensal para transfigurar las relaciones habituales entre cuerpo y figura, puede ser el grito desde el que afirmar la carencia absoluta de valor de no importa qué relación impuesta, la afirmación que crece de la negación de cualquier forma aparte de aquella que está formándose. Para la comensal artista, la forma (entendida aquí como forma de la relación entre cuerpo y figura) es en sí el contenido, la "cosa misma" (Nietzsche, 1994: 543), de modo que la experiencia no es un concepto del que hablar, sino la vivencia de una metamorfosis de sí. Nietzsche suspende la dicotomía, comentada más arriba, entre el sujeto estético y la espectadora, propuesta entre otros por Diderot. Siguiendo su postura, no se trata ya de un comensal que *adquiere* conocimiento y prestigio mediante el uso de su cuerpo, ni de un comensal que lo *entrega*, en todo el espectro de su sensibilidad, al discurso de un chef. La comensal nihilista, si pudiera aplicarse de este modo la filosofía del autor, se diluye en su sensibilidad para transfigurarse, esto es, para "recorrer toda la serie de [sus] posibilidades"⁹³. Retomando las conclusiones del capítulo dos, la representación es ahora la exploración de sí por la que se deviene sujeto, sin que esta subjetivación sea más que un estado de tránsito, en el continuo fluido del devenir.

Aquí, frente a la continua preeminencia de la figura frente al cuerpo, es la exploración del cuerpo que ingiere la que florece en sus figuras posibles. Cuerpo y figura no son, sin embargo, ya entes diferenciados, ni siquiera los dos extremos de una cadena. En su lectura de Plotino, Agamben retoma la definición de "vida feliz", la cual no "posee su forma como una parte o una como una cualidad, sino que es la forma, esta integralmente traspasada en ella" (Agamben, 2014: 391), por lo que la distinción entre *zoé* (vida natural) y *bios* (vida calificada) pierde su sentido. De un modo similar, la degustación como acción de la comensal artista no establece una cesura entre el cuerpo que ingiere y el sujeto que degusta, entre la ingesta como principio y la ingesta calificada, sino que ingesta y degustación, cuerpo y figura, son "íntegramente forma-de-vida", forma-de-vida por la que la comensal es artista de sí.

93 Pierre Klossovsky sobre la disolución de la identidad, citado en Castrillo, 1994: 22.

“La política ya no es una zoé, que, una vez que se vuelve autárquica, se traspasa al *bíos* político; antes bien, es político sólo un cierto modo de vivir la zoé, política es la forma de vida como tal ('autárquico es el *bíos* de quien tiene de tal modo la zoe'). Aquí la apuesta es que pueda darse un *bíos*, un modo de vida, que se define sólo a través de su especial e inseparable unión con la zoé, no tiene otro contenido que esta (y, de manera recíproca, que se dé una zoé que no es sino su forma, su *bios*). Precisamente, sólo a este *bios* y a esta zoe así transfigurados les competen los atributos de la vida política: la felicidad y la autarquía, que, en la tradición clásica, se fundaban, por el contrario, en la separación del *bíos* y de la zoé. Tiene un *bios* político aquel que ya no tiene su zoé como una parte, como algo separable (es decir, como vida desnuda), sino que es su zoé, es integralmente forma-de-vida.” (Agamben, 2014: 392)

Remedando las reflexiones de Agamben, para procurar aplicar su fórmula al caso que nos ocupa, podríamos decir que *lo estético ya no es una ingesta que, una vez se dispone a la mesa común, se traspasa a la degustación, sino que es estético un cierto modo de vivir la ingesta, estética es la forma de ingerir como tal. La degustación como modo estético se define sólo en relación con su unión con la ingesta, no tiene otro contenido que ésta y, de manera recíproca, la ingesta no es sino su forma, la degustación*. Esta misma reflexividad se da entre el cuerpo que ingiere y el sujeto que degusta, cuerpo y figura de la comensal se conforman en la acción. La sensibilidad toma aquí un papel primordial, puesto que no es meramente corporal, en el sentido de un cuerpo fenomenológico que capta el mundo, sino que es también conceptual. Es la sensibilidad del cuerpo a su figura, la sensibilidad de la figura que se transfigura a las posibilidades creativas del cuerpo. Es por ello por lo que el punto de vista impassible es ineficaz en esta reflexión. Nietzsche va un paso más allá y, además de explicar las razones por las que es repudiado este punto de vista, defiende la espiritualización de los sentidos:

“En las cosas importantes yo concedo a los artistas mayores derechos que a todos los filósofos que hayan existido; estos no perdieron los grandes rieles por los que camina la vida, amaron las cosas «de este mundo», amaron sus sentidos. Tratan de «suprimir la sensualidad»; esto me parece una incompreensión, o una enfermedad, o una cura, cuando no simplemente hipocresía y engaño de sí mismo. Yo me auguro a mí mismo, y a todos los que pueden vivir sin la amenaza de una conciencia puritana, una espiritualización y una multiplicación de sus sentidos cada vez mayores: nosotros queremos ser gratos a los sentidos por su finura, por su plenitud y su fuerza, y por eso les ofrecemos nuestro mejor espíritu” (Nietzsche, 1994: 543-544)

No debe leerse esto como un encerramiento en la subjetividad y, por tanto, un relativismo, puesto que “el hombre se convierte en transfigurador de la existencia cuando llega a transfigurarse a sí mismo” (544); y he ahí la posibilidad de una comensal creativa. Con la comensalidad, vimos como la comensal anárquica superaba la cesura del cuerpo en relación con el tejido social de significación, puesto que establecía desde este cuerpo nuevas formas de sociabilidad. Frente a la convivialidad, la comensal nihilista supera la cesura que distingue al cuerpo que ingiere del sujeto que degusta, la sensación del discurso y se (re)crea en su acción, deviniendo artista de su vida –puesto que la experiencia gastronómica es *en su vida*. En palabras de Puelles Romero,

324

“El cuerpo, que Nietzsche coloca en la cúspide de sus aportaciones de la última etapa, será un *cuerpo excesivo* con el que se contrarresta el proceso de descorporalización que ha hecho de la estética una ascética de la contemplación (a pesar del aparente sensualismo sobre el que se trama la experiencia estética), una *ética de la inalterabilidad* difícilmente conciliable con las condiciones reales de la vivencia *aisthesica*” (Puelles, 2011: 239)

Sea porque la vivencia estética requiere de un cuerpo pasible para surgir, sea porque, mediante la exploración de este cuerpo pasible en la vivencia estética, la comensal se



convierte en artista de sí, lo cierto es que sin prestar atención a dicho cuerpo no podemos considerar la figura comensal como un sujeto estético. Así, nosotros no nos fijaremos, dentro de *El almuerzo de los remeros* de Auguste Renoir (1881), en los remeros o las señoritas en general, es decir, en el acto de encontrarse entre ellos en una sobremesa y ser partícipes de un estado procurado por el comer. Nuestra figura central será aquella que bebe para sí. Aunque le están hablando, nuestra protagonista parece sumergida en sí misma mediante el acto de beber. Vaso en mano, pareciera estar encontrándose a sí en el estado que le procura la ocasión y la bebida. Este acto sería para B.-S. una suerte de sacrilegio⁹⁴. El ensimismamiento en la bebida que mantiene, como aquella mirada perdida de la *Los bebedores de absenta* de Edgar Degas (1876), es precisamente la muestra de exceso que B.-S. excluyó de sus formas de comer y que supone el límite de la convivialidad. La bebedora de ajeno moldea su cuerpo y su figura mediante el acto de beber; lo que nos interesa indagar es cómo esta figura puede recortar toda una escena propia, es decir, una significación desde su cuerpo. Esta capacidad queda patente en el famoso sketch *Dinner for one* (1963). El mayordomo que sirve el

94 Recordemos el aforismo X, uno de los más citados: "Los que tienen indigestiones o los que se emborrachan no saben comer ni beber" (Brillat-Savarin, 2001:15).



banquete a la Madame se hace cargo de la bebida de varios asistentes, quienes no están a la mesa sino en el recuerdo, en el protocolo. Hace uso de su cuerpo según la figuración que la convivialidad (o la nostalgia de ella) exige. El protagonista bebe por toda la sociedad: bebe siguiendo *the same procedure as last year*, a la vez que bebe por y para sí mismo, a pesar o mediante su cuerpo. Al beber *por* ellos, los efectos del alcohol acaban afectando su cuerpo y, con ello, se transforma la dinámica de la situación, llegando a la comedia. Es decir, se modela a sí y a la experiencia en el acto de la ingesta.

La tensión figura-fondo

Desatender los cuerpos al asumir su uso o anular el proceso de figuración en favor de la figura (tal y como lo hemos leído con Agamben y Simondon) es la herencia de un pensamiento concebido en el marco de un sistema esclavista, el cual ha determinado tanto la teoría de la acción con respecto al sujeto, como la noción de individuación según el tándem materia-forma. Si el alma es con respecto al cuerpo lo que el amo al esclavo, por un lado, y si, por el otro, la forma es pregnante de significado frente a la materia pasiva, puesto que se da la transferencia de una otra como orden del hombre libre a su esclavo, difícilmente podría la tradición conceptual entender la función de forma del cuerpo que ingiere o precisar cuál es la política de los cuerpos que ingieren en el contexto de la degustación ni en la subjetivación del comensal. Para señalar cuestiones de este tipo, no es suficiente bordear los límites políticos de la comensalidad (como imposición de un poder) o de la convivialidad (como demostración del propio poder), puesto que de este modo se afirma el poder en su positividad, esto es, se *afirma el poder* del poder y su transmisión en la degustación, no las cesuras bajo las cuales el cuerpo padece una opresión latente. Por otra parte, la afirmación del poder, normalmente, define un cuerpo poderoso y un cuerpo oprimido, que se hayan frente a frente en una cadena de transmisión, y no abarca la opresión misma que el poder ejerce en el cuerpo que lo ostenta ni cuál es el poder del cuerpo oprimido.

Bastará con el ejemplo del brillante ejercicio sugerido por Lars von Trier al director de cine Jørgen Leth en *Las cinco condiciones* (2003) para darnos cuenta de lo complicado que es considerarse como cuerpo en el marco de una condición social. Jørgen Leth, de quien ya comentamos en el capítulo dos su toma de *Andy Warhol comiendo una hamburguesa* para las *66 Escenas de USA* (1984), rodó en 1967 el corto *El humano perfecto*. El humano perfecto, una pareja de hombre y mujer inspirados en la clase media danesa, se halla "en una habitación sin límites y sin nada" (como precisa la voz en off que comenta las imágenes) donde se explora como figura. Su descripción es una contemplación de su ejercicio de alcanzar la perfección a través de la repetición propia de las acciones cotidianas. Entre ellas, está la de comer, sobre la que el narrador se pregunta: "¿cómo come el humano perfecto?". El hombre, protagonista, está vestido de forma elegante, sentado en la cabeza de una mesa rectangular frente a la mujer, que permanece en segundo plano. Corta el pescado y lo sirve para ambos; también se sirve vino, salsa holandesa, todo ello con gran precisión en el uso de los utensilios y de su cuerpo. Durante la ingesta, surge la pregunta ¿"qué está pensando" el humano perfecto mientras come?, lo que, en la línea de lo comentado para la convivialidad, introduce el discurso como elemento crucial de la práctica de comer. "¿Por qué es tan volátil la fortuna de la vida?", "¿por qué te has ido?"⁹⁵: el tiempo de la ingesta se presenta como un tiempo de intimidad del pensamiento. Y se da una paradoja: frente a la angustia patente del protagonista, no duda en calificar la comida de "deliciosa", como si el cuerpo no padeciera la angustia que acosa a su mente.

95 Según el director, estas palabras son tomadas de una antigua canción y fue iniciativa del actor, quien no había comentado con Leth que iba a cantarla. Según él, esta es una muestra de cómo la apropiación de fragmentos es parte de su práctica (al igual que la frase que el personaje recita mientras se afeita, tomada *Moonraker* de Ian Fleming y repetida en James Bond), lo que le llevará a aceptar remakes de este corto con facilidad. Ver "Jørgen Leth & Alex Da Corte. The perfect monster", entrevista realizada por Kasper Bech Dyg para el Louisiana Museum of Modern Art, 2018. Disponible en <https://channel.louisiana.dk/video/j%C3%B8rgen-leth-alex-da-corte-perfect-monster> (consultado enero 2022).

Se ha visto en esta aséptica propuesta un ejercicio antropológico, casi científico, que ve al hombre corriente como un extraño para reflexionar sobre cómo la acción cotidiana determina la propia búsqueda de la perfección. Lo que parece inquietar a Lars von Trier es precisamente este intento y propone a Leth repetir la grabación, treinta y seis años más tarde, a partir de las condiciones que él le impondrá. El plan consiste en ir “de lo perfecto a lo humano”⁹⁶. Para la escena de la comida, le encarga grabar en el lugar más miserable que se le ocurra protagonizándola él mismo⁹⁷. Así, vemos a Leth en Bombay, sentado frente a la cámara ante una mesa con un “pescado que merece estar en bandeja de plata” (en lo que insiste como narrador), y “una botella de vino de Chablis” que “se ve espléndido en la copa”. “El humano perfecto tiene que comer y beber”, debe meter la comida “trozo a trozo en la boca”, siendo importante el “sabor” y la “consistencia”. Leth repite las palabras finales de la toma del 67; la gran diferencia es que su voz, abstraída en su pensamiento, se escucha entre el eco de la multitud local que, tras de él, contempla la escena.

96 “Mi plan consiste en que vayamos de lo perfecto a lo humano”. Palabras de Lars von Trier remarcadas en el comentario de Mesa Estándar. “Las cinco condiciones” (online) Disponible en <https://www.mesaestandar.com/una-cosa-ms/2017/6/9/las-cinco-condiciones> (consultado enero 2022). Mesa Estándar realiza un estudio del cambio de espacio entre ambas películas para dar cuenta de la extensión de esta premisa a este aspecto cinematográfico.

97 Como sabemos gracias a las tomas del pseudo-documental en la que ambos directores comentan el ejercicio en el proceso de su realización. Lars von Trier lo explicita en el contexto de una crítica al trabajo de Leth, que veremos a continuación.

XXXVIII



Separados por una pantalla traslúcida, mujeres, niños, hombres pertenecientes a ese lugar –el más miserable que se la ocurrido–, radicalizan la distinción entre el comensal blanco en un banquete solo para sí y el contexto social en el que, a pesar de todo, realiza su acción. Una música de fondo parece intentar mitigar el sonido de la multitud durante la ingesta, marcar la cesura con la que el humano perfecto desatiende los cuerpos de los otros en la búsqueda del ideal de sí. Ésta había sido sin duda una de las críticas al corto de 1967 y las condiciones que Lars von Trier impone a lo largo de la serie parecen imponer ir al encuentro del otro y lo otro: de un espacio genérico, estilizado y neutro, prácticamente ausente, a “atmósferas cada vez más vitales y misteriosas, llenas de relaciones y vínculos con el paisaje, el clima y las situaciones humanas” (Mesa Estándar, ver nota 96). La pantalla traslúcida y el sonido ambiental ponen de manifiesto el límite político del banquete a *la perfección*; Leth parece acusarse a sí mismo al encarnar el ideal con todas sus problemáticas. Ahora bien, cuando se encuentran para comentar el resultado, Lars von Trier le recrimina que no ha hecho lo que le ha encargado:

“(…) justo después de haber visto la versión filmada por éste en Bombay: tu película, le dice, es magnífica, mejor que la que yo te encargué pero, justamente por eso, no es la que yo te encargué. Cuando Leth se defiende diciendo que durante la filmación propuso un juego sofisticado, consistente en poner a la gente de un barrio extremadamente pobre de aquella ciudad detrás de una pantalla traslúcida mientras comía, Von Trier responde recordándole que la condición que en este caso le impuso consistía en ir al lugar más miserable que se le ocurriera y filmar allí la comilona de su filme protagonizándola él mismo y rodeado por la gente pobre, pero sin que se viera a esa gente en ningún momento. Sólo después de esto, nuestro director sentencia: el problema es que intentas hacer lo mejor, y no ceñirte a las condiciones; ahora bien, esto no es un reto de superación, sino una terapia. Frente a su “sofisticado” amigo, Von Trier adopta en este

filme la actitud de un Sócrates a la inversa, es decir, de un individuo que emplea la ironía como medio, no ya para desprenderse de lo concreto y acceder así a la comprensión de una idea abstracta sino, al contrario, para cuestionar esta misma aspiración a lo ideal"⁹⁸

La cuestión de fondo no está en la imposibilidad de la perfección, que Leth ya habría tratado en 1967 con el tratamiento de los personajes, ni en los bordes que ésta impone a la realidad, sino en su búsqueda y, sobre todo, en la aceptación no cuestionada de un modelo de perfección. A este respecto, Leth es el absoluto protagonista de *Las cinco condiciones*. Tomado por su antiguo alumno como prototipo de director, encara el proyecto como un reto. A sus palabras, «[Von Trier] tomaba el papel de quien me ponía a prueba, con restricciones para hacerme dudar de mi creatividad⁹⁹». Para él, el ejercicio es radicalizar su trabajo hasta llegar a contener las condiciones como parte del discurso y, en este sentido, está obnubilado por su proceso. En las imágenes del *making-of* de la escena de la comida, que implica el montaje cinematográfico en una zona empobrecida de la India, se desvela el punto de vista de Von Trier: ¿debe el director cinematográfico “[aspirar] siempre a realizar el filme perfecto, sin cuestionarse verdaderamente este ideal de perfección”? (Castilla, 2014: 60). En tanto que director, y en tanto que protagonista del banquete, Leth no teme a hacer uso de su cuerpo en pos del significado a pesar de las condiciones; incluso, se vanagloria de su *resistencia* al comentar, tras el estreno, que él había ido a lugares donde Von Trier jamás iría (debido a su famosa agorafobia y otras particularidades de la sensibilidad; Arenas, 2004). Esta misma resistencia es patente en la escena de la comida: además de estar con esmoquin en Bombay, Leth

98 Antonio Castilla Cerezo. “El límite y la transgresión. La ironía en las primeras películas de Lars von Trier” en Elizabeth Sánchez Garay (coord.) *La sonrisa irónica. Ensayos de literatura y cine*. (México: Eón, 2014): 59-82 (60-61).

99 Citado en la crítica para el periódico ABC de José Eduardo Arenas. “Las cinco condiciones de Lars von Trier”, ABC (online), 15/04/2004. Disponible online en https://www.abc.es/play/cine/abci-cinco-condiciones-lars-trier-200405140300-9621479753482_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F (consultado enero 2022).

sostiene la tensión de su acción con respecto al entorno donde está, dice sus palabras descontextualizadas en la ruidosa situación, carga, en definitiva, con cualquiera que sea la *cesura del cuerpo propio y la del otro* en pos de "hacer lo mejor", de "superarse" como cineasta.

Como tal, su visión del mundo es la de un conjunto de superficies, de sensualidad táctil y capacidad expresiva, y ni en 1967 ni en 2003 quiso proponer una reflexión antropológica o política de las condiciones de dichas superficies. Es cierto que Leth afirmó que "el film es un laboratorio donde [estudiaba] a los humanos", pero su estudio es más propio de la etología que de la antropología. Su interés radica en la figura y, si ésta es llevada al espacio en blanco en el primer corto, no es por acentuar el aislamiento del supuesto humano perfecto, sino para experimentar la atractiva simplicidad de los anuncios, "una estética precisa para una nueva idea de ficción"¹⁰⁰. Los cuerpos son tratados igualmente como superficies: superficies expresivas que funcionan. Mientras los humanos perfectos se visten, el narrador comenta:

"He aquí al humano. He aquí al humano. He aquí al humano perfecto. Veremos al humano perfecto funcionando. Veremos al humano perfecto funcionando. ¿Cómo funciona un ente así? ¿Qué clase de cosa es? Lo veremos. Lo investigaremos. Veremos qué aspecto tiene el humano perfecto. Y qué es capaz de hacer. Éste es el aspecto que tiene una oreja. Y aquí tenemos unas rodillas. Y aquí tenemos un pie. Otra oreja. Aquí tenemos un ojo. Mirad el ojo de este humano. Una boca. Una boca. Y otra boca. Mirad, el humano perfecto moviéndose por una habitación. (...) "¹⁰¹

La "terapia" de Lars von Trier no parece dar resultado. Los cuerpos de los otros, a los que el cineasta pretende arrojar a su maestro, son *convertidos*, en la escena de la comida del

100 Palabras del cineasta recogidas en Bech Dyg, 2018.

101 Traducción de Revista Crónica (online). Disponible en https://blog.revistacronica.com/2013/09/el-ser-humano-perfecto-de-jorgen-leth_30.html (consultado enero 2022).

2003, literalmente en superficie, figuras de fondo que aportan a la imagen la superficie de la condición impuesta por Von Trier. Ya no hay laboratorio, ni estética comercial, pero Leth consigue mantener las superficies como tal. La conversión de todo cuerpo en figura elude la presencia de los cuerpos y, con ella, toda problemática sobre la figuración, puesto que es la presencia del cuerpo en la figura lo que describe la sociabilidad que Leth no quiere tomar en cuenta. Pongamos por caso el proyecto **97 empleadas domésticas** (2010) de Daniela Ortiz¹⁰². En él, se recogen 97 fotografías colgadas en Facebook por sus protagonistas, pertenecientes a las clases ricas de Perú. Se trata de eventos familiares, escenas de festividad en hogar. Pero

lo que verdaderamente tienen en común todas ellas es que “los diferentes autores y autoras de cada instantánea han eliminado en sus respectivos enfoques a las empleadas que participaban en dichos momentos” (Roma, 2029: 7), puesto que ellas no son parte de la imagen, aunque estén en la fiesta, incluso aunque sean ellas las que hacen los trabajos esenciales para que ésta tenga lugar. La figura que se recorta en cada de una de las fotografías responde a una idea de poder, como comentamos para la comensalidad al principio del texto. Guiados constantemente por las figuras, nuestra mirada admite el recorte y es sólo gracias a la mirada de la



102 Includida en la exposición *Esta tierra jamás será fértil por haber parido colonos* (Barcelona: La Virreina. Centre de la imatge, 2019-20). Comisariada por su director Valentín Roma, el programa de mano cuenta con una pormenorizada descripción. Disponible en <https://ajuntament.barcelona.cat/lavirreina/sites/default/files/2019-11/daniela%20pdm%20ES.pdf> (consultado enero 2022).



XXXIX

artista y a los dispositivos de la exposición que llegamos a ver a estos cuerpos en la imagen. De la misma manera, si tenemos en cuenta a los comensales por su figura, jamás podremos ver la presencia rechazada en la figura que se recorta, porque su figura será precisamente la de recortarse.

Leth insiste en que le gusta “ver el mundo en una dimensión, cortar todas esas dimensiones confusas” que aparecen en la cinematografía más “tradicional” (Bech dyg, 2018). Busca un espacio puro, formal, dispuesto según la mirada del rey-cineasta. Alex Da Corte, quien también realizó un *remake* de *El humano perfecto* en colaboración con Leth, llamado *Slow Graffiti* (2017), entiende el espacio del vídeo de un modo diferente, a pesar de que cada *frame* del corto original es copiado con exactitud en el suyo. Su punto de vista da otro sentido a la dimensión única de la que habla Leth. Para Da Corte, el espacio creado por el vídeo, su recorte dimensional, a veces instantáneo, circula por entornos que el objeto no puede alcanzar y que nos acompañan (ej. móvil), creando un espacio de libertad. Dice del espacio de Leth que parece un sueño y su obra recrea este espacio para la reflexión¹⁰³, un “anexo” al día a día. Le recuerdan además a los dibujos animados, a una pegatina, a Warhol, de modo que sus posibilidades formales son tratadas como condiciones abiertas a lo contemporáneo. Lo crucial para esta transferencia de sentido es que las acciones de *Slow Graffiti* son ligeramente distintas a las de *El humano perfecto*. Sus protagonistas, en vez de ser un hombre y una mujer, son el actor Boris Karloff y este actor como el monstruo de Frankenstein (al que interpretó en 1931). Karloff había dicho que “ese monstruo era el mejor amigo que había tenido nunca”. Como señala Da Corte, hablaba de algún modo de sí mismo y esto le llevó a preguntarse “¿cómo puedes enamorarte de esta cosa que es tan distinta de ti y a la vez está dentro de ti y que no puedes experimentar

103 A Da Corte le interesa la imagen plana de Leth, que le recuerda a una pegatina, a dibujos animados, a Warhol.

a la misma vez?”. Según el artista, entre el actor y el monstruo hay una división entre una situación y la otra, que no puede llegar a integrarse, porque el actor no puede verse a sí como monstruo, ni a la inversa. Sólo un cuerpo transicional puede recorrer la distancia entre una y la otra. Esta situación es expansible a los demás, puesto que “todos somos actores, llevamos máscaras, algunas veces”—¿acaso no es la figura del comensal una suerte de máscara? Su propuesta es, en vez de seguir con la velocidad del mundo¹⁰⁴, aproximarse a la lentitud de nuestras máscaras, dándoles el tiempo de mostrar su ternura y humanidad. Así, la “única dimensión” de Leth es ya una dimensión *doble* que se inmiscuye en la topografía de la identidad, en los tránsitos del cuerpo de un lado a otro de sí mismo.

La escena de la comida nos muestra a un monstruo contemporáneo durante la ingesta. Ya no es pescado en bandeja de plata, sino frutas, perritos calientes, papas fritas, cubiertos de plástico, superficies de madera que hacen de plato, objetos que no son del todo comprensibles... En el modo de comer, el monstruo se representa a sí como máscara del cuerpo, de la misma manera que el protocolo occidental identificaba al humano perfecto en el corto de 1967. Sus movimientos son torpes y no parece haber una gran sincronía entre su gestualidad y sus objetivos (por ejemplo, usa un “juego” de cubiertos que no le ayuda mucho a coger la comida). Si vemos el *remake* en relación al original, lectura que el propio Da Corte recomienda, el monstruo se nos aparece como una desfiguración de la figura del comensal. Todo el vídeo atiende de forma más concreta a la materialidad: sustancias viscosas, apósitos, maquillaje, arrugas. Mientras repite las palabras sobre la fortuna de la vida, sigue comiendo, a veces con cubiertos, a veces con las manos. Mastica con las palabras, la comida se cae de su boca. Voz y mordico, comida y pensamiento se mezclan, superando el régimen de la glotis antes comentado. A la hora de decir que la comida está deliciosa, aprieta la lata que tiene en la mano y ésta derrama su contenido, dando una connotación distinta a este último comentario, como si el desparramarse de uno y otro fuera

104 Menciona graffitis que se hacen de noche sin que nadie vea cómo, de ahí el título de la obra.

equivalente. Nuevamente, Jörgen Leth hace uso de su cuerpo para una versión, a sus palabras, "original" de su obra: la voz del monstruo es la propia voz del director, bajo efectos de distorsión. El interés formal que le merece esta originalidad, tal y como lo comenta en una entrevista, no le lleva a considerar la relación del monstruo con el humano perfecto, la revisión contemporánea de la idealización a través de su reverso.

Alex Da Corte utilizó para *Slow grafitti* una serie de objetos de su estudio, entre los que destacan un spaghetti y un tenedor gigantes. Mediante la acción, el monstruo erotiza el objeto y le da una nueva significación que no tendría en tanto que escultura. Para el artista, el monstruo "supera la lógica de que las cosas son lo que son" y, en ese sentido, la pantalla es un set en el que experimentar lo que hace la vida, como "el laboratorio para Jørgen [Leth] o (...) para el doctor Frankenstein" (Bech Dyg, 2018). La referencia al monstruo implica una técnica de extrañamiento gracias a la cual podemos, en palabras de Carlo Ginzburg, "reavivar nuestras percepciones, paralizadas por la costumbre"¹⁰⁵, tanto en lo que se refiere a la realidad objetual como a las acciones cotidianas con las que nos identificamos como sujetos. El monstruo como desfiguración nos permite ver el límite de la figura: lo que ésta contiene, las tensiones que ejerce hacia dentro de sí, y lo que queda fuera y define al límite como tal. Con la figura del monstruo, Da Corte pretende apuntar al artificio de la creación de nosotros mismos (de nuestra identidad) mediante el cuerpo. Sus acciones son *realizadas a través de la máscara*, de modo que la significación del binomio presencia-mundo viene matizada por este filtro. Las críticas a *El humano perfecto* pretenden precisamente señalar el hecho de que la figura perfecta es una máscara del sujeto en relación consigo y con el entorno; la contraposición del monstruo de Frankenstein *reblandece* esta máscara, que no alcanza ya ninguna perfección, y le otorga la capacidad de expresar el deseo de búsqueda, en su humanidad y vulnerabilidad, como una necesidad de identidad.

105 Las reflexiones sobre el extrañamiento del monstruo y animal que se presentan a continuación deben mucho a la reflexión "Extrañamiento. Prehistoria del pensamiento literario de Carlo Ginzburg en *Ojazos de Madera. Nueve reflexiones sobre la distancia* (Barcelona: Ediciones Península, 2000 [1998]): 16.

El monstruo no es el único personaje que permite señalar los bordes de la figura del comensal. También el forastero (recordemos el banquete de *Midsomar*), un comensal de otra clase social (*El Hilo Invisible*) o un invitado no esperado (*El banquete*) tienen la capacidad de introducir el punto de vista del extrañamiento en la escena, de modo que se desvelen ciertas falacias sociales contenidas en las figuras. La (des)figuración más usual es, sin embargo, la noción de 'animal'; con ella se suele señalar el cuerpo y la presencia de la comensal en la figuración. El recurso al animal como forma de extrañamiento tiene una larga tradición, más allá de las referencias al comensal. Ver el mundo con ojos de animal implica vernos del otro lado del discurso, como en *Kholstomer, la historia de un caballo* de Lev Tolstoi:

"Muchos de los hombres que me definían 'su' caballo no cabalgaban; los que me cabalgaban eran otras personas. Ni siquiera me daban el forraje. También eran otros quienes hacían esto. El bien no me lo hacían los que me llamaban 'mi caballo', sino cocheros, veterinarios, o incluso personas ajenas. Cuando más tarde amplí el horizonte de mis observaciones me convencí de que el término 'mío' no se refiere sólo a nosotros los caballos, sino que por lo general se basa en un instinto bajo y animalesco de los hombres, instinto que ellos llaman sentimiento de propiedad o derecho de propiedad. El hombre dice 'mi casa' aunque no la habite nunca, aunque sólo se ocupe de su construcción y de su mantenimiento. (...) Actualmente estoy convencido de que la diferencia esencial entre nosotros y los hombres consiste precisamente en esto. Ya por este simple hecho –y sin tener en



cuenta todas las demás ventajas que tenemos respecto de ellos– tenemos derecho a afirmar que, en la jerarquía de los seres vivos, estamos un escalón más arriba que los hombres. La actividad de los hombres, por lo menos de todos aquéllos con los que he tenido relación, está determinada por las palabras y no por los hechos”¹⁰⁶

La artista Greta Alfaro parece ir en busca de este punto de vista *In praise of the beast*, (2009). Pone una gran tarta en el exterior nevado de una casa y, durante la noche, los jabalíes se aproximan con cautela y se la comen. Durante casi 15 minutos, van fundiendo nieve y nata sin percatarse de la mirada del artista (y del espectador): una cámara de video. Para Alexander García Düttmann, la artista es tal por transformar la *naturaleza* de los animales mediante su propuesta de ingesta:

“Así, el consumo voraz provoca una metamorfosis incompleta: los jabalíes ya no son bestias salvajes sin haberse convertido en animales domesticados, mascotas. Estas son las cuevas de Altamira de nuestro mundo, y esta es la última obra del artista cazador”¹⁰⁷

Puede interpretarse la obra en un sentido opuesto: al dar de comer, según los usos y costumbres de los comensales humanos, a unos jabalíes, la artista provoca un extrañamiento

106 Lev Tolstoi, *Kholstomer, historia de un caballo* (1886), citado por Ginzburg, 2000: 16-17, a propósito de las notas sobre el extrañamiento en literatura de V. Sklovski, *Una teoría de la prosa* (1966).

107 Alexander García Düttmann. “Man and Earth” en *Elogio de la bestia*. (Pamplona: Gobierno de Navarra, 2010).



de las maneras de los primeros. A pesar de toda la simbología ligada a la tarta, la ingesta por parte de los jabalíes es *un hecho*, en el sentido del caballo Kholstomer. La interpretación discursiva que hagamos de este hecho, la cual determina “la actividad de los hombres”, refiere a una capa de significación volátil que contiene sin borrar el hecho animal de la ingesta. En esta línea, destaca otra propuesta de Alfaro del mismo año: *In ictu oculi* (2009). Un banquete clásico, de mantel y copas, está dispuesto en medio del campo, esperando a que lleguen los comensales. El plano de la mesa recuerda a la antigua tradición del banquete cristiano; sin embargo, las significaciones bíblicas se transforman con la llegada de los buitres¹⁰⁸, quienes, frente al orden y el significado de la mesa puesta, parecen destruir la escena con su caos y aleteo. En “un abrir y cerrar los ojos” (significado del título), el banquete se convierte en una *vanitas* y ya no queda a quién esperar: el tiempo pasa y destruye, con el comportamiento de los buitres, la imagen esperada. La mirada del espectador, asentada en la impasibilidad de la cámara, asiste como intrusa al cambio de situación: los comensales han llegado, si bien nos son *extrañamente familiares*: “los pájaros aquí, como los de Hitchcock, actúan según los deseos humanos reprimidos (de atiborrarse): somos nosotros, sin la máscara” (Ben Street, 2009).

La figura del comensal funciona como máscara (origen etimológico de persona) y son propias de su esfera las palabras que determinan “la actividad de los hombres”. El señalamiento del animal –en tanto que ‘quitarse la máscara’– implica una atención a los hechos. Y el hecho, tanto para la comensalidad como para la convivialidad, es que la comensal tiene un reverso: el cuerpo que ingiere. La distinción cuerpo-mente occidental, sobre la cual se asienta la tradición estética, ha hecho del comensal un personaje doble: come mediante su cuerpo, desde el que siente y con el que se orienta, y alcanza las ideas estéticas gracias a una mente preclara y un espíritu lúcido. Esta dualidad exacerbada puede apreciarse críticamente en el film *Nosotros* (2019) de Jordan Peele: cada uno de los personajes de una luminosa sociedad, en la que la

108 Ben Street. “Greta Alfaro” en *Saatchi Gallery* (online) Disponible en https://www.saatchigallery.com/artist/greta_alfaro (consultado enero 2022).

vida de la festividad discurre normalmente, tiene bajo suelo a su doble, quien no es otro que sí mismo, desnudo de las presencias simbólicas. Este doble se mantiene bajo suelo, en *clandestinidad*, por debajo del umbral de las palabras. Giorgio Agamben, quien se interesó por la atención que Guy Debord prestó a la vida privada en su filmografía, señaló que

“(…) no es únicamente la vida privada la que nos acompaña como una clandestina en nuestro largo o breve viaje, sino la propia vida corpórea y todo lo que tradicionalmente se inscribe en la esfera de la así llamada “intimidad”: la nutrición, la digestión, el orinar, el defecar, el sueño, la sexualidad” (Agamben, 2017: 20).

Nutrición, digestión, el orinar, el defecar: todos ellos son procesos vinculados con la ingesta en tanto que *hecho* y, como tal, refieren al cuerpo-animal. En este sentido, Brillat-Savarin, al definir el alimento, denomina la asimilación de nutrientes como un proceso de “animalización”:

“¿Qué se entiende por alimentos? Respuesta popular: Llámense alimentos cuanto sirve para la manutención. Respuesta científica: Alimentos son todas las sustancias que, sometidas al estómago, pueden animalizarse por la digestión y reponer las pérdidas que el cuerpo humano experimenta en el transcurso de la vida. Por consiguiente, la cualidad distintiva del alimento consiste en la propiedad que le es propia para adaptarse a la asimilación animal”¹⁰⁹

Repita la expresión en varias ocasiones: alaba una teoría que incluye la “parte de la creación susceptible de animalizarse”

109 “Mediación V. De los alimentos en general. Sección Primera. Definiciones” en Brillat-Savarin, 2001: 49. En la versión original podemos leer: “*Qu’entend-on par aliments? Réponse populaire: L’aliment est tout ce que nos nourrit. Réponse scientifique: On entend par aliments les substances qui, soumises à l’estomac, peuvent s’animaliser par la digestion, et réparer les pertes que fait le corps humain par l’usage de la vie. Ainsi, la qualité distinctive de l’animal consiste dans la propriété de subir l’assimilation animale*” J. A. Brillat-Savarin, *Physiologie du gout*...Paris: Gabriel de Gonet, 1848 [1825]: 41. Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697.textelimage> (consultado agosto 2021).

(Brillat-Savarin, 2001: 40); insiste en que las partículas constituyentes de la dieta “vuelven otra vez a animalizarse fácilmente sometidas a la acción vital de nuestros órganos digestivos” (51) e incluso califica los “jugos” (56) y “partes” (136) de los alimentos como “materia” (49), “sustancias animalizables” (190). Así, el placer de la mesa, esto es, “la sensación reflexionada que nace de las diversas circunstancias de hechos, situaciones, cosas y personas que acompañan al sustento”, placer “peculiar de la especie humana”, tiene como fondo necesario pero no suficiente el cuerpo que ingiere, el cuerpo-animal, el doble clandestino del sujeto que degusta. Éste cuenta con su propio placer: el placer de la comida, que “es la sensación actual y directa de una necesidad que se satisface”, “común a hombres y animales” (Brillat-Savarin, 2001: 124). Ahora bien, el placer de la comida “exige, si no hambre, al menos apetito”, mientras que “el placer de la mesa muy a menudo es independiente tanto de aquélla como de éste” (idem). Según la tradición, el placer de la mesa no debe responder a las exigencias del cuerpo clandestino y la experiencia gastronómica puede vivirse sin hambre ni apetito. En resumidas cuentas, la figura-sujeto se muestra a costa de la visibilidad del cuerpo-animal, sus placeres y necesidades.

‘Animal’ es aquí el fondo necesario para la definición. En su obra *Infinito. Transfinito. Finito* (1984)¹¹⁰, Juan David García Bacca atiende a la definición del hombre que le recorta del fondo animal (animal racional) y explica la acción del definir mediante una analogía cinematográfica:

“(…) El filme [la definición] no asimila la pantalla [el fondo] ni ésta al filme: a ese plural, de ordinario, variopinto, rara vez decorosa y decorativamente conexo que sobre ella [la pantalla] y a costa de su visibilidad propia –no de su realidad– aparece. Que el ser, o lo que de ser tenga una cosa, haga y hace que haga de pantalla sobre y a costa de la cual resalte el filme de lo que a una cosa le sucede, cambie, permanezca, a lo largo de su realización –contrastando las originalidades entre sí, resaltando el contraste mismo –es definir; es dar o mostrar la definición de una cosa”
(García Bacca, 1984: 46).

110 Juan David García Bacca. *Infinito. Transfinito. Finito* (Barcelona: Anthropos. Editorial del Hombre, 1984): 45.

La definición del sujeto que degusta se muestra sobre el fondo del cuerpo que ingiere sin aniquilarlo ni asimilarlo, así como el film y la pantalla. La salud a la que Brillat-Savarin hace referencia, sin la cual no es posible una experiencia gastronómica sin perturbaciones, es similar al deseo moderno de una pantalla en la que no haya más clavo en la pared ni arruga en la tela, sino pura imagen. El cuerpo-que-ingiere debe ser transparente a la figura del sujeto que degusta. La animalidad, en cuanto fondo, debe permanecer "en suspensión" para la aparición de "lo humano" (Agamben, 2017: 337).

El animal es en Brillat-Savarin el fondo hacia el que se diluye el sujeto, los bordes por los que comienza a deformarse la figura. Esta zona liminal entre sujeto y animal, *bio* y *zoé*, es en la degustación estética una escisión *en el* cuerpo, *del* cuerpo mismo. El ser humano se haya ante sí, entre la forma y lo que la diluye. Su libre albedrío es hacer forma de sí a partir del fondo indeterminado y censurable de lo animal, vegetal, mineral de sí. Éste es, en todo caso, *un* uso del cuerpo. Ahora bien, ese mismo fondo es la latencia de toda forma, la materia indeterminada que *labora* la figuración. Su carencia de imagen, palabra, presencia en el discurso –porque es su fondo mismo–, es para algunos el lugar de pensamiento de sí, el reflejo distorsionado que devuelve, en los efectos de la imagen, la naturaleza de su materialidad. Así, la suspensión del cuerpo animal ha sido intermitentemente explorada, no ya como desfiguración de lo humano¹¹¹, sino como la latencia transfinita de su figura.

111 Distintos episodios del arte comestible pueden leerse como la reivindicación en negativo del cuerpo que ingiere, una explosión de materia contra el sujeto, como el caso de los happening de Allan Kaprow o, muy especialmente, Paul McCarthy. Ver Michael Kirby. "Allan Kaprow's Eat" en *The Tulane Drama Review* 10-2 (1965): 44-49. Pilar Talavera Oré. "Prácticas gustatorias del desconcierto. Performance y arte participativo contemporáneo" (Tesis Doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona, 2020). Cecine Levine. "You Are What (and How) You Eat: Paul McCarthy's Food-Flinging Frenzies" en *Aesthetes and eaters. Food and the arts* 14 (2010): 51-62 y Harriet Curtis "In Bad Taste? Vomit and disgust in Paul McCarthy's performances of the 1970s" en *On taste. Performance Research* 22-7 (2017): 119-125.

La obra de María José Arjona fue resumida como un “hay que saberse infinito”¹¹², un saberse en cuerpo que no se agota, y que la artista afirmó descubrir en el animal: “sólo es en el animal donde yo me descubro”¹¹³. Considérese *Camine Despacio* (2018), performance en la que la artista dedica doce horas a disponer una hilera de veintiocho huevos de pie. A sus palabras, la postura de su cuerpo como *performer* vuelve con ella a la línea horizontal, de tal manera que la verticalidad del homínido por la que la razón está arriba y el cuerpo abajo, vuelve a dibujarse según más ancestrales posturas, cambiando así la relación con el mundo. Al cargar sus huevos sobre el abdomen, dice señalar la temporalidad del cuerpo humano femenino, temporalidad que se haya inscrita antes de toda verticalidad. Es en este sentido que la representación de la animalidad es exploración de sí, exploración de las dimensiones insabidas del cuerpo vivo que soy, según la perspectiva de la comensal.

Esta exploración compete a la estética como disciplina, no sólo porque refiere a los modos perceptivos del cuerpo humano –lo sensible– y su configuración, sino porque las ideas estéticas se distinguen como tal del fondo de la sensibilidad del cuerpo humano. El cuerpo-que-ingiere, cuerpo animal de hambre y apetito, es el cuerpo que atiende al encuentro entre la consciencia y la materia en el sabor. El cuerpo animal es pasible a la experiencia estética. Como comentó, Ricardo Arco-Palmas, en conversación con la artista colombiana,

“Recordemos que Antonin Artaud decía: «Sensibilidad es piel erizada», y diciendo esto me acabo de erizar. ¿Quién es el que se eriza sino es el animal, la bestia?” (Arco-Palmas, 2018: s/p)

112 “Hay que saberse infinto” es el título de la exposición retrospectiva llevada a cabo en 2018 en el Museo de Arte Moderno de Bogotá. Ver Jennifer Buris Staton y Claudia Segura Campins (cur.). *Hay que saberse infinito* (Bogotá: Mambo, 2018).

113 Palabras de la artista recogidas en Ricardo Arco-Palmas. “María-José Arjona. Ese animal que migra” en *Artishock* (online, 2018). Disponible en <https://artishockrevista.com/2018/05/02/maria-jose-arjona-entrevista/> (consultado enero 2022). La entrevista giró en torno al interés de la artista en la animalidad de ser humano. Ver también Ricardo Arcos-Palma. “María José Arjona. Ese animal que deviene siendo” en Buris y Segura, 2018: 147-157.

El insaber del cuerpo es el espacio abierto de lo estético, el fondo de su definición, manantial que da movimiento a la historia de las ideas estéticas. Las formas de ingesta que se han considerado tradicionalmente estéticas, y que aún dominan el paisaje teórico de la estética gustatoria, son aquellas que imponen una figura al cuerpo como forma de comprenderse a sí en una determinada sociabilidad –según la comensalidad o la convivialidad. Pero experiencia estética no es sólo una sociabilidad excelsa ni la vía de acceso a un sentido; también es la capacidad de un cuerpo de erizarse, su sensibilidad poética, su atención flotante, la plasticidad de su umbral de consciencia¹¹⁴.

La animalidad es el limbo en el que surge la posibilidad de figuración y ello conlleva una dimensión mitológica que la performer retoma, por ejemplo, imitando el movimiento de los leones marinos en *Línea de vida* (2011). Se trata de una instalación/performance que cuenta con 4000 botellas de cristal colgadas a 15 centímetros del suelo, sobre un espejo. La artista se coloca debajo de ellas e imita el movimiento de los leones marinos. De esta manera, dibuja una línea de vibración sobre las botellas colgantes, que chocan entre sí generando un sonido similar al movimiento del mar.

“Como el cuerpo es presentado como fuerza, y no como identidad, se fuga rápidamente de toda racionalización; es mas bien percibido no desde la imagen sino desde el efecto (sonoro del movimiento). Desaparece el nombre del artista para mas bien presentar la experiencia y conducir a lo sensible, a lo poético, a su relación íntima con la vida y también con la muerte”¹¹⁵

114 No estudiaré desglosadamente estas u otras cualidades del cuerpo sensible, pertinentes a la experiencia estética, que se aproximan al ámbito del cuerpo animal. Debe considerarse que las aproximaciones teóricas al cuerpo sintiente que clasifican y de-finen el cuerpo-poder en tanto que capacidades, representándose el cuerpo desde su uso por parte del sujeto estético, parten de la teoría hilemorfista, por la que el cuerpo es materia para la forma. No obstante, para que dichas capacidades sean distinguibles, han de ser rescatadas del orden indefinido, fondo animal, sobre el que se recortan como tal. Por ello, es necesaria una atención preliminar al corte definitorio, sus compromisos y límites, y cuál pueda ser la atención que le merezca el contenido de su ejercicio. El modo de aproximación teórica determina el modo afectivo con el que la teoría entenderá un cuerpo.

115 Palabras de la artista extraídas de Rodolfo Kronfle Chambers. “Mensaje en 4000 botellas - Entrevista a María José Arjona” en *Paralaje* (online, 2016).

El sonido de las botellas es una línea que se dibuja en el espacio de la exposición, creando su propio territorio. A este respecto, la artista comenta cómo le interesa la creación por parte de las manadas de lobos de un territorio nómada a través del aullido¹¹⁶. Arjona sitúa al cuerpo como fuerza en un entorno afectivo; en palabras de la artista, “en *Línea de vida*, no existe representación” (Kronfle, 2016: s/p). Así, el cuerpo animal no es un arquetipo, la forma que puede encontrarse en un cuerpo, ni una figuración posible, teatralidad con la que el cuerpo extiende sus límites. En su estudio sobre la artista, Rubén Darío Yepes lo describe de la siguiente manera:

“La artista no utiliza su cuerpo para representar una escena o una historia; de hecho, no utiliza su cuerpo en absoluto, si por esto entendemos una relación con el cuerpo en la que este constituye una mediación o un vehículo de una finalidad, cualquiera que sea su índole. En vez de ello, el cuerpo de la artista se ubica ante y entre otros cuerpos como fuerza viva y anhelante como el nodo focal de una producción continua y abierta de afectos que, cuando irrumpen, lo hacen con la fuerza de lo imprevisible”¹¹⁷

La definición conjunta y excluyente de cuerpo y figura teje un entorno afectivo. El cuerpo que “se ubica ante y entre otros cuerpos como fuerza viva” se sitúa también ante sí como tal. Si las formas de sociabilidad son modulaciones del cuerpo animal, es por serlo en el seno de la subjetivación. ¿Cuál es el afecto del sujeto con su propio cuerpo?

Disponible en <http://www.paralaje.xyz/mensaje-en-4000-botellas-2/> (consultado enero 2022).

116 “Cuando llegué a Estados Unidos establecí una relación con este animal (el lobo) al conocer Yellowstone. Y creo que el peso de la emigración a un país como el que yo comenzaba a habitar siendo colombiana (con la cantidad de visas y problemáticas con el pasaporte colombiano), comenzó a cambiar cuando oí por primera vez los lobos. Sus cantos dibujaron una noción de territorio totalmente diferente: ya no era el mapa, con límites, delineando hasta dónde pueden o puedo llegar; era más bien una especie de dibujos que se generaban con las voces de cada miembro de un mismo grupo, o de grupos dispersos en Yellowstone, con los que se emitía un mensaje para ubicarse unos con respecto a otros y evitar confrontaciones, celebrar la cacería y generar lazos de afecto” (Ricardo-Palmas, 2018: s/p).

117 Rubén Darío Yepes. *Lo que puede un cuerpo* (Bogotá: Ministerio Nacional de Cultura de la República de Colombia, 2018): 17.



XLI

El uso somaestético

En palabras de Agamben, “la filosofía primera es siempre, ante todo, pensamiento de la antropogénesis, devenir hombre” (Agamben, 2017: 331). En el contexto de una definición como la de ‘animal racional’, que pretende esclarecer lo particular del hombre sobre el fondo corporal y matérico que comparte con los animales, se da continuamente una cesura del cuerpo, se establece un límite mediante el cual se de-fine al hombre *más allá* e incluso *a pesar* de su cuerpo matérico, funcional, vital. Bajo la concepción del cuerpo como cárcel del alma (*soma/sema*; Platón), habría que captar las ideas del alma, *lamentablemente*, desde la clausura del cuerpo. El ejercicio sería trascender los límites del cuerpo a favor del alma para conseguir que ésta se liberara al significado. De este modo, se habría prescrito el comer de lo estético –la belleza del alma. Por otra parte, y sin dejar de ser un obstáculo, para algunos, el ejercicio del cuerpo pudo ser el canal mediante el cual el significado profundo llegara al alma (o la mente). De este modo, el cuerpo sería un instrumento de un fin ulterior. El ejercicio sería entrenar la voluntad en la valencia de, por un lado, el peligro de perderse en la ‘tentación’ del cuerpo y, por otro, del peligro de no concederle su lugar, de ignorarlo como si no tuviera valor en vinculación con el alma. Gracias

a este entrenamiento, se encontraría el punto de equilibrio por el que se estaría en condiciones de captar el significado. Dentro de esta rama, podemos encontrar la antigua práctica del ascetismo –que, aunque más próxima al modelo anterior, entrena un cuerpo–, la noción de *mens sana in corpore sano*, o las dietas filosóficas¹¹⁸. Para todas ellas, hay una manera de moldear al cuerpo para hallar una idea del alma.

La filosofía actual tiende a trazar puentes entre cuerpo-mente (cuestión que abordaremos someramente en lo que sigue) y convierte la diferencia en distancia, la separación radical en una zona de intercambios o tránsitos. Sin embargo, el cuerpo sigue manteniendo posiciones subordinadas con respecto a la mente, muy especialmente cuando hablamos del arte de comer. Un caso paradigmático es el artículo “**Somaesthetics and the Fine Art of Eating**”¹¹⁹ de Richard Shusterman. En los años 90, el filósofo estadounidense impactó la escena de su tiempo al reivindicar una *somaestética*, es decir, una estética que partiera del cuerpo a la hora de comprender la experiencia estética¹²⁰. Las décadas siguientes supusieron un crecimiento exponencial de su teoría, que hoy cuenta con un gran número de adeptos y numerosas publicaciones, entre ellas una dedicada en su totalidad a la comida¹²¹. En otro volumen del mismo año, titulado *Body Aesthetics* (2016), el pensador colaboró con el mencionado artículo, específicamente dedicado al comer, y no al cocinar o la comida. Según su punto de vista, muchos consideran que la experiencia estética se debe a aquello que comemos, pero éste es sólo un síntoma de la “abrumadora concentración en el objeto comestible” (Shusterman, 2016: 264) que caracteriza nuestra tradición estética, la cual ignora “las características y cualidades estéticas que pertenecen a las actividades del proceso de comer en

118 Michel Onfray entiende a Diógenes, Rousseau, Kant, Fourier, Nietzsche, Marinetti y Sartre como comensales que expresan su filosofía, o filosofías que se deben a sus estómagos. Ver Michel Onfray. *El vientre de los filósofos*. (Alegria: R&B, 1996 [1989]). Es remarcable que, como recurso del pensamiento, los filósofos se sientan a una mesa común.

119 Richard Shusterman, “Somaesthetics and The Fine art of Eating” en Sherry Irvin (ed.). *Body Aesthetics* (Oxford: Oxford University Press, 2016): 261-280.

120 Richard Shusterman. “Somaesthetics: a Disciplinary Proposal” en *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 57- 3 (1999): 299-313.

121 Richard Shusterman, Stahl Stenslie y Else Marie Bukdahl (eds.). *Somaesthetics and Food. Journal of Somaesthetics* 2, 1-2 (2016).

sí mismo, si ese proceso se hace con atención ingeniosa y cuidado" (264). Succionar (como los fideos chinos), sorber (el vino), coger la comida (con los palillos), son movimientos "somaestéticos" que profundizan la sensación de placer para uno mismo y para los otros con quienes comemos¹²². La comensalidad y la convivialidad dependen, pues, también de un lenguaje no verbal expresado en la acción de comer. Influenciado explícitamente por Brillat-Savarin, Shusterman distingue "el arte de comer del mero acto de comer" (262): mientras que el segundo es compartido con otros animales, el primero está determinado por la cultura¹²³. A este respecto, llama la atención que el argumento que determina la cualidad cultural de la ingesta es precisamente la palabra: el ser humano distingue las comidas del día (desayuno, almuerzo, merienda, cena), los momentos de la comida (primeros, segundos, postres) y las elaboraciones entre sí (263). Nuevamente, el lenguaje (la palabra) impone la cesura del cuerpo-animal. Por otra parte, no incluye la digestión en su estudio del "bello arte de comer", si bien está de acuerdo con su maestro en que una buena digestión "distingue al refinado gastrónomo del insensitivo y glotón *gourmand*" (274). Para Shusterman, el arte de comer es una dedicación al perfeccionamiento (y cuidado) de sí, que repercute en la salud, la apariencia física, "la energía vibrante" e incluso los olores y sonidos de una persona (266). Gracias a una atención reflexiva al proceso de ingesta, éste, en tanto que arte de comer, "sirve como un medio meliorista, práctico, hacia una mayor perfección a través de la disciplina estética" (266).

122 A sus palabras, "una vez más, un gesto de sociabilidad educada": "Además, dado que la propiocepción (como interior percepción somática) se siente típicamente como una experiencia muy privada, al compartir empáticamente este acto distintivo y la sensación de chupar, los compañeros que comen fideos aumentan su sentido de solidaridad comunitaria a través del intercambio de placeres privados: una vez más un gesto de sociabilidad educada" (Shusterman, 2016: 268).

123 Ésta es la interpretación clásica: el arte de comer es una producción cultural que requiere de un uso del cuerpo para su representación. Esta lectura favorece, por lo general, las definiciones de la degustación desde la perspectiva del cocinero. Massimo Montanari realizó un excelente recorrido de la cuestión en Massimo Montanari. *La comida como cultura* (Gijón: Ediciones Trea, 2004), en el que especifica que la comida es cultura cuando se consume a razón del criterio de elección del sujeto, lo que, como desarrollaré en lo que sigue, asume el uso del cuerpo-que-ingiere.

El autor pretende resaltar en su artículo algunos de los "aspectos esenciales" de la que denomina como "tercera dimensión de la estética gastronómica"¹²⁴, la "dimensión del comer" (262) y, como no podía ser de otra manera tratándose de una interpretación desde la somaestética, atiende a la implicación del cuerpo en la misma. Son cruciales a este respecto la postura, los movimientos al comer (interiores al cuerpo y también exteriores), la elección de implementos, la elección (y no elección) de la comida y su secuencia y las percepciones que transversalmente se derivan de las anteriores (269-273). Le interesan especialmente la percepción transmodal, el tacto, la propiocepción y la kinestesia. Según Shusterman, habría una belleza del movimiento que estimula el placer propio y el de aquellos que nos acompañan, que realza los significados compartidos y, sobre todo, que supone una vía de perfeccionamiento del sí mismo que se deriva en la vida diaria del sujeto. Arte aquí supone excelencia técnica y el arte del comer es la excelencia del comensal en las técnicas de degustación. En definitiva, el gastrónomo somaestético usa su cuerpo (pues toma una postura, realiza unos movimientos) y orienta sus acciones (mediante la elección) con vistas a la construcción de sí como sujeto. La descripción de esta subjetividad está determinada de antemano, no en vano Shusterman denomina esta acción como una *praxis encarnada* (*embodied praxis*). Comprobamos de la mano de Arthur Danto que, si bien la noción de significado encarnado prestaba mayor atención al cuerpo, seguía haciéndolo en términos de materia, de modo que el significado seguía conformándose en el etéreo mundo de las ideas para después determinar lo material. La praxis a la que hace referencia Shusterman guarda el mismo esquema: la acción debe encarnar un significado

124 Las otras dos serían la preparación del alimento y la apreciación del mismo: "Me concentro en esta dimensión de comer porque necesita más atención para llevar su estudio al nivel de investigación de los otros dos dimensiones de la estética gastronómica: preparación y apreciación de alimentos. Aunque los escritores más astutos de la gastronomía han tocado en ocasiones esta tercera dimensión, han descuidado algunos de sus aspectos esenciales, cuya importancia pretendo resaltar en lo que sigue." (Shusterman, 2016: 262)

dado de antemano, el cual puede alcanzarse mediante la práctica. Estética es la práctica que entrena un cuerpo para ser partícipe de un significado. De hecho, el ejemplo del que se nutre Shusterman es la ingesta diaria de los monjes de un monasterio zen; las reflexiones sobre el arte de comer derivan de las indicaciones del maestro de cómo debía comer:

“Roshi luego pacientemente me mostró lo que él consideraba la forma estéticamente adecuada de recoger y dejar palillos y para sostener el tazón y la taza de arroz. Cuando intenté emular su método, inexacto al principio, me lo mostró y explicó de nuevo, hasta que comprendí los principios y método, que posteriormente apliqué en la práctica real en el *dojo* durante las tres comidas diarias” (Shusterman, 2016: 277-278).

El maestro, quien alabó su destreza con el uso de los palillos, le indicó que tenía mucho *zazen* que aprender justo al verle comer (277). La lectura que Shusterman tiene de las indicaciones del maestro, de las que parte su noción del “arte de comer”, parecen continuar la misma contradicción. Sin querer esclarecer aquí una interpretación del Zen para la estética gustatoria, algunas diferencias con respecto a la aplicación de Shusterman nos permitirán indagar sobre el cuerpo de la somaestética y el cuerpo-animal de la ingesta. Existen multitud de interpretaciones de qué sea el *zazen* entre las propias escuelas de Zen y también a lo largo de su historia, por lo que no se trata de determinar cuánto de correcta es la lectura de Shusterman. Más bien, se trata de captar en su lenguaje las formas de pensamiento típicamente occidentales – de tradición aristotélica, como veremos– que le llevan a aplicar el Zen en un sentido específico. Los siguientes comentarios no son por tanto una adecuación a un Zen mejor interpretado, sino la propuesta de una superación de determinada noción del cuerpo-que-ingiere que afecta a la estética gustatoria. Para Shusterman, como principiante, el *Roshi* le está enseñando una “forma estéticamente adecuada” de moverse, le muestras los “principios y método” de una técnica elevada; un movimiento más que funcional, estético, bello para sí mismo

y para los otros con quienes comparte la comida cada día. El esquema occidental es afirmar que la práctica está concebida con respecto a un fin, lo cual sigue la tradición aristotélica y contradice los preceptos del Zen. En primer lugar, tal y como nos indica el reputado intérprete del Zen para occidente Alan Watts, el *Roshi* difícilmente estaría enseñando a Shusterman:

“Al concepto asiático normal de la relación maestro-alumno, el Zen añade algo propio al dejar que la formación de la relación que enteramente librada a la iniciativa del discípulo. La posición básica del Zen es que no tiene nada que decir, nada que enseñar. La verdad del budismo es tan evidente por sí misma que lo único que se consigue al explicarla es ocultarla. Por tanto el maestro no ‘ayuda’ al discípulo de ninguna manera, puesto que ayudar sería en realidad entorpecer. Por el contrario, sale a ponerle obstáculos y barreras en el camino del estudiante”¹²⁵

¿Podría haber sido el comentario del *Roshi* precisamente un estratagema de este tipo, que llevara al discípulo a su propio laberinto (puesto que, como explica, ya conocía y valoraba la técnica, se aferraba a ella)? Aunque así fuera, cuestión que queda reservada para el *camino* de Shusterman en tanto que discípulo Zen, lo cierto es que la práctica Zen (especialmente monástica) regula el modo de comer preceptivamente. Es decir, hay una serie de normas, y a ellas está refiriéndose Shusterman explícitamente. Ahora bien, no sólo la norma es interpretada, sino que la noción de norma como tal y su vinculación con la acción pueden interpretarse de modo diverso, como ocurre con la relación maestro-alumno. Para el caso que nos ocupa, no es necesario articular una concepción de la norma Zen; bastarán algunas notas para dilucidar de qué modo ésta puede estar interpretándose de modo distinto a la lectura de Shusterman –y, por ende, a su aplicación a la estética gustatoria.

125 Alan Watts. *El camino del zen* (Barcelona: Edhasa, 2003 [1957]): 316.

El maestro Dogen dejó por escritas las instrucciones para la ingesta del monje bajo el título *Fushukuhanpo* (1246)¹²⁶ (procedimientos para tomar las comidas, para algunos *Dharma* para tomar la comida). Éstas pertenecen a un interés específico en la vida del maestro: redactar el –primer– código monástico del Zen (*Eihei Shingi*). Así, siendo una práctica más de la vida monástica, la ingesta está incluida como acción perteneciente al camino o *Dharma*. El budismo zen es una rama del budismo Mahayana, desde el cual se interpreta que la iluminación no viene de la lectura (de los sutras) sino de la práctica del *zazen* (meditación). Aunque existen técnicas de meditación, el *zazen* no se distingue del resto de actividades sino que las permea –debe permearlas–, de modo que también al comer se está meditando (y no sólo usando los palillos, como critica el *Roshi* a Shusterman). Dogen insistió mucho en este punto y puede decirse que gracias a él las prácticas de comer y cocinar se volcaron al Zen como práctica estética (por ejemplo, la ceremonia del té). En este sentido, la suya es quizás la propuesta más cercana del Budismo a una estética gustatoria. En el *Fushukuhanpo* las indicaciones sobre el uso del cuerpo en la ingesta Zen son tan precisas que refieren al pie con el que se entra en la sala, el orden por el que las manos se remangan, qué rodilla se coloca primero o en qué sentido han de orientarse los movimientos al sentarse. El procedimiento con el que desenvolver y colocar las herramientas de degustación, las técnicas de servicio –ajustadas a cada ocasión– y las oraciones recitadas durante el mismo también se especifican. Cuando el monje es servido, ha de recitar “Recibo la comida con reverencia” en el marco de una gestualidad muy determinada y, por lo que parece, empezar a comer el arroz y las verduras alternativamente, sin realizar ciertos gestos especificados. Sería en silencio como realizaría las cinco meditaciones, que en escuelas posteriores se harían en voz alta¹²⁷, tal y como

126 Dogen (c.1227-1247), ‘Fushukuhanpo’ en *Dogen’s Pure Standards for the Zen Community: A Translation of the Eihei Shingi SUNY Series in Buddhist Studies*. (New York: State University of New York Press, 1996): 83-108.

127 Ver nota 40 en Dogen, 2016: 108. Las indicaciones continúan siendo muy específicas al respecto del cómo comer (movimiento) y con qué actitud, haciendo referencia tanto a las ofrendas, al lavado de los utensilios y las distintas ocasiones del día y del año, con referencias a antiguos maestros.

confirma el maestro Daisetz Teitaro Suzuki, gran teórico del Zen del siglo XX:

“Las “Cinco meditaciones” sobre la nutrición, que son: “Primeramente, ¿qué valgo? ¿De dónde viene esta ofrenda? Luego, aceptando esta ofrenda, debo reflexionar sobre la insuficiencia de mi virtud. Tercero, velar por mi propio corazón, mantenerme alejado de faltas como la lujuria, etc., –es la cosa esencial. En cuarto lugar, este alimento es tomado como un buen medicamento para mantener el cuerpo en buen estado de salud. En quinto lugar, para asegurar la realización espiritual esta comida es aceptada. Después de estas ‘Meditaciones’, continúan a reflexionar sobre la esencia del Budismo: ‘El primer bocado es para cortar todo mal; el segundo para practicar todo bien; el tercero para salvar a todos los seres vivientes para que finalmente lleguen al estado de Buda¹²⁸”

Estas máximas no rompen, sin embargo, el silencio: lo preceden. Del mismo modo, la norma, como la figura del maestro, es un “hábil artificio para conseguir que el discípulo adquiera la presencia de ánimo necesaria, para estar con perfecta naturalidad frente a este formidable arquetipo” (Watts, 2013: 315). Aferrarse a la norma e idolatrarla es, si acaso, apenas una de las primeras fases del camino del Zen. No hay un movimiento del cuerpo que sea Zen ni una perfección que alcanzar, la norma no nos entrenará a ello; bien al contrario, toda la filosofía se basa en la liberación del juicio de lo bueno y lo malo, lo perfecto y lo impuro, lo adecuado de lo que no. Dogen insistió en ello en *Tenzokykun*¹²⁹, las instrucciones al cocinero de un monasterio budista: no deben juzgarse los productos o ingredientes según su calidad ni cantidad, ni alegrarse de cuando hay mucho y bueno ni

128 Daisetz Teitaro Suzuki. *Essais sur le Bouddhisme Zen. Deuxième volume*. Jean Herbert: Paris, Neuchâtel, 1944: 152-153. Traducción de Pierre Sauvageot y René Daumel. Sobre el segundo volveremos a propósito del concepto *rasa* (India) y su investigación al respecto. El maestro Daisetz es de la escuela de zen Chan del budismo Mahayana. La recomendación de un maestro de adentrarse en esta escuela llevó a Dogen a China, de donde volvería para renovar el budismo y escribir los textos comentados.

129 Incluidas en *Dogen's Pure Standards for the Zen Community*, 2016: 33-62.

entristecerse cuando hay poco y malo, pues ambos son juicios que realizamos sobre la realidad original de la existencia. El cocinero realiza su camino Zen en la acción de cocinar, no porque cocinar sea una acción apta para ello, sino porque toda acción humana, toda forma de *estar*, está sobre el Zen y puede liberarse a él. De ahí que los procedimientos para comer sean Dharma, tal y como Dogen insiste en los párrafos introductorios al *Fushukuhanpo*:

"Asutra dice: 'Si puedes permanecer lo mismo con la comida, todos los dharmas permanecen como lo mismo; si todos los dharmas son lo mismo, entonces la comida y tú permaneceréis como lo mismo' (*Vimalakirti Sutra*). Deja al dharma ser lo mismo que la comida, y deja la comida ser lo mismo que el dharma" (Dogen, 2016: 82; traducción propia)

En tanto que vía espiritual (Dharma), la acción de comer es una acción más en la que experimentar la indistinción. Por ello, no habría una "forma estéticamente adecuada" distinta, de-finida, que alcanzar. Bien al contrario, la práctica consiste en estar presente con la naturalidad de una "realización original" que no es otra cosa que una "práctica maravillosa":

"Hay en el Zen un dicho, según el cual 'la realización original es una práctica maravillosa' (en japonés: *honsho myoshu*). El sentido de esta frase es que no hay que hacer ninguna distinción entre el acto de tomar consciencia del despertar (*satori*) y el cultivo del Zen en la meditación y en la acción. Aunque pudiera suponerse que la práctica del Zen es un medio cuyo fin es el despertar, no es así. En efecto, la práctica del Zen no es una verdadera práctica en tanto tenga un fin a la vista, y cuando no tiene en vista ningún fin es el despertar: la vida autosuficiente, sin objeto, del 'eterno ahora'. Practicar con un fin en vista es tener puesto un ojo en la práctica y otro en el fin, lo cual equivale a falta de concentración y sinceridad. Para decirlo de otra manera: no se practica Zen para convertirse en Buddha; se practica Zen porque uno ya es Buddha desde el comienzo, y esta 'realización original' es el punto de partida de la vida zen. La realización original es el 'cuerpo (t'i) y la práctica maravillosa el 'uso' (*yung*), y ambos corresponden respectivamente a *prajna* y *karuna*, la compasiva actividad del Bodhista despierto en mundo del nacer y el morir" (Watts, 2003: 299-300)

La imbricación de la realización original (cuerpo) y la práctica maravillosa (uso) apuntan a una noción de presencia natural plena que pudiera recordar a la reflexiva definición de Plotino de la *zoé* y la *bíos* que leíamos más arriba: "autárquico es el *bíos* de quien tiene de tal modo la *zoé*" (Agamben, 2017: 362). La práctica maravillosa es la forma de su realización original: la relación entre ambas es espontánea, inmediata, indistinta –al punto que no se relacionan. La práctica no se extiende hasta llegar a traspasar un umbral de iluminación, sino que la práctica es en sí la realización original. Es en este sentido que definiendo, en contraposición a Shusterman, que el uso del cuerpo no requiere de un entrenamiento estético por el que llegar a una figura del cuerpo, sino que uso es la forma de un cuerpo. Profundizando en Plotino, la filosofía modal y las aportaciones de Vincenzo, Agamben afirma que

"No sólo a la forma no le compete ninguna superioridad, jerárquica ni genética, dado que ella ya no es lo que da y define al ser, sino que, por el contrario, la forma es generada y producida en el acto mismo de ser –es decir, vivir–, no es sin *una forma viventis confecta illo ipso cui forma est* (forma del viviente hecha en aquel mismo cuya forma posee)" (Agamben, 2017: 396-397)

Si el punto de partida del Zen es que ya se es Buddha, y por eso uno practica Zen, la conciencia de la ingesta estética es que una ya es Artista y por eso la práctica de comer es un arte. La forma-de-ingesta hace a cada uno, tal y como pedía Nietzsche, artista de sí, no por alcanzar tal o cual figura, sino por *estar siendo* una forma-de-ingesta en el acto de ingerir. Siguiendo este marco conceptual, podemos considerar que el uso del cuerpo en la práctica Zen no pretende con-figurar el cuerpo según una figura predeterminada, que debiéramos alcanzar, sino que la práctica de la ingesta es estética en su realización, *simplemente*. Lo que el *Roshi* pone de manifiesto no es que Shusterman no sepa comer de la manera adecuada, sino que *en la búsqueda para lograrlo* desatiende la presencia vital, natural y espontánea de estar comiendo. La perfección que busca, como lo hace Jörgen Leth, es figurativa. Así, en primer lugar, al no considerar la función de forma del cuerpo,

Shusterman ignora o asume, como el cineasta, la sociabilidad de la práctica, el hecho de que la configuración de los cuerpos se da en el contexto de un monasterio, que requiere de la vida en comunidad, o que se están configurando los cuerpos según sean hombres y mujeres, con distintas posturas (a las que sí hace mención; Shusterman, 2016:). El gastrónomo “perfecto” de Shusterman se define como sujeto sin dar cuenta de las tensiones de su subjetivación (¿por qué estaba en un monasterio?, ¿cómo corresponde el texto escrito a su práctica Zen?). En segundo lugar, y todavía más importante, al ir en vistas de una perfección figurativa, al ignorar la materialidad de lo que ocurre en la subjetivación, al no tomar consciencia de la proyección de sí que el sujeto irradia en la materialidad, al mantener separado así su sujeto de la mismidad con el momento mediante el discurso, la definición y la búsqueda de la figura, Shusterman está asumiendo o ignorando su presencia vital, natural y espontánea en un entorno y situación que son indistintos de su presencia. La consciencia de la forma-de-ingesta, que sería para la tradición occidental una consciencia *especularmente* reflexiva y, por tanto, escindida, para el Zen *simplemente* es una presencia natural y plena en el acto. Cualquier búsqueda, quiebra el presente absoluto del estar.

En palabras de Watts, la práctica del zen no es una práctica porque no se realiza en vistas a un fin. Aunque la *praxis encarnada* de Shusterman sí tenga un fin (artístico), para Giorgio Agamben tampoco se trataría de una práctica somaestética, sino de un uso somaestético. Veamos, a continuación por qué y cuál es la importancia de esta diferencia. Shusterman menciona la distinción aristotélica entre *poesis* y *praxis*, y advierte que precisamente esta distinción es la que ha llevado a la tradición a dedicarse más al arte de la cocina que al arte de comer. Defiende el arte de comer como una *praxis* y, para ello, presenta la analogía con el teatro: así como el texto se interpreta y las palabras escritas no pueden transmitir la cualidad dramática del actor, así el arte de comer modula la experiencia estética teniendo la comida (la propuesta de cocina) como corazón de su interpretación. Siguiendo la noción de B.-S. por la que el comensal es un volumen en el espacio de lo social, Shusterman insiste en que el arte de comer intensifica el placer de los demás durante

la experiencia; es decir, son de algún modo su público –una concepción del otro, por otro lado, incompatible con el Zen. Sin embargo, la representación en el arte de comer no aparece gracias a un corte ficcional (que define al público como *quien está frente a la ficción*, Puellas, 2011), sino por mediación de una comunidad de sujetos. El arte de la sociabilidad en la mesa no produce una danza (obra) para aquellos que bailan, sino una forma de ser en comunidad. A este respecto, cabe destacar que la figuración del comensal es, al menos en líneas generales, distinta para el *Roshi* que para el aprendiz (¿según la comensalidad para el Zen y según la convivialidad para Shusterman?). El propio autor reconoce que “sus elementos artísticos y cualidades estilizantes están tan estrechamente vinculados a la persona que realiza este Arte que sus efectos estéticos permanecen con esa persona y la remodelan estéticamente” (Shusterman, 2016: 265), esto es, caracterizan estilísticamente al sujeto.

Volveremos enseguida sobre esta “remodelación estética” de la persona (la máscara). Recordemos primero que, tanto desde la lectura de Agamben (*somatos chrestai*) como de la Simondon (teoría hilemófica), en la tradición aristotélica, el cuerpo es al sujeto lo que el esclavo al amo. El esclavo es aquel hombre cuya obra es un uso del cuerpo, en contraposición al hombre libre, cuya obra es un ejercicio del alma. El esclavo es un instrumento del amo, separado de él y práctico (Agamben, 2017: 41), esto es, de uso, “similar al uso de la cama o del vestido, y no al de la lanzadera o plectro” (42). Agamben advierte que “estamos hasta tal punto habituados a pensar el uso y la instrumentalización en función de un objetivo externo, que no nos resulta fácil entender una dimensión del uso del todo independiente de un fin” (42). Pero no sólo se trata de que la labor del esclavo no sea equiparable al trabajo del obrero, puesto que sus acciones no son cuantificables de forma independiente, sino también que, al estar al servicio de la subjetivación del amo, el uso del cuerpo no es para Aristóteles una praxis; a lo sumo, herramienta de una praxis:

“El esclavo, en efecto, es asimilado [por Aristóteles] a un instrumento y definido como ‘instrumento para la vida [zoé] y ‘ayudante para la praxis’: pero, precisamente por esto,

es imposible decir de sus acciones que, como sucede con la praxis, actuar bien sea en sí el fin” (Agamben, 2017: 57)

Al distinguir el uso del cuerpo de la experiencia estética, Shusterman traza una disposición lineal entre ambas de herramienta-fin: la experiencia estética es el fin del uso del cuerpo según el arte de comer. Ahora bien, el uso del cuerpo no produce la experiencia, sino que la alcanza, está a su servicio, encarna en la práctica un significado ulterior. Como la visión, la contemplación o la vida (Agamben, 2017: 43), el uso del cuerpo se distingue de una actividad en que no produce más que a sí misma en su realización, su obra es en su ser-en-sí y, en tanto que carente de *ergon*, o siendo el *ergon* el uso en sí, no se trataría de una praxis. Quede patente que, si “los efectos estéticos permanecen con esa *persona*”, lo propio del arte de comer queda en el sí de la práctica de la ingesta estética y, por ello, el cuerpo carece de obra en tanto que tal. ¿Por qué no considerar esos efectos estéticos como “obra”? Porque no hay una obra del cuerpo. La acción del esclavo está carente de la virtud [*areté*] “que define el actuar del hombre libre” porque su dedicación se desarrolla en el contexto de la vida clandestina, en el marco de “las necesidades de la vida”. En tanto que “no existe una *areté* del uso del cuerpo del esclavo, así como (...) no puede existir una *areté* de la vida nutritiva que, por esto, está excluida de la felicidad” (58) –y de la ética (59)–, la acción del esclavo y el uso del cuerpo son instrumentos de la praxis, no *practicantes*. El sujeto que degusta puede practicar un arte de comer usando su cuerpo, pero el cuerpo que ingiere no tiene una praxis *per se*: es una herramienta del sujeto. Es en este sentido que la somaestética es un uso: un uso del cuerpo para la experiencia estética. En definitiva, continúa con la tradición por la que nuestro cuerpo-que-ingiere es esclavo del sujeto-que-degusta que somos o queremos ser.

Shusterman afirma que comprendió el principio y método, y entonces pudo aplicarlo en su ingesta. Qué sea la comprensión según el Zen es un *ex curso* que no realizaremos aquí; de lo que no cabe duda, es que la comprensión –por ejemplo, de un koan– parece estar más cercana a la revelación que al recuento. Bien al contrario, la voluntad occidental de conocer y transmitir ha creado un lenguaje científico-matemático, de-finitorio, con el que se traza la realidad, al punto que el

conocimiento como recuento es hoy una herramienta para *crear realidad* (la probabilidad, los casos de escenario, las tendencias, el design thinking). En el caso del comensal, el análisis del Target o los derechos del consumidor están describiendo una ingesta *probable*, con lo que ello conlleva de comandamiento¹³⁰. Así, se está pre-de-finiendo la relación entre figura y fondo, figura y cuerpo, forma y materia de la ingesta de la comensal. Por otra parte, el sistema de información canaliza hoy el deseo (capitalismo cognitivo), de modo que cada quién está dispuesto a darse al sistema de información porque en él cataliza el movimiento del deseo (redes sociales, TED, TripAdvisor). Lo que se detecta en la somaestética es que la vivencia informada del cuerpo, esto es, la *comprensión* del propio cuerpo según determinadas descripciones y de-finiciones, recoge el impulso de usar el cuerpo *adecuadamente*, según las estrategias del sujeto¹³¹. En “El cuerpo y las artes: la necesidad de la somaestética” (2011)¹³², Shusterman comienza afirmando lo siguiente:

“De la misma manera que los constructores talentosos tienen necesidad de un conocimiento avanzado sobre sus útiles, nosotros tenemos la necesidad de una mejora de nuestro conocimiento somático con el fin de mejorar nuestra comprensión y nuestra performance en las artes y en las ciencias humanas” (Shusterman, 2011: 9)

130 Al respecto de la relación entre probabilidad y gobierno. Véase Giorgio Agamben. *La scomparsa di Majorana* (Vicenza, Neri Pozza, 2016). Agamben se pregunta si es legítimo “representar lo probable como algo existente” (Agamben, 2016: 35-36), puesto que presupone “la facultad humana de considerar un evento como posible” (39 y ss.). El autor pone ejemplos de cómo la probabilidad es una esfera que sustituye la de la realidad, independiente de verificación científica en la que “la frecuencia no viene usada para inferir una supuesta propiedad real del sistema, sino –tal y como ocurre en la mecánica cuántica– para corroborar o refutar una conjetura precedente (del todo asimilable a una apuesta)” (46).

131 Según Claude Fischer, las estrategias del comensal desde el siglo XX se basan en la gestión de los recursos contemporáneos con mecanismos biológicos propios de situaciones de escasez, racionalizados mediante el análisis, el cálculo, la elección. Todos ellos habitan el espacio de la gastronomía, en el que “el régimen es un mercado”. Claude Fischler. *El (H) omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo* (Barcelona: Anagrama, 1995 [1990]: 371 y ss.

132 Richard Shusterman. “Les corps et les arts: le besoin de soma-esthétique” en *Diogenès* 233-234 (2011): 9-29.

En la experiencia de Shusterman en el *dojo*, fue imprescindible llegar a conocer, de la mano del maestro, las técnicas y principios de la ingesta zen –con lo que ello tiene de contradictorio. Traducidas al lenguaje de una somaestética gustatoria, el artículo apunta estas nociones, incluyendo su vivencia personal, para el buen uso de sus lectores, quienes podrán modelarse a sí (*to shape the self*) gracias a la atención a su movimiento:

“Como un hábito diario gobernado por el deseo y, en última instancia, basado en nuestros instintos más fuertes de supervivencia, comer proporciona un medio excelente para moldear el yo y sus poderes de elección, introspección, gusto, discriminación, orden, disciplina y voluntad. Esto proporciona tanto ética como beneficios cognitivos y estéticos”(Shusterman, 2017: 266)

A pesar de la referencia al Zen, el conocimiento y el uso del cuerpo en Shusterman están impregnados del *deseo* de llegar a ser (figura de sí). Como en las propuestas para la convivialidad, el mayor interés por el cuerpo no se establece desde una noción de su función de forma en la individuación, sino desde el interés científico por su maleabilidad. Shusterman compendia un conocimiento del cuerpo y de las percepciones que alcanza mediante su uso para disponer sus funciones al uso *informado* del cuerpo-que-ingiere por el sujeto-que-degusta. Aproximaciones teóricas como la del Shusterman son, de todos modos, un paso decisivo en la comprensión del estilo de la comensal, esto es, la comprensión de la degustación como obra para sí de una artista-comensal. El cuerpo herramienta, que se entrena según un determinado fin estético, deviene el *stilo* con el que se materializa la voluntad creativa de quien dispone de él.

La boca como *stilo*

Cuando Shusterman se propone “moldear el yo”, está haciendo del yo una suerte de obra, de la que puede caracterizarse un *estilo*. Los hábitos permiten la esencialización del accidente¹³³, de tal modo que la práctica continuada genera la forma esperada. En otras palabras, un determinado hábito de ingesta modela al comensal que degusta. Ésta es una primera lectura del comensal como artista de sí (y del hábito como instancia de forma): tomar consciencia de la propia conformación como sujeto. *Lo que nos interesa por ahora es cuál es el rol del cuerpo en esta conformación de estilo singular. ¿Puede la práctica de la ingesta, en su corporalidad, crear un estilo? ¿Es este concepto de la historiografía clásica útil para entender el uso del cuerpo que ingiere? En su repaso histórico sobre los mecanismos de inclusión y exclusión del estilo, que abarca de Cicerón a Adorno, pasando por San Agustín, Castiglioni, Vasari, Winckelmann, Samper, Riegel o Feyerabend, entre otros, Carlo Ginzburg cita las palabras de John Flaxman¹³⁴ sobre el origen etimológico del término ‘estilo’:*

“Este término [estilo] se refirió primero a la poesía, y el estilo de Homero y de Píndaro probablemente fue conocido mucho antes de que lo fueran Fidias y Zeuxis. Pero con el paso del tiempo, y dado que el poeta escribía con su estilo o pluma, y el dibujante dibujaba con su estilo o lápiz, el nombre del instrumento fue comúnmente utilizado para indicar el genio y las producciones del escritor y del artista. Este modo simbólico de expresarse ha llegado desde los tiempos más antiguos de la época clásica hasta el renacimiento de las artes y de las letras

133 Es el momento griego de la subjetividad tal y como lo definió Catherine Malabou a partir de la obra de Hegel, *Fenomenología del espíritu*. Ver “Primera parte: el hombre de Hegel en la forma de la segunda naturaleza” en Catherine Malabou. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica*. (Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995]): 53-148.

134 Tomadas de las *Lectures on Sculpture* que Flaxman pronunció en la Royal Academy a partir de 1810 y que se publicaron tras su muerte en 1829. Ginzburg, 2000: 162. Ver “Estilo. Inclusión y exclusión”, ensayo presentado en el congreso *Histories of Sciences, Histories of Arts* (Harvard University Press, 1995) en Ginzburg, 2000: 145-181.

y hasta la época presente [el siglo XIX]: siempre igualmente comprensible y hoy día reforzado por el uso ininterrumpido y por la autoridad de antiguos y modernos" (Flaxman en Ginzburg, 2000: 162)

Al menos simbólicamente, es el uso del *stilo* el que determina *el estilo* de un artista, el cual es apreciable en sus obras. Asimismo, el uso del cuerpo-herramienta, cuerpo-que-ingiere, determina el estilo con el que el sujeto-comensal se "moldea" a sí mismo. Bajo este ideal griego, se desarrollan hoy tanto las voluntades melioristas de Shusterman como las fantasías del capitalismo cognitivo de llegar a ser uno mismo, obra de sí. Sin abordar estas cuestiones ahora en toda su amplitud, y para continuar con la analogía entre cuerpo y *stilo*, cabe señalar que Flaxman extendió la noción de estilo hasta determinar como tal modos de hacer subalternos, como el de "los humildes operarios"(161) o el de "los salvajes":

"Así el salvaje depende de las mazas, de las lanzas y de los escudos para protegerse y defenderse de los enemigos, y de los remos o papayas para guiar su canoa por las aguas; y tratándose de objetos que atraían una parte considerable de su atención, con increíbles fatigas los hace lo más adaptados posible a sus propios fines; y así logra que, siendo la utilidad una propiedad de la belleza, frecuentemente produzca formas de elegancia tal que sorprenden a los representantes más civilizados y escogidos de la especie" (Flaxman en Ginzburg, 2000: 162)

Las mazas, lanzas y remos, útiles de la necesidad del día, permiten igualmente la conformación de un estilo, no carente de elegancia, basado en la adaptación al fin. Flaxman se había dedicado al diseño de vajillas y camafeos y, como señala Ginzburg, la nueva aproximación al arte desde la industria permitió una visión menos limitada de la historia de los objetos. Visto que Shusterman apuesta por una adaptación del uso del cuerpo al fin estético, el uso, cual forma del cuerpo, contiene y transmite igualmente "las costumbres de la mente" (Flaxman en Ginzburg, 2000: 162). El contexto actual, marcado por una reivindicación del cuerpo que se remonta

al menos hasta Nietzsche, permite a este respecto también una historia menos limitada del uso del cuerpo, que no sólo incluya el cuerpo entrenado por prácticas tradicionales como el Zen o el cuerpo definido por el uso normativo occidental (la comensalidad o la convivialidad) y que se interese, en definitiva, por el uso humano del cuerpo-que-ingiere y su pluralidad significativa de estilos. A este respecto, cabe destacar que Johann Joachim Winckelmann, quien aplicó la categoría de estilo sistematizándola para la historia del arte, declaró como competencia de esta disciplina el estudio del “origen, desarrollo, cambios y decadencia del propio arte” (157) “y al mismo tiempo de la variación del estilo según los pueblos, las épocas y los artistas” (Winckelmann en Ginzburg, 2000: 157). La teoría y práctica de Winckelmann tiene hoy también sus límites, pero vale la pena resaltar que

“Para analizar los cambios estilísticos, Winckelmann investigó la multiplicidad de condiciones que los modelaron. Además de recordar, en términos un tanto tradicionales, el papel del clima, Winckelmann subrayó la importancia de la libertad política sobre las artes, y en consecuencia del estilo en tanto que testimonio histórico” (Ginzburg, 2000: 158)

Un trabajo semejante podría realizarse en una historia del arte de comer que no sólo refiriera a *lo que se come, dónde y con qué*, sino *cómo*, bajo qué estructuración de la relación entre cuerpo y figura de la comensal. En estos términos, por los que la acción de modelado de la comensal estaría circunscrita a las condiciones de la ingesta y por los que su estilo se afirmarí­a como testimonio histórico, no tiene sentido determinar *un* estilo como adecuado para la experiencia estética ni *una* única figuración comensal como valedora del “arte de comer”. Pueblos, épocas y artistas condensan las condiciones de la ingesta en su acción y muestran la creación de sí en un uso *singular* del cuerpo, del que se desprende su estilo. El uso de los ‘cuerpos’, en plural, desvela una voluntad creativa, entendida no tanto como una conceptualización y/o persecución de la figura, sino como la conjugación inédita (porque está en el tiempo) de las condiciones de la acción en una forma-de-ingesta. Incluso cuando, como en el caso de

Shusterman, el uso del cuerpo está enfocado en la adopción de una determinada figura, ésta también está inscrita en el seno de la historia y adquiere significado por las tensiones figura-fondo que articula. Sobre la aparente contradicción entre una figura a encarnar y su condición histórica, Ginzburg explica la solución que aportó San Agustín al que es en primer lugar un problema teológico y cuya significación tuvo importantes consecuencias en la noción de estilo:

“El senador romano Volusiano había formulado una pregunta provocadora: ¿cómo es posible que Dios acogiera con su favor los nuevos sacrificios cristianos y condenara los sacrificios antiguos, esto es, las ceremonias judías? ¿Acaso es posible que Dios haya cambiado de parecer? (...) San Agustín escribe que las estaciones del año y las edades de la vida humana muestran que tanto la naturaleza como las actividades humanas cambian a medida de las necesidades del momento, y lo hacen siguiendo cierto ritmo pero sin que ello influya sobre el ritmo de su mutación. El mismo principio puede reconocerse en el ámbito religioso. El sacrificio instituido por Dios (...) era apropiado (*aptum*) en los primeros tiempos; actualmente ya no lo es (...). De este modo, la noción retórica de ‘propiedad’ [tomada de Cicerón con una perspectiva temporal] permitió a Agustín tener en cuenta al mismo tiempo la inmutabilidad divina y la mutación histórica: un paso verdaderamente decisivo. La diversidad de los estilos, incluso concebida en términos ahistóricos, contribuyó al desarrollo de una idea de perspectiva histórica que sigue siendo, en lo esencial, la nuestra” (Ginzburg, 2000: 148)

Dos son los aspectos fundamentales de esta noción de estilo para el “arte de comer”. En primer lugar, sólo una propuesta que incluya la dimensión temporal de la forma puede revertir en una teoría de la práctica o de la acción. En este sentido, precisamente el budismo Zen afirma una imbricación íntima entre presencia y presente, entre sensación y tiempo, que valdrá la pena tomar en cuenta. En segundo lugar, la dimensión

histórica del estilo y la atención a las condiciones de las que surge permiten entender la forma-de-ingesta en el entramado de tensiones figura-fondo por el que el estilo adquiere significación. Gilles Deleuze señaló, en *Francis Bacon. Lógica de la sensación*¹³⁵, la mutación de la forma o figura según la representación cristiana (sobre la que nos extendimos en el capítulo anterior de la mano de Catherine Malabou) y advirtió que la forma se pondría a decir el accidente:

“En la medida que Dios se encarnaba, se crucificaba, descendía, remontaba el cielo, etc., la forma o la figura ya no estaban exactamente relacionadas con la esencia sino con su principio contrario, con el acontecimiento, y, así mismo, con el cambio, con el accidente (...) la pintura moderna comienza cuando el hombre mismo no se ve de hecho como una esencia sino más bien como un accidente. Hay siempre una caída, un riesgo de caer, la forma se pone a decir el accidente, no la esencia” (72)

Así, el estilo del comensal moderno dice del accidente de la esencia de una figura por realizar o, más aún, de las condiciones materiales de la realización de una figura. Y, de entre todas las condiciones materiales de la degustación como *práctica encarnada*, la primera y común es precisamente el cuerpo-que-ingiere. ¿Cuál es la materia de este soporte de la encarnación? ¿Cuáles son sus cualidades? En el marco de la premisa del cuerpo como herramienta, al atender a la morfología y funcionamiento del cuerpo-que-ingiere, se está valorando su función de forma en la degustación. El reto, a este respecto, es pensar el *stilo* sin haber determinado ya un *estilo*.

Que el cuerpo sea una herramienta es una afirmación que, bajo los nuevos feminismos, no puede dejar de cuestionarse, puesto que en tanto que cuerpo afectivo se define por algo más que su uso –y lo mismo ocurre con las herramientas en

135 Gilles Deleuze. Ernesto Hernández (trad.). *Francis Bacon. Lógica de la sensación* en *Revista Sé Cauto* (online), a partir de Paris: Editions de la différence, 1984. Disponible en https://monoskop.org/images/3/38/Deleuze_Gilles_Francis_Bacon_Logica_de_la_sensacion_2nd_ed.pdf (consultado enero 2022).

general, según la ontología orientada al objeto. La filosofía de la técnica, con Heidegger a la cabeza, habría encontrado problemáticas al estatuto ontológico de los objetos que se usan tan profundas e intensas como para requerir una reforma integral del pensamiento. Ésa es la defensa de Simondon: se necesita retomar la cultura como capacidad de instancia reguladora entre las relaciones y para ello será necesario dar cuenta del estatuto ontológico del objeto técnico según su génesis (y no sólo su uso), puesto que las relaciones hoy se dan entre el hombre y la herramienta (Simondon¹³⁶). El lenguaje de regulación que ignora al objeto técnico introduce una descripción de la realidad “retórica”, que no se corresponde con la condición material, con la operación de dicha relación. El esquema es, de nuevo, el de la teoría hilemórfica, que ignora el proceso de individuación en pro de un sujeto ya definido. No en vano Simondon sentencia:

“La toma de conciencia de los modos de existencia de los objetos técnicos debe ser efectuada por el pensamiento filosófico, que se encuentra en la posición de tener que cumplir en esta obra un deber análogo al que cumplió en la abolición de la esclavitud y la afirmación del valor de la persona humana” (Simondon, 2007: 9)

Del cuerpo como herramienta puede aún decirse lo mismo. Desde la tradición fenomenológica y también la pragmatista (con las alianzas que ello encuentra para la estética), el uso del cuerpo se confunde cada vez más con el sujeto de la percepción y la conciencia, al punto de que parece desvanecerse la materialidad del cuerpo que sostiene el estar-en-el-mundo del sujeto. La operación por la que la herramienta es eficaz como tal no es abordada, sino considerada como condición necesaria pero no suficiente: es biología. Para el sujeto de gusto, esta condición es clasificada como “salud” e impone una relación concreta entre el cuerpo-que-ingiere y el sujeto-que-degusta, esto es, un *estilo determinado*. Al atender al estilo procuro atender a la operatividad de lo material en la generación de forma.

136 Gilbert Simondon. *El modo de existencia de los objetos técnicos* (Buenos Aires: Prometeo, 2007 [1969]).

El cuerpo como herramienta establece aún otro laberinto teórico, que no recorreremos. Someramente, para muchos, de disciplinas y enfoques variados, el cuerpo es la *primera* herramienta –el primer *stilo*– en el sentido de que su expansión técnica se consolidó en objetos: es a partir de las funciones del cuerpo que el mundo objetual y cultural se desarrolla. El cuchillo que corta como los dientes, el vaso que es como la palma de las manos, el telescopio que es el ojo, etc. Esta aproximación teórica permite entender parcialmente el origen de las herramientas y, sólo subsidiariamente, el cuerpo original que las inspira. A continuación, habremos de insistir en que “el cuerpo original” sólo se conoce a razón de su función-de-forma en el uso, de modo que lo originario del cuerpo es lo anterior a dicho uso, que no ha de ser necesariamente un anterior temporal sino ontológico. Por otra parte, el desarrollo del mundo objetual, técnico, conceptual y cultural excede con creces hoy las funciones del cuerpo, puesto que se ha definido el desarrollo precisamente como la explosión del hombre más allá de los límites de su cuerpo. Por poner un caso, poco hay de sonar en mí. En esta evolución técnica, qué sea el cuerpo primero y cuáles sus límites se define según una determinada concepción de lo que debe ser el cuerpo para su uso por un sujeto. Es decir, esta concepción está asentada en una determinada disposición corporal. Expresiones como que “el cuerpo es el instrumento de los instrumentos” (Shusterman) rearticulan la concepción del cuerpo como aquello que sostiene lo que de intencional tiene mi cuerpo¹³⁷. Por tanto, aún habría un cuerpo como arché, principio excluido. Es por ello por lo que, a pesar del interés que podrían suscitar estos textos – muchos de los cuales son de antropología filosófica–, no los tendremos en cuenta para intentar aproximarnos teóricamente al cuerpo-que-ingiere como *stilo*. Realizaremos, en cambio, un recorrido por algunos proyectos artísticos que entienden la boca como herramienta: su uso artístico devela funciones de forma que nuestra concepción del cuerpo mantiene en el margen de la definición de sujeto. Abordar estas amplias

137 Shusterman afirma: “Al crear el campo de la soma-estética, introduje la palabra *soma* (en griego, cuerpo). Quise señalar de esta manera que el proyecto no se trata solamente del cuerpo material como simple objeto físico hecho de carne y hueso, sino sobre el cuerpo vivo, dotado de sensación y de voluntad, ese cuerpo perceptivo e inteligente *con el cual* cada uno aprehende el mundo que lo rodea” (Shusterman, 2011: 10; destacado propio).

cuestiones en dos obras tan concretas y singulares puede parecer anecdótico, pero debe tenerse en cuenta que no pretende definirse el cuerpo-que-ingiere o demarcar su generalidad, sino transitar los bordes difusos de su uso.

Siguiendo la línea por la que el cuerpo es la primera herramienta, para la editorial artística *De pulcra ceniza*, la boca es una imprenta orgánica, tal y como vino a demostrar en su serie de dibujos *El azul de la carne* (2014):

“La boca fue la primera arma; como atestiguan las antiquísimas siluetas de manos sobre las que se soplaron buches de color pulverizado, el primer pincel; y fue también un antecedente elemental de lo llegaría a ser la imprenta¹³⁸”

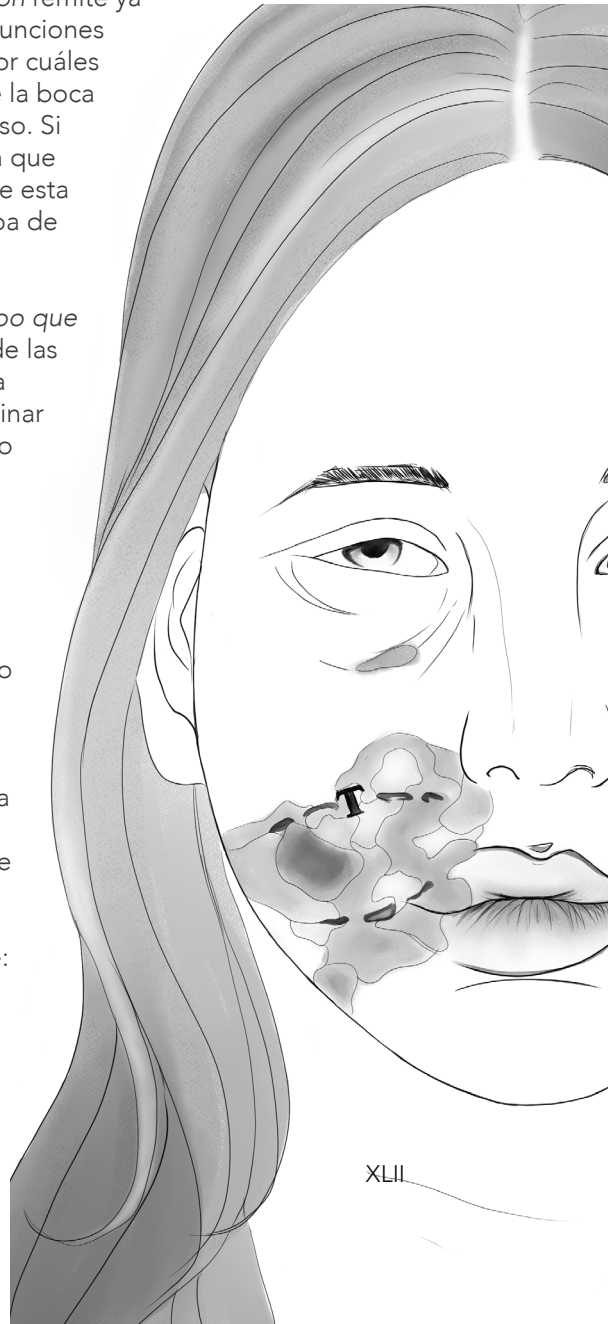
A lo largo de la serie, vemos diversas marcas de mordisco sobre distintas partes del cuerpo humano: el mordisco H sobre un pie, el mordisco X sobre una mano, el mordisco T sobre un rostro. El soporte de los mordiscos es el cuerpo humano: los mordiscos del pie (*El azul de la carne II*) y de la mano (*El azul de la carne III*) podría habérselos realizado a sí misma, siendo cuerpo pasivo y activo en la acción del mordisco. Cada uno de ellos se representa con una serie de líneas rojas que siguen la hilera de dientes; una de estas líneas es una letra, una tipografía:

“El mordisco violento de ataque o defensa es la primera prueba de imprenta, el gesto atávico de violencia extrema que prefigura no solo la imprenta de Gutenberg, sino también un sistema de impresión posterior y muy sofisticado: la cuatricomía o impresión en cuatro colores – negro, azul, cian y amarillo– cuya superposición produce la imagen en color. Esa sucesión de colores no es otra que la evolución por la que pasan los tonos del hematoma que el morisco violento deja en la carne hasta que desaparece” (Muñoz, 2014: s/p.)

138 Juan Miguel Muñoz, “El azul de la carne”, en *Nilo Abajo* (Barcelona: De la Pulcra Ceniza, 2014): s/p.

De Pulcra Ceniza reflexiona sobre el origen atávico y corporal del diseño gráfico y, de este modo, está determinando de antemano la función de la boca a la hora de comprender la boca que muerde. De alguna manera, la boca como *stilo* sólo puede describirse desde los usos que se realizan de ella, los cuales devienen *estilos*. 'La boca que muerde', 'la boca que es *impresión orgánica*' son enunciados desde una determinada figuración para la boca. Con estos enunciados creemos "raspar" la boca primordial y captar alguna de sus *funciones* de forma. La *función* remite ya al uso: así que preguntarse por las funciones de forma del *stilo* es preguntarse por cuáles son las cualidades (como efecto) de la boca que se transmiten e infieren en su uso. Si el cuerpo hasta ahora era la materia que daba cuerpo a una figuración, desde esta lectura, es la figura la que se empapa de la fuerza de acción de la materia.

Cuando hablamos del *uso del cuerpo que ingiere* estamos afirmando alguna de las funciones de forma del cuerpo en la degustación. La cuestión es determinar ésta como única, es decir, que el uso se pretenda apropiarse del cuerpo y apresararlo en la sola función que vela por el sujeto existente. El cuerpo no es unifuncional, ni siquiera en sus "partes". La boca original de *El azul de la carne*, que es boca-impresión en el mordisco, no está definida por tal o cual función. En la serie *La transmigración de la boca* (2009), se reivindica, por ejemplo, la continuidad de esa boca primordial incluso más allá de su materialidad. Para este proyecto, De Pulcra Ceniza refiere a la *boca que habla* y resalta su hegemonía en la comunicación humana y el lenguaje:



“Sopesada en términos de duración, la comunicación humana ha sido preeminentemente verbal y va desde el grito del antropeide en la noche de los tiempos hasta la plena luz de la oratoria” (Muñoz, 2014: s/p)

Tal y como lo explica Juan Miguel Muñoz, la boca es el “agente primordial de la comunicación”, influencia que sigue manteniendo a pesar de que la nuestra sea una cultura que se comunique mediante la imprenta, lo visual, lo gráfico. Los dibujos comparan la fisionomía en torno a la boca (fundamental en la comunicación verbal) con logotipos editoriales y proponen modos de transición por los que la boca corporal inspiró las formas escritas.

“Porque en principio era el verbo, toda forma de comunicación que lo suplante ha de rendir pleitesía a su órgano fundamental: la boca. Todo logotipo editorial remite a ese órgano; cualquiera que sea su diseño, ha sido ya previsto y esbozado en el dibujo primordial del área que abarca labios y nariz.

Se crean para el ojo, pero la boca ominosa y antigua de este simio que llevamos, la boca del chamán y la boca fanática de los profetas, la boca de Jesús y la de Mahoma, la boca de Homero y la de cada uno de los rapsodas nómadas están tras cada logotipo de casa editora. La boca primordial que aún a todas esas bocas en una sola no se ha callado todavía: pervive de incógnito en cada uno de esos diseños. Bien a la vista sin ser vista” (Muñoz, 2014: s/p)



La transmigración de la boca primordial supone un “cambio” del sensorio en el que ésta ejerce sus funciones, del sensorio en el que se sienten los efectos de su presencia. Al haber pasado de la boca corporal *que habla* a las profundidades de la grafía *que escribe*, la boca primordial deja atrás lo estrictamente “bucal”. La boca “física” habría acogido a la boca primordial en un primer estadio de una *pathosformel*, tal y como la definió Aby Warburg: una potencia iconográfica que cruza los estilos de los pueblos, las épocas, los artistas... y los sensorios. En este sentido, los dibujos dan cuenta del estudio de una arqueología de la boca: la antigua boca de simio, chamán, profeta, rapsoda sobrevuela la civilización como un símbolo; más que eso, es una fuente que resuena y retumba en el laberinto de códigos del lenguaje del ser humano. Es así como la boca como *stilo* atávico determina los *estilos* del diseño gráfico actual.

La ingesta será asimismo un *stilo* vital que designa los *estilos* estéticos; no en vano, la obra de Brillat-Savarin es una fisiología estética. La estética gustatoria puede incluso definirse como la disciplina que se pregunta qué marcas quedan del *gusto*, en tanto que origen excluido, en el *gusto*. El caso es paradigmático: ¿cómo una metáfora tan fuerte, capaz de lidiar con la complicada definición del buen gusto, del criterio estético y la belleza se asienta sobre el más animal e indistinto de los sentidos? ¿En qué se asienta esta metáfora para lidiar con una de las zonas más amorfas de la filosofía, en la que los sistemas conceden el discurso a *un no sé qué*? ¿Cuáles de estas características son propias del *gusto* no metafórico y estarían afectando al discurso del buen gusto? Para atender a esta cuestión, deberemos orientarnos aún por varios senderos abruptos por los que intentar aproximarnos a ella desde el cuerpo-que-ingiere. La primera pregunta es entonces cómo saber qué es el gusto. De nuevo, ¿cómo definir el *stilo* sin haber determinado un *estilo*?

El ‘cambio’ de sensorio (de lo bucal a lo gráfico) en *Del azul de la carne* podría explicarse por condiciones históricas: son bien conocidos el auge de la comunicación escrita como una forma de estructuración social, el impulso técnico y tecnológico del ser humano por el que busca vías más rápidas

y eficaces de realizar sus esfuerzos y, especialmente, la progresiva desconfianza al cuerpo *per se* frente a un cuerpo racionalizado e instrumentalizado, un cuerpo vestido que se sienta sobre una silla, que come con cuchara... En este sentido, no sorprende, en la arqueología de De Pulcra Ceniza, que la boca primordial ya no sea estrictamente una boca bucal, del cuerpo. Ahora bien, sin excluir lo dicho, debe tenerse en cuenta que los sensorios son definidos *desde ese cuerpo*, que siente según una sensibilidad determinada por modulaciones muy específicas de su *sintiencia*. Como dice la artista Julia de Luis, "la boca es ciega"; del mismo modo, los ojos no saben. El cambio de sensorio es, entonces, también una apuesta corporal del ser humano que estructura sus usos¹³⁹. La boca primordial de De Pulcra Ceniza pasa del animal sentido del gusto al intelectual sentido de la vista, siguiendo la occidental jerarquía de los sentidos¹⁴⁰. Téngase en cuenta que distinguir un sensorio de otro (el gusto de la vista) es haber ya definido las distancias entre uno y otro y haber determinado un límite abstracto suficiente con el que éstas pueden ser concebidas como diferencias¹⁴¹. No es que el gusto y la vista sean lo mismo, pero, en un análisis detallado, no será tan simple clasificarlos de lado a lado como dos sentidos distintos, simplemente. De hecho, la jerarquía de los sentidos se sostiene precisamente por establecer la vista como parámetro de

139 Sobre esta apuesta, conviene considerar el esquema corporal o "image schema" y su influencia en el pensamiento, tal y como fue presentado por Mark Johnson. *The Bodily Roots of Philosophy, Science, Morality and Art* (Chicago/London: The University of Chicago Press, 2018) y que bebe de la anterior publicación junto a George Lakoff, *Metáforas de la vida cotidiana* (Madrid: Cátedra, 1986 [1980]). El autor considera el arte como una forma ejemplar de hacer sentido mediante el cuerpo en *The meaning of the body. Aesthetics of human understanding* (Chicago/London: University of Chicago Press, 2007).

140 La jerarquía de los sentidos, leída desde el gusto, se volvió un lugar común para la estética gustatoria, especialmente a partir de la elaborada visión de Carolyn Korsmeyer. *Making Sense of Taste: Food And Philosophy* (Ithaca: Cornell University Press, 1999).

141 Entendiendo la estructura en Heidegger y Lévi-Strauss, Malabou presenta la diferencia y la distancia como diversas entre sí: "Se trata de medir la diferencia o la distancia entre la diferencia y la distancia". Catherine Malabou. "Una diferencia de distancia. Heidegger y Lévi-Strauss" en *La plasticidad en espera* (Malabou: 2010, 51-68). La autora derivará en un interés por el "alcance existencial" de la estructura y el ser-finito. Tomada la jerarquía de los sentidos como estructura (en el sentido ya mentado de esquema corporal), las reflexiones de Malabou fueron tomadas en cuenta a la hora de distinguir las distancias/diferencias entre/de los sentidos.

la percepción, de modo que lo que sabemos del gusto es, básicamente, que no es como la vista¹⁴²... La transmigración apunta, sin embargo, también a un *continuum*. ¿Cuál es la realidad del salto entre un sensorio y otro? ¿De qué modo la boca primordial bucal puede transformarse en una boca gráfica? ¿Cuál es el proceso de esta continuidad metamórfica y qué dice de los sensorios? Responder a estas preguntas requiere preguntarse, de nuevo, por el uso del cuerpo. Evidentemente, aquí ahondamos en la metáfora propuesta por De Pulcra Ceniza, sin querer confirmarla o extenderla, puesto que la suya es una exploración poética. Lo que interesa ahora es que la metáfora se sostiene sobre esta *continuidad metamórfica* que encarna la boca primordial como tal.

En uno de los esquemas que acompaña a su texto *Infinito. Transfinito. Finito*, García Bacca puso sobre la mesa que los sensorios forman parte de un *continuum* de frecuencias en su esquema sobre "la relación del hombre con el espectro magnético (García-Bacca, 1984: 87). Las frecuencias, medidas en ciclos por segundo, corresponden a ondas de radio, infrarrojo, campo visual, ultravioleta... según una cadena ascendente. A tal continuidad física de los sensorios, corresponde una (dis)continuidad en la capacidad perceptiva de nuestro cuerpo (oído, ojo, piel...). En otras palabras, entre las frecuencias de la luz y el sonido hay una continuidad física, es nuestro cuerpo el que está "dividido" en sentido de la vista y sentido del oído. Entre ambos, hay un punto ciego de las frecuencias. Del mismo modo que el cerebro inventa un punto de la imagen que vemos, el ser humano inventa el territorio conceptual de este "entre" entre sentidos. La transmigración de la boca primordial podría denominarse asimismo como una trans-definición de la boca (García-Bacca), en el sentido, que veremos a continuación, por el que se expande o explota la definición con la que comprendemos la boca primordial más allá de los límites (históricos) que la definían como tal –lo que

142 Julia de Luis llama la atención sobre la actividad pedagógica de algunos museos por los que las obras pueden tocarse en bajo relieve y los ciegos pueden entender en qué sentido hay una representación de una escena: aquí el cuerpo; aquí la Cruz, aquí... Sin embargo, las líneas trazan una representación visual, no táctil, de modo que no son un modo de "apreciar el arte con las manos".

puede implicar un cambio de sensorio. La función no forma parte de la esencia de la boca como *stilo*, ni tampoco la define, sino que explica sus efectos en el uso. El conjunto de funciones que conocemos y practicamos describe entonces alguno de los parámetros de esta mítica boca original porque los ejercita. A la pregunta sobre los límites funcionales de la boca, debemos continuar preguntándole: ¿son los límites *suyos* –límites de la herramienta que usamos, de la boca *natural*– o nuestros?

Nuestro cuerpo accede a distintas frecuencias con distintas funcionalidades de su cuerpo, de modo que expandir su presencia sintiente en los sensorios es tanto transfinitar los límites de la definición de estos (dónde vemos “verde”; dónde, “azul”; ¿qué hay en medio?) como explotar las capacidades perceptivas del cuerpo sintiente. A este respecto es clave la técnica: el cuerpo que ve, ve más con telescopio; el cuerpo que oye, oye más con antena. Los instrumentos transfinitan nuestro cuerpo sintiente, pero no son los únicos. La técnica, también conceptual, de matemáticos y de oradores, transfinita el concepto desde el que percibimos. Hay una ciencia de la percepción, por la que se llega a saber qué pasa en el ojo que ve para ponerle gafas, o que determina que sentimos los terremotos a partir de 2,9 grados Richter, puesto que esa es la frecuencia de la que somos conscientes. Es la ciencia que tiene que argumentar si los mensajes subliminales de la publicidad tienen efectos o no y la que ha de vérselas con la sinestesia como patología. Para la ciencia, el concepto de sentido es una traducción del hecho natural de la percepción, que ella sabe medir. Sin embargo, la antropología de los sentidos ha demostrado que los límites de la percepción son también culturales¹⁴³, y no sólo físicos: hay que creer que la vista va más allá de los ojos (luz reflejada) para *ver con el telescopio*. El concepto de ‘sentido’ limita en sí mismo la percepción al alcance y, a la inversa, cuando se transfinitan sus conceptos, se amplía la capacidad sintiente del cuerpo. Piénsese en cuántos *descubren* el vino a la vez que aprenden el lenguaje propio de su cata. He ahí donde cabe la práctica artística de la sintiencia y su abordamiento conceptual de los sentidos.

143 Al respecto, son especialmente relevantes los trabajos de David Le Breton, véase *Un sabor del mundo. Una antropología de los sentidos* (Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2009 [2006]).

Desde los comienzos de su carrera, Julia de Luis se cuestionó por qué no un arte para la boca, por qué no el gusto no metafórico como sensorio para lo artístico. De este modo, comenzó una ardua investigación (por la ausencia de referentes) sobre el de qué modo es un sentido artístico, invalidando en su trayectoria la usual jerarquía que lo excluye de la reflexión, la belleza y el arte. En ello, Julia de Luis comienza a *hacer uso de la boca* para el arte y estudiar las posibilidades de este uso mediante el reconocimiento de otras prácticas y la asimilación del saber sobre la percepción y lo sensorial de diferentes campos. La suya es una perspectiva más materialista (o menos simbólica) que la de De Pulcra Ceniza, porque establece la boca y no su imaginaria como punto de partida. No es una transdefinición en el orden de lo simbólico, sino de lo físico: su tesis doctoral tiene referencias a etología, física... habla de artistas que chupan esculturas, que soplan pintura, que tocan ojos con la lengua. Evidentemente, la acción "desde la boca, para la boca" no está exenta de una dimensión simbólica, como reconocemos en otras obras como *Yo sólo quiero besos quita penas* (2012), en la que una voz en *off* pareciera hablar de amor incondicional mientras ella se come un chupa-chups. Pero esta dimensión no se añade a una acción de la boca, la boca no hace referencia a otros marcos ni está ahí para representar o ilustrar: la dimensión simbólica surge *per se* de la acción de la boca. Así pues, vemos en su obra e investigación cómo el interés por el *stilo* determina los *estilos* de la creación "desde la boca para la boca".

En tanto que artista, reivindica el derecho a definir su boca ('esta boca es mía') y, para ello, va al descubrimiento de las funciones de la boca, de la potencia simbólica, estética, discursiva del cuerpo según una disposición gustativa: ¿de qué puede (aún) la boca primordial? El uso artístico apunta a la exploración de la herramienta, lo que quiere decir, a la auto-exploración del cuerpo como herramienta. Si Shusterman, en vistas a un fin, determina de modo estricto *las funciones disponibles* del *stilo* según un estilo figurativo, de Luis procura más bien preguntarse por cuáles son las funciones disponibles de la boca de la que devienen los estilos. Como artista e investigadora, se dispone a transfinitar sus funciones, es decir, a jugar a de-finir, desdefinir y transdefinir la boca desde la acción

artística. Aquí, aunque el cuerpo se usa, aunque la boca es un útil, no lo es *para* cumplir tal o cual función establecida de antemano. Bien al contrario, es la boca en su disponibilidad la que crea las funciones. El trabajo podría definirse como una morfología de la boca: ¿cuáles son las funciones de la boca? Julia de Luis toma la propia como boca primordial y se dedica, mediante su acción, práctica e investigación, a recordar tanto como inventar las funciones de la misma:

“Ante un reto, nuestra tecnología actual hace que olvidemos las funciones que puede realizar nuestro propio cuerpo, olvidando que también corta (morder), desmenuza (masticar), contiene líquidos (boca llena), calienta (exhalar), enfría (soplar)... Recuperar o volver a enseñar a nuestro cuerpo su propia tecnología, la inherente a su naturaleza-cuerpo y potenciarla es en cierta medida mi trabajo como investigadora. Y creo que el artista no es el único lugar desde el que otorgar más funciones a la boca, el diseñador puede encontrar en este lugar el germen para la creación”¹⁴⁴

El fragmento está incluido en el texto “Mundo en boca”, presentado para las memorias del Congreso de FoodDesign a razón de la obra *Ameixas bravas da Pradella* (2019). En este caso, su intención artística remite ciertamente a una arqueología del uso de la boca. Se interesa por la de-función de la boca asesina; la contemporánea ya no suele usarse de este modo, puesto que el sujeto contemporáneo se ha alejado de la definición de sí que requería ese uso. ¿Cómo retomar esta función de la boca? En vez de retomar un pasado remoto para afirmar el presente (una boca que era ...es hoy...), ella toma el presente de la acción para afirmar un pasado remoto (la boca que es hoy como entonces). La acción, recogida en vídeo, consistió en comer una ciruela directamente del árbol, sin mano, plato o cuchillo de por medio:

144 Julia de Luis. “Mundo en boca” en *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos* (2020): 116-119 (119). (Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign y Univalle, 2019).

Yo asesino dejando actuar a mi boca animal, pero no lo hago ya desde la falta de decoro, de educación, por eso limpio y seco antes a mi presa aún viva. Como nuestra boca ha perdido la "mayoría" de su capacidad asesina, busco una presa que no pueda herirme en el forcejeo (a excepción de la naturaleza que le rodea, naturaleza salvaje que se defendía y defendía a lo que en ella había crecido con acción: ortigando y enzarzando, con dolor). Mi boca contemporánea asesina sin sangre, sin grito o chillido, muerde lo que puede abarcar, prepara un asesinato a su medida, medida boca. (De Luis, 2020: 117)

La boca contemporánea puede explorar *reflexivamente* las cualidades de su uso y, por tanto, atender a los límites indefinidos de su capacidad sensorial y a las "trampas"¹⁴⁵ conceptuales en las que ésta ha quedado atrapada, a fuerza de costumbre. Las funciones de la boca son cuestión técnica y, por ende, artística, primero según la definición del arte "como disposición, habilidad, técnica y virtuosismo" (Moraza¹⁴⁶): es la boca del vidriero y del cantante. Segundo, el uso puede caracterizar un cierto "arte bucal", en el sentido de una forma-de-uso de un pueblo o cultura, como es la curiosa masticación (sin tragar) de maíz para hacer chicha o la modulación de la voz en cada familia. Julia de Luis sigue una tercera vía, el camino propio de la modernidad europea, para el arte de la boca: una exploración singular (y por ende subjetiva) de las cualidades de la boca, que propone usos paradójicos o contraculturales de la boca primordial. Si para Alexander García Düttmann la obra de

145 Así lo define García Bacca: "El hombre actual –y esto lo caracteriza y hace 'distinguido'– se ha resentido –física, moral, jurídicamente– de sentirse estar encerrado por definición en el mundillo o submundo sublunar. Se ha rebelado contra el colmo de sentirse encerrado –finito– por 'fantasmas': creencias, dogmas, teorías, definiciones. Y ha evitado ingeniosamente el invertir trampas tales que para demostrar y demostrarse a sí mismo que son buenas trampas, que es la Trampa, tenga que meterse dentro y quedar, a lo peor, preso de ella./ Ha evitado la trampa de 'de-finir-se'; y ha destruido, para mayor seguridad, la trampa que es todo 'definir': definir lo finito, definirse a sí mismo como finito. Finitud definida y definiente, definida dogmáticamente: serse creatura; definirse por 'ser creatura (...)'. (García Bacca, 1985: 65-66)

146 Juan Luis Moraza en "Gastrognosticismo". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo.

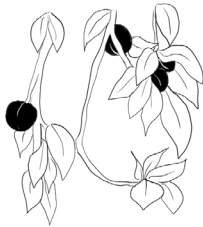
Greta Alfaro, que transformaba la naturaleza del animal salvaje dándole de comer, era la última obra del artista-cazadora, puede considerarse *Ameixas bravas da Pradella* como la última obra de la artista-recolectora. Al menos, desde la perspectiva de su árbol genealógico, lo es: Julia de Luis fue la última de su familia en recolectar de ese ciruelo. Poco tiempo después de que realizara la acción, y sin que ella fuera consciente de ello durante la misma, sus primos (algo lejanos), propietarios herederos de la parcela, vendieron la tierra repentinamente a causa de los estragos que la demencia senil –y sus costos– estaba causando a sus padres. Su intención artística no estaba enfocada sin embargo en “ser la última”, sino en cómo el binomio de artista-recolectora se concentraba en torno a la boca, boca que asesina. Julia de Luis se dedica a una suerte de exaltación de su cuerpo considerado como herramienta, de la acción como uso, de la potencia del instrumento (materia, cuerpo-esclavo) en la configuración de mundo (“mundo en boca”):

“En vez de mantener un discurso desde las manos o desde lo visual, mientras esperamos a la gastronomía, podemos partir de una teoría del arte desde la boca, de un discurso gustativo desde la boca, de una práctica artística desde la boca, poniendo a esta como centro y origen del discurso” (Julia de Luis, 2019: 119)

Debe notarse que, aunque la afirmación es similar a la de De Pulcra Ceniza, para quien el diseño gráfico de toda casa editorial es un eco de la boca primordial, Julia de Luis da un paso más allá, puesto que, además de “origen del discurso”, ella *sigue teniendo* la suya como centro del discurso. Su propuesta entiende que la transmigración de la boca no se da exclusivamente a lo largo de la evolución o la historia: la transmigración es un acto de transfinitud situado en el presente de la acción. En la medida que la *representación* de la boca corre a cargo de la acción “desde la boca, para la boca”, la suya es *todavía* boca primordial. Primordial no significará aquí primera, origen de todo, remota; sino principio, primavera, momento de emergencia. A cada salto más allá de sí misma, a cada nueva función e incluso cada nuevo sensorio,

descubrimos la potencia y actuación de la boca *primordial viniendo a sí*. Esto implica un cambio profundo en la ontología de la temporalidad que está muy ligado al enigma de la creatividad, la creación *de la nada*. También para García-Bacca, la transfinitud habla de la creación del hombre de sí, la cual no requiere de modelos a seguir:

“Por definición y fuerza de la palabra misma, *lo primero* no tiene antecedentes ni puede tenerlos; los principios no tienen ni pueden tener previos; la espontaneidad, originalidad, creatividad, inventiva no pueden tener ni previos ni principios, ni primitivos necesarios y suficientes. Vienen al ser porque sí, de por sí. (...)” (García Bacca, 1984: 158)”



Gracias a esta manera de entender la transmigración, el ser humano como generalidad y la boca del artista como singularidad están en el centro del acto creativo, en vez de ser subsidiarios o pasivos de una voluntad que se da sobre los



cuerpos. Tomando la boca como *stilo*, Julia de Luis procura un uso plástico (dispuesto a la metamorfosis), explosivo (que destruye los límites) y creativo (del que emerge forma) de la boca primordial. Transfinitar la boca ("que no es sólo mía¹⁴⁷") será entonces explotar¹⁴⁸ sus límites de uso, que es tanto como activar la primordialidad del *stilo*. Así, la boca primordial no 'cambia' de sensorio, sino que la boca es considerada el centro emergente de un sensorio que solemos de-finir, de-limitar como 'gusto' o 'sabor':

"Las vaguedades del gusto están muy claras: dulce, salado, amargo, ácido y umami, todos ellos encerrados en la boca. Pocas vaguedades para tantas vibraciones; visuales, olfativas, gustativas, auditivas y táctiles, siempre táctiles. No existe la percepción sin el contacto a cuerpo." (De Luis, 2012: 1)

Para García-Bacca, el ingenio por el que el hombre transforma su representación del mundo y la recrea es la espina dorsal del desarrollo de las formas, y esta podría ser una vía para una historia de las formas-de-ingesta. La distancia que marca Julia de Luis en su lectura es paradójicamente la no distancia de la boca: el uso del *propio* cuerpo (en lo que tiene de propio) como herramienta en esta transfinitación. En lo que sigue, señalaremos cuál es la complejidad del "mundo en boca" que García-Bacca ya no permite explorar. Someramente, la evolución del ser humano transfinitándose a sí no parece implicar una metamorfosis del ser humano en tanto que cuerpo que sostiene la imagen de sí. El hombre que se transfinita y

147 "Esta verdad que no es sólo mía" es un verso de la canción de Cecilia *Cíclope*. La reciente interpretación de Lidia Pujol en su disco *Conversando con Cecilia* le mereció un comentario de Marina Garcés en la sección filosófica *Derroteros* del programa de radio *Carne Cruda* #949 (29 de octubre de 2021), tras una sesión conjunta en la Sala Becket (24 y 25 de octubre de 2020). Garcés insiste en el entre y lo común que esta verdad, que no es solo mía, anuncia.

148 El término de explosión (*plastiquer*) aparece tanto en García Bacca como en Malabou. Ambos están interesados por la figura de sí del ser humano y la *techné* que implica, si bien sus posiciones son opuestas por la importancia que da la segunda a la vida biológica, entre otras razones. La noción de explosión parece ser fértil tanto para estudiar las afinidades y diferencias entre ambos, como para dar cuenta de la irrupción de la forma.

que inaugura el tiempo en la configuración de nuevos mundos a base de técnicas y conceptos, se sostiene en ellos en tanto que los usa. Usar el propio cuerpo para el ejercicio ontológico que requiere la transfinitación, implica al sujeto de un modo intenso, que cabría estudiar pormenizadamente en los textos de García Bacca; pretender hacerlo desde la boca como Julia de Luis, no es sólo inaugurar un nuevo mundo, sino situar al sujeto en él de un modo inusitado. Ésta ya no es la extensión por inventos de quien ve, y ve más con telescopio, ni de quien cuenta, y crea números gigantes. El “mundo en boca” da un vuelco al sujeto. Es conveniente destacar que si “se mantiene desde las manos o desde lo visual” o si la boca se convierte en “centro y origen del discurso”, es porque éste – léase discurso, concepto, pensamiento– está asentado en una cierta estructuración de los usos del cuerpo. Pensar desde la boca para la boca implica una apuesta corporal y conceptual que deshabilita los criterios usuales del pensamiento. En una tradición marcada por el sentido de la vista, y la conformación del mundo y del sujeto según relaciones visuales, crear “desde la boca, para la boca” implica una reconfiguración de mundo que, lejos de imponer una nueva jerarquía de los sentidos, transfinite el sentido.

En el texto arriba citado, “El agua sabor azul. Cuando el agua deja de ser agua y se convierte en azul”¹⁴⁹ (2012), Julia de Luis no se centraba todavía tanto en la boca, sino en el sentido del gusto. Podemos leer cómo, en su proceso de pensamiento de entonces, al menos durante un tiempo, tenía por citas recurrentes algunas de las contundentes afirmaciones de *Elogio de la Técnica* (1968)¹⁵⁰ e *Infinito. Transfinito. Finito* (1984). Estas no interesan a la artista a razón de un debate filosófico sobre la herramienta y la técnica, o como respuesta a la concepción aristotélica del cuerpo natural, ni atienden a la distancia entre estas dos obras escritas en momentos tan alejados entre sí de la carrera del autor. Lo fundamental

149 Julia de Luis. “El agua sabor azul. Cuando el agua deja de ser agua y se convierte en azul”. *Disturbis*, [en línea], Núm. 12 (2012): 1-5. Disponible en <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295869> (consultado en enero 2022)

150 Juan David García Bacca. *Elogio de la técnica* (Caracas: Monte Ávila Editores, 1968).

de ambos libros es cómo el autor desglosa las maneras de comprenderse a sí que el hombre va creando a lo largo de su historia técnica y conceptual. Simplificando, podemos decir que cada una de ellas, contiene un límite que viene a ser transdefinido, sea a base de técnica como de concepto. Así como el hombre fue a pie, en carro, cohete de propulsión, el hombre pensó en sustancia, identidad, orden. No habría por tanto un hombre natural, sino naturalmente transfinito:

“La transfinitud es un vector de este tipo [del tipo ‘caminante no hay camino’]. Sin camino preexistente; sin meta prefijada. El camino se hace al andar; lo hacen los inventos – creaciones, ocurrencias, atisbos, genialidades, ingeniosidades, trucos, mañas, artimañas; los utensilios, aparatos, instrumentos, enseres de toda clase: mentales, técnicos, políticos, lógicos, jurídicos, ontológicos, literarios, aritméticos, aquí detenidamente detallados.” (García Bacca, 1984: 154)

Julia de Luis comienza su texto destacando las “vaguedades de color” a la que el autor hace referencia y sobre las cuales se mueve la vista. En resumidas cuentas, el color es una definición vaga frente al aluvión de frecuencias que entran en contacto con el cuerpo humano y que son captadas en el espectro de lo visible. Gracias a los instrumentos, la vista humana puede ver lo que para ojos naturales es invisible. Por su parte, De Luis habría buscado durante años instrumentos que transfinitaran el sentido del gusto. No tuvo éxito. Es entonces cuando parece cocinarse en su pensamiento una intuición:

“¿Pero de qué instrumentos inventados podemos hablar en el sentido del gusto? ¿El gusto de qué necesita para convertirse en otro trans-sentido? Quizá el gusto no funcione como otro trans-sentido y sería mejor hablar de una trans-percepción.” (Julia de Luis, 2012: 1)

¿A qué llama “transpercepción”? Es difícil saberlo. De las pocas indicaciones incluidas en el texto, podemos deducir que la transpercepción supera “las vaguedades de percepción” (1)

con una nueva certeza, “[supera] nuestro límite perceptivo y [se convierte] en un insaber de percepción” (4). Retomaremos estas afirmaciones en lo que sigue, habida cuenta que lo estético –tan arraigado, precisamente, al gusto– es también el saber que no se sabe, el sentimiento sin concepto que se vivencia más allá de los marcos perceptivos. Por ahora, es necesario destacar que, *aplicando el concepto de transfinitud en su práctica artística desde la boca para la boca*, Julia de Luis parece detectar un “punto ciego” por el que “quizás”, “el gusto no funcione como otro trans-sentido” (destacado propio). En otras palabras, aunque sentido también, el gusto *no funciona* como la vista y, así, no es otro “trans-sentido”. El trans-gusto *inaugura lo trans del sentido*.

Al situar este marco en la trans-percepción, Julia de Luis da un salto del sentido como aparato receptivo a la percepción como conceptualización sensorial. Ahora bien, este “salto” no se realiza hacia el adentro de un sujeto fenomenológico, que percibe según una estructura perceptiva estable que le sitúa (altitud y latitud) en el mundo mediante un cuerpo que marca la relación epistemológica. Éste es el sujeto de la visión –como insistiremos en lo que sigue para con la herencia de Husserl. El punto ciego que detecta De Luis es no otro que la boca: “*la boca es ciega*”. Llegados al gusto, no basta con dictaminar un nuevo eje perceptivo para el arte según el *sujeto que contempla* y que hace uso de su cuerpo, porque el *sujeto de gusto es ciego* –al menos, a razón de su boca, herramienta que le hace saber del gusto. Pongámoslo así: ¿cómo habría podido el amo, cuya orden materializaba la forma pregante en la materia pasiva, comprobar su teoría (la hilemórfica) siendo ciego? Incluso en el contexto de la esclavitud griega, ¿cómo habría el filósofo ciego de dar cuenta de aquello que no conoce, porque no ve, sino, como mínimo, tocando, escuchando, esto es, entrando en el taller e involucrándose sin distancia? En *Ameixas bravas da Pradella*, Julia de Luis va al encuentro, disponiéndose a sí en otro lugar (la boca como centro emergente) y entregándose a la desdefinición, puesto que, a sus palabras, “un trans-sentido debe trascender a uno mismo, a mi propio ser” (3). Atender a la boca como stilo, al cuerpo-que-ingiere como herramienta, y hacerlo hasta los límites de la formulación, implica a su vez una *transformación* del sujeto, puesto que éste no lleva la batuta que marca de

qué funciones hará uso. Implica, por tanto, conceder cierta función-de-forma a la materia. La Imagen, la Forma, la Idea se deja afectar por la representación: de hecho, en el gusto, se disuelve. Y lo mismo le sucederá al sujeto que usa su boca, al sujeto que degusta, al sujeto que conoce.

Aunque como artista ande en la búsqueda la transpercepción a partir del transentido del gusto y ello le haya permitido darse cuenta de las posibilidades de la boca como *stilo*, lo transperceptivo no es una creación en el sentido de una voluntad que se realiza por esfuerzo mediante el uso del cuerpo (intentar alcanzar un más allá del sentido), sino un acto de recepción creativa o creación receptiva. Aquí leemos el momento que da prueba, para la artista, del gusto como transentido:

“Siempre sentí que en mi boca pasaba algo extraño, que no podía diluir a palabras, cuando me saciaba de agua mientras comía alcachofas. No lo comprendía y no llegaba a saber si me gustaba, pero cada vez que el menú se repetía, esperaba de nuevo, eso que el agua me hacía saber. Esa percepción insabida llegó a convertirse en una vaguedad de sabor más y quedó en mi inconsciente, sin nombre. Hasta que recibí el color del sabor: “Después de comer alcachofas el agua tiene un sabor azul” [Gómez de la Serna]. El sabor azul, hizo llegar hasta mi percepción gustativa, el color de mi sahoer. No como mezcla de percepciones gusto-visual, sino como una certeza de sabor, añadida a las vaguedades de sabor ya asumidas. Con certeza, esa es la transcensión del sentido del gusto a transentido que yo entiendo, sé y saboreo”
(Julia de Luis, 2012: 4)

La transpercepción es una transmigración puesto que refiere a un “cambio” de sensorio, pero no hay uno por otro, no se establece un *arché* (aunque saboreara y *después* leyera). Es también una transdefinición, en tanto que diluye los límites por los que se distinguen los sensorios, pero tampoco concluye con una definición que englobe *ciertamente* el nuevo límite. Primero, todo comienza en el espacio amorfo de lo que no se

puede “diluir con palabras”, “extraño”, donde “el agua me hacía saber” y, a la vez, “no llegaba a saber si me gustaba”. Después esta percepción “insabida” queda alojada en el cuerpo del hábito, que es el cuerpo que guarda la memoria “sin nombre”. “Hasta que recibí el color del sabor” (destacado propio). Esta recepción es una lectura, esto es, es, como la ingesta, una asimilación. Pero la transpercepción no es una escapada de sentido del sabor a lo poético, sino el relámpago de sentido que cruza los sensorios en un *continuum* indefinido que el cuerpo sabe: “el sabor azul hizo llegar, hasta mi percepción gustativa, el color de mi saboer”.

“Saboer” es un concepto fundamental para comprender el valor de lo gustativo en el conocer¹⁵¹. Acuñado por Juan Luis Moraza, esa mezcla entre sabor y saber que tanto caracteriza nuestra tradición, indica algo de lo que se sabe y de quien lo sabe. Dicho brevemente: “Yo sé de manzanas pero las manzanas me saben, entonces, cuando decimos que una manzana me sabe es porque está teniendo efectos sobre mí” (Moraza, 2009: 13). La transpercepción es, pues, el saberse en cuerpo. El autor es radical para esto: “no hay otro saber del arte que no sea un saber del cuerpo” (11). Así, hablar de “saboer” es más que una invitación expresa a situar al “observador” en el proceso de conocer: es afirmar el sabor de quien sabe en el saber, una situación anterior a la filosofía “que precisamente se constituye separando las aguas de la experiencia de los cielos del conocimiento inteligible” (13). “Saboer”, insaber, sabor, lo insípido o el gusto son expresiones a considerar en el contexto de una reflexión sobre la vivencia estética, propia de ese animal racional que ha venido a llamarse a sí mismo *homo sapiens sapiens*. Baste

151 El concepto aparece regularmente en los distintos textos e intervenciones que pueden encontrarse del autor, entre los que cabe destacar “El deseo del artista” intervención en el Colegio de Psicoanálisis, Madrid (2009), “De amor, saboer” texto apócrifo de J. Lacan para el pseudo-documental con el mismo título, Madrid (2004) [disponible en <https://colegiodepsicoanalisisdemadrid.es/de-amor-saboer/> (consultado enero 2022)], “Del Cuerpo, saboer” [materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022)] y “Arte+Saber” del seminario impartido en Arteleku/Unia (Donostia/Sevilla, 2003), resultado del proyecto de investigación Arte y Saber con los profesores José Luis Brea y Juan Luis Martín Prada (2002) [disponible en <http://old.arteleku.net/arteleku/programa-es/archivo/arte-y-saber/arte-y-saber> (consultado enero 2022)].

por ahora destacar que Moraza vincula el arte con un deseo de saboer que “destituye el propio conocimiento”, que “incluye un desconocimiento estructural” (13) –el deseo de saboer. Si hay una transdefinición del sentido del gusto a lo largo de todas sus metáforas, si se trascienden los límites del gusto más allá de la definición histórica que lo de-fine (límite, finita, encierra), si han de transfinitar los usos del gusto del ser humano –dejando los anteriores vigentes en tanto que anacronismos–, aquello del gusto que hasta entonces habría flotado en lo infinito, indefinido, incierto, no refiere al gusto encerrado en tal o cual definición (percepción química, uso alimentario...) sino que precisamente se abre al más allá del gusto histórico y acoge de manera insólita las vaguedades que éste dejaba fuera, como fondo de su definición. El gusto trans-finito es aquel que transita la finitud de su definición hacia otra finitud que hace explotar la primera y, sobre todo, gusto que al trans-finitarse da cuenta de la posibilidad plástica y metamorfoseante de sus propios límites.

La transdefinición de García Bacca, según el sentido del gusto, toma, a su vez, otra forma. No significará lo mismo transdefinición en un sensorio que en otro, puesto que cambian los límites que vienen a trans-limitar. Para atender a la forma de lo *transfinito* según el sentido del gusto, no basta con aplicar el concepto de transfinitud al gusto: los conceptos visualizados imponen cesuras a la degustación. Lo crucial de la toma de “el punto de boca” es que, sea la transfinitud o la distinción, el concepto se deforma, es decir, no cumple con las expectativas. Sobra decir que estas expectativas son visuales y que, aquello que se de-forma con respecto a una figura, también se trans-forma, proceso que durante siglos ha sido leído monstruosidad y desdicha, y no como proceso de figuración.

La indistinción del gusto

Con su "Mundo en boca", Julia de Luis afirma la función-de-forma de la boca como *stilo* en la configuración de mundo, pero ello requiere de una "transpercepción", esto es, como mínimo, de una transdefinición del sentido del gusto que supere el encorsetamiento de una cultura eminentemente visual y encare las vaguedades de sentido del gusto. Estas vaguedades, como podremos comprobar en este apartado, han sido especialmente fecundas para la historia de la estética, puesto que otorgaron durante los siglos XVII y XVIII un supuesto punto de partida para la teoría del buen gusto –con la que la disciplina se identificó plenamente al menos hasta los albores del siglo XX. Sin embargo, son estas mismas vaguedades las que comprometen a la estética gustatoria: dedicada al estudio de las prácticas artísticas de gusto, carece de la matriz conceptual y el vocabulario con el que referirse a lo gustativo –excepciones y derivas poéticas aparte. La estética gustatoria es, por decirlo así, el límite mismo de la estética, y el sentido del gusto, su principio excluido. A continuación, desgranaremos cuál es la cesura del cuerpo-que-ingiere en dos textos referenciales de la teoría del gusto que parten del gusto no metafórico: la inclusión de "goût" en la *Encyclopedie* llamada de Diderot y d'Alembert y "*Standard of taste*" de David Hume, ambos de 1757. La continuidad del cuerpo de la fisiología a la estética que describimos con Brillat-Savarin es heredera del esfuerzo de estos autores por transitar entre el sujeto de gusto no metafórico y el sujeto de gusto metafórico, entre la sensación y la palabra. La dirección de este esfuerzo es, sin embargo, unívoca: del cuerpo animal al sujeto estético, del gusto no metafórico al buen gusto, de la sensación al discurso. De este modo, el gusto es el *arché* originario y excluido del buen gusto, siguiendo la tradición aristotélica de un uso del cuerpo. ¿Podríamos procurar la dirección contraria? ¿Partir del lenguaje para sumergirnos en la sensación? ¿Habitar el territorio del gusto sin el compromiso del sujeto?

Debe tenerse en cuenta que la distinción misma del sentido del gusto como tal forma parte del discurso por el que este sujeto clasifica el mundo. La experiencia del sabor es infranqueable para el sujeto que degusta, puesto que se sitúa

en el límite de su definición. El gusto es un sentido animal (Aristóteles) y, por tanto, es el umbral del fondo sobre el que el ser humano hace figura de sí. El límite lo describe una palabra (racional) que no alcanza el campo extenso que designa, una aparatología que hace uso del cuerpo sin poder abarcarlo, por lo que necesariamente establece un corte en cierto *continuum* inaprensible –el límite siempre tiene *otro lado*. El compromiso de esta cesura está fundamentado en una disposición del cuerpo cuyo eje es el sentido de la vista. Aristóteles lo dejaría claro al principio de la **Metafísica**:

“Todos los hombres desean por naturaleza saber. Así lo indica el amor a los sentidos; pues, al margen de su utilidad, son amados a causa de sí mismos, y el que más de todos el de la vista. En efecto, no sólo para obrar, sino también cuando no pensamos hacer nada, preferimos la vista, por decirlo así, a todos los otros. Y la causa es que, de los sentidos, éste es el que nos hace conocer más, y nos muestra muchas diferencias¹⁵²”.

Teniendo la vista como el sentido más alto, el más próximo al entendimiento, la comprensión del resto de sentidos está marcada por una degradación que va del ser humano al animal. El tacto, aún siendo el más desarrollado del ser humano¹⁵³, es el sentido común a todos los animales y responde a las necesidades de la función del alma sensitiva. Aunque biológicamente básico, sus funciones cognoscitivas son limitadas –por ejemplo, no es de utilidad para la vida locomotiva, porque no puede aprehender su objeto en la distancia y, por tanto, no puede buscarlo ni huir del peligro. En oposición, la vista, aunque biológicamente secundaria, tiene un rango gnoseológico superior. Sin discutir estos

152 Aristóteles, Valentín García Yebra (trad.), *Metafísica* (Madrid: Gredos, 1987): 980a 21- 980b 25.

153 Aristóteles afirma en reiteradas ocasiones que el tacto es el sentido más “agudo de los seres humanos”; siendo el que le sigue el gusto, que es una especie de tacto. Para algunos, ello no implica que sea *más agudo que* en el resto de los animales; para otros, esto es precisamente lo que significa. Ver Stefano Martini. *Il senso dell’ udito nel Corpus Aristotelicum*. (Padova: Università degli Studi di Padova, 2007): 44-45 (nota 121).

argumentos, debe señalarse que esta ordenación es coherente, nuevamente, con un modo de entender la estructura social y, por ende, la naturaleza humana que la justifica. En el segundo capítulo, al respecto de la teoría hilemórfica, comprobamos gracias a Gilbert Simondon que la "vida social" actuaba como término medio en el que se organizan los travases de significado entre lo vital experimentado y lo técnico representado (Simondon, 2019: 43). Este mismo término medio organiza el modo en que es entendida la percepción: "lo fundante es lo más extenso y lo más bajo (como la clase de los productores, en la República de Platón); lo valioso es lo menos extenso y lo más alto (como los filósofos gobernantes o guardianes absolutos)"¹⁵⁴. De este modo, el estudio de la percepción está marcado por un determinado uso del cuerpo: cada una de sus sensibilidades tiene una función cognoscitiva particular para el sujeto que conoce, pero no todas tienen el mismo valor en el orden del conocimiento. Como nos indica Ángel Cappelletti, quien prestó especial atención a los sentidos en Aristóteles :

"estableciendo una contraposición entre lo más necesario desde el punto de vista de la supervivencia y la conservación de la vida y lo más elevado en el orden del conocimiento, [Aristóteles] opone implícitamente vida y espíritu"¹⁵⁵

A pesar de la clara preeminencia del sentido de la vista, es notable que, para Aristóteles, una sensibilidad común *indistinta* del resto de sentidos, pero igualmente *sensorial*, es el punto donde éstos confluyen¹⁵⁶. David Pineda retoma la cuestión de la sensibilidad común afirmando que permitiría una "comprensión holística de la percepción" que evite tanto "los reduccionismos de una concepción atomista de

154 Ángel J. Cappelletti, *La teoría aristotélica de la visión* (Caracas: Sociedad Venezolana de Ciencias Humanas, 1977): 95.

155 Ángel J. Cappelletti, "El sonido y el oído, según Aristóteles", *Revista Venezolana de Filosofía* 5-6 (1976-1977): 19-49 (47).

156 Para la cuestión de la sensibilidad común seguiré las indicaciones de Diego Antonio Pineda, "A propósito de la 'sensibilidad común' en Aristóteles" en *Universitas Philosophica* 31 (1998): 115-141 (140).

la sensación” como la idea moderna de “un yo que unifica representaciones” (Pineda, 1998: 141). A sus palabras, “la unidad de la experiencia” es una unidad objetiva, una suerte de “consciencia sensorial” (139) gracias a la cual percibimos que percibimos.

Sin un órgano específico –aunque localizada en el corazón–, la sensibilidad común es, someramente, la unidad de la consciencia, que es la unidad del alma, vital, común a todos los animales. Por ella se da la síntesis perceptiva y, por tanto, es la que da pie a “las demás operaciones psicológicas” (139). La “sensibilidad común” permite además percibir los sensibles comunes, esto es, los que pertenecen a más de un sensorio (“el movimiento, el reposo, el número, la unidad, la figura, el tamaño y el tiempo”) y comparar “la diferencia entre los objetos de dos sentidos” (136-137), es decir, diferenciar el dulce del blanco. Al hilo de nuestro interés, cabría preguntarse por cómo es la vivencia del sabor para esta consciencia sensorial y qué descubre de sí misma durante la misma, dejando de lado, al menos en primera instancia, cuál es el valor gnoseológico del que hace uso el sujeto que degusta. Cabría preguntarse, además, por cómo percibe la distinción entre sentidos. Téngase en cuenta que la sensibilidad común es la posición (el tercero necesario) desde la cual se establece la oposición vida y espíritu, el punto desde el que el ser vivo humano se orienta entre lo animal y lo racional, entre lo vital y espiritual, a lo largo de todo el gradiente tacto-gusto-olfato-oído-vida. Este gradiente puede leerse, tras la crítica de Simondon a la teoría hilemórfica, como una tensión entre dos polos que surge en el mismo proceso de individuación del que el individuo es resultante. Dicho de otra manera: el sujeto Aristóteles describe la tensión entre vida y espíritu desde su sensibilidad, que es tanto humana como histórica. *Lo que pueda decir del gusto* no depende, por tanto, sólo del sentido del gusto, sino de la aparatología discursiva desde la que escribe el sujeto. Si avanzamos en el tiempo, comprobaremos que esta aparatología dispuesta para la distinción según la vista y su proyecto de conocimiento relega al gusto y su sentido, una y otra vez. Nos encontramos aquí con la misma dificultad que la de tratar del *stilo* sin haber determinado un estilo en el uso de la boca.

Con todo, el gusto parece diluir los límites conceptuales que le contienen, ser el borde difuso de la teoría aristotélica de la percepción. A pesar de contar con un sensorio propio (el sabor), el gusto es una especie de tacto, puesto que "su objeto es el alimento y el alimento es (un) cuerpo tangible" (*Acerca del alma*¹⁵⁷), de modo que, a lo largo de sus reflexiones, la sutil línea entre ellos será explicativa. Por ejemplo, en *Ética a Nicómaco*, Aristóteles distingue dos formas de placer en la ingesta, que serán en el siglo XVIII las del glotón y el *gourmet*, como una distinción de atención *entre sentidos* en la indistinta vivencia del sabor:

"Por consiguiente, la templanza tiene que ver con tales placeres y la intemperancia lo es de cosas de las que también participan los demás animales, por lo que parecen propias de esclavos y de animales. Y éstos son el tacto y el gusto. *Pero incluso con el gusto parece que tienen que ver poco o nada, pues lo propio del gusto es juzgar los sabores, como lo hacen precisamente los catadores de vino y los que preparan manjares. No es, en absoluto, que las gentes se complazcan con éstos o al menos, desde luego, no los intemperantes, sino con el disfrute que se produce en su totalidad a través del tacto tanto en los alimentos, como en la bebida, como en los llamados placeres de Afrodita.* Por eso uno que era un comilón suplicó a los dioses que su cuello fuera más largo que el de una grulla en la seguridad de que gozaba con el tacto. Por tanto, el más común de los sentidos es aquel en el cual se da la intemperancia; y parecería justo que ésta sea reprobable porque se da no por cuanto somos hombres, sino por cuanto somos animales. Y, claro, complacerse en cosas así y amarlas por encima de todo es propio de animales. Y eso que suprimimos los más generosos de entre los placeres que se producen

157 Aristóteles. *Acerca del alma*. (Madrid: Editorial Gredos, 1978): 253. Gracias a esta fusión entre tacto y gusto, Aristóteles podrá equiparar los sentidos con los elementos, ambición teórica habría tomado del *Timeo* de Platón. Ver Martini, 2007: 40-41.

por el tacto, como aquellos que surgen en los gimnasios a través de los masajes y los baños calientes, pues el tacto del intemperante no abarca todo el cuerpo, sino a ciertas partes"¹⁵⁸ (destacado propio)

Ya en el sabor habría, pues, una polarización del placer *entre el tacto y el gusto*. A la cesura entre ambos placeres se le ha denominado, al menos desde Kant, como "actitud estética". Sin embargo, ésta debe darse en un *continuum* sobre el que la acción de ingerir/degustar se orienta. La actitud remite a la interioridad del sujeto, pero deben haber modos sensibles en que éste transite en el sabor. ¿Cuál es la sensación del *entre* entre el tacto y el gusto? ¿Cuál es la relación entre la sensibilidad común y este *continuum* por el que tender a un placer u otro? Otra de las ambigüedades que vale la pena remarcar es que el sentido del gusto –que es una especie de tacto, es un sentido inmediato, es decir, percibe sin un medio intermedio, como es el aire para olfato, lo que llevará a Aristóteles a determinar que "la carne es el término medio para el gusto como para el tacto, pero no un término medio 'externo', como el aire o el agua para la vista o el oído, sino 'interno', es decir, no separado del propio cuerpo percipiente"¹⁵⁹. Tanto es así que los órganos del gusto están dentro del propio cuerpo¹⁶⁰. No abordaremos ahora la cuestión de la "carne" en Aristóteles y cuál es la relación de ésta con la consciencia sensorial o sensibilidad común; baste apuntar que tanto para el gusto como para el tacto, medio y sujeto parecen confundirse en el uso del cuerpo (*somatos chrestai*).

El término *aisthesis* en Aristóteles apunta precisamente a la disolución de las distinciones. Explotando la doble acepción de percibir con los sentidos a la vez que intelectualmente, 'entender', "al usar el término de *aisthesis*, Aristóteles se refiere a la percepción misma, (el) sentidos o los sentidos, o (el)

158 Aristóteles, José Luis Carlos Martínez (trad.). *Ética a Nicómaco* (Madrid: Alianza Editorial, 2005 [2001]): 120-121.

159 Ángel J. Cappelletti, "El sentido del gusto, según Aristóteles", *Estudios Filosóficos* 28 (1979): 455-471 (455).

160 D. Ross citado en Cappelletti, 1977: 62-63

órgano sensorial" (Pineda, 1998: 122, nota 7). Cabe señalar que sus traductores suelen preferir 'percepción' sobre 'sensación', "sobre la base de que 'ver', 'escuchar', etc. son verbos más de percepción que de sensación" (ídem). ¿Podría decirse lo mismo de degustar?, ¿es saber más de percepción que de sensación? La ambigüedad, aunque pudiera ser más evidente en el gusto—que no ve—, es una constante de la filosofía aristotélica puesto que, como explica Charles Kahn,

"Aristóteles atribuye a una y la misma facultad sensitiva (1) la percepción objetiva de cualidades y otros rasgos sensoriales del mundo natural y (2) la conciencia subjetiva de nosotros mismos como seres que percibimos, sentimos (incluyendo los sentimientos de placer y dolor) y pensamos¹⁶¹"

¿No es la 'percepción objetiva' una 'sensación' para la conciencia subjetiva? ¿Acaso no se extiende el espacio de la *aisthesis* desde la intimidad de la conciencia hasta la objetividad del mundo? Requeriría ulterior investigación comprobar si la indistinción de la *aisthesis*, además de ser un límite filológico-histórico, es valiosa *per se* en la teoría de la cognición. Para ello, sería necesario un estudio etimológico de esta in-distinción de la *aisthesis*, ¿cuáles son sus bordes en Aristóteles?, ¿qué incluye y nos parece una forma de in-distinción?, ¿bajo qué necesidad? La ambición supera con creces los límites de este estudio, pero es importante remarcar que, debido a la aparentemente necesaria escisión de la *aisthesis*, y parafraseando a Isidoro de Sevilla, "el hombre viene a ser un ser doble. Hay un hombre interior, que es el alma, y un hombre exterior, que es el cuerpo" (*Etimologías* XI, 1, 6)¹⁶². O doble, en el sentido que comentamos de la mano de Agamben y el film de Jordan Peele, *Nosotros*, por el que habría un

161 Charles Kahn. "Aristotle on Thinking", en Martha Nussbaum y Amélie Rorty (comps.): *Essays on Aristotle's De Anima*. (Oxford: Clarendon Press, 1995): 359-379 (364). Citado en Pineda, 1998: 123. En su lectura "(del) uso que hace Aristóteles del término *aisthesis*", Pineda opina que "el griego de su época, si bien es muy rico en significados, no le provee de un acervo de términos suficientes para realizar las distinciones que el análisis que se propone llevar a cabo ameritaría" (121).

162 Isidoro de Sevilla. José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero (trad.) *Etimologías* (Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2004 [615-621]): 845. A continuación, se citará haciendo referencia a los apartados de las *Etimologías*.

cuerpo clandestino y uno que actúa. También es marca de escisión de la *aisthesis* la distinción entre un cuerpo que percibe y una consciencia que se sabe percibiendo mediante el uso del cuerpo; y, para el tema que nos ocupa, la distinción entre un cuerpo-que-ingiere y un sujeto que degusta. Ésta, que nos ha guiado durante estas páginas, es todavía una distinción según el sentido de la vista –esto es, de masas individualizadas en el espacio y, por tanto, de una espacialización del pensamiento–, heredera del hombre libre que hace uso de su cuerpo (*somatos chrestai*). ¿Será la in-distinción de la *aisthesis* otra clase de distinción, la cual escapa al uso del cuerpo según la jerarquía de los sentidos que el propio Aristóteles fomentó. ¿Cabría esperar una suerte de transdistinción de la *aisthesis*?
¿Tiene el gusto algo que ver?

Aristóteles trasladó a la teoría de la cognición una disposición social, y es a partir de aquí que se definen los *límites* del ser humano, de la percepción, de los sentidos... y del gusto: a saber, que el gusto es un sentido animal, una especie de tacto encargado de percibir el alimento, desde el cual tender hacia lo humano mediante el goce de la distinción de cualidades. En una apuesta teórica por la transpercepción, la lectura de estos límites podría pensar por el otro lado, encarar la naturaleza continua, no diseccionada o sutilmente ambigua de la *aisthesis*, del cuerpo sensible y la consciencia que percibe, del entre entre sentidos, de lo que se percibe y quien percibe, incluso de placer y conocimiento –como tendremos ocasión de mentar más adelante de la mano de Giorgio Agamben. Por lo pronto, habremos de precisar en qué sentido estos límites suponen una cesura del cuerpo-que-ingiere y con respecto a qué compromisos ésta traza su de-finición.

Además de la importancia del alma como forma del cuerpo, Isidoro de Sevilla tomó de Aristóteles cierto interés vitalista. En su más que difundida obra *Etimologías* (615-621), la cual salvaguardó algunos fragmentos del pensamiento de Aristóteles hasta su recuperación mediante las traducciones árabes en el siglo XII, Isidoro retoma la idea de la carne de Aristóteles. En la capítulo XI, "Acerca del hombre y los seres prodigiosos", apartado "1. Del hombre y sus partes", especifica:

“El significado de ‘carne’ y el de ‘cuerpo’ es diferente. La carne siempre es cuerpo, pero no siempre el cuerpo es carne. La carne tiene vida en cuando vive el cuerpo. El cuerpo que no vive no es carne” (Isidoro de Sevilla, *Etimologías*: XI, 1, 17)

Aquello que insufla de vida al cuerpo es el alma, la cual toma diferentes nombres, incluido el de ‘sentido’:

“Lo que da vida al cuerpo es el alma; cuando se ejerce la voluntad, hablamos de ‘ánimo’; se denomina ‘mente’ cuando existe conocimiento; es ‘memoria’ cuando se recuerda; hablamos de razón cuando juzga lo recto; cuando alienta, su nombre es ‘espíritu’, y es ‘sentido’ cuando siente. Y es que el ‘ánimo’ se denomina ‘sentido’ en cuanto que ‘siente’, y de ello toma su nombre la ‘sentencia’” (Isidoro de Sevilla, *Et.* XI, 1, 13).

Isidoro distingue cinco sentidos sin más dilaciones y afirma, retomando a Aristóteles, que “de ellos, dos se abren y se cierran, y otros dos están siempre abiertos” (XI, 1, 18). Añade además cuál es la relación entre los sentidos y el sentido o alma:

“Se denominan sentidos porque gracias a ellos el alma gobierna sutilísimamente al cuerpo entero con la energía del sentir. De ahí que se hable de *presencia*, porque se encuentran ante los sentidos (*prae sensibus*) (...)” (Isidoro de Sevilla, *Et.* XI, 1, 19).

Su método, además de la recopilación de infinitos fragmentos, toma como constitutivo en el significado el supuesto origen de las palabras; por ejemplo, presencia de *prae sensibus*. Este interés por los “motivos especiales” del origen de “algunas palabras que utilizan los hombres” (X, 1) se puede encontrar en toda su obra, pero se concentra especialmente en el Libro X, “Acerca de las palabras”, en el que presenta cuestiones de conocimiento general atendiendo a este origen. Lo que interesa al autor es precisamente ese “motivo especial” del

origen de las palabras y sacar provecho del mismo para la comprensión del tema. De algún modo, es un diccionario etimológico (con los términos ordenados alfabéticamente), si bien carece de la precisión que gustaría a los lingüistas. Por ejemplo, como indica en la breve introducción, los filósofos explican que “sabio proviene de sabiduría, porque primero existió la sabiduría” (idem); Isidoro irá más allá y, en la entrada de *sapiens* (sabio)¹⁶³, precisará la relación de saber y sabor, tantas veces mentada aquí:

“*Sapiens* (sabio): palabra derivada de *sapor* (sabor); porque así como el gusto es apropiado para discernir el sabor de los alimentos, así el sabio se encuentra capacitado para apreciar las cosas y sus causas; porque conoce cada una de ellas y las enjuicia con criterio de verdad. Contrario a esto es *insipiens* (necio), porque carece de sabor, y no tiene criterio ni inteligencia alguna¹⁶⁴” (Isidoro de Sevilla, *Et. X*, 240)

Discernir es cuestión de gusto y quien sabe hacerlo, tiene sabor. A pesar de la relevancia de esta afirmación, a continuación, en el ya comentado apartado respecto a los sentidos, Isidoro de Sevilla apenas menciona que “el gusto recibe este nombre de *guttur* (garganta)” (XI, 1, 22) y que gracias a él conocemos los sabores (XI, 1, 24). Es decir, no profundiza en el cómo de la degustación, sobre el cual acaba de levantar la metáfora del acto de consciencia del

163 Que no en la propia introducción, en la cual, a pesar de mencionar la cuestión, sólo pone el ejemplo del método con el término de *homo*: “(...) en el origen de determinadas palabras, se pone de manifiesto otro motivo especial: en este sentido, *homo* (hombre) deriva de *humus* (tierra), que es de donde propiamente recibe su nombre. A partir de estos criterios, y a manera de ejemplos, hemos incorporado en esta obra algunos vocablos” (Isidoro de Sevilla, *Et. X*, 1).

164 Desconozco si esta descripción esta tomada de un autor anterior. Por un lado, cabe destacar el interés personal del autor por el origen de las palabras; por otro, su estilo de investigación y escritura se basaba en la lectura de otros. Al respecto de los métodos de Isidoro en *Etimologías*, ver Manuel Díaz y Díaz, “Introducción general” en Isidoro de Sevilla, 2004: 1-260 (180 y ss).

hombre sabio y que, con los siglos y sus vericuetos, será el discernimiento del *l'homme du goût*. Isidoro se centra más bien en el sentido de la vista –propio de “lo que los filósofos denominan ‘*humor vitreo*’” (XI, I, 20)– y su cercanía al cerebro; también da algunas breves notas del oído, el olfato y, algo más extensamente, del tacto (para el cual distingue dos tipos: el tacto del exterior y el del interior del cuerpo; XI, I, 23). En definitiva, el compromiso con el proyecto de reunir la totalidad de los conocimientos disponibles bajo un orden esquemático clasifica el gusto pero no permite desarrollar los puntos de su definición, puesto que éstos exceden los límites de la estructura de conocimiento.

Tras presentar los sentidos, Isidoro de Sevilla enseguida continuará con la anatomía de la cabeza; ello incluirá una mención a la boca, la cual deja patente la inherente tensión de la cavidad bucal entre ingesta y voz: “A la boca se la llama os porque por ella, como por una puerta (*osmium*), introducimos los alimentos y arrojamos fuera los esputos; o quizás porque entra la comida y salen las palabras” (XI, I, 49). Se trata de lo que Ñaki de Albéniz define como el régimen de la glotis, el mismo nudo poético que permitiría a Rubem Alves recitar: “la palabra Original es hermana gemela de la comida”¹⁶⁵, y uno de los centros más activos de la estética gustatoria (el discurso del gusto). Isidoro de Sevilla, como era de esperar, tampoco desarrolla esta cuestión; continúa, entre palabra y comida, con la lengua:

“Opina Varros que *lingua* debe su nombre a que ‘liga’ el alimento. Otros, en cambio, opina que lo que liga son las palabras mediante sonidos articulados: así como el plectro actúa sobre las cuerdas, así la lengua golpea los dientes y produce el sonido vocálico” (Isidoro de Sevilla, *Et.* XI, I, 50).

165 Rubem Alves. *The poet, the warrior, the prophet* (London: Continuum International Publishing Group Ltd., 1990): 75. (*Parole da mangiare* [Magnano: Ed. Qiqajon, 2007]). El autor acercó a teología de la liberación, que le caracterizó, a la metáfora gustativa. Por ejemplo, comenta la famosa película *El festín de Babbette* (1987) –también en *Variações sobre o prazer. Santo Agostinho, Nietzsche, Marx y Babette* (São Paulo: Planeta, 2011)– explica el comer (mamar) como principio de placer y vida que precede a la palabra y equipara este sentimiento al deseo del Paraíso.

También en este punto, el autor sigue estrictamente las premisas de Aristóteles, quien atendió a la importancia de la fisiología de labios, dientes y lenguas en su uso para el discurso. En concreto, su comentario específico de la lengua recuerda sobremanera a Jean Anthelme Brillat-Savarin alabando la lengua *que saborea*, lo que da fe de la continuidad de esta comprensión del uso del cuerpo:

“El hombre tiene la lengua máximamente suelta, muy blanda y también larga, en modo que sea útil para ambas operaciones, sea para la sensación de los sabores (entre los animales, de hecho, el hombre es el que está dotado de la mejor sensación, y su lengua es suave, ya que es la más apta a tocar, y por otro lado, el gusto es un cierto tacto), sea para la articulación de las letras: siendo blanda y larga, de hecho, es útil también para el discurso, ya que siendo tan suelta puede flexionarse y extenderse en cualquier dirección”¹⁶⁶

Podría creerse que Isidoro de Sevilla habría tratado el gusto como un sentido más y habría encontrado en sus lecturas algunas curiosidades dignas de ser incluidas, sin que la experiencia gustatoria *en general* fuera de su interés. Ello explicaría por qué el gusto no tiene, en el marco conceptual, el lugar que le permitiría abordar los límites de su definición.

166 Cita tomada de Stephano Martini, 2007: 236. Acerca de la cuestión de la fisiología de la boca para la voz, ver Stephano Martini, 2007: 235-238. La investigación y obra de distintos artistas de lo sonoro-corporal en la historia del arte reciente vendrían precisamente a remarcar lo corporal/gutural del discurso, los efectos de la vibración de la voz y de su presencia espacial y material. No sólo se trata de cuerdas vocales, o de nuestro cuerpo anatómico: las frecuencias que el cuerpo emite reverberan en el espacio donde son emitidas, el cual absorbe unos sonidos y da eco de otros, siendo por tanto partícipe de lo que se oye, de lo que se escucha. La boca es, en este sentido, un instrumento en el espacio de la sonoridad, y esta sería uno de los parámetros a considerar del lenguaje y el pensamiento. No avanzaremos por esta vía en la presente investigación, puesto que la voz es una emisión de la boca y, desde el cuerpo-que-ingiere, nos interesan más las facultades de la boca como receptora. Sirva, sin embargo, de precedente el hecho filosófico de que, al interpretar la función de la boca para con el discurso desde la tensión de la voz, se sitúa el problema del cuerpo en el discurso, es decir, se señala la función de forma de los cuerpos en el discurso.

Bien al contrario, Isidoro detalla en el último Libro (XX), titulado "Acercas de las provisiones y de los utensilios domésticos y rústicos" una suerte de proto teoría del arte gustatorio, heredera de la convivialidad romana. En el apartado "Sobre las mesas"(XX, 1) indica:

"(...) convivium supone el hecho de un número crecido de personas que comen (*convescentes*); pues una mesa privada es *victus* (comida), pero no *convivir* (festín). Un festín implica una triple consideración: la del modo de reclinarse, de comer y de beber. Decimos del modo de reclinarse. Así (Virgilio, En. 1708): "Ordené que se recostaran en los adornados lechos". Y decimos "del modo de comer y de beber". En este sentido (Virgilio, En. 1723): "Tan pronto como sobreviene el primer momento de reposo y se retiran los servicios, colocan grandes carteras y coronan el vino" (Isidoro de Sevilla, Et. XX, 1, 3)"

Asimismo, encontramos en los apartados "De la comida" y "Sobre la bebida" (XX, 2-3) un compendio de los valores gastronómicos de su época, en los que se detallan tanto las formas de comer vinculadas a las horas del día, los tipos de panes, los tipos de bocado (por tamaño), las elaboraciones a base de cerdo, pescados y lácteos, la miel, las diversas formas de beber el vino, bebidas de leche, cervezas, salsas, etc. Una atención igual de pormenorizada reciben las herramientas de degustación, cuya historia se cuenta en "Respecto a la vajilla", prestando gran atención a la variedad de formas, materiales y usos, lo que se extiende en los apartados de "Vasos para beber", "Vasos para el vino y el agua", "Recipientes para el aceite" y "Vajilla de la cocina" (XX, 5-8). Esta colección de referencias, tratadas con el método de referir al origen de la palabra, suponen un importante documento de la historia de la gastronomía, puesto que detallan la influencia romana en la comprensión gastronómica del variopinto reino visigodo, contemporáneo al autor. Valdría la pena un estudio pormenorizado en este sentido, que permitiera entrever cuál fue la continuidad cultural con el mundo latino y cuáles las aportaciones de la que pronto será la Península de las Tres Culturas. En una primera lectura, la suya parece, de todas formas, una cultura gastronómica más leída que degustada.

Las reflexiones incluyen valoraciones morales en torno a la ingesta, las cuales se repetirán en la tradición europea posterior, tales como la condena a la gula:

“El inventor de los preparativos culinarios fue un tal Apicio, quien encontró una muerte voluntaria en el abuso de las buenas comidas; y con razón, porque quien se somete como esclavo a la gula y la glotonería mata tanto su alma como su cuerpo” (Isidoro de Sevilla, *Et. XX*, 1, 1)

Al punto que se podría entender en sus comentarios que la suya es una opción por la frugalidad:

“*Crapula* es una voracidad inmoderada, como si dijéramos *cruda epula* (alimento crudo), cuya crudeza hace pesado el corazón y vuelve indigesto al estómago. La voracidad inmoderada es un vicio; solamente es saludable lo que es suficiente para el sustento y le basta a la naturaleza” (Isidoro de Sevilla, *Et. XX*, 2, 9)

Ello no impide un interés por la materialidad y el placer que produce, lo cual implica un cierto criterio estético en lo referente a lo gustatorio:

“En lo tocante a las vajillas hay que atender a tres detalles para que resulten gratas: a la mano del artista, el peso de la plata y al brillo del metal” (Isidoro de Sevilla, *Et. XX*, 4, 15)

El libro XX continúa con los apartados “De los recipientes para guardar cosas”, “De los recipientes lumínicos”, “Respecto de los lechos y asientos” y “De los vehículos”, todos los cuales tienen, en una lectura muy laxa, algo que ver todavía con la experiencia gastronómica (XX, 7-12). La serie se amplía más allá de esta cuestión con “De otras cosas que se emplean”, “Aperos de labranza”, “Máquinas hortícolas” y “Respecto de los arneses de los caballos” (XX, 13-16), de modo que lo gustatorio comparte espacio con lo que, sin meternos ahora en la cuestión, podríamos denominar como objetos técnicos. El libro XX puede considerarse entonces como un apéndice-

miscelánea donde Isidoro de Sevilla, comprometido con las necesidades de su tiempo –como remarca la bibliografía especializada– atiende sobre asuntos de interés general y práctico. Sin embargo, esto no explica por qué lo gustatorio, de hecho, se encuentra en apéndices similares a lo largo de todas las épocas de la civilización occidental¹⁶⁷ –incluso en nuestros días, aparecen pequeñas referencias al protocolo, la *expertise* del anfitrión o trucos para la experiencia gustatoria en publicaciones sobre el cuidado del hogar, o libros de recetas al final de las novelas, por poner solo algunos ejemplos. Otra lectura más arriesgada, y pendiente de investigación, es posible. Para Rafael Alvira, “el sentido del gusto es el más relativo al *sujeto* en cuanto el sujeto está conscientemente en el mundo” y está emparejado con la *techné*, “pues se trata de un saber de diferencias en relación inmediata con el sujeto”¹⁶⁸. De esta forma, la coincidencia de lo gustatorio y los objetos técnicos en el Libro XX de Isidoro de Sevilla no sería tal: el *supuesto* apéndice-miscelánea estaría recogiendo las temáticas propias del campo del saber de la técnica, más concretamente, de las técnicas del cuerpo¹⁶⁹. Haría falta, por

167 Se requeriría un estudio bibliográfico consistente para confirmar esta afirmación. En la investigación sobre bibliografía especializada en gastronomía en el marco del proyecto de historia de la gastronomía de elBulliFoundation, pude comprobar que había referencias sobre gastronomía desde épocas tan tempranas como la antigua Mesopotamia. Se adentra en los documentos escritos en pergamino o papiro, y forma parte de la historia de los libros antes y después de la imprenta. La cuestión a investigar es bajo qué género *gastronómicamente* literario: ¿parte de una enciclopedia general, tratado de medicina, libro de recetas? ¿En qué contextos la gastronomía toma identidad propia en la producción de conocimiento? ¿Qué cuestiones toma para sí de lo gustatorio? ¿Es lo gustatorio simplemente el resto de otras investigaciones y compromisos teóricos?

168 Rafael Alvira. “La teoría de los sentidos y la integridad” en *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 18 (1985): 35-48 (38 y ss.).

169 Al respecto de la autoría de la recopilación por libros, nótese la participación en el proyecto de *Etimologías* de Braulio, obispo de Zaragoza (Manuel Díaz y Dían en Isidoro, 2004: 163 y ss.). No sólo habría sido quien habría incentivado a Isidoro de Sevilla a escribir la que en un primer momento se llamó *Orígenes*, sino que su correspondencia, reclamando al autor que le envíe manuscritos ordenados, permite creer que circulaban distintos fragmentos, ordenados de distinto modo, especialmente de la primera parte, la cual pudo haber sido entregada al rey Sisebuto. En una última correspondencia, Isidoro invita a Braulio a hacer una última revisión *inemendatum*, es decir, para corregir errores de transcripción. A la muerte del autor, Braulio insistió en que la obra quedó inacabada y explica que

tanto, una valoración de las técnicas en el conocimiento para que lo gustatorio tomara una identidad independiente, lo que de hecho ocurrió progresivamente desde los albores del Renacimiento hasta la eclosión ilustrada del siglo XVIII –con los efectos esperados en la producción, recopilación y difusión de la bibliografía especializada en gastronomía.

Si queremos dar explicación de la fortuna crítica de lo gustatorio en estos términos, debemos precisar cuál es el modo en qué gusto y *techné* se corresponden entre sí. En su artículo “La teoría de los sentidos y la integridad” (1985), Rafael Alvira propone encarar “la relación entre el mundo sensible y el mundo inteligible” desde una atención pormenorizada al “valor cualitativo de los diferentes ‘canales’ sensoriales” (Alvira, 1985: 35). La suya es una búsqueda de una antropología más integral, esto es, que no sobrecargue especulativamente ni a Dios ni a la cultura, y atienda a la “multiplicidad cualitativa sensorial” en vez de generalizarla a fuerza de tomar posición “del lado objetivo de lo sensorial, o del lado subjetivo en el sentido de la sensación” (ídem). Al fin y al cabo, aunque la percepción sea integral, debe haber una razón para los diferentes sentidos. La sucinta propuesta que presenta invita a pensar la cuestión desde Aristóteles. Alvira distingue los sentidos externos (tacto-gusto-olfato-oído-vista) de los sentidos internos (sensorio común, imaginación, estimativa, memoria y, de su invención, ‘gustativa’) y detecta “indicios que apuntan hacia la integridad ahora en sentido vertical” (38), esto es, que vincula los primeros con los segundos. Además, queriendo establecer “la relación de dichos múltiples canales [sensoriales] con el conocimiento intelectual” (35), Alvira continúa la correspondencia hasta los tipos de saberes que Aristóteles diferenció en los primeros capítulos de la *Metafísica* 1, a saber, *nous*, *phrónesis*, *techné*, *episteme* y *sofía* (40). En un paso más allá, hacia la filosofía moderna, corresponde los sentidos también con los modos de voluntad (44 y ss.). El gusto queda calificado como el sentido que nos abre a una

la ordenación en veinte libros es de su mano. De este modo, cuando nos refiramos a aquí al autor Isidoro de Sevilla, nos referimos a su persona y las circunstancias que afectaron a su quehacer como autor, lo que incluye, por lo que parece, otras manos. De todos modos, la escisión entre el sentido del gusto (y su poco tratamiento) y lo gustatorio (Libro XX) no está entre los bloques problemáticos para su interpretación.

dimensión intermedia entre el tacto y la vista (37-38), siendo el más consciente por no estar ni en "excesiva inmediatez del objeto", como el tacto (*infraconsciencia*), ni arrastrado por el objeto "fuera de mí", como la vista (*supraconsciencia*) (38). Esta consciencia de *ser en el mundo* es relativa al sujeto y, según el autor, era primada por los latinos: "para ellos *sapere* era *sápere*" (idem). Gusto y olfato "son los determinantes del *ser en el mundo* (...) en cuanto se toma precisamente al hombre como mero existente pragmáticamente obligado a vivir" (42). Su cercanía no es sólo fisiológica, sino intelectual, puesto que entre ambos conforman el conocimiento llamado *instinto*: de "lo organizativo y dispositivo" y del "*cuidar del porvenir*", respectivamente. El tipo de saber que le corresponde al gusto es la *techné*, "pues se trata de un saber de diferencias en relación inmediata con el sujeto" (40):

"En la medida en que el mundo es la multiplicidad de lo sensible ordenado, el gusto capta *diferencias* en relación siempre al sujeto, es decir, es el sentido artístico por excelencia" (Alvira, 1985: 38)

Al momento de *repartir* los sentidos internos en sus correspondencias con los externos, el sentido del gusto carece de par y Alvira añade la "gustativa", que es la "capacidad de *disponer* una multiplicidad de diferencias captadas en su relación al sujeto" y que sería común a los animales superiores (43). Es decir, el *gusto* no sólo *capta* las diferencias —que es la razón sobre la que todos los autores basan la metáfora hacia el buen gusto o la analogía de saber y sabor—, sino que además *dispone de estas diferencias*. Atiéndase aquí que Alvira "añade" a Aristóteles un sentido interno, que éste no habría previsto, es decir, que habríamos echado en falta como una total dimensión de la percepción integral¹⁷⁰. Sería

170 "(...) no se trata en absoluto de negar la unidad del acto perceptivo, sino de preguntarse por qué tenemos varios sentidos diversos que colaboran en la actualización de esa unidad. Si la diversidad sensorial es irrelevante, ¿por qué no disponemos solamente de ojos —una especie de inmenso Polifemo—, o de oídos, etc.? Es decir, los diversos sentidos tienen que abrirnos diversas dimensiones de la realidad. Primar un sentido en detrimento de otro, supone, así, perder parte de dicha realidad." (Alvira, 1985: 37)

el sentido por el que el ser humano desarrolla el tipo de saber que es la *techné*. Someramente, la *techné* es saber hacer, un conocimiento *per se* –no la aplicación de conocimientos teóricos–, práctico y productivo. Se distingue de la *poiesis* en que ésta conoce el proceso pero no sabe sus por qué¹⁷¹. Para Alvira, ambas, “sin ser sinónimos, [entran] en el mismo campo” (40) de conocimiento vinculado con el gusto, pero no profundiza a razón de qué, entonces, habría esta diferencia –lo que, quizás, tendrá algo que ver con la “falta en la teoría aristotélica de los sentidos internos una correspondencia para el gusto” (39). La hipótesis de la que parto es de que la teoría hilemórfica, tal y como la lee Simondon, habría desatendido los modos de la operación y entendería como conocimiento un saber hacer aún ciertamente teórico, porque es el *saber hacer del sujeto que hace uso del cuerpo*. Ello permite de Isidoro de Sevilla explayarse en lo gustatorio –en el ámbito de las prácticas del gusto–, sin remitir en profundidad al sentido exterior del gusto y, por lo que especifica Alvira, sin *corresponderle ningún sentido interno*. Al haber una jerarquía entre la *poiesis* y la *praxis*, a razón de la condición social entre el sujeto libre y el esclavo, las cuestiones que tienen que ver con la *techné* no se preguntan desde *el cómo* del no-ser al ser desde el proceso técnico en tanto que conocimiento, sino del *saber hacer en cuanto a disposición del sujeto*.

La *techné* es un conocimiento racional de las cosas en tanto que producidas por el ser humano, de ahí que abarque, por ejemplo, en Isidoro de Sevilla, tanto temas “Acerca de la medicina” (Libro IV), “Acerca de las lenguas, pueblos, reinos, milicia, ciudades y parentescos” (IX), “Acerca de las palabras” (X), “Acerca de los edificios y los campos” (XV), “Acerca de la guerra y los juegos” (XVIII), “Acerca de las naves, edificios y

171 Expresión del propio Aristóteles en *Metafísica*. La relación entre *poiesis* y *techné* es más compleja de lo que aquí puedo tratar; recorre, con matices y variaciones, la historia occidental. Una introducción a la cuestión para una decolonización de la *techné* y una liberación de la *aisthesis* que permita “el devenir de la presencia en la producción, fuera de los cánones estéticos modernos” puede leerse en H. Marcelo Zambrano. “Las nociones de *poiesis*, *praxis* y *techné* en la producción” en *Índex. Revista de Arte Contemporáneo* 7 (2019): 40-46 (44). Entre los ejercicios de decolonización, resulta necesaria una desubjetivación del sujeto que dispone, para lo cual puede ser de utilidad la reconsideración de la *techné* desde la indistinción del gusto.

vestidos" (XIX) y "Acerca de las provisiones y de los utensilios domésticos y rústicos" (XX). Ahora bien, la *techné* así leída no atiende a los modos de producción, porque los asume. Y es esta asunción la que da cuenta de un uso del cuerpo. Isidoro de Sevilla elude cuál es el *modo poiético del proceso de producción*, del mismo modo que Aristóteles omite un sentido interno para el saber del gusto: es la cesura de la función-de-forma en la subjetivación de aquellos cuya *mejor obra es el uso del cuerpo*. (Agamben, 2017: 29). El caso de lo gustatorio y el gusto es significativo porque, además de asumir los procesos culinarios (las listas de elaboraciones y herramientas son una suerte de *recuento de pertenencias*), asume el uso del cuerpo-que-ingiere. Al no atender pormenorizadamente el gusto no metafórico, ni dar valor a su función-de-forma en la percepción en tanto que vinculado a un sentido interno, ni desarrollar el *modo de hacer gustativo* de quien degusta, Isidoro de Sevilla mantiene en su estructura enciclopédica la cesura del cuerpo-que-ingiere que identifica al sujeto de gusto *avant la lettre*, el sabio (*sapiens*).

El compromiso de esta cesura queda patente en la organización de los contenidos de la *Etimología*¹⁷². Cada uno de los libros vinculados a la *techné* supone la representación del sujeto –en tanto que "ser en el mundo (...), como mero existente pragmáticamente obligado a vivir" (Alvira, 1985: 42)– de un contenido especulativo *ontológicamente anterior* y jerárquicamente constituyente (propia del esquema formamateria). Así, Isidoro de Sevilla trata sobre la medicina

172 Haría falta un estudio más preciso de los distintos órdenes en el que se pudo presentar la *Etimología* y las variaciones que fue implementando entre siglos y geografías para dar cuenta del cómo surgió la organización de contenido de la que hoy conocemos como *Etimología*. Al respecto, ver Manuel Díaz y Díaz. "Etimologías. Contenido y distribución", en Isidoro de Sevilla, 2016: 174-186. No tiene sentido considerar que el orden aquí referido es el original, de Isidoro de Sevilla en el s. VII (si es que una vez lo hubo, como hace dudar la correspondencia con Braulio, ya comentada), pero excede con mucho el presente estudio dar cuenta de su configuración. En cualquier caso, se pretende señalar la escisión de la *aisthesis* como definición del sujeto occidental, de modo que, *quien fuera* que tomara cartas en el asunto de la organización del contenido, estaba, al menos en cierto modo, velando por dicho sujeto.

después del conocimiento¹⁷³; sobre antropología, después de las leyes, los tiempos, teología y jurisdicción católica; sobre el diseño y otras prácticas de disposición, después de las ciencias naturales –que, por cierto, empiezan por el hombre (y ahí es donde incluye el estudio de los sentidos). Ésta es la *disposición del conocimiento* cuyo criterio de verdad apunta a la razón (visual). No abordaremos aquí esta *simpatía* entre la verdad y la luz desde Platón, pasando por la *visión* de Dios hasta la discusión sobre la *comprobación visual* de la verdad contemporánea. Baste con recordar que Aristóteles había anunciado desde el principio que la vista es el sentido que “nos hace conocer más”. En su juego de correspondencias, Alvira corresponde la vista con la *sofía*, el saber “más alto”, que es el saber “*contemplativo*”, del “*ver intelectual*” (41). En el contexto de una jerarquía entre *poiesis* y *praxis*, la vista se hace valedora de las cuestiones de la *poiesis*, mientras que el gusto pertenece al ámbito de la *techné*. La *techné* es un conocimiento que tiende al bien en cuanto racional, y este “tender al bien” implicará un compromiso con el saber *de lo visual* y sus ideales. Para Isidoro de Sevilla, *sapiens dictum a sapore*. Ello implica discernir, en el sentido de captar las diferencias, tanto como “enjuiciarlas según un criterio de verdad”, pero este criterio no se aparece de la no-presencia a la presencia (*poiesis*) en el acto de degustar. Enjuiciar según un criterio de verdad es *hacer tender la techné hacia el bien* como compromiso del sujeto *sapiente* y, sobre esta tendencia hacia el bien, el gusto como sentido (externo, ni siquiera interno) no tiene *nada que decir*. Más bien, es el límite que soporta la tensión figura-fondo para un sujeto. A partir de ahí, el gusto es necesariamente el portador de un saber que no se sabe –que *no se puede saber*, en tanto que *atender* desde esta disposición del sujeto de saber o en tanto que *contener* en esta estructura del saber.

173 Para Sócrates, coetáneo de Hipócrates, la medicina era conocimiento en el sentido de *techné*: el médico tiene el conocimiento para prescribir la alimentación *adecuada* tanto al sano como al enfermo. Es importante destacar que el conocimiento es del sujeto-médico, no habría un conocimiento del cuerpo-que-ingiere, del enfermo. Ver Juan Bautista Dartiguelongue. “Los inicios de la medicina griega y su influencia sobre el pensamiento filosófico de occidente” en *Rev. Hosp. Niños* 62-278 (2020): 148-153.

En el marco de una estructura del conocimiento disponible comprometida con la vista, la escisión de la *aisthesis* entre gusto (como facultad intermedia) y gustatorio (como uso del cuerpo en el ser en el mundo) establece al sujeto que degusta en una determinada *dimensionalidad*. Su límite y alcance está determinado por la institución del valor gnoseológico de cada uno de los *sensibilia*—sentidos(internos y externos)—saberes—voluntades (Alvira), de modo que el gradiente tacto-gusto-vista-oído-olfato dibuja de buen principio las dimensiones de lo real. La distinción de la *aisthesis* según sentidos ya *individualizados* (al contrario de lo que exigiría Simondon) categoriza al gusto como sentido (animal, del sabor, etc.) y lo distribuye según un valor gnoseológico *que tiende racionalmente a lo visual*. En resumidas cuentas, se hace uso del gusto en función de los compromisos del sujeto. Ése es el gusto, escindido de sí, del que podemos leer tanto en Aristóteles, como en Isidoro de Sevilla, como en cada uno de los textos que entiende el proceso de subjetivación como representación de los contenidos *especulativos* en un sujeto histórico.

A lo largo del presente capítulo, se ha comprobado que la situación del gusto a este respecto no mejora ni cuándo hay una atención pormenorizada a lo gustatorio y el gusto en conjunto (como en el caso de Brillat-Savarin) ni cuando lo que interesa es justamente el modo *poiético* de la producción de sí en el uso del cuerpo (Shusterman), puesto que en ambos casos sigue siendo una *aproximación del sujeto* al gusto, y no una disolución gustativa de los compromisos *del sujeto*. Lejos de ser anecdótica, la escisión del gusto es la marca sobre la que se sostiene la cesura entre la vida animal y la vida políticamente calificada que distingue la civilización occidental. Ella se extiende, si seguimos a Alvira, por la explicación de la percepción (que carece del sentido interno "gustativa") y, por tanto, por toda la definición de lo real, incluyendo también la participación de lo propio de la *techné* en el saber. Siendo la vida social el término intermedio del trasvase de significado entre lo vital experimentado y lo técnico representado (Simondon, 2019: 43), la escisión del gusto es la clave de mantenimiento de la condición del uso del cuerpo¹⁷⁴. La ambigüedad constante que no se afronta con el sentido del

174 Esta *disposición* haya su razón de ser en la vida social, primero en tanto que esclavitud y, después, en tanto que encarnación del sujeto cristiano —para quien lo animal será *pecado* y la virtud será alcanzar (visualmente) a Dios.

gusto (que es una especie de tacto, que su medio es la carne, que implica un saóer, etc.) es el comienzo del in-definido que queda más allá de la cesura según un uso del cuerpo. La ambigüedad del gusto *no se entiende* según el orden de valor de la vista, porque *es precisamente lo que el sujeto de gusto no puede ver ni dar a ver*. Es la zona de frontera, de libertad indigente por la que el sujeto se mantiene *como tal*. Es en este sentido que la indistinción de la *aisthesis*, así como el cuerpo-animal, es el principio excluido del saber, el fondo necesario sobre que el ser humano (occidental) hace figura de sí como sujeto.

Como se sabe, los textos de Aristóteles fueron conservados en lengua árabe y su traducción al latín por la Escuela de Traductores de Toledo propició una revolución cultural de las estructuras del pensamiento en el siglo XII. Las enciclopedias *avant la lettre* de primera mitad del siglo XIII demuestran un renovado interés por el conocimiento sensible de parte de los escolásticos quienes, por entonces, consiguieron aunar esta antigua filosofía con las doctrinas de la Iglesia –lo que marcará su interpretación. Además, la influencia de Ibn Rusteh (Averroes) e Ibn Sinnah (Avicena) aportaría nuevos influjos a la lectura de Aristóteles, por ejemplo, una comprensión de los sentidos más arraigada a la tradición médica griega, enfocada en detectar enfermedades. Con todo, hasta donde puedo leer, en dichos textos no hay mayores novedades sobre el gusto y se mantiene una distinción de la *aisthesis* comprometida con la representación del sujeto. Por ejemplo, en *Speculum Naturale* (uno de los capítulos de *Speculum Maius*¹⁷⁵), Vicente de Beauvais comienza con el creador y los ángeles, para después continuar sobre los fenómenos y objetos del mundo según el orden de los días de su creación. Así, en el sexto día, se incluye al hombre como uno de los “animales de la tierra”. Entonces, hay varios libros dedicados al tema del alma (XXIII-XXVII), siendo específicamente en el que trata “acerca del ‘alma animal’ donde se discute la cantidad y el lugar de los sentidos, sus objetos, sus órganos y su medio (Ortúzar, 2018: 44).

175 “La obra monumental de Vicente, el *Speculum Maius*, ordena en tres libros el conocimiento universal: el *Speculum natural* aborda el mundo, el *Speculum ad doctrinale*, los distintos saberes humanos (entre otros, filosofía, gramática, lógica, medicina, teología) y el *Speculum historiale*, el devenir de la humanidad”. Ver María José Ortúzar Escudero. “Conocimiento y percepción: el ‘orden de las cosas’ y los cinco entidos en tres enciclopedias del siglo XIII” en *Revista Chilena de Estudios Medievales* 14 (2018): 41-51 (44). Disponible en <https://revistaschilenas.uchile.cl/handle/2250/108960> (consultado enero 2022)

Sin embargo, los objetos de los sentidos se hayan dispersos a lo largo de todos los libros: "Vicente ordena los *sensibilia* de acuerdo a su materia" (46). Concretamente, los objetos del gusto aparecen en el quinto libro, el cual "corresponde con el tercer día, el de la reunión de las aguas", puesto que el medio de los sabores es lo húmedo. El caso de *De proprietatibus rerum* de Bartolomé el Inglés, con un corte más marcadamente neoplatónico, es incluso más sorprendente. Los tres primeros libros tratan de "Dios, ángeles, vida espiritual y psíquica de los hombres", siendo en este último donde dedica un capítulo a cada sentido, comentarios acerca la tensión animal-espíritu y otras reflexiones (44). Continúa con cuatro libros sobre "las dimensiones naturales y corporales de los hombres". Después, se dedica en otros cuatro tomos a los cuerpos celestes, el tiempo y finalmente los "elementos y los animales correspondientes a cada elemento" (43). El tema del sabor aparece en un último libro, sobre los "accidentes", "bajo los cuales se cuentan temas tales como los colores, los sabores, los tipos de huevos" (ídem), olores y "también líquidos como la miel, la cera, diferentes clases de vino y leche, diferentes productos lácteos, propiedades inherentes a los líquidos, huevos de diferentes animales, números, pesos y medidas" (46). En ambos casos, la *techné* es organizada en el conjunto de los conocimientos disponibles según los compromisos del sujeto como animal racional. La cesura que implica la definición de animal racional espacializa las dimensiones del ser humano y distribuye el gusto y sus ambigüedades con respecto a los compromisos de dicha definición.

El hecho de que se organice la estructura del conocer con respecto a la jerarquía de los sentidos implica que el tipo de conocimiento que es la vista se establece como criterio de verdad. Es por esta dimensionalidad del sujeto que la *aisthesis* es escindida *especularmente*, en todo el orden del conocimiento. Ortúzar recuerda, para las enciclopedias del siglo XIII, lo siguiente:

"Se han tipificado varios ordenamientos posibles, entre ellos, aquellos que discuten los objetos del mundo en cuanto tales (*ordo rerum*) o aquellos que discuten estos objetos en cuanto a los hombres son capaces de conocerlos (*ordo disciplinarum* u *ordo artium*)" (Ortúzar, 2018: 42)

El territorio del gusto –que no de lo gustatorio, en cuanto refiere a la *disposición*, y, por ende, a la facultad del sujeto y no al objeto (del que Kant dirá que es “indeterminable e inútil al conocimiento¹⁷⁶”)– va conformándose en el borde de la cesura, cada vez con más entidad, desde el siglo XVI hasta consolidar la doctrina del gusto en el siglo XVIII. En su breve obra *Gusto* (1979) –quede patente que casi cuarenta años antes de *El uso de los cuerpos* (2014), Giorgio Agamben referencia un artículo de Robert Klein (1970)¹⁷⁷ por el que se habría mostrado que la noción de gusto como “saber que no sabe” había aparecido en “tratados sobre el amor y en la literatura hermenéutica, más que en la literatura artística propiamente dicha” (Agamben, 2015: 22). Concretamente, en la *Teología* (1613-1624), Tomasso Campanella afirma que,

“en efecto, no es discurriendo que el hombre espiritual se da cuenta si un demonio o un ángel [...] lo persuade[...] de algo; sino con una suerte de tacto y de gusto y de advertimiento intuitivo [...] como con la lengua de repente advertimos el sabor del vino y del pan.”¹⁷⁸

El ángel y el demonio, personajes liminares por excelencia¹⁷⁹, aparecen en el borde del conocer humano: quien sabe de

176 Enseguida volveremos con Kant y el gusto, siguiendo las indicaciones de lectura de Giorgio Agamben. *Gusto* (Macerata: Quodlibet, 2015 [1979]). Immanuel Kant, *Crítica del juicio*, citado en Agamben, 2015: 38.

177 Robert Klein. “‘Giudizio’ et ‘Gusto’ dans la théorie de l’art au Cinquéciento”, en *La forme et l’intelligible: écrits sur la Renaissance et l’art moderne* (Paris: Gallimard, 1970). Trad. it. Torino: Einaudi, 1975.

178 Citado de Agamben, 2015: 23 y éste, a su vez, de Klein, 1970: 377 (ver nota anterior). Traducción a español por Rodrigo Molina Zabaña en Giorgio Agamben. *Gusto* (Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2016 [1979]): 22. En lo que sigue, las traducciones serán propias a no ser que se haga referencia expresa a esta edición.

179 Regis Debray analiza el papel mediador de los ángeles en “El doble cuerpo del ‘médium’”. *Transmitir* (Buenos Aires: Ediciones Manantial, 1997): 15-66. “El ángel es la mueca del Dios ausente, la moneda suelta de sus escapadas” (Debray, 1997: 65); de algún modo, y al hilo de nuestra lectura, el ángel es lo más visible (enunciador) de la invisibilidad de Dios (más allá de la palabra). Debray caracteriza la “angeología católica” como un “proceso histórico de transmisión”, en el que “transmitir es, por un lado, informar lo inorgánico (...); y, por el otro, organizar el *socius* (...)” (27-28), es decir, transmitir equivale a dar forma a los bordes. Vale la pena destacar su atención a la trasmisión como *trans-* (21): “la mediología se consagra a los cuerpos medios e intermedios, a todo lo que hace de medio en la caja negra de una producción de sentido, entre un *in-put* y un *out-put*” (22).

ellos, no puede dar razón de su saber sino por “una suerte de tacto y de gusto y de discernimiento intuitivo” (Campanella). Para Agamben, no es fortuito que sean estas figuras las que requieran de una referencia a este particular “conocimiento inmediato” (Agamben, 2015: 22) del que no se puede dar razón, puesto que

“(...) el gusto aparece como un sentido supernumerario, que no puede hallar lugar en la partición metafísica entre sensible e inteligible, pero cuyo exceso define el estatuto particular del conocimiento humano” (Agamben, 2015: 27)

El nudo de la cuestión se ata en la teoría de la belleza de Platón. El ángel y el demonio toman el *entre* que, para el filósofo, era propio de Eros y hacía de sí mismo una figura amorosa. ¿Cuál es la naturaleza de esta zona intermedia? Ciertamente, no es “gustativa”. La distancia entre la ignorancia y el saber se entiende como deseo (*filo-sofía*), voluntad que Alvira había designado al sentido de la vista¹⁸⁰. Y no sin razón: Platón utiliza continuamente un vocabulario visual para tratar el saber (de las Ideas, *eidon*). Sin embargo, aunque el filósofo afirma que “es la vista el más agudo de los sentidos que a nuestro cuerpo se le permite; ella, empero, no ve al pensamiento [el pensamiento no contempla; N. de T.]¹⁸¹”. A partir de ahí, la Verdad carecerá de imagen y será propia de lo inteligible; mientras que, en el orden de lo sensible, la belleza será “la visibilidad de lo invisible, la aparición sensible de la idea” (Agamben, 2015: 11). Si la Verdad es lo más Bello, la belleza sensible es, al menos, la manifestación sensible de un saber que no se sabe, que no se puede saber, sino sólo desear.

180 “Por último la voluntad correspondiente a la vista y a la contemplación me parece que es un deseo –voluntad de alcanzar el objeto visto– pero, a diferencia de la voluntad de futuro, práctica, no desea dominar o mandar sino reposar en el objeto contemplado. No es, pues, gubernativa o apropiatoria sino, en el sentido más propio, respetadora del objeto o, si se quiere, amorosa propiamente. Es un deseo que, al no anular el objeto integrándolo en el sujeto, es extático” (Alvira, 1985: 47). Debe señalarse que Alvira se dedica a Aristóteles, y no a Platón. Presumimos que, aunque el asunto requiera más estudio, el segundo habría heredado la escisión metafísica a la que hace referencia Agamben, principalmente en lo que refiere a la definición del sujeto asentada en la visión.

181 Platón. *Fedro*, 250d. Citado en Agamben, 2016: 12.

El régimen de esa zona intermedia, en la que el conocimiento de la verdad y la belleza de la manifestación se excluyen entre sí, a la vez que se dan sentido, es del orden de lo visual. En Platón, la cuestión del visible e invisible corresponde con el problema metafísico de la apariencia y el ser (14), de modo que no es de extrañar que la manía amorosa se exprese en términos de mirada:

“Por ello, cada vez que, en los diálogos sobre el amor, parece poder aprehender la belleza, esta remite a lo invisible, así como, cada vez que se cree poder estrechar en la *episteme* la consistencia de la verdad, esta remite al vocabulario de la visión, a un ver y un aparecer” (Agamben, 2016: 17-18).

El deseo de un objeto que “no se llega a integrar en el sujeto”, y, por tanto, que nunca se anula, es, para Alvira, de naturaleza extática (Alvira, 1985: 47) —extremadamente *luminosa*, podríamos decir. Para Platón, “la imposibilidad de aferrar el objeto de la visión como tal” haría necesario entender el saber como una *filo-sofía* (Agamben, 2015: 42). En tanto que deseo, asegura el movimiento entre ambos términos y, por tanto, cumple con “la tarea paradójica que Platón designa a la teoría del amor”, a saber, “la de garantizar el nexo (la unidad y, a la vez, la diferencia) entre belleza y verdad” (17). En este contexto, el status de Eros, que será el de la doctrina del gusto, se caracteriza como “intermedio entre la sabiduría y la ignorancia y, en tal sentido, comparado con la opinión verdadera, es decir, con un saber que juzga con justeza y capta lo verdadero aunque sin poder dar razón de ello” (Agamben, 2015: 15).

La “paradoja” que Agamben resalta de la teoría platónica de la belleza permite “salvar los fenómenos en su puro aparecer” (57) porque permite un conocimiento de los mismos mantenido en la partición metafísica. Por un lado, aunque mirando las estrellas no podamos ver los verdaderos objetos, la *episteme* puede dedicarse a estudiar “los números invisibles que ellas suponen” (Platón)¹⁸² y, por tanto, “salvar las apariencias”

182 Platón, cit. Agamben, 2015: 47

(Simplicio)¹⁸³. Sin embargo, una ciencia a partir de lo visible no agota la belleza ni da razón de ella. Éste es el motivo por el que la astronomía y la astrología habrían convivido en la Antigüedad (48): la primera se dedica al estudio (Agamben dirá, semántico) de los movimientos, pero deja un resto, un “significante excedente” (48), al que se dedicarán las ciencias adivinatorias (o semióticas)¹⁸⁴ según su parecer. Así, por el otro lado, habría un saber sin sujeto, del que no se puede dar razón, sino sólo reconocer y que, en tanto que *manía*, estaría vinculado con Eros (ídem). Platón insiste en que no hay una ciencia de lo bello (de la que dar razón), de modo que lo bello es manifestación del exceso del saber humano. Llevando el argumento más allá, Agamben afirma que la belleza es ese “significante fluctuante” (Lévi-Strauss)¹⁸⁵ que perpetua una inadecuación con el significado, por el que la relación entre ambos se mantiene abierta, siendo esta apertura “la servidumbre de todo pensamiento finito” y “la garantía de todo arte”¹⁸⁶. Éste habría sido el legado de Eros al pensamiento occidental.

Agamben está muy interesado en cómo esta partición entre significado y significante es una “fractura del propio sujeto de saber, del hombre en cuanto *Homo Sapiens*” (Agamben, 2015: 54). El saber que el sujeto no sabe remite a un saber otro por

183 Es Simplicio quien alude a la astronomía en Platón como un proyecto de “salvar las apariencias de los astros errantes” en su comentario al *Acerca del cielo* de Aristóteles. Ver Agamben, 2015: 18.

184 “Retomando la distinción entre semiótico y semántico que formuló Benveniste como la “doble significación” inherente al lenguaje humano, podría definirse el primero como saber de lo semántico –que tiene un sujeto y del cual puede dar razón– y el segundo como un saber de lo semiótico –que no tiene sujeto y que sólo se puede reconocer” (Agamben, 2016: 48).

185 Agamben cita un extenso fragmento de Claude Lévi-Strauss tomado de “Introduction à l’oeuvre de Marcel Mauss” en M. Mauss *Sociologie et anthropologie* (Paris: Presses Universitaires de France, 1950) en el que el autor insiste que el universo se había convertido en significante “de repente”, mientras que el significado sería un logro paulatino con el que el conocimiento (y la ciencia moderna como su expresión máxima) se encarga de escoger la relación más satisfactoria de conveniencia recíproca entre significante y significado según una conveniencia recíproca. La “integridad de significante” sólo podría ser colmada por “intelecto divino”; el ser humano siempre dispone de “una superabundancia de significante” (Agamben, 1985: 45 y ss.).

186 Lévi-Strauss cit. Agamben, 1985: 46.

el que adviene la pregunta "¿quién sabe?"¹⁸⁷. La progresiva instauración del "sujeto de ciencia (moderna) como único sujeto del conocimiento" (49) relegará las ciencias adivinatorias que tradicionalmente se habían ocupado de este saber. Será el momento en el que autores como Lodovico Zuccolo, el padre Feijoo, Denis Diderot, el barón de Montesquieu, Jean-Jaques Rousseau, René Descartes, e Inmanuel Kant, entre otros, tomarán el espacio intermedio de Eros bajo el signo de la doctrina del gusto. Así, el gusto se asentará

"(...) como lugar privilegiado en el cual *sale a la luz* la fractura del objeto del conocimiento en verdad y belleza, y del *télos* [fin] ético del hombre (...), en conocimiento y belleza" (Agamben, 2016: 10; destacado propio).

El gusto procura ahora la relación a la vez que la diferencia entre belleza y verdad y atiende al sujeto otro que sabe ese saber del que no se puede dar razón. La partición que se da en el seno del sujeto implica, además, una escisión entre el conocimiento y el placer. En la medida que la teoría de la belleza remite a un saber que no se sabe, del que no se puede dar razón en el sentido de las ciencias, y que se puede sólo desear, no habría un sujeto del saber (*sophos*) sino un sujeto de deseo (*filo-sophos*) (42):

"(...) si el amor es deseo de poseer lo bello, si poseer lo bello es ser felices y si, por otro lado, amor es, como se ha visto, amor del saber, el problema del placer y el del saber están estrechamente ligados" (Agamben, 2016: 19)

La belleza sería tanto "el objeto y el fundamento de este saber que el sujeto no sabe" (idem) como el fundamento de un placer que no se goza, sino que "se juzga y mide" (50). Los matices varían según los diferentes autores y es Inmanuel

187 Un sujeto otro que tratará tanto la lingüística (para quien hay significados independientes del sujeto), el psicoanálisis (que toma al *Es* como sujeto que no se sabe) o el estructuralismo (con un "saber inconsciente categorial sin referencia al sujeto"). Ver Agamben, 2015: 55.

Kant quien, en la *Crítica del Juicio* (1790), hace un análisis más riguroso a este respecto. En primer lugar, los juicios de gusto no hallan su lugar en la tripartición de las facultades del alma (35-36) y revelan la "enigmática" relación entre la facultad de conocer y el sentimiento de placer o displacer. El juicio de gusto tiene pues una condición híbrida o de pasaje ("del dominio de los conceptos de la naturaleza al dominio de los conceptos de la libertad, (...) desde el intelecto hacia la razón"¹⁸⁸) por la que lo bello se define por vía negativa ("placer sin interés; universalidad sin concepto; finalidad sin propósito", Agamben, 2016: 36). En este contexto, el placer estético surge precisamente "como un exceso de la representación sobre el conocimiento" (34) y el gusto será precisamente "la facultad de juzgar mediante tal placer"¹⁸⁹. La naturaleza de éste no es la de un mero placer. Ya el desinterés refiere a una forma de placer que no goza según los mecanismos habituales de satisfacción –en la línea del deseo según la vista. Además, la comunicabilidad universal del placer estético que el autor pretende requiere que el placer sea algo más que un placer *corporal* (lo agradable), puesto que éste se limitaría al juicio individual. Aunque el placer del objeto estético refiere sólo al sujeto, lo hace para todos los sujetos. A sus palabras,

"Sólo se puede mostrar el principio subjetivo, o sea, la idea indeterminada de lo suprasensible en nosotros, como la única clave para explicar esta facultad que poseemos y cuyas fuentes permanecen desconocidas para nosotros mismos; sin embargo, no es posible hacerla comprensible de otro modo"¹⁹⁰

188 "Se puede al menos provisoriamente- conjeturar que la facultad de juzgar contiene, del mismo modo, un principio a priori para sí misma, y que (ella), puesto que con la facultad de desear está necesariamente enlazado el placer o displacer (ya sea que éstos, como en la [facultad de desear] inferior, precedan al principio de ésta, ya, como en la superior, se sigan sólo de la determinación de ésta por la ley moral), lleva asimismo a efecto un tránsito desde la facultad pura del conocimiento, es decir, desde el dominio de los conceptos de la naturaleza, hacia el dominio del concepto de la libertad, tal como en el uso lógico hace posible el tránsito del entendimiento a la razón". Inmanuel Kant, "Introducción. III. De la crítica del juicio considerada como lazo de unión de las dos partes de la filosofía" en Inmanuel Kant. Pablo Uyarzún (trad.). *Crítica del Juicio* (Caracas: Monte Ávila Editores, 1991 [1790]): 90. Citado en Agamben, 2016: 35.

189 Inmanuel Kant, "Introducción. VII. De la representación estética de la finalidad de la naturaleza" en *Crítica del Juicio* citado en Agamben, 2016: 34.

190 Inmanuel Kant, "Dialéctica de la facultad de juzgar estética. § LVI. Solución de la antinomia del gusto", en *Crítica del Juicio* citado en Agamben, 2016: 34.

Kant necesita arrastrar la razón de un tal placer fuera de los límites del sujeto, en el dominio de la libertad; sitúa con ello al sujeto de gusto en la zona intermedia que Platón habría asignado a Eros. En líneas generales, la teoría del gusto metafórico –para Agamben, entre otras (la teoría económica, el psicoanálisis¹⁹¹)– se asienta en este borde del sujeto. El cambio de signo (de Eros al gusto) no implica, sin embargo, una transformación de la distancia o del deseo según las cualidades del sentido del gusto no metafórico. Kant lo dejó claro en su *Antropología en sentido pragmático* (1798)¹⁹². Preguntándose por la razón por la que las lenguas modernas habrían designado “la facultad del juicio estético con una expresión (*gustus, sapor*) que alude meramente a un cierto órgano de los sentidos (...)”, afirma:

“No hay ninguna situación en que la sensibilidad y el entendimiento puedan unirse en un goce, prolongarse tanto y repetirse con complacencia tan frecuentemente, como una buena comida en grata compañía. *La primera considérese sólo como un vehículo para la conversación con la segunda.*” (destacado propio. Kant, *Ant.* §67: 172)

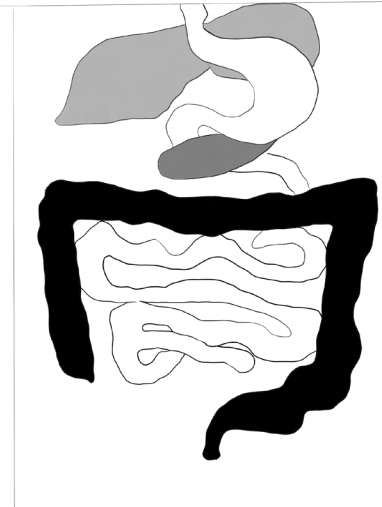
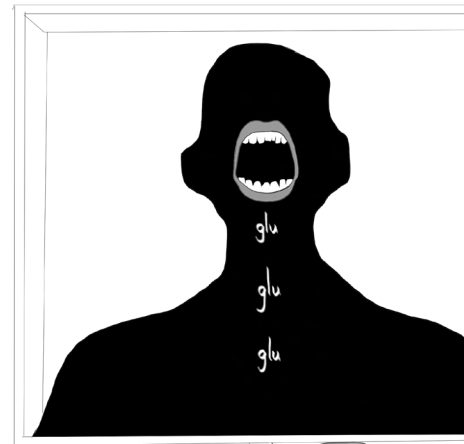
Que la comida sea, simplemente, motivo de conversación y, por lo demás, deba ser ignorada, apunta a que la metáfora del gusto se asienta en la figuración según la convivialidad, con el orden social que ello implica. Resulta paradójico que sea esta palabra, de la que no se pueda dar razón, el eje que permita la reflexión sobre los juicios estéticos, puesto que, de algún

191 Para Agamben, “(...) la cultura moderna, en la medida que asistía a una consolidación sin precedentes de las ciencias de la naturaleza, asistía también al constituirse y el reforzarse de nuevas ciencias de lo semiótico que tomaban por objeto el saber que no se sabe y el placer que no se goza” (Agamben, 2015: 53). La economía política, dedicada al “placer interesado que Kant excluía rigurosamente de los confines de lo estético”, se dedica, desde Marx y su *El Capital* (1867), al valor de cambio, esto es, un placer que no puede ser gozado ni aferrado (51). Por su parte, al entender el inconsciente como el “lugar de la economía del placer” (53), el psicoanálisis se encuentra en la frontera entre la estética y la economía política. Además, asume un saber contenido en el inconsciente, en palabras de Lacan, “un saber que no se sabe, un saber que se sostiene en el significante como tal” [Jacques Lacan, *Le seminaire. Livre XX. Encore* (París: Seuil, 1975): 88, cit. Agamben, 2015: 52].

192 Inmanuel Kant. *Antropología en sentido pragmático* (Madrid: Alianza Editorial, 1991 [1798]) en el “Libro Segundo. El sentimiento de placer o displacer”. “B. Del sentimiento de lo bello, esto es, del placer ya sensible, ya intelectual, en la intuición reflexiva, o del gusto”.

modo, es una palabra hueca. El sujeto de gusto conversa sin que los contenidos de su conversación refieran a algo más que a su exceso (exceso de la representación sobre el conocimiento, palabras sobre el saber del que no se puede razón, etc.). Sin agotar por ello la discusión propuesta por Kant, la naturaleza de este exceso puede leerse, desde el cuerpo-que-ingiere, como aquello que forma parte de la economía de sentido de la zona fronteriza inaugurada por la cesura del cuerpo.

Al excluir la comida (el objeto) del sentimiento de lo bello – puesto que “el placer y el desplacer no pertenecen a la facultad de conocer en relación con los objetos, sino que son determinaciones del sujeto (...)” (Kant, *Ant.* §67: 169)–, Kant asume también el uso del cuerpo-que-ingiere según los compromisos del sujeto que degusta. Bien es cierto que presta cierta atención al sentido del gusto no metafórico cuando hace referencia a los sentidos¹⁹³ y que incluso toma en cuenta las culturas gastronómicas como “reglas empíricas”¹⁹⁴, pero en ningún caso apunta a algo que vaya más allá del sujeto como volumen en el espacio de lo social. Todas las piruetas que el gusto no metafórico da para transitar la metáfora de la doctrina



193 Kant incluye una breve sección “De los sentidos del gusto y del olfato” (Kant, *Ant.* §20), donde atiende a su hermandad y a la cuestión química (“son afectados por sales, fijas y volátiles”; ídem, 57). Por otra parte, Kant destaca la cualidad del gusto diferencial, por la cual este sentido “puede dar por resultado una general concordancia en la manera de calificar ciertas materias” (Kant, *Ant.* §67: 168). Además, la obra incluye una “Apología de la sensibilidad” (§8) seguida de una defensa contra diversas acusaciones, entre las cuales, que “los sentidos no confunden” (§9, 38), ni mandan (§10, 40), ni engañan (§11, 41) al entendimiento.

194 “Así, por ejemplo, la regla de gusto en materia de comida que vale para los ingleses, empezar con un plato fuerte; porque un hábito paulatinamente difundido por imitación ha hecho de ello la regla para servir la mesa” (Kant, *Ant.* §67: 169).

del gusto vienen a referirlo como un sentido *social* que tiende a la libertad¹⁹⁵. Primero, en su sentido no metafórico, porque “entre muchas fuentes o botellas puede el comensal elegir *una* de su agrado, sin obligar a los demás a gustar de ellas” (§21: 58) y, segundo, en tanto que disposición del sujeto, porque “toda manifestación de la propia persona o del propio arte hecha *con gusto*, supone un *estado social*” y “la sociedad con otros hombres supone la libertad –y este sentimiento es un placer” (§67: 170).

El sentido de gusto, siendo también para Kant de los más subjetivos (junto al olfato)¹⁹⁶, desarrolla una disposición del sujeto en tanto que “mero existente pragmáticamente obligado a vivir” (Alvira, 1985: 42) y se dedica a mantener al sujeto de gusto en esta zona de indiscernibilidad. Sin embargo, hay un total ceguera a toda participación estética que surja del uso del cuerpo. Primero, porque éste es precisamente el borde de su filosofía: remitir a un suprasensible vinculado con la libertad. Así, la sensación (y con ella la gustativa) tiene una importancia relativa: siguiendo los prejuicios de la teoría hilemórfica, es la forma “lo que produce complacencia en el objeto; pues solamente la forma es lo que tiene capacidad de pretender una regla universal para el sentimiento de placer” (Kant, *Ant.* §67: 170). Segundo, porque en Kant, más que en ningún otro autor, se esta presumiendo “un” determinado uso del cuerpo según los compromisos de “un” determinado sujeto de gusto, que tomará para sí toda validez universal. La asunción de esta figura está trazada según los compromisos del tradicional sujeto de la visión, el hombre libre, y toma la *techné* como disposición del sujeto. Como era de esperar, en sus referencias a lo gustatorio, la figura central es la del anfitrión, quien dispone de la experiencia gracias a “la habilidad de escoger con validez universal, lo que no puede hacer siguiendo

195 Una de las definiciones que propone es la siguiente: “El gusto es, pues, una facultad de juzgar socialmente de los objetos exteriores en la imaginación” (Kant, *Ant.* §67: 170).

196 “Los sentidos del gusto y de olfato son ambos más subjetivos que objetivos; el primero, en el contacto del objeto externo con el órgano de la lengua, de la garganta y del paladar; el segundo, por la absorción de las emanaciones extrañas mezcladas con el aire, pudiendo estar el cuerpo que las emite alejados del órgano” (Kant, *Ant.* §20: 56-57).

su propio gusto”, sino acudiendo a la “*variedad*”, la cual da por resultado una “*validez universal comparativa*” (172). La distinción entre “su propio gusto” y el gusto como “*facultad de juzgar sensible, de elegir, no meramente según el sentimiento sensible para mí mismo, sino también una cierta regla que se representa como válida para todos*” (169) es de tal importancia que añade un pequeño matiz en la lectura de la coincidencia etimológica del término de “*sabiduría*” (*sapientia*):

“*Todavía más singular es esto: que la habilidad de comprobar por medio de este sentido si algo es un objeto de goce para un mismo sujeto (no si su elección es universalmente válida) (sapor), se haya alzado hasta dar la denominación de la sabiduría (sapientia); probablemente a causa de que un fin absolutamente necesario no necesita reflexiones ni de ensayos, sino que llega inmediatamente al alma como por un saborear su conveniencia*” (destacado propio; Kant, *Ant.* §67: 172-173)

Así, el conocimiento inmediato de Campanella, “*esa suerte de tacto y de gusto y de advertimiento intuitivo*” se reserva a la conveniencia de uno (el sabio), mientras que el sujeto de gusto realiza una elección universalmente válida. Esta universalidad no hace referencia a otra cosa que a la disposición del sujeto de gusto en tanto que tal. Kant parece ser consciente de ello al dedicarse a una “*antropología en sentido pragmático*”, es decir, al estudiar la agencia del sujeto en el contexto de la sociabilidad. Los juicios de gusto son una estructura clave con la que detectar los modos en el que el sujeto se hace libre, en un marco social, eligiendo bien según un criterio moral. Pero no todos los cuerpos pueden participar del mismo modo en esta universalidad. El propio Kant da un ejemplo claro, a razón del valor social de la práctica de gusto no metafórico, cuando, entre las valoraciones (negativas) que hace de la embriaguez – fundamentalmente, que provoca un “*estado ilusorio de acrecentamiento de la fuerza vital*” a la vez que supone “*una falta de decoro en el varón, no sólo por respeto a la compañía con la que se entretiene, sino también por respeto a la propia estimación (...)*” – dedica una especial atención a mujeres, eclesiásticos y judíos:

“las mujeres, los eclesiásticos y los judíos no suelen emborracharse, o al menos evitan cuidadosamente toda apariencia de ello, *porque son civilmente débiles y tienen necesidad de continencia* (para la cual es absolutamente indispensable la sobriedad). Pues su valor externo descansa meramente en la fe de los demás en su castidad, su piedad o su ley separatista” (destacado propio; Kant, Ant. §29: 75).

En definitiva, Kant era más que consciente de la regulación social en materia de gusto. La necesidad sobre la que se asienta la regla del sujeto de gusto no es, sin embargo, empírica, y no se puede dar razón de ella –no se puede discutir. El gusto argüitivo o *gustus reflectens*, como Kant lo denomina, a diferencia del gusto sensible, empírico o *reflexus*, percibe una regla que está

“ (...) fundada *a priori*, porque funda una necesidad, de consiguiente, de validez para todos, en cuanto a cómo la representación de un objeto haya de juzgarse en referencia al sentimiento de placer o desplacer (regla, pues, en que también la razón entra secretamente en juego, aun cuando su juicio no puede derivarse de principios racionales ni, por tanto, demostrarse” (...)(Kant, Ant. §67: 169)

Ciertamente, no es ninguna novedad el que Kant ignore la función-de-forma del cuerpo en la experiencia estética ni que su estudio del juicio de gusto esté comprometido con el sujeto libre. Lo remarcable en el marco de esta investigación es que la definición del sujeto estético esté comprometida con el sujeto de la visión y que lo que queda fuera del alcance de los compromisos de la vista sea remitido a una invisibilidad suprasensible de la que no se puede dar razón, mientras que es precisamente esa definición la que excluye lo gustativo en tanto que sensible y lo censura como *arché*. En el marco de la estética gustatoria, cabría preguntarse si el gusto es un sentido “supernumerario” (Agamben), no tanto a razón de referir a “un sustrato suprasensible de la humanidad” (Kant), sino por denominar lo *necesariamente* ignoto de la zona fronteriza en la que el sujeto dispone de su cuerpo según los compromisos

del sujeto de la visión, sujeto libre de tradición platónico-aristotélica. La estética gustatoria podría, pues, dedicarse a rescatar las cualidades estéticas que el sujeto de la visión había apartado de sí, pero sus principios en tanto que estética y en tanto que gustatoria deberán ser resignificados más allá de los compromisos del sujeto de la visión. Así, la comensal como sujeto del arte no *representa* una disposición del sujeto en un territorio más, referido a las prácticas del gusto en sentido no metafórico, sino que su representación (exploración de sí) supone la reactivación de la reflexión estética desde la subjetivación feminista.

En la comprensión de los juicios de gusto, Kant habría radicalizado la opción subjetivista, frente a otros cuyas opciones aún salvaguardaban la condición fisiológica del conocimiento sensible. Es el caso de Alexander Gottlieb Baumgarten, para quien, aunque no lo explicitara ni sistematizara, habría de existir una “universalidad fisiológica del ser humano”¹⁹⁷. En sus textos tempranos, la facultad del conocimiento inferior o sensibilidad, la cual sería análoga a la razón y no requeriría de la lógica para sus juicios, se designa igualmente como “gusto”. Así puede leerse tanto en la *Metafísica* (1739) –“el juicio sensible es el gusto en el sentido amplio (el buen gusto, el paladar, el olfato)”¹⁹⁸ – como en *Reflexiones filosóficas acerca de la poesía* (1735), texto en el que aparece por primera vez el término de estética con el sentido que Baumgarten le llegó a otorgar:

“un juicio confuso acerca de la perfección de los sentidos se llama JUICIO DE LOS SENTIDOS y se adscribe al órgano sensible afectado por la sensación. Así procederá explicar *le goût* de los franceses como aplicado solamente a

197 Ésta es la tesis, que aquí admitimos, de Syliane Malinowski-Charles. Ver “Gusto y juicio sensible en Baumgarten” en *Revista Riegel* III (2017): 108-125 (115).

198 Alexander G. Baumgarten, “Metafísica §607” en *Esthétique, précédée des Méditations philosophiques sur quelques sujets se rapportant à l'essence du poème et de la Métaphysique* (Paris: L'Herne, 1988 [1739]): 111-112. Citado en Malinovsky, 2017: 110-111.

los sentidos. Es indudable que esta expresión francesa y su adscripción a los sentidos es similar a la de los hebreos *ta am* y *rikkh* y a la de los latinos *loquere, ut te videam*, o a la de la sociedad italiana del *Buon gusto*. Algunas de estas maneras de hablar pueden aplicarse también a locuciones sobre un conocimiento distinto, aunque, sin embargo, nosotros por ahora no queremos entrar en esto. Es suficiente decir que no resulta contrario al uso que un juicio confuso se atribuya a los sentidos o que se hable de juicio de los sentidos”¹⁹⁹

Al equiparar el “gusto” con las sensaciones “confusas”, se pone de relieve la adscripción de Baumgarten a la filosofía de Gottfried Wilhelm Leibniz, quien no estudió la vivencia estética pero la incluyó esporádicamente como comentarios a otras cuestiones²⁰⁰. De hecho, se ha afirmado que la autonomía que Baumgarten conquistó para la disciplina en su *Estética* (1750) habría sido cultivada sobre las bases del conocimiento sensible que Leibniz desarrolló²⁰¹, si bien tomando sólo algunas afirmaciones parciales (Villanueva, 1984: 151). Entre ellas, la más relevante con respecto a la función-de-forma del cuerpo en la experiencia estética es la cuestión de las “percepciones confusas”. En *Meditaciones sobre la cognición, la verdad y las ideas* (1684), Leibniz clasifica los tipos de conocimiento y determina el conocimiento sensible como “claro” (opuesto a oscuro), porque se tiene una percepción clara de él, pero “confuso” (opuesto a distinto), porque no puede darse

199 Alexander G. Baumgarten. “Meditaciones filosóficas §92” en *Meditaciones filosóficas sobre algunos temas en relación a la esencia del poema* (Buenos Aires: Aguilar, 1960 [1735]): 77. Citado en Malinovsky, 2017: 110.

200 Javier Villanueva. “Reflexiones sobre la estética leibniziana” en *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra*, 17-2 (1984): 137-151 (138).

201 Este traspaso se dio gracias a la figura de Christian Wolff, quien sistematizó y popularizó la obra de Leibniz pero “omitió deliberadamente el ocuparse del arte y de la belleza, en tanto que no entraba en el esquema de su filosofía”. Baumgarten recuperaría, por tanto, algunas tesis, en concreto, con respecto a las “facultades inferiores”, entre ellas, el conocimiento estético (Soto, 1985: 182).

razón de él. Además, en *Discurso de metafísica* (1686), ejemplificará lo confuso gracias a la teoría del *no sé qué* que venía cultivándose en el terreno de las artes desde hacía unos años²⁰²:

“Cuando puedo reconocer una cosa de entre las otras, sin poder decir en qué consisten sus diferencias o propiedades, tal conocimiento es confuso. Algunas veces conocemos claramente, sin duda de ningún género si un poema o un cuadro está bien o mal hecho, porque tiene un *yo-no-sé-qué*, que nos satisface o molesta”²⁰³

Entre la confusión de este tipo de conocimiento y la distinción propia del conocimiento racional o de lo inteligible no habría, sin embargo, una diferencia de clase sino una continuidad. De esta forma, las percepciones confusas serían “pequeñas percepciones”, esto es, percepciones insensibles²⁰⁴ propias de una “oculta racionalidad” (Villanueva, 1984: 140), que hoy situaríamos por debajo del umbral de la conciencia perceptiva. Esta idea, ya presente en *Sobre la cognición*, recorrería la obra de Leibniz, puesto que le habría servido “como una justificación a su teoría de la percepción” (144). Así, la encontramos también en el capítulo de “Ideas claras y oscuras, distintas y confusas” en *Nuevos ensayos sobre el entendimiento humano* (terminado en 1704 y publicado en 1765)²⁰⁵, donde puede leerse cómo esta captación

202 Puede leerse un compendio de la bibliografía dedicada a la genealogía del concepto del *no sé qué* en Suzanne Gellouz. “Le P. Bouhours et le je ne sais quoi” en *Littératures* 18 (1971): 3-14. El término se utilizaría con sentido estético, y ya referido al buen gusto, primero en la teoría literaria. Concretamente, en *Les Entretiens de Ariste et d'Eugène* (1671), Bouhours ligaría “la noción literaria que [el no sé qué] representa con el orden social que la explica y la justifica” gracias a un “contenido fuertemente inteligible” (Gellouz, 1971: 13).

203 Citado en Villanueva, 1984: 143.

204 María José Soto Bruna. “La ‘aesthetica’ de Baumgarten y sus antecedentes leibnicianos” en *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 20-2 (1987): 181-190 (184).

205 La publicación es después de la obra de Baumgarten, de tal manera que aquí no se está explicando exactamente cuál fue la lectura baumgartiana del conocimiento sensible de Leibniz. Semejante estudio, con respecto a la

supernumeraria –en tanto que imperceptible– es definida precisamente como “gusto”:

“el gusto, a diferencia de la inteligencia, consiste en las percepciones confusas de las cuales no se podrá dar suficiente razón. Se trata de algo similar al instinto”²⁰⁶

En este contexto, la belleza (propia de la tradición renacentista) será comprendida como “la cúspide de la sensibilidad” puesto que, aunque siendo “un saber imperfecto porque es confuso”, es a su vez “lo más perfecto dentro de lo imperfecto por ser claro” (Villanueva, 1984: 143). La estética de Baumgarten no haría sino retomar este particular conocimiento y extremar su posibilidad de perfección. Sin embargo, debe notarse que, con ello, heredó de Leibniz cierta ambigüedad entre un término realista-objetivista de la belleza (los sentidos captan sensibilidades por debajo del umbral de percepción) y una teoría innata de la facultad de captar lo bello (en tanto que todo objeto, incluido el bello, es intermental) (145). La conciliación entre ambas había escapado a Leibniz y Baumgarten proponía solventarla mediante la asunción de una “universalidad fisiológica del ser humano” que debe ser ejercitada mediante la educación estética y la adquisición “del hábito de pensar en modo bello” (Malinovski, 2017: 122).

Como he advertido al principio, Leibniz no encara una teoría de la belleza ni de la experiencia estética, lo que explica por qué, a pesar de la diferencia entre el conocimiento racional e intuitivo, insiste en que la razón debe corroborar lo que dice la intuición (Villanueva, 1984: 146). La acumulación de las percepciones pequeñas retaba la fundamental idea, en el marco de su filosofía, de la continuidad: ¿puede la suma

cuestión del gusto, no puede hacerse en el marco de este trabajo. Tómense las explicaciones de este punto, tomadas de la bibliografía especializada, como unas anotaciones que permiten dar cuenta de la cesura del cuerpo-que-ingiere de estos bloques de pensamiento, aunque no podamos entrar en el detalle de su conformación.

206 Citado en Agamben, 2016: 24.

cuantitativa realizar un cambio cualitativo? (148). En definitiva, la noción de las “percepciones pequeñas” no le permitía dar cuenta de la distinción entre el conocimiento intuitivo y el racional²⁰⁷. De este modo, Leibniz habría abandonado la idea de un “instinto estético” o, como mínimo, lo habría reducido hasta ser interpretado como un intelecto menos desarrollado (149). Nuevamente, podemos destacar el abandono del conocimiento propio del gusto a causa de los compromisos de un conocimiento inteligible dominado por la visión.

La ambición de Baumgarten no sería otra que la de recuperar y desarrollar este conocimiento indistinto gracias a una ciencia de lo sensible a la que habría encontrado ciertos principios racionales (al contrario que Kant). Por ejemplo, para el autor, los poemas tienen dos tipos de marcas, las marcas extensivas (sensibles) y las intensivas (inteligibles) y la confusión de las primeras se podía solventar “aumentando la cantidad de marcas” puesto que así también “aumentamos la distinción” (Malinovski, 2017: 111-112). En lo que refiere al uso del cuerpo, Baumgarten insiste en lo necesario que es “la adecuación del movimiento del órgano” para una “sensación fuerte y clara” y una representación “verdadera, clara y cierta” (118). En otras palabras, son los sentidos (no metafóricos) los que captan el objeto y lo juzgan (113), pero el juicio de los sentidos debe ejercitarse según un “criterio de la perfección de los sentidos” de carácter “interno a los sentidos mismos” (119). Al autor, lastimosamente, le habría faltado especificar “una teoría del oído o de la vista [no digamos del gusto] en el sentido propio” (ídem) que permitiera especificar el modo procedimental por el que la belleza puede convertirse en una segunda naturaleza para el sujeto de gusto. Así, aún partiendo del gusto natural, el buen gusto está lejos del “gusto popular” y debe apoyarse en una disciplina estética especializada en “cómo usar adecuadamente las facultades inferiores para conseguir su máxima perfección” (Soto, 1987: 185) sin que, sin embargo, ésta desglose el modo en el que el cuerpo participa de esta perfección. La desconfianza del cuerpo se presenta como una forma de ejercitación predominantemente *erudita*.

207 “Uno es primario, inmediato, irreflejo e intuitivo; el otro es secundario, mediato, reflejo y discursivo”. Además, el conocimiento intuitivo es sintético, un “intento unificador de la multiplicidad analítica de la razón”. Ver Villanueva, 1984: 140.

Pero, ¿cómo puede corroborarse la adecuación del *sentido a sí mismo*? ¿Cuál es el criterio último de la perfección para el uso estético del sentido del gusto? La jerarquía de los sentidos sobre la que se asienta el sujeto de gusto impide que el sentido del gusto tome su propia voz en el ejercicio estético. En su uso –en el sentido más estricto–, lo más que podemos encontrar es la traza de un *continuum* que no se llega a enunciar, el borde difuso de la cesura que inaugura *lo que queda más allá* de una palabra comprometida con el sujeto de la visión –en su sentido más amplio, esto es, el sujeto libre que ve desde fuera el proceso de formación. Es paradigmática, en este sentido, la inclusión del término *goût* en la *Encyclopédie* (vol. VII, 1757) editada por Denis Diderot y Jean le Rond d’Alembert²⁰⁸. La compleja arquitectura mediante la cual se incluye el término *goût* ejemplifica la relación que la Enciclopedia ilustrada establecerá entre técnica y arte. La escisión entre el sujeto de ciencia y el sujeto de gusto, cuyo origen se remonta según Agamben a la partición metafísica occidental entre sensible e inteligible, belleza y verdad, queda patente en el desdoblamiento entre el gusto fisiológico y el buen gusto. El fondo común por el que ambos se conectan no es otro que el uso del cuerpo según los compromisos que el sujeto burgués toma consigo mismo en su reivindicación como sujeto libre. Así, lo fundamental del sujeto de gusto es que *dispone* de las diferencias y que, en hacerlo, se identifica a sí mismo. El caso ejemplifica cómo la cesura de la palabra regula tanto el sentido del gusto como contenido, como la recopilación y producción del conocimiento sobre el mismo.

El proyecto, entre otras muchas facetas –tan fértiles y complejas como para representar la mismísima Ilustración–, procuró un compendio del saber humano disponible organizado desde la perspectiva del ser humano como “ser en el mundo (...), como mero existente pragmáticamente obligado a vivir” (Alvira, 1985: 42), en el sentido que leyerámos en relación a Isidoro de Sevilla. El corazón de la Enciclopedia, desde el que late su

208 Denis Diderot, Jean le Rond d’Alembert y Louis Jaucourt (eds.) *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* (Paris/Neufchâtel, André Le Breton, Michel Antoine David, Laurent Durand, Antoine-Claude Briasson: 1751-1772). Ver “Goût”, (Gramm. Litterat. & Philos.), *Enc. VII* (1757), 761a–770b. Disponible en <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/article/v7-1332-1/> (consultado enero 2022).

renovadora perspectiva, no es otro que el sujeto moderno dado al mundo que le es coetáneo y, aunque admita un Dios, no sigue los preceptos religiosos que clasifican y comprenden el mundo según su ley²⁰⁹. Es por ello que, desde buen comienzo, la Enciclopedia se enfrenta a los jesuitas, quienes “obviamente consideran como dominio propio la tarea del enciclopedismo en Francia” (Blom, 2007: 23), hasta acabar incluyéndose, con el desarrollo del texto y sus afrentas, en el Índice de Libros Prohibidos de la Iglesia –y por el consejo del rey– en 1759. Como recuerda Philipp Blom,

“(…) a pesar de que la obra estaba oficialmente condenada y prohibida, la *Encyclopédie* empleaba a un millar de tipógrafos, impresores y encuadernadores, y se distribuía no sólo en la totalidad de Francia, sino también en ciudades como Londres y San Petesburgo” (Blom, 2007: 15)

El apoyo de los suscriptores, quienes escribían insistentemente reclamando los retrasos, es incuestionable. Dejando aquí de lado la naturaleza de este apoyo (fundamentado en grandes figuras como Madame Pompadour) y las inquietudes que les movían, no cabe duda de que parecía necesario aclamar y adscribirse a una comprensión del mundo a la medida del llamado Siglo de las Luces. Es el tiempo de la afirmación de un sujeto para quien el conocimiento es un instrumento al servicio de la *techné*, la cual tomará ahora el nombre de *progreso*. No es, pues, casualidad que entre los promotores de la Enciclopedia hubiera tantos inmigrantes –entre ellos, el propio Diderot–, para quienes “su educación no era sólo un asunto de entretenimiento, sino también un instrumento de cara a las posibilidades de mejorar su suerte y la de sus hijos” (21). La voluntad de mejora personal y colectiva se fundamenta en la posibilidad que da el conocimiento técnico. Así, este tipo de conocimiento, que Alvira corresponde con el sentido de gusto y que hemos definido como un saber hacer en cuanto a disposición del sujeto, ocupa la totalidad de la Enciclopedia y regula el modo que se presentan todos y cada uno de los contenidos de la misma,

209 En este sentido, la *Encyclopédie* es heredera de la ambición de Francis Bacon de dar eficacia y capacidad a la ordenación del conocimiento, liberándolo de la tradición neoplatónica de los escolásticos. Su *Great Instauration*, que no concluyó, “trazó un árbol, con todas las ramas del conocimiento, que surgía de las facultades y percepciones humanas”, relegando así a Dios. Entre sus subdivisiones, estaba programa la de “Gustos y Sabores”. Ver Philipp Blom. *Encyclopédie. El triunfo de la razón en tiempos irracionales* (Barcelona: Editorial Anagrama, 2007 [2004]): 19-20.

con lo que ello implica de vistas a un Bien racional. El proyecto filosófico de Diderot puede entenderse entonces como una habilitación de la técnica en el saber humano, habilitación que se corresponde *primeramente* con la disposición de un sujeto y sólo a partir de este compromiso, con el modo en el que el hacer técnico produce saber.

Diderot habría encontrado un límite entre ambos: el artesano tiene un conocimiento tácito del que no puede dar razón. A sus palabras, “con suerte, puede que de mil personas se encuentre una docena capaz de explicar con cierta claridad las herramientas o la maquinaria que emplea, así como las cosas que produce”, lo que le habría obligado a emplear imágenes en la Enciclopedia (3129 grabados) e incluso a “convertirse él mismo en trabajador”, como recuerda Richard Sennet en *El artesano* (2008)²¹⁰. Ello no siempre colmó el abismo, puesto que, al parecer “no podía entender intelectualmente el trabajo que no podía ejecutar bien en la práctica” (Sennet, 2009: 72) y, en líneas generales, la Enciclopedia mostraba “al *salonier* que el trabajo manual es mucho más complicado de lo que parece cuando se mira el mundo desde las ventanas del Palais Royal” (71). Pero, aunque la admiración al artesano fuera el slogan del proyecto y estuviera en boga una simpatía por la realidad de aquellos cuya vida no podemos comprender –como argumenta Sennet–, no será el cultivo del talento en dichas tareas, para una ulterior comprensión intelectual, lo que prevalega. Ello requeriría una transformación del sujeto, quizás, un abandono de la palabra y, por ende, de la propia tarea de reecopilación. La *techné*, como conocimiento que tiende al bien, hace uso del saber artesano según sus compromisos o intenciones; lidia con las condiciones del mundo y demuestra el “gusto” del sujeto ilustrado en la disposición de las mismas. Una anécdota significativa a este respecto es aquella que Sennet recuerda sobre el comentario en la Enciclopedia a la fábrica de papel en L’Anglée. En el marco de una preocupación creciente por las

210 Richard Sennet. *El artesano* (Barcelona: Editorial Anagrama, 2009 [2008]): 66. En su reflexión sobre la máquina, Sennet afirma que la enseñanza de la Enciclopedia era la siguiente: “La manera inteligente de usar una máquina es juzgar sus capacidades y amoldar el uso que se hace de ellas teniendo más en cuenta nuestros propios límites que sus potencialidades” (Sennet, 2009: 72). Para el uso del cuerpo –como proto-máquina–, las conclusiones que se derivan de la máquina son análogas, siendo “nuestros propios límites” los límites del sujeto, frente a las “potencialidades” del cuerpo.

condiciones de higiene, Diderot inventa mejoras en el sistema –en cuanto a un mejor trato del uso del cuerpo del artesano, gracias a la colaboración del “robot amigo”– y las incluye en la Enciclopedia como existentes, en vez de dar cuenta de la pésima situación del proceso, incluida la putrefacción, el aire hediondo y los vómitos de los empleados (68).

La novedad que la Enciclopedia impuso no fue el primer motor del proyecto. Más bien, la iniciativa fue contagiándose del clima intelectual de su contexto hasta adquirir la significación que hoy le otorgamos. En primer lugar, el proyecto comenzó, con anterioridad a la participación de Diderot y d’Alembert, como una traducción del inglés de la *Cyclopaedia* o *Universal Dictionary of Arts and Sciences* (1728) de Ephraim Chambers. La obra había tenido un éxito inusitado (dieciocho ediciones en cinco años), en parte debido al ambiente intelectual de la época: entre 1674 y 1750, se publicaron más de treinta libros de referencia, “una cifra más elevada que la de los publicados en los doscientos años anteriores” (Blom, 2007: 22). Su presentación a modo de prospecto, en 1745, le auguraba gran éxito entre los lectores, pero ya entonces las intrigas internas entre los responsables de su realización –que llevaron a su editor André Le Breton a juicio– motivaron a cambiar la hoja de ruta del proyecto. Después de varios giros de los acontecimientos, esto posicionó a Diderot y d’Alembert como sus editores (el primero como hombre de letras y el segundo, de ciencias).

La *Cyclopaedia* de Chambers estaba ordenada alfabéticamente (característica que se habría difundido a partir del *Dictionnaire historique et critique* de 1697 de Pierre Bayle) e incluía referencias cruzadas e ilustraciones (25). Todo ello facilitaba la búsqueda del lector, quien estaba así situado en el centro: el orden de la enciclopedia era el orden de su lectura, para la cual disponía del orden alfabético como herramienta. Además, al presentar los términos alfabéticamente, se eliminaba, entre otras, la jerarquía entre “el trabajo manual y (las) ocupaciones supuestamente superiores” e incluso se rechazaba implícitamente la jerarquía entre los distintos ciudadanos (Sennet, 2007: 64):

“En francés, *roi* (rey) tiene su sitio junto a *rotisseur* (asador de carnes rojas y aves), de la misma manera que, en inglés, *knit* (tejer) viene a continuación de *king* (rey). Como observa el historiador Robert Darnton, la Enciclopedia [de Diderot y d’Alembert] consideraba estos acoplamientos como algo más que afortunadas casualidades, pues rebajaban la autoridad de un monarca hasta hacerla aparecer como algo vulgar” (Sennet, 2007: 64)²¹¹

Aunque no hubiera jerarquía entre los términos, lo cierto es que algunos de ellos fueron producidos cuidadosamente y se invitó a colaboradores especialistas en su redacción, mientras que otros formaban parte del trabajo de recopilación de textos anteriores, curados según la línea editorial marcada. El término *goût* es una muestra de la confluencia de estos procedimientos editoriales. El artículo fundamental, dedicado al gusto metafórico, fue encargado a Charles-Louis de Secondat, barón de La Brède et de Montesquieu quien no llegó a terminar el artículo a causa de su defunción, aunque el texto fue orgullosamente incluido en el volumen correspondiente (“el autor no tuvo tiempo de darle los últimos retoques; pero los primeros pensamientos de los grandes maestros merecen ser conservados para la posteridad, como los bocetos de los grandes pintores”)²¹². Con todo, y debido a la situación, se le pidió también a François-Marie Arouet, Voltaire, quien colaboraba esporádicamente desde 1754²¹³,

211 Cabe destacar que uno de los principales “enemigos” de la Enciclopedia era el rey de Francia. En definitiva, eran principalmente “detalles” como estos –o el cuestionamiento de ciertos hechos históricos de la Biblia o de la elección moral de los autores y de los debates presentados, entre otras razones internas al texto– los que hacían de la Enciclopedia un arma contestataria.

212 Traducción propia del original: “*l’auteur n’a pas eu le tems d’y mettre la dernière main ; mais les premières pensées des grands maîtres méritent d’être conservées à la postérité, comme les esquisses des grands peintres*”. Ver “Goût” en *Enc.*, VII, 762a.

213 Como lo anuncia la propia Enciclopedia: “*Nous avons déjà reçu pour le V. Volume des secours importants, dont nous devons ici rendre compte ; nous ne pouvons trop nous hâter d’annoncer que M. de Voltaire nous a donné les articles Esprit, Eloquence, Élégance, &c. & nous en fait espérer d’autres. L’Encyclopédie, par la justice qu’elle lui a rendue, & qu’elle continuera toujours à lui rendre, méritoit l’intérêt qu’il veut bien prendre à elle*”. “Avertissement des éditeurs”. *Enc.*, IV (1754), IJ.

que se encargara de la cuestión. El autor desarrolla un texto estructurado según una curiosa equiparación entre el sentido del gusto y su sentido metafórico, la cual se apoya en la acepción fisiológica de gusto que realizó Louis de Jaucourt. Así, su texto hila el paso de una acepción de gusto a otra. Además, se añadió *in extremis* el discurso que d'Alembert dio al respecto en la Academia Francesa, el 14 de marzo de 1757²¹⁴, así como aplicaciones específicas del término en distintas artes (arquitectura, música, pintura) de la mano de Jacques François Blondel, Jean Jacques Rousseau y Paul Landois, respectivamente, todas ellas de carácter muy breve, meramente referencial.

La participación de Voltaire en la Enciclopedia es paradójica y conviene situar su artículo sobre el gusto en las condiciones materiales de la misma. Por un lado, Voltaire era aclamado como una de sus grandes figuras: la enciclopedia contaba con una pluma de la Academia Francesa. Para Oliver Ferret, los enciclopedistas explotan la imagen del Voltaire de los años 30 y 40, la cual no se corresponde con la imagen que el autor quería dar de sí mismo como "filósofo" durante los años 60 y 70²¹⁵. A él se le designan los artículos dedicados a la poesía, la historia e incluso la dramaturgia o la moral, pero el propio autor lamenta que no se le considere un pensador y que el saber propio del "hombre de letras"²¹⁶ de su tiempo deba estar, "como un muchacho de *boutique*", al servicio del saber especializado que privilegiaría Diderot²¹⁷. El artículo del gusto

214 "Nous terminerons cet article par un morceau qui nous paroît y avoir un rapport essentiel, & qui a été lû à l'Académie française le 14 Mars 1757. L'empressement avec lequel on nous l'a demandé, & la difficulté de trouver quelque autre article de l'Encyclopédie au quel ce morceau appartienne aussi directement, excusera peut-être la liberté que nous prenons de paroître ici à la suite de deux hommes tels que M. M. de Voltaire & de Montesquieu" (Enc. VII, 767b).

215 Ninon Chavoz. "Voltaire dans l'Encyclopédie : au rendez-vous manqué des idoles & des harengs" en *Acta fabula* 18-7 (2017). Disponible en <https://www.fabula.org/acta/document10458.php> (consultado enero 2022). A partir de la obra de Olivier Ferret. *Voltaire dans l'Encyclopédie* (Paris: Société Diderot, 2016).

216 Que él mismo había definido en su artículo "*gens de lettres*" (Enc. VII, 599b), citado por Chavoz, 2017: 14.

217 Así lo atestigua la irónica correspondencia del autor, en las cartas en las que hace entrega de sus artículos, analizadas en Ferret, 2016: 222.

podría considerarse uno de los ejemplos del saber de este hombre de letras, capaz de transitar distintas disciplinas en pro de un sentido cabal. En él, Voltaire fundamenta una suerte de sociología del gusto metafórico –cuyo cúlmene es el artículo de Montesquieu– en la fisiología, los usos y las costumbres del gusto sensual²¹⁸. El texto comienza con una referencia explícita al “artículo precedente”, esto es, la entrada de gusto, en su acepción fisiológica, de Jaucourt:

“Vimos en el artículo anterior en qué consiste el gusto físico. Este sentido, este don de discernir nuestros alimentos, ha producido en todas las lenguas conocidas, la metáfora que expresa con la palabra gusto, el sentimiento de las bellezas y de los defectos en todas las artes: es un pronto discernimiento como el de la lengua. el paladar, que como él impide la reflexión; es como él sensible y voluptuoso con respecto al bien; como él rechaza el mal con sobresalto; muchas veces está, como él, inseguro y perdido, sin saber siquiera si lo que se le presenta debe agradarle, y necesitando a veces, como él, el hábito para formarse” (*Enc.*, VII, 761a)

Puede entenderse esta referencia al artículo anterior como una concesión del estilo enciclopédico. Al fin y al cabo, la *Encyclopédie* había sido, según algunas investigaciones recientes, “un laboratorio de la elaboración de una poética y de una ética del hombre de letras”, quien “difiere sensiblemente a la de los enciclopedistas” pero usa el proyecto colectivo como un “vector del pensamiento revolucionario” (Chavoz, 2017:21). Voltaire habría emprendido, desde su posición confinada, una estrategia de usurpación del espacio

218 A este respecto, Voltaire no presenta grandes novedades, si bien, al hilo de nuestro discurso, deja claro que el gusto es aquello que va más allá de la vista: “Al gusto no le basta ver, conocer la belleza de una obra; tienes que sentirlo, ser tocado por ello. No basta sentir, ser tocado de manera confusa, es necesario desentrañar los distintos matices; nada debe escapar a la prontitud del discernimiento; y es otra semejanza más entre este gusto intelectual, este gusto por las Artes, con el gusto sensual: porque si el gastrónomo siente y reconoce prontamente la mezcla de dos licores, el hombre de gusto, el conocedor, verá a simple vista la mezcla de dos licores, dos estilos; verá un defecto junto a una aprobación (...)” (*Enc.*, VII, 761a)

de la Enciclopedia con la que pretendía instaurar su posición filosófica en el seno de un proyecto colectivo. Practicaría en este contexto una suerte de “poética en estado fragmentario” (Ferret, 2016: 253) que le llevaría a publicar en 1764 un diccionario propio, anónimo y ficticio (puesto que incluye colaboradores inexistentes), que tendría la ventaja de costar “treinta centavos” (340): el *Diccionario Filosófico Portátil* o *La Razón por el alfabeto*. Aunque definitivamente el de gusto era también un tema en el que “todo el mundo es juez” (Ferret, 2016: 255), como lamentaba de los artículos que se le asignaban, Voltaire habría de estar lo suficientemente orgulloso de él para incluirlo en dicha obra prácticamente sin cambios ni añadidos —a pesar de que ya no había ningún artículo sobre fisiología que le precediera²¹⁹.

No contamos con un estudio pormenorizado de los detalles del encargo, pero todo apunta a que la continuidad entre el sentido fisiológico de Jaucourt y el buen gusto de Montesquieu fue una de esas tareas de escaso interés científico que los enciclopedistas otorgaron a Voltaire, con el ánimo de transitar entre las técnicas (el uso del cuerpo como *techné*) y las artes. Sólo la pluma resuelta de un “hombre de letras” podía transitar la metáfora con naturalidad y acercar una visión científica del sujeto de gusto con su aspiración estética. De hecho, seguramente había sido el propio Jaucourt quien redactara la referencia a su artículo, siguiendo una técnica de apropiación de los textos de Voltaire que marcaría su prolífica actividad en el seno de la Enciclopedia. En una carta que Voltaire le remitiera entre mayo y junio de 1754, éste le entrega los textos bajo los siguientes términos:

432

“Sólo le presento estos ensayos como materiales que usted ordenará como desee en el edificio inmortal que levanta. Sume, reste, le doy mis guijarros para hurgar en algunas esquinas de la pared”²²⁰

219 Simplemente, comienza: “Gusto. Ese sentido, ese don de discernir los sabores de los alimentos, ha originado en todas las lenguas conocidas la metáfora que expresa con el mismo vocablo, gusto, el conocimiento de las bellezas artísticas (...)” en François-Marie Arouet Voltaire. *Diccionario Filosófico* (Madrid: Akal, 2007 [1764]): 403.

220 Citado en Ferret, 2016: 229 y Chavoz, 2017: 16 a partir de François-Marie Arouet Voltaire. *Oeuvres Complètes de Voltaire* (Oxford: Voltaire Foundation, 1968): 5832.

La transición entre ambos sentidos del gusto sería, pues, una manera de alicatar los contenidos divergentes de la entrada de "gusto" y sería precisamente esta posición la que lamentaría Voltaire, aunque hiciera uso de ella.

Sin adentrarnos ahora en la totalidad del texto, vale la pena remarcar que la cesura del cuerpo-que-ingiere por la palabra queda patente, en primer lugar, en el hecho de que Voltaire está, sobre todo, utilizando un recurso estilístico: "así como el gusto no metafórico (...), así el gusto metafórico (...)". Además, el autor se adscribe a la tendencia baumgartiana por la que el gusto ha de entrenarse, lo que implica una desconfianza del cuerpo. Son significativas al respecto afirmaciones tales como que "se dice que no se deben disputar los gustos, y se tiene razón cuando se trata sólo del gusto sensual (...) porque no podemos corregir un defecto en los órganos" (*Enc.*, VII, 761a) o, todavía más, cuando sentencia que "hay vastos países donde el gusto nunca ha llegado; son aquellos donde la sociedad no se ha perfeccionado (...) Esta es una de las razones (...) por las que el gusto solo ha sido compartido por unos pocos pueblos de Europa" (*Enc.*, VII, 761b). Así, por mucho que el gusto no metafórico diera con la metáfora del buen gusto, no sería a partir de *sí mismo* como se desarrollaría (en la línea de la exigencia de Baumgarten), sino por un aprendizaje concreto propio del sujeto de gusto europeo.

Del mismo modo que el texto de Voltaire hace algunas concesiones al sentido fisiológico del gusto –aunque sólo sea un recurso estilístico–, la entrada de "gusto" de Louis de Jaucourt incluye ciertos pasajes que invitan a transitar la metáfora del gusto. Estos no han tenido gran fortuna crítica, si bien podrían haber influenciado a nada menos que a Jean-Anthelme Brillat Savarin²²¹. Jaucourt era en cierta medida uno de esos "hombres de letras" del siglo que sabía un poco de todo y, sobre todo, que era capaz de leer y recopilar la información pertinente de su tiempo y redactarla según el interés enciclopédico. Además de su formación en la Academia de Ginebra (entre otras capitales), estaba conectado, en su

221 Esta es sólo una hipótesis basada en los argumentos que siguen (en torno al deseo) y que requeriría de un estudio especializado tanto sobre la figura de Louis de Jaucourt y su pensamiento gustatorio como de la posible lectura de la *Encyclopédie* por parte de Jean-Brillat Savarin, el cual excede los objetivos del presente texto.

condición de hugenote, con numerosísimos protestantes que habían sufrido las consecuencias de la ‘ignorancia católica’ y su dogmático poder²²². En virtud de su condición, habían propiciado tanto una difusión como una reivindicación del saber²²³. Aunque no practicaba como tal, Jaucourt era médico y tenía gran conocimiento del cuerpo humano –por ejemplo, era muy alabado su artículo sobre la fiebre– lo que le permitió redactar un artículo pormenorizado y de gran actualidad sobre la fisiología del gusto²²⁴. No debe creerse, sin embargo, que fuera un experto o especialista. Como erudito, su práctica consistía en condensar el conocimiento disponible, en ocasiones, tomando extractos enteros de otros textos. No hay un estudio pormenorizado que nos ayude a aclarar sus aportaciones sobre el gusto, pero sí se ha hecho considerable referencia a cómo, de su mano, la influencia de Voltaire se extendió por toda la Enciclopedia²²⁵. La figura de Jaucourt pone sobre la mesa la dimensión manufacturera de la Enciclopedia, ya que escribió nada menos que 17454 artículos –y otros tres le son atribuidos²²⁶– de modo que sus referencias

222 Sobre la crítica de Jaucourt a la Iglesia y la monarquía, ver Georges A. Perla. “La philosophie de Jacourt dans l’*Encyclopedie*”. *Revue de l’histoire des religions* 197-1 (1980): 59-78.

223 Al respecto, véase Richard N. Schwab. “Un Encyclopediste Huguenot: le Chevalier Jaucourt” en *Bulletin de la Société de l’Histoire du Protestantisme Français* 2 (1962): 45-75. Y en Alexandra Gomes. “Le Chevalier de Jaucourt: philosophie, idées politiques et ampleur de l’implication dans l’*Encyclopedie* de Diderot y d’Alembert”. Trabajo de máster, Université Paris Nanterre (2017). Disponible en <http://bu.parisnanterre.fr/bufr-lettres-et-sciences-du-langage> (consultado enero 2022).

224 De hecho, su participación en la Enciclopedia comienza después de que un naufragio se llevara bajo el mar los originales de su obra *Lexicon medicum universale* (1750), como el propio Diderot comenta en su presentación como autor: “M. le Chevalier de Jaucourt, que la douceur de son commerce & la variété de ses connoissances ont rendu cher à tous les gens de Lettres, & qui s’applique avec un succès distingué à la Physique & à l’Histoire Naturelle, nous a communiqué des articles nombreux, étendus, & faits avec tout le soin possible. On en trouvera plusieurs dans ce Volume, & nous avons eu soin de les désigner par le nom de leur Auteur. Ces articles sont les débris précieux d’un Ouvrage immense, qui a péri dans un naufrage, & dont il n’a pas voulu que les restes fussent inutiles à sa patrie” (Enc., II, I).

225 Es notable el estudio realizado por Oliver Ferret en “Jacourt et Voltaire” en Ferret, 2016.

226 Según los datos de la *Édition Numérique Collaborative et Critique de l’Encyclopédie* (1751-1772).

personales, las citas de sus lecturas y también sus elecciones morales entre autores se extienden, aunque tímidamente, por todo el proyecto. Su participación tuvo un ritmo *in crescendo* desde el volumen II, cuando comenzó a colaborar con una media de 200 artículos por volumen, pasando por la media de los 700 en el volumen que nos ocupa, hasta las más de mil del último periodo, cuando cierra la enciclopedia con su pluma dedicándose exactamente a la última palabra de la publicación. Su intensa actividad le ha llevado a merecer el título de “abeja y hormiga de la enciclopedia”²²⁷, denominaciones que parecen seguir los comentarios despectivos o condescendientes que el propio Diderot le dirigió²²⁸. Con todo, su implicación fue tal que, tras la retirada de d’Alembert (1759) y ante el exceso de trabajo de Diderot con los grabados, comenzó a realizar también tareas de editor e incluso invirtió su fortuna personal en pagar los retrasos que estaba generando el proyecto²²⁹. De este modo, entre algunos, entre ellos Jacques Proust, la Enciclopedia se conoce como “l’*Encyclopédie* de Diderot, d’Alembert y Jaucourt” (Tsiomis et al., 2017). Su actividad de recopilación no está carente de una dimensión creativa, que le permite torcer algunos textos hasta que alcancen la perspectiva que busca, omitir detalles que complican el proseguir del argumento o añadir referencias que se complementan entre sí²³⁰. Este ejercicio, a parte del valor que tenía en sí mismo como empresa ilustrada, supuso la presentación más o menos explícita de una teoría política republicana, de defensa de la libertad, siendo su entrada de “Trata de negros” (*Enc.* XVI, 532b-533a) uno de los primeros

227 Expresión incluida por Véronique Le Ru en su artículo “Jaucourt, l’abeille de l’Encyclopedie” en el volumen dedicado a su figura en la enciclopedia en Gilles Barroux et François Pépin (eds.) *Le Chevalier de Jaucourt, L’Homme aux dix-sept mille articles* (Paris: Société Diderot, 2015).

228 Como el de “moler los artículos”. Ver Madelaine F. Morris. *Le Chevalier de Jaucourt. Un Ami de la Terre (1704-1780)* (Gènevè: Droz, 1970): 3.

229 Marie Leca-Tsiomis, François Pépin, Alain Cernuschi, Françoise Launay, “Louis, chevalier de Jaucourt (circa 1704-1780)”, en “Les contributeurs”, *Édition Numérique Collaborative et Critique de l’Encyclopédie* (online: Academie des Sciences, 2017). Disponible en <http://enccre.academie.sciences.fr> (consultado enero 2022).

230 Un estudio pormenorizado y colectivo al respecto se presenta a lo largo de numerosos casos concretos en Barroux, Pépin, 2015.

textos abolicionistas publicados en Francia (Tsiomis et al., 2017). Se han destacado también sus aportaciones en economía, moral, metafísica, educación e historia del arte. Para el caso que nos ocupa, es remarcable que, además de la entrada de "gusto", Jaucourt redactó la de "gourmandise" (v. VII, 1757), la de "cocina" (v. IV, 1751) y la de "sabor" (v. XIV, 1765). En lo que refiere a la "gourmandise" –incluida en el ámbito de la moral– Jaucourt presenta un desarrollo histórico de este "amor refinado y desordenado por la buena comida" (*Enc.*, VII, 754a) alertando de los efectos de estos excesos. Este mismo criterio médico –negar los excesos en favor de la salud–, seguramente influenciado por su protestantismo, domina el artículo de "cocina" como arte mecánica. Allí, antes de explayarse en la historia de la gastronomía (con referencias a Asia, una detallada explicación de Roma y alusiones a Francia) presenta una suerte de antropología de la alimentación creativa:

"Lácteos, miel, frutos de la tierra, legumbres sazonadas con sal, pan cocido en ceniza, fueron el alimento de los primeros pueblos del mundo. Usaron sin mayor refinamiento estos beneficios de la naturaleza (...) pero esta templanza no fue de larga duración; la costumbre de comer siempre las mismas cosas, preparadas de la misma manera, engendró el asco, el asco engendró la curiosidad, la curiosidad llevó a los experimentos, la experiencia trajo la sensualidad; el hombre probó, probó, diversificó, eligió y logró hacer para sí mismo un arte de la acción más simple y más natural" (*Enc.*, IV, 538b)

436

En la entrada de "sabor" se dedica a la química de los alimentos y desglosa cómo "es de la diferencia, grosor, figura y movimiento de los cuerpos sápidos que nacen las variedades de sabor" (*Enc.*, XIV, 709a). Entre ellas, incluye salado, ácido, alcalino, dulce, "vinoso", amargo, aromático, acre y austero ("una especie de acre o agrio que tensa las fibras") (ídem) y, "finalmente todos los demás sabores compuestos de los anteriores, que son infinitos matices de gusto, y para cuya impresión no tenemos nombres" (destacado propio, ídem). Jaucourt se detiene en el arte de las mezclas y su posibilidad infinita, sin referenciar la entrada de "cocinar", esto es, sin profundizar en la capacidad técnica infinita que la cocina como

arte mecánico tiene ante sí. Esto explicaría tanto los frutos de la curiosidad humana, como los gustos de los pueblos y la tendencia a la *gourmandise*, pero estas reflexiones no se pueden llevar a cabo, en primera instancia, porque las entradas pertenecen a ámbitos distintos de la enciclopedia (fisiología, artes mecánicas y moral), de modo que los enfoques que motivan su redacción están diferenciados entre un sujeto de ciencia (fisiología e historia) y un sujeto moral que vela más por la estructura de su conocimiento que por la realidad empírica –difusa y mixta– que estudia.

Sin embargo, las fronteras entre sabor y gusto no están claras. Jaucourt concluye su artículo con una breve alusión a una teoría de la cognición sávida. En ella, da a la *imaginación gustativa* la capacidad de hacer uso de los órganos mecánicos del gusto y de clasificar los sabores según los criterios (susceptibles de aprendizaje) del sujeto:

"Aun suponiendo un sabor reconocido por muchos como acre, desagradable, uno encontrará tal sabor que este acre será muy agradable, y otro que al más aficionado al azúcar le darán ganas de vomitar. La imaginación, por tanto, entra todavía por su parte en la sensación del gusto, así como en todas las demás. ¿Por qué odiaba la amargura del café en el pasado y por qué es mi deleite hoy? ¿Por qué la primera ostra que tragué me horrorizó tanto como medicina, y por qué imperceptiblemente este plato se convirtió en uno de los guisos más deliciosos? Sin embargo, la acción del café y las ostras sobre mis órganos no ha cambiado, la disposición mecánica de estos órganos también es siempre más o menos la misma. *Todo el cambio está, pues, del lado del alma, que ya no forma las mismas ideas con motivo de las mismas impresiones. No hay, pues, idea esencialmente unida a tales o cuales impresiones, al menos no hay ninguna que el alma no pueda cambiar, de donde vienen esos gustos de moda, esos platos amados en un país, detestados en otros; de ahí viene finalmente que nos acostumbremos a lo desagradable, que a veces lo metamorfosemos en objeto de placer, y que luego caiga en objeto de asco*" (destacado propio; *Enc.*, XIV, 709b)

La idea de que "todo el cambio está, pues, del lado del alma" permite sustentar una estética de la formación del criterio de gusto, puesto que los sabores ya no tendrán ideas o representaciones *per se*, sino que éstas –y el placer que producen– se derivarán de una determinada disposición del sujeto de gusto. Esta idea no es desarrollada por el autor pero es coherente tanto con la antropología del gusto con la que comenzaba su explicación de "cocinar", como la alusión al sujeto de deseo en el artículo de "gusto". En él, Jaucourt detalla las partes de la boca y los elementos mecánicos que permiten distinguir y saborear los cuerpos sápidos (por los cuales hace referencia a la entrada de "sabores"). Su explicación hace continuas alusiones a estudios científicos de la época, y detalla las razones para la diferencias de gusto según la edad, el sexo, su vinculación con el olfato, etc. Es una descripción bastante detallada de la fisiología del gusto que parte de la comprensión que hay "una unidad del órgano para el hambre, la sed y el gusto" entre la boca, el esófago y el estómago:

"Estas tres partes son propiamente un solo órgano continuo, y tienen un solo y mismo objeto: si la boca nos da aversión a un guiso, ¿no se contrae al mismo tiempo la garganta al acercarse un plato que no le gusta? ¿No rechaza el estómago aquello que le repugna? El hambre, la sed y el gusto son, pues, tres efectos del mismo órgano; el hambre y la sed son movimientos del órgano que desea su objeto; el gusto es el movimiento del órgano de este objeto: por supuesto, el alma, unida al órgano, es el único sujeto verdadero de la sensación" (Enc., VII, 758a)

438

La teoría de la sensación referida al alma aparece nuevamente, esta vez afirmando que es el alma el "sujeto verdadero de la sensación". El movimiento del alma hacia los objetos se define en términos de "deseo" y, con el ejemplo del gusto, Jaucourt llega a anotar una filosofía del deseo y del placer que permite transitar la metáfora del gusto fisiológico hacia el buen gusto:

"Esta regla es general para todas las sensaciones, para todas las pasiones: los verdaderos deseos son la medida del placer y de la potencia, porque la potencia misma es la causa y la medida del placer, y ésta la del deseo. Cuanto más voraz el estómago, más placer

se tiene en comer, y más se desea. Sin este acuerdo recíproco fundado en el mecanismo del órgano, las sensaciones destruirían al hombre para cuyo bien están hechas; un glotón con un estómago débil moriría de indigestión; alguien que tuviera un estómago voraz, y que fuera sin apetito, sin gusto, si fuera posible, perecería por los tormentos de su voracidad y por la falta de alimento que su repugnancia negaría a su poder" (*Enc.*, VII, 758a)

Así es como puede definir "el gusto en general" como "el movimiento de un órgano que disfruta de su objeto y siente toda su bondad" y añadir que

"por eso el gusto es para todas las sensaciones: se tiene gusto por la Música y por la Pintura, como por los guisos, cuando el órgano de estas sensaciones saborea, por así decir, estos objetos" (*Enc.*, VII, 758a)

Según esta teoría, ciertamente fragmentada y dispersa, no habría sino dos motivos para impedir que el gusto no metafórico fuera estético. En primer lugar, porque el criterio del sujeto moral, que es el que articula los movimientos del alma hacia el bien, impide que el sujeto de gusto caiga en los excesos y faltas que perjudican su salud y embotan su poder. Para Jaucourt, es una imaginación "descontrolada"—que no se contenta con lo que le ha dado el creador— y "una razón que no tiene fuerzas para ponerles freno [a las faltas]" las que perturban "el orden establecido del cuerpo" (*Enc.*, VII, 758a). Es ésta la definición de un sujeto moral y político a costa de las posibilidades estéticas del gusto. En segundo lugar, y de forma crucial para el tema que nos ocupa, el gusto no es estético porque *no tenemos nombre* para la infinitud de impresiones que los matices de gusto presentan (*Enc.*, XIV, 709a). La discusión de los gustos no se debería, pues, a un fallo en los órganos de sentido, sino a una carencia del material discursivo con el que el juicio de gusto (en sus sentido no metafórico) podría participar en la conversación mediante la cual se forma el sujeto de gusto. Esta imposibilidad de decirse es tanto la cesura de su inclusión en la experiencia estética, como la característica que le llevará a ser la quintaescencia del *no sé qué* con el que tanto Diderot como Montesquieu la definirán en el seno de la *Encyclopédie*.

A pesar de que la voluntad de la Enciclopedia era, de buen principio, “salir de la ignorancia” en materia de la vida cotidiana, como rezaba Diderot en el *Prospecto* de 1750, e incluso poner en valor la lengua francesa (Gomes, 2017:5), el proyecto enciclopédico no pretende una recuperación de la terminología de los matices de gusto, ni una exploración de su vinculación con las artes mecánicas de la cocina, ni una indagación filosófica sobre el valor estético de la experiencia gustativa –en el marco de la incipiente estética que su labor estaba definiendo²³¹. Jaucourt escribió más de 17000 artículos siguiendo el esquema de la división del conocimiento disponible que la Enciclopedia tomaba como punto de partida y que definía al sujeto de saber como un sujeto de gusto según la *techné*, esto es, un sujeto que dispone del saber según su aspiración al Bien. Desde esta posición, asumía en cada término el ámbito correspondiente, sin que una reflexión intensa sobre la conexión entre ellos pudiera darse, debido a los propios compromisos de recopilación. La condición manufacturera de Jaucourt frente a las plumas de Voltaire y Montesquieu, así como la explícita escisión entre el sujeto científico (del gusto no metafórico) y el sujeto estético (de buen gusto) censuran la totalidad del sentido del gusto e impiden así el desarrollo de su pensamiento. Como en el caso de Isidoro de Sevilla, la indistinción del gusto es aquello que queda más allá de la definición del sujeto. La distinción es racional, es decir, está fundamentada en una jerarquía de los sentidos de raíz social que ni siquiera la definición del sujeto de la *techné* puede solventar, puesto que es precisamente esta distinción la que estructura su proceso de subjetivación.

231 La tarea de definición, propia de la enciclopedia, trajo consigo la elaboración de una ecléctica e incipiente teoría estética, influenciada tanto por el clasicismo precedente, como por las ideas subjetivistas en boga y cierta influencia del idealismo alemán. El hecho de estar redactada por distintas manos y que algunas entradas, como la de gusto o arte, cuenten con varios artículos, propicia esta pluralidad de miradas. Según Román de la Calle, “este objetivo sería para Diderot fundamental, en su afán por relacionar estrechamente arte y técnica, desde una perspectiva integradora y armónica para replantear, a su vez, las nociones de utilidad y de necesidad en un marco mucho más global” Ver “Introducción” en Román de la Calle (comp.). *Arte, gusto y estética en la Encyclopédie* (Valencia: MuVim, 2005): 17.

Jaucourt traza el cuerpo-que-ingiere cuando define el gusto como una cuestión de boca, esófago y estómago, que implica el olfato y se deja moldear por el hábito. Es a razón del hábito que las costumbres se convierten en una segunda naturaleza y le hacen capaz de responder a las expectativas de formación que defendiera Baumgarten. Este tránsito entre lo fisiológico y lo cultural, fuera inspirado por él o no, será heredado por Brillat-Savarin, quien, como comprobamos al principio del capítulo, asume un uso del cuerpo. Esta asunción implica, a su vez, la negación de la palabra del gusto, la carencia de nombres para los infinitos matices de gusto, si bien podríamos considerar a Brillat-Savarin como una excepción al respecto por su prolífico cultivo de las posibilidades de la lengua (Barthes, 1978). Pero, ¿es tan cierto que el gusto no tiene palabra o, al menos, que no la tenía entonces?

En un texto del mismo año²³², David Hume hace referencia a esta transición del gusto en un contexto filosófico distinto. Para la investigación que nos ocupa, Hume es el representante más emblemático de una resolución de la cuestión del gusto centrada en las ciencias del hombre en las que venía trabajando el empirismo británico²³³. Su premisa principal

232 Que Hume y Voltaire presentaran el mismo año dos textos basados en la analogía entre el gusto corporal y el gusto metafórico y que ambos, de algún modo, fueran improvisados (el de Voltaire era un encargo de la *Encyclopedie* y, como revisaremos, Hume escribió el ensayo "Of the Standard of Taste" por una cuestión editorial) hace pensar que no mucho antes pudo haber sido publicado un texto que ambos leyeron y en el que comprobaran las virtudes del tránsito del gusto corporal al gusto metafórico para sendas filosofías. Para comprobarlo, debería de estudiarse las referencias bibliográficas coetáneas que ambos pudieron consultar, trabajo que excede con mucho la presente investigación.

233 Por qué, si son muchos los gustos, puede afirmarse un buen gusto o un criterio común de la belleza fue un tema en boga durante el siglo XVIII, de modo que la lectura de la cuestión puede dar un panorama de los distintos ambientes culturales en los que la filosofía se desarrollaba. A grandes trazos, hubo aproximaciones desde ambiciones sistemátizadores más propias de la filosofía alemana (Baumgarten, Kant), referencias desde el *homme du goût* y su disposición en el mundo propias del ambiente francés (Jaucourt, Voltaire, Montesquieu, Diderot) y una opción británica centrada en la experiencia perceptiva y su construcción mental. Las influencias entre ellas son irrevocables. Por ejemplo, Hume estaba interesado por la estética francesa (especialmente, el trabajo del Abad Charles Batteaux) y Kant levantará su *Crítica del juicio* a partir de las conclusiones de Hume. Lo que pretendo señalar es que la indistinción del gusto estético ha sido abordada desde distintos frentes, en

es que todo deriva de la experiencia: incluso las ideas son impresiones tenues. El hecho de que ciertas impresiones se vuelvan habituales hace que la experiencia sea una herramienta predictiva. Esto define las ciencias puras, lógicas y matemáticas como ciencias de la probabilidad de la experiencia, y no como captaciones racionales de entidades superiores. Tampoco la belleza será lo más visible de la verdad ni el gusto será un sentido supernumerario de lo que no se puede dar razón. Hume encontrará en las impresiones “mentales” –más que en las corporales– el origen mismo de la belleza y entenderá el gusto como la práctica discursiva con la que abordar este sentimiento placentero de “aprobación”²³⁴.

“Of Standard of taste”²³⁵ aparece como una de las **Cuatro disertaciones** (1757)²³⁶ y, aunque según él mismo fue escrita con prisas –a razón de que su editor le pidió un texto más

cada uno de los cuales despliega un vocabulario y argumentario específico, que determina la comprensión del cuerpo-que-ingiere. Para el contexto bibliográfico en torno al que escribe Hume, ver Juan Martín Prada. “David Hume y el juicio estético” en *Revista de Filosofía* 73 (2017): 259-279. Disponible en <https://revistafilosofia.uchile.cl/index.php/RDF/article/view/47738/5743> (consultado enero 2022).

234 La teoría de la belleza de Hume se basa en esta emoción reflexiva. “La belleza es un sentimiento de aprobación, y una original y simple impresión de la mente”, con la cual sentimos “agrado o afecto. Un objeto o una acción hermosos nos parecen amistosos, agradables y deseables”. Ver Ted Gracyk. Edward N. Zalta (ed.). “Hume’s aesthetics” en la *Stanford Encyclopedia of Philosophy* (online, 2006): s/p. Disponible en <https://plato.stanford.edu/archives/win2006/entries/hume-aesthetics/> (consultado febrero 2022).

235 Se ha traducido tanto como “la norma del gusto”, “el criterio del gusto” o “el modelo del gusto”. Ninguna de estas traducciones deja suficientemente claro en la lengua española que la norma, el criterio o el modelo no es anterior a la práctica misma del gusto. “Standard” hace referencia al veredicto *común* de los jueces o expertos del gusto y a la *validez* del mismo para uso de todos. Con “standard”, Hume alude también a la *convención* por ellos establecida y la autoridad de la misma en tanto que valor moral. Por todo ello, haré referencia al texto en su título original. En lo que sigue, se consultará la traducción a español de María Teresa Beriguistain en Hume, 2008.

236 David Hume. *Four Dissertations* (London: Andrew Millar, 1757).

voluminoso²³⁷– y llegó a denominarla como “*small piece*”²³⁸, pudo haber condensado las reflexiones sobre la crítica de las artes y las letras (*criticism*) que había anunciado ya al comienzo de su *Tratado de la naturaleza humana* (1739)²³⁹ y que, por motivos editoriales, no llegó a terminar. Se ha considerado el texto como un “clásico” de la filosofía y “de las letras humanas”²⁴⁰ y, quizás, este “énfasis tergiversa el grado en que la teoría estética de Hume está integrada en su sistema filosófico” (Gracyk, 2006: s/p), es decir, se minusvalora la aportación del pensamiento estético en el estudio de la percepción y la emoción humanas. Por otra parte, puede que el ensayo no fuera simplemente un añadido a las **Cuatro Disertaciones** y que, a pesar de la accidental composición del conjunto, todos apuntaran a una investigación sobre “la naturaleza humana a través de nuestra vida sentimental, templada por educación estética” (Cano, 2018: 291). Así, el ensayo de la religión, la disertación sobre las pasiones y los ensayos de estética “*Of the Standard of Taste*” y “*Acerca*

237 Así lo refiere en una carta (Standford, 2006: s/p). El contenido de las cuatro disertaciones fue modificado en varias ocasiones. Primero, incluyó un ensayo sobre geometría, que eliminó debido a un error en la argumentación (Cano, 2018: 286). Entonces, incluyó “De la inmortalidad del alma” y “Del suicidio”, y las *Cinco Disertaciones* se publicaron en 1756 pero “siguiendo el consejo de Philip Stanhope” (Standford, 2006: s/p) fueron eliminados: su carácter polémico estaban aumentado las presiones del clérigo William Warburton. Ver Antonio José Cano López. “Hume y la concepción de las pasiones” en *Four Dissertations en Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política, Humanidades y Relaciones Internacionales* 20-40 (2018): 285-310 (286). Es a este punto cuando “su editor le informó que el volumen resultante era demasiado pequeño para imprimirlo, encuadernarlo y venderlo. Luego, Hume llevó el libro a una extensión aceptable al escribir un nuevo ensayo, “*Of the Standard of Taste*”. (Standford, 2006: s/p). Hume hizo casi doscientas correcciones editoriales durante los siguientes veinte años y múltiples ediciones, la mayoría de las cuales involucran puntuación. Nunca alteró su argumento. El ensayo es su última palabra sobre cualquier tema al respecto de la crítica (*criticism*)” (idem).

238 Así lo expresa en su breve autobiografía, *Mi vida. Cartas de un caballero a su amigo de Edimburgo*. El término deja en la ambigüedad si se refiere a obras menores o de pequeña extensión (Cano, 2018: 286).

239 “Si tengo la suerte de salir airoso continuaré mi obra examinando los problemas de la moral, la política y la crítica de artes y letras (“*criticism*”). Con ello se completaría este *Tratado de la naturaleza humana*”. David Hume. *Tratado de la Naturaleza Humana* (Madrid: Orbis, 1984): 75. Citado en Cano, 2018: 288.

240 Noel Carroll. “Hume’s Standard of Taste” en *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 43- 2 (1984): 181-194 (181).

de la tragedia” podrían leerse bajo una tesis unificada. Su eje vertebrador serían las pasiones y cómo éstas muestran “sus virtualidades al aplicarse a la explicación del origen de la religión y de la experiencia estética”²⁴¹.

Estas complejidades exceden con mucho una atención sostenible “*Of the Standard of Taste*” para la presente investigación, pero permiten recordar la extensión a la que pertenece el tránsito del gusto sensible al gusto metafórico. Hume sigue la propuesta de Francis Hutcheson por la que el juicio moral está basado en las emociones. Esta ética sentimentalista introduce en sus reflexiones sobre el juicio de gusto una doble –y, en ocasiones, indiscernible– indagación sobre el valor estético y moral (Gracyk, 2006: s/p). Esto caracterizará su concepción de la belleza, la cual bebe, a su vez, de la insistencia de Joseph Addison en que “los valores dentro del ámbito de la crítica son esencialmente placeres de la imaginación humana” (Gracyk, 2006: s/p). Para Hume, estos placeres son de orden cognitivo –y no exclusivamente sensoriales– y suponen una respuesta natural e instintiva por la que el ser humano refleja la estructura de su mente en el mundo que le rodea²⁴². El sentimiento que un objeto bello provoca en el sujeto es en sí su belleza y lo mismo ocurre con “la virtud de la acción humana deseable” (ídem). Así, no es el objeto el que es bello, sino que llamamos belleza al placer del sentimiento de aprobación con el que lo percibimos. Ni hay un fundamento anterior a la belleza (en tanto que lo más visible de la verdad), ni el juicio estético o moral es racional (en tanto que aplicación de principios normativos *a priori*), ni el juicio estético o moral supone un juicio de verdad. Con estos argumentos, no es de extrañar el permanente conflicto del autor con los seguidores de la Iglesia: Dios no tiene nada que ver con la belleza²⁴³. Bien al contrario, el sentimiento de belleza

241 Cano, 2018: 291 a partir de la tesis de John Immerwahr “Hume’s Dissertation on the Passions”, in *Journal of the History of Philosophy* 32-2 (1994) y Amyas Marivale, *An Enquiry Concerning the Passions: A critical study of Hume’s Four Dissertations* (Leeds, University of Leeds, 2014).

242 “La belleza no es una cualidad de las cosas mismas; existe sólo en la mente que las contempla, y cada mente percibe una belleza diferente” (Hume, 2008: 42).

243 Ciertamente, no será la cuestión de la belleza el motivo principal, pero da cuenta de cómo la apuesta empirista desbanca las verdades religiosas por una ciencia del hombre. Además, al final del ensayo, Hume arremete contra la inclusión de los principios religiosos y sus pasiones en las obras de arte (Hume, 2008: 60-61).

es un "sentido común"²⁴⁴ a todos los seres humanos que, lejos de representar lo suprasensible a través del objeto bello, "(...) examina [el objeto] con todas las circunstancias que lo acompañan" (Hume citado en Gracyk, 2006: s/p), las cuales son del orden de la mundanal vida del sujeto de gusto.

A diferencia de los autores que le son afines, el filósofo insiste en que "la gran variedad de gustos, así como de opiniones, que prevalece en el mundo, es demasiado obvia para que haya quedado alguien sin observarla" (Hume, 2008: 39) y, a partir de ahí, se dispone a aplicar su escepticismo al ámbito de lo bello y lo justo (Cano, 2018: 304). Para ello presenta la antinomia del gusto: si la belleza es el sentimiento de placer en cada uno y no una propiedad del objeto, ¿en base a qué se puede establecer cierta unanimidad en los juicios del gusto? Hume desarrolla la argumentación de la mano de "la gran semejanza existente entre el gusto mental y el gusto corporal" (Hume, 2008: 47). Ello le permite tanto acercarse al "sentido común, que tan a menudo está en desacuerdo con la filosofía, especialmente con la escéptica" (43) como "no basar (su) filosofía en fuentes demasiado profundas" (47). Así, no hace referencia a metáforas antiguas ni etimologías complejas, sino que presenta una escena de cata de vinos que aparece en *El Ingenioso Hidalgo Don Quijote de la Mancha* (1606) y la toma como modelo en base al cual desplegar su argumentario. El gusto corporal permite al autor centrar la cuestión del gusto mental entorno al cuerpo sintiente y respetar la variedad de gustos por encima de cualquier principio *a priori*:

"De acuerdo con la disposición de los órganos, el mismo objeto puede ser a la vez dulce y amargo, y el dicho popular establecido con toda razón que es inútil discutir sobre gustos" (Hume, 2008: 43)

Con todo, admite que "hay ciertos principios de aprobación y censura" (46) e incluso que, aunque la belleza sea un sentimiento de aprobación que se da en la mente del observador, y no una cualidad de los objetos,

244 Shatesbury, Burke o Hudcheston (Martín, 2017: 262) si bien el desarrollo de la teoría de gusto parece desatender este principio en favor de la defensa de la discursividad de lo estético a partir del juicio experto (Cano, 2018: 306).

“Algunas formas o cualidades particulares, a causa de la estructura original de nuestra configuración interna, están calculadas para agradar y otras para desagradar y, si fracasan en producir su efecto en algún caso particular, es a causa de algún defecto aparente o imperfección del organismo. Un hombre con fiebre no insitirá en que su paladar es capaz de decidir con respecto a los sabores, ni un hombre afectado de ictericia pretenderá dar un veredicto con respecto a los colores (Hume, 2008: 46)

Así, “el estándar del gusto” participa de un sentido (corporal/ mental) común de la humanidad, inmediato y espontáneo (Gracyk, 2006: s/p), pero que no siempre es apto para que se “transmita a la imaginación el sentimiento y la percepción adecuados” (Hume, 2008: 46). En la medida que “es natural que busquemos una *norma del gusto*, una regla con la cual puedan ser reconciliados los diversos sentimientos de los hombres o, al menos, una decisión que confirme un sentimiento y condene otro” (42), es más que pertinente –y no un debate especialista– resolver esta cuestión. Para ello, conviene admitir que no todos tienen “esa *delicadeza* de imaginación que se requiere para la transmisión de una sensibilidad hacia esas emociones más delicadas” (47). La referencia al Don Quijote se incluye precisamente para explicar esta delicadeza²⁴⁵, la cual acabará caracterizando como la sutilidad con la que se captan los detalles más pequeños y se distingue “los sabores particulares entre el desorden en el que se presentan” (Hume, 2008: 48):

446

“Con razón, dice Sancho al escudero narigudo, pretendo entender de vinos, es ésta, en mi familia, una cualidad hereditaria. A dos de mis parientes les pidieron en una ocasión que dieran su opinión acerca del contenido de una cuba de que se suponía que era excelente, por ser viejo y de buena cosecha. Uno de ellos lo degusta, lo considera y tras maduras reflexiones dice que el vino sería bueno si no fuera por un ligero sabor

245 Hume describe con detalle esta delicadeza en “Sobre la delicadeza del gusto y la pasión”. *Essays, Moral and Political* (Edimburgo: Fleming, Alinson, Kincaid, 1742). Disponible en <https://quod.lib.umich.edu/e/ecco/004806352.0001.000/1:4?rgn=div1;view=fulltext> (consultado febrero 2022).

a cordobán que había percibido en él. El otro, tras tomar las mismas precauciones, pronuncia también su veredicto a favor del vino, pero con la reserva de cierto sabor a hierro que fácilmente pudo distinguir. No podéis imaginar cuánto se les ridiculizó a causa de su juicio. Pero, ¿quién rió el último? Al vaciar la cuba, se encontró en el fondo una vieja llave con una correa de cordobán atada a ella" (Hume, 2008: 47)²⁴⁶

Así, los catadores de vino son como los críticos: su refinado gusto les permite captar matices que pasan desapercibidos para los demás y hace que se les distinga "fácilmente en la sociedad por la solidez de su entendimiento y la superioridad de sus facultades sobre el resto de la humanidad" (Hume, 2008: 56). Su gusto delicado no es "hereditario" —o de linaje—, sino que se puede cultivar mediante la experiencia y la observación. Las reglas del arte, basadas en la experiencia, permiten entrenar este refinamiento y hacer florecer la que será la más destacada de las virtudes de los jueces del gusto: su capacidad de posicionarse en el punto de vista que les libera del embotamiento por costumbres, falsas creencias y prejuicios de todo tipo. El refinamiento del gusto es, de algún modo, la depuración de los intereses personales (en un sentido amplio); sólo así el sentido de la belleza se convierte en un juicio de gusto confiable, con valor público. De lo que se trata, en definitiva, no es de determinar una norma o criterio, sino de fundamentar la participación discursiva de su búsqueda, de "garantizar la discursividad social del gusto"²⁴⁷ y consolidar

246 "It is with good reason, says Sancho to the squire with the great nose, that I pretend to have a judgment in wine: This is a quality hereditary in our family. Two of my kinsmen were once called to give their opinion of a hogshead, which was supposed to be excellent, being old and of a good vintage. One of them tastes it; considers it; and, after mature reflection, pronounces the wine to be good, were it not for a small taste of leather, which he perceived in it. The other, after using the same precautions, gives also his verdict in favour of the wine; but with the reserve of a taste of iron, which he could easily distinguish. You cannot imagine how much they were both ridiculed for their judgment. But who laughed in the end? On emptying the hogshead, there was found at the bottom an old key with a leathern thong tied to it". David Hume. "Of the Standard of Taste" en C. W. Elliott (ed.). *English Essays from Sir Philip Sidney to Macaulay* (London: P F Collier & Son., 1910 [1757]): 215–236 (222).

247 Laura Quintana. "De la unanimidad sentimental a la interacción discursiva: una interpretación de *Sobre la norma del gusto* de David Hume" en *Ideas y Valores* 130 (2006): 53-75 (54).

valores comunes. El *standard* del gusto es, para David Hume, el “veredicto ecuánime” de aquellos críticos que actúan como “verdadero juez” (54), esto es, que adecúan su sentimiento para la valoración estética. Tales jueces se caracterizan por “un juicio sólido, unido a un sentimiento delicado, mejorado con la práctica, perfeccionado por la comparación y libre de todo prejuicio” (ídem). La relación que establece entre el sujeto sintiente y el sujeto estético está estructurada según un determinado uso del cuerpo que, como no puedo dejar de mencionar, se corresponde con “unas” condiciones materiales del cuidado del cuerpo, históricamente vinculadas a la definición del sujeto de gusto como hombre libre. Lo verdaderamente curioso del caso es que esta concepción es tanto la conclusión que Hume extrae de la anécdota de *Don Quijote* como el filtro a través del cual lee el texto. Así, destaca los detalles que hacen mejor servicio a sus intereses y omite aquellos que, aún trenzando la narración, quedan más allá de su comprensión del sujeto de gusto.

Recordemos que Hume escribió “*Of the Standard of Taste*” “con cierta prisa y sólo para asegurar la publicación de los otros textos” (Gracyk, 2006: s/p), en la primavera de 1756, durante la cual perteneció al jurado de la *Edinburgh Society for the Encouragement of Arts, Sciences, and Manufactures, and Agriculture* para la cuestión de gusto, siendo el ganador Alexander Gerard con su *Essay on Taste* (1759) (Cano, 2018: 303). No cabe duda, pues, que estaba inmerso en la cuestión del gusto durante ese tiempo, pero el texto pudo haberse escrito con cierta ligereza y desenvoltura vista la situación con su editor. Prueba de ello es que Hume no cita a Cervantes, sino que realiza una glosa del texto *tal y como lo leyó*²⁴⁸. Así, mediante la comparación con el original²⁴⁹, podemos

248 Según Mario Edmundo Chávez Tortolero, es improbable que se trate de una traducción de Hume, puesto que no hay evidencias de que leyera en español. Su texto se aleja además de las traducciones al inglés disponibles en su tiempo, si bien, por el uso de los términos *kinsmen* y *hogshead*, podría tratarse de la de Tobías Smollett (1755). Ver *Sobre una posible influencia del Quijote en el pensamiento de Hume* (Ciudad de México: Editorial Itaca, 2020): 91, nota 37.

249 La anécdota de los dos mojonos podría ser un cuento popular (Chávez, 2020: 91) que no tendría su origen en Cervantes, quien también la utiliza en *Entremés. La elección de los alcades de Daganzo*, como comprobaremos a continuación.

dar cuenta de los detalles que Hume descartó (quizás, simplemente, por no recordarlos *literalmente*) y de aquellos que magnificó. El panorama que plantea la distancia entre ambos textos demuestra hasta qué punto el pensamiento del filósofo establece de base una cesura del cuerpo-que-ingiere que *deja fuera* de la argumentación características esenciales de la cata. Léamos, pues, qué escribió Cervantes²⁵⁰:

“Capítulo XIII. Donde se prosigue la aventura del caballero del bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos.

(...)

[Después de un rato de conversación sobre la condición de vida de escudero y la manera en que cada uno de ellos sobrelleva su situación:]

– Por mi fe, hermano –replicó el del Bosque–, que yo no tengo hecho el estómago a tagarninas ni a piruétanos ni a raíces de montes²⁵¹. Allá se lo hayan con sus opiniones y leyes caballerescas nuestros amos, y coman lo que ellos mandaren; fiambreras traigo, y con esta bota colgando del arzón de la silla, por sí o por no, y es tan devota mía, y quiérola tanto, que pocos ratos se pasan sin que la dé mil besos y mil abrazos.

250 Miguel de Cervantes. “Segunda Parte. Capítulo XIII. Donde se prosigue la aventura del caballero del bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos” en *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha* (Barcelona. Editorial Ramón Sopena, 1968 [1625]): 417-421 (420-421).

251 La tagarnina o *Scolymus Hispanicus* es una planta silvestre extendida por la Península Ibérica, cuyos tallos suelen utilizarse con fines alimenticio, especialmente en la zona de Cádiz. El piruétano o *Pyrus bourgaeana* es un árbol con uso agrícola (injertos) cuyo fruto se ha definido como una pera salvaje. Tiene usos medicinales y se ha registrado su uso como alimento, si bien no está extendido. Ver Santos Moroto. “Como peras en Taruaque: piruétano” en *Final de página* (online, 15-10-2015). Disponible en <http://finaldepagina.blogspot.com/2015/10/como-peras-en-tabaque-piruetano.html> (consultado febrero 2022).

Y diciendo esto se la puso en las manos a Sancho; el cual, empinándola, puesta a la boca, estuvo mirando las estrellas un cuarto de hora²⁵², y en acabando de beber, dejó caer la cabeza a un lado, y dando un gran suspiro, dijo:

– ¡Oh, hideputa, bellaco, y cómo es católico!

– ¿Veis ahí –dijo el del Bosque, en oyendo *hideputa* de Sancho–, cómo habéis alabado este vino llamándole hideputa?²⁵³

– Digo –respondió Sancho–, que confieso que conozco que no es deshonor llamar hijo de puta a nadie, cuando cae debajo del entendimiento de alabarle. Pero, dígame, señor, por el siglo de lo que más quiere, ¿este vino es de Ciudad Real?

– ¡Bravo, mojón! – respondió el del Bosque–; en verdad que no es de otra parte, y que tiene algunos años de ancianidad.

252 La edición de A. Herrero Miguel nos advierte que esta esta “hipérbole andaluza muestra que Cervantes, aun nacido en Castilla La Nueva, tuvo a Andalucía, como dijo Menéndez Pelayo, ‘por verdadero campo de observación y verdadera patria de su espíritu’. Ver Herrero Miguel “Introducción” en Cervantes, 1968: 420.

253 Anteriormente en la conversación, el escudero del Bosque utilizó la misma expresión a razón de los comentarios de Sancho sobre su hija: “-Partes son ésas –respondió el del Bosque–, no sólo para ser condensa, sino para ser ninfa del verde bosque. ¡Oh, hideputa, puta, y qué rejo debe tener la berraca. A lo que respondió Sancho algo mohino: – Ni ella es puta, ni lo fue su madre, ni lo será ninguna de las dos, Dios queriendo, mientras yo viviere (...) –Oh, qué mal se le entiende a vuesa merced (...) ¿Y no sabe que cuando algún caballero da una buena lanzada al toro en la plaza, o cuando alguna persona hace alguna cosa bien hecha, suele decir el vulgo: ‘¡Oh, hideputa, puto, y qué bien que lo ha hecho! (...)’”. Cervantes, 1968: 418-419. Es destacable, para el hilo de nuestro discurso, que el escudero del Bosque refiere al modo de hablar del vulgo.

– ¡A mí con eso! –dijo Sancho– no toméis menos, sino que me fuera a mí por alto²⁵⁴ dar alcance a su conocimiento. ¿No será bueno, señor escudero, que tenga yo un instinto tan grande y tan natural en esto de conocer vinos, que en dándome a oler cualquiera, acierto la patria, el linaje, el sabor y la dura, y las vueltas que hay de dar, con todas las circunstancias al vino atañaderas? Pero no hay de qué maravillarse, si tuve en mi linaje, por parte de padre, los dos más excelentes mojones²⁵⁵ que en luengos años conoció La Mancha; para prueba de lo cual les sucedió lo que ahora diré: Diéronles a los dos a probar del vino de una cuba, pidiéndoles su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino. El uno lo probó con la punta de la lengua; el otro no hizo más de llevarlos a las narices. El primero dijo que aquel vino sabía a hierro; el segundo dijo que sabía más a cordobán. El dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán²⁵⁶. Con todo eso, los dos famosos mojones se afirmaron en lo que habían dicho. Anduvo el tiempo, vendióse el vino, y al limpiar de la cuba hallaron en ella una llave pequeña pendiente de una correa de cordobán. Porque vea vuesa merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas”

254 La edición de A. Herrero Miguel, explica que “la metáfora (es) tomada del juego de la pelota, cuando por ir muy alta no la puede volver el que la espera. Toda la frase significa: nada creáis menos que el que no supiera conocerlo”. Herrero Miguel en Cervantes, 1968: 420.

255 Herrero de Miguel advierte que “este cuento lo menciona Cervantes en el *Entremés La elección de los alcaldes de Daganzo* (1615), pero referido a un solo perito”. Herrero Miguel en Cervantes, 1968: 421. El aguacil dice de Berrocal que tiene dones “Para ser sacre/ en esto de mojón y catavinos. / En mi casa probó los días pasados /una tinaja, y dijo que sabía / el claro vino a palo, a cuero y hierro; /acabó la tinaja su camino, / y hallóse en el asiento della un palo/ pequeño, y dél prendía una correa /de cordobán y una pequeña llave”. Miguel de Cervantes. Rodolfo Schevill y Adolfo Bonilla (ed.). *Entremés de La elección de los alcaldes de Daganzo* (Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2003 [1918 (1615)]): f.231r, 63-71. Disponible en http://www.cervantesvirtual.com/obra-visor-din/eleccion-de-los-alcaldes-de-daganzo--0/html/ff3d58f0-82b1-11df-acc7-002185ce6064_4.html (consultado febrero 2022). Aquí la anécdota es utilizada para hablar de las virtudes del protagonista.

256 El cordobán es un cuero de macho cabrío o cabra.

Probablemente debido a la extensión del texto, Hume omite el contexto en el que Sancho trae a colación la anécdota de sus parientes. Primero, la referencia a la comida es una de las piedras de toque del escudero del Bosque quien, a pesar de seguir a su caballero, “no tiene el estómago a tagarninas ni a piruétanos ni a raíces de monte”. Así, la presentación de su bota es, a su vez, un rasgo que ejemplifica la postura que ha estado defendiendo a lo largo de la conversación: velar por su propio bienestar. Beber vino cada día es símbolo de la opulencia que, con todo, busca para sí. Sancho le admira por ello y, al “mirar las estrellas por cuarto de hora”, disfruta sin duda de la oportunidad inusitada que se le presenta –el contraste con su propia situación. Lo más relevante es que el placer que da a su cuerpo mediante la ingesta no es sólo corporal y, sorprendentemente, reconoce la región en la que se ha producido el vino sólo de catarlo. Él es el primer juez y, así es reconocido por el escudero del Bosque: “¡bravo, mojón!”. Su sensibilidad no sólo le permite saber si es o no un buen vino, sino, especialmente, reconocer, sólo con el olfato, las circunstancias que atañen al vino (incluyendo “la patria, el linaje, el sabor y la dura, y las vueltas que hay de dar”). En otras palabras, la sensibilidad es, también, cuestión de conocimiento, un saber que Hume no reconoce a Sancho. Así, la anécdota de “los dos más excelentes mojones que en luengos años conoció La Mancha” viene a corroborar su gran instinto, tan natural, en esto de conocer vinos. No hace referencia a que haya necesitado ningún entrenamiento para ello, más bien valida su juicio –que ha sido acertado– en su linaje y las capacidades innatas que le otorga: “porque vea vuesa merced si quien viene desta ralea podrá dar su parecer en semejantes causas”.

452

Con todo, el quid de la cuestión está en la transcripción de la anécdota misma. Para Sancho, parece muy importante que sus parientes eran mojones, es decir, catavinos profesionales –o, al menos, personas dedicadas a beber–, algo que Hume omite. Así, cuando les dan a probar el vino y les piden que den “su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino”, ya han sido reconocidos de antemano como jueces válidos para ello. La cuestión no está en dictaminar si el vino es bueno o malo, sino en determinar su estado, cualidad, bondad o malicia, lo que en términos de enología, podría significar aspectos tales como si está ya maduro y listo para ser servido,

si ha desarrollado las cualidades adecuadas y si, en líneas generales, es bueno *para beber*, detalles que remiten a un juicio involucrado en la producción del vino –la comprobación final–, más que a un juicio de gusto. Es Hume quien añade “que se suponía que era excelente, por ser viejo y de buena cosecha”, lo que sitúa la cata en un contexto discursivo distinto en el que es posible la emisión de “veredictos”, formalidad que Cervantes –a voz de Sancho– no contempla.

La gran omisión es, sin duda, que Hume no haga ninguna referencia a que “el uno lo probó con la punta de la lengua; [y a que] el otro no hizo más de llevarlos a las narices”. En su olvido del gesto de beber, Hume ignora la función de forma del cuerpo-que-ingiere: si el primero detecta más el hierro y el segundo, más el cordobán, puede deberse precisamente a la diferencia en sus técnicas de degustación. El cordobán aparecería en la aromática y su presencia en el sabor sería más volátil y generalizada, mientras que el hierro afectaría a la sensación de astringencia y desordenaría el equilibrio de base del vino. En cambio, Hume sumerge a los catadores en “maduras reflexiones” y “precauciones” que dan a entender que su sensibilidad proviene del gusto mental –y no del corporal. He aquí la cesura del cuerpo-que-ingiere en la interpretación de Hume. Aunque la semejanza con el gusto corporal permita una explicación de la delicadeza de sentimiento, el filósofo ignora cuánto de esta delicadeza se debe a los modos en que el cuerpo participa del significado o del juicio a través su gesto. Las únicas referencias al respecto de los efectos del cuerpo en el sentimiento adecuado para la belleza son peyorativas, en el sentido que asumen la importancia de la salud del cuerpo *para su uso* según el juicio de gusto, pero no le otorgan capacidad afirmativa. Advierte, como leímos, que un hombre con fiebre no podría distinguir adecuadamente los sabores (Hume, 2008: 46) o que

“los órganos de la sensación interna raramente son tan perfectos que permitan que los principios generales desarrollen toda su virtualidad y produzcan un sentimiento adecuado a estos principios ya que, o bien operan con algún defecto, o están viciados por algún desorden, por ese motivo excitan un sentimiento que puede ser considerado como erróneo” (Hume, 2008:54)

Estos prejuicios al cuerpo sitúan el juicio de gusto en cierto nivel de abstracción. Con ello, se da un deslizamiento del valor y estatuto de la palabra. En Cervantes, hay una conversación a tres: los dos prueban el vino, “el primero dijo”, “el segundo dijo” y “el dueño dijo”... Es remarcable el hecho de que Sancho no dice que sabe a hierro y cordobán, o que a *uno* le sabe a hierro y *al otro* a cordobán. La expresión exacta es “el segundo dijo que sabía *más* a cordobán”. Así, el segundo corrobora a la vez que amplía el comentario del primero, sus discursos se influyen. Los catadores comentan conjuntamente el vino y se reafirman, a pesar de que el dueño asegura no haber añadido nada. No ocurre lo mismo en Hume, quien establece los comentarios de los catadores como veredictos y el tema del hierro y cuero como las reservas que *cada uno* de ellos tiene al vino, sin que el dueño participe de la conversación. De hecho, más que una charla afable sobre el “estado, la cualidad, la bondad o la malicia del vino”, Hume entiende el discurso como una suerte de disputa sobre el gusto en el que el refinamiento de los catadores se enfrenta a la ignorancia de un público indeterminado: “no podéis imaginar cuánto se les ridiculizó a causa de su juicio. Pero, ¿quién rió al último?”. Así, cuando finalmente se limpia la cuba y se encuentra la llave atada al cordobán, la estrepitosa risa que Hume se imagina se vuelve en contra de estas gentes de gusto menos refinado. Esto, sin duda, sirve a los intereses de Hume en su defensa –e idealización– de los jueces de gusto. Como señala Mario Edmundo Chávez Tortolero, en su lectura comparada en ambos textos para una reflexión *Sobre una posible influencia del Quijote en el pensamiento de Hume* (2020),

454

“(...) en la versión de Hume hay información extra sobre la relación de los críticos con la comunidad. En la de Cervantes no se dice nada respecto a cómo fue recibido el juicio de los parientes de Sancho por la comunidad, ni se advierte que los parientes de Sancho “rieron al último”, sólo se dice que el dueño contradujo el juicio de los parientes de Sancho y que estos últimos eran famosos, al parecer por su buen gusto. (...) De esta manera, Hume resalta que el juicio de los parientes de Sancho, a pesar de ser

correcto, sólo fue reconocido por la comunidad hasta que los hechos lo demostraron. En este sentido, la moraleja es más clara: aunque es difícil reconocer a los buenos críticos hay que confiar en ellos; los críticos “ríen al último”, y a pesar de las apariencias, son los que juzgan de manera correcta” (Chávez, 2020: 92, n37)

Para Chávez, la versión de Hume destaca que ninguno de los jueces es perfecto (“uno de ellos no advirtió el sabor a cuero mientras que el otro no detectó el sabor a hierro”), lo que ejemplifica que “el gusto perfecto es una aspiración más que un hecho constatable, y el verdadero crítico se convierte en un ideal” (Chávez, 2020: 93). Cuando Hume recuerda la historia desde el “saber a hierro o a cordobán”, en vez de “saber más a cordobán que a hierro” provoca *una forma distinta* de discurso (veredicto frente a diálogo), que da una *distinta función social* al discurso del gusto. Por su parte, lo que presenta Cervantes es que cada uno de ellos utiliza una técnica distinta de degustación y que sus juicios colaboran entre sí.

Ciertamente, Sancho hace una selección de los detalles de la conversación que son importantes para su argumento. En este sentido, la expresión “el uno lo probó con la punta de la lengua; el otro no hizo más de llevarlos a las narices” resalta la proeza de ambos que da rango a su linaje. Es precisamente el valor de este linaje lo que la anécdota pretende destacar, en el momento del coloquio en que la conversación incluye la degustación de vino de Ciudad Real de la preciada bota del escudero del Bosque. Sin embargo, ello no implica que, en la memoria de Sancho, el encuentro se redujera a estos detalles. La condición sociocultural por la que se da probar el vino a dos mojones y se le pide “su parecer del estado, cualidad, bondad o malicia del vino” es sobreentendida por ambos escuderos, mientras que Hume –y una servidora– ya no disponemos de ella para la comprensión contextual de los puntos remarcados. En principio, para Sancho es importante que sus parientes fueran mojones, lo que implica, no sólo el reconocimiento social de ser jueces válidos, sino, muy probablemente un contexto pragmático que da valor a su juicio de gusto. Antes he adelantado que, en términos de enología, es posible que su parecer del estado del vino participara en el proceso a modo de comprobación de que el vino ya estaba listo para beber. Tomando esta hipótesis como válida, el juicio de ambos,

desarrollado en conversación con el bodeguero, participaría en la construcción del criterio de lo ingerible –de fondo, en clara sintonía con el pensamiento de Hume. Así para Cervantes en boca de Sancho, no habría un juez perfecto que alcanzar, ni como aspiración ideal ni como baremo con el que juzgar a los jueces. Los jueces de gusto se encuentran en el discurso para



456

colaborar en la verdad gustatoria y es, quizás, precisamente esta colaboración entre “los dos más excelentes mojonos que en luengos años conoció La Mancha” la que permite el criterio hasta tal extremo de finura. Esta finura ensalza el linaje de Sancho, pero el juicio de gusto no está a su servicio –sólo se sabe de ella cuando la tina se vacía–, sino al hecho pragmático

XLV

por el que se acude a la conversación: comprobar el estado del vino. Así, a pesar de las diferencias entre ellos, el vino se vendió –era bueno para beber.

Sancho no necesita decirlo, mientras que Hume debe remarcar, por la diferencia de contexto de la conversación, “que se suponía que era excelente, por ser viejo y de buena cosecha” –*datos anteriores a la degustación* que se constatarán tiempos después de la conversación, cuando la tina esté vacía y pueda verse una llave sujeta a un cordón. La construcción teórica del filósofo se apoya en la demostración visual como constatación. Incluso tratándose de vinos, el criterio de verdad se construye en un momento y modo distinto a la degustación. Bien al contrario, Cervantes a la voz de Sancho se centra en la finura del gusto para contextualizar, tan humilde como pretensiosamente, su propia cata. Su saber hacer corrobora su linaje: así como él acertó que el vino era de Ciudad Real, aquellos podrían haber saboreado tan finamente como para detectar “una llave pequeña pendiente de una correa de cordobán” en una cuba de vino, apenas “con la punta de lengua”, uno, y el otro llevándolo a las narices. La anécdota dan naturaleza de hecho al saber del que Sancho presume, el cual se demuestra en la degustación, cada vez. Sancho supo que el vino era de Ciudad Real y es esta capacidad de atender a la complejidad del sabor a la que él está haciendo alusión. La anécdota de los mojones, si bien representa la *delicadeza de gusto* por la que ambos percibieron las extrañas notas de “una llave pequeña pendiente de una correa de cordobán”, pretende sobre todo ejemplificar cómo su linaje cuenta con la sensibilidad con la que transitar, a ciegas, la complejidad del sabor del vino.

En Cervantes leemos que esta sensibilidad es cuestión de instinto, natural y espontánea, en la línea de las percepciones pequeñas de Leibniz, y que está más allá de lo que se puede dar razón, a no ser que se admitan los efectos en el cuerpo sensorial de cada uno como un argumento para el colectivo. Hume tergiversa la anécdota hasta omitir estas perspectivas en favor de un estándar de gusto que se asienta sobre la corroboración visual y representa un rechazo epistemológico al gusto corporal. Léida la anécdota de su mano –y de la

de Sancho—, la conversación remite a hierro y cordobán a sabiendas del final. Sin embargo, la conversación entre dos mojones debe interpretarse *sin la necesidad* de que el sabor del “hierro” y del “cordobán” refieran a una “llave” y una “correa”, porque los mojones no deben estar tan interesados en el origen de estas sensaciones, como en el efecto en sus cuerpos en tanto que sabor²⁵⁷. De la misma manera que, en la actualidad, la “vainilla” del vino no refiere a la vainilla como especia, sino al efecto del envejecimiento en barrica de roble, los catadores estarían haciendo referencia a los efectos en el paladar de lo que sea que fuera. De hecho, “el dueño dijo que la cuba estaba limpia, y que el tal vino no tenía adobo alguno por donde hubiese tomado sabor de hierro ni de cordobán”. Repido: adobo por donde hubiese tomado sabor de... Así, la palabra sobre el gusto toma otra consistencia: vainilla, hierro o cordobán son aproximaciones a las sensaciones del vino, a esos infinitos matices de gusto que para Jaucourt carecían de nombre. Que sepa *más a cordobán* implica que hay una continuidad entre el hierro y el cuero en el vino, continuidad propia de la naturaleza del sabor, que una excesiva atención —que Sancho no le da— al hecho de que hubiera una llave con un cordón en la cuba no permite leer. Las palabras de gusto en este sentido propio no son incluidas en el juicio de gusto y lo importante queda, nuevamente, circunscrito a aquellas palabras cuyo significado concuerdan con una aproximación visual al caso.

Con Cervantes a la boca de Sancho, a la hora de dar significado a las palabras, son los efectos en el cuerpo los que prevalecen. Primero, porque sitúa el criterio en el cuerpo-que-ingiere, que es el verdadero heredero del linaje. Además, Sancho hace alusión al gesto de degustar, esto es, al modo en el que el cuerpo se inclina a la experiencia gustativa²⁵⁸. Segundo, porque sus juicios refieren a las sensaciones de cada uno, las cuales toman valor de criterio en la conversación.

257 Eso hará la diferencia profesional entre el bodeguero y los mojones, entre los enólogos y sommeliers, u otras distinciones según la evolución histórica por la que cambian los procesos en los que se hace, se prueba y se vende el vino.

258 Ver Yaiza Bocos. “Taller vivencial: el gesto de comer” en *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos* (Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020): 344-372.

El discurso del gusto es palabra para la colaboración. Como recuerda Fritjof Capra en *La trama de la vida* (1978), “el papel crucial del lenguaje en la evolución humana no fue la capacidad para el intercambio de ideas, sino el incremento de las posibilidades de colaboración”²⁵⁹. De la misma forma, lo crucial del discurso de gusto no es vanagloriar la sensibilidad de los mojones, sino construir un criterio común de lo ingerible. La palabra les permite considerar conjuntamente el efecto del vino en cada uno de sus cuerpos sensibles y construir un criterio común de lo ingerible, según un singular plural tal y como lo describe Jean-Luc Nancy²⁶⁰. A esta verdad gustativa, que surge del cuerpo, se le llama tradicionalmente calidad.

Por su parte, con Hume como sujeto de gusto, la palabra halla su lugar a partir del gusto mental y a lo que se da valor es al discurso estético propio del sujeto moderno. Hume tenía razones filosóficas de peso para ello: necesitaba incluir la razón en el placer estético, equipararlo con un producto de las asociación imaginativas de ideas. En tanto que asentadas en la desconfianza al cuerpo, éstas implican una cesura por la palabra del cuerpo-que-ingiere. El uso del cuerpo (*somatos chrestai*) implica ignorar su palabra, palabra inmersa en los modos de hacer, palabra del esclavo a la que Aristóteles negó la *poiesis*. Pero los esclavos, bajo los discursos de hombres libres y caballeros, tendrían una palabra para sí, cuentos de escudero a escudero. En el caso Cervantes/Hume se distinguen, pues, al menos dos clases de palabras para con el gusto: la palabra para la colaboración de los modos de hacer de los mojones, y la palabra del sujeto de gusto, hombre libre, que viene a comprobar visualmente su teoría –hilemórfica: ¿qué otra haría tal uso del cuerpo?

259 Fritjof Capra. *La trama de la vida. Una nueva perspectiva de los sistemas vivos* (Editorial Anagrama: Barcelona, 1998 [1996]): 302.

260 Jean Luc Nancy. *Être singulier pluriel* (Paris: Halilée, 1996). En una entrevista, el autor explicó que “el singular plural es una manera de evitar las trampas de la comunidad. En latín, singular sólo se dice en plural; *singulus* no existe; es *singuli* que significa ‘uno por uno’” (“*Le singulier pluriel, c’est une façon d’éviter les pièges de la communauté. En latin, singulier ne se dit qu’au pluriel; singulus n’existe pas, c’est singuli qui signifie ‘un par un’*”). Ver Juliette Cert. “Mort de Jean-Luc Nancy, penseur du corps, des sens et des arts” en *Télérama* (online, 2021). Disponible en <https://www.telerama.fr/idees/jean-luc-nancy-penseur-du-corps-des-sens-et-des-arts,84213.php> (consultado marzo 2022). Estas anotaciones fueron tomadas del grupo de lectura sobre la obra del filósofo organizado por Begonya Sàez (UAB, 2022).

No es, pues, sólo coincidencia que en 1766 escribiera, de puño y letra, a su patrón Lord Hertford para comprar una plantación trabajada por esclavos. La carta, incluida en *Further letters of David Hume* (2014), fue un hallazgo de Félix Waldmann, quien declaraba:

"A través de una investigación de archivo adicional, descubrí que Hume no solo se había puesto en contacto con Hertford; había facilitado la compra de la plantación escribiendo al gobernador francés de Martinica, el marqués de Ennery, en junio de 1766. De hecho, prestó 400 libras esterlinas a uno de los principales inversores ese mismo año"²⁶¹

El autor da pruebas de que, a pesar de que en un texto de 1748 Hume criticaba la esclavitud en la Antigua Roma, sus actitudes racistas le permitían admitir la esclavitud de los negros en su tiempo, incluso cuando ya entonces era una convención social en cuestión. En definitiva, para el discurso de gusto que propone Hume es necesaria la adquisición de la palabra mediante cierta subjetivación, que no corresponde con la universalidad humana de los cuerpos ni con la posibilidad discursiva del cuerpo-que-ingiere en materia de gusto.

Al olvidarse de que Sancho está bebiendo, Hume asume la voz de quien está viendo la escena, la voz que cuenta lo que contaron que vieron. Es decir, la degustación se aborda desde un sujeto espectador. Nietzsche alzó una crítica indirecta –a través de Kant– a este posicionamiento. El filósofo reclamaba una estética de artistas para artistas: ¿cuál será la palabra del sabor para ese discurso? ¿Cómo se dice un comensal como Ferran Adrià el sabor que percibe, que imagina, que inventa, cuando se lo dice a sí y a otros colegas, a su equipo creativo? ¿Cómo la palabra puede participar en la creación de sabor? ¿Acaso lo describe, como si lo viera?

261 Felix Waldmann. *Further letters of David Hume* (Edinburgo: Edinburgh Bibliographical Society, 2014). El autor publicó un artículo explicativo de la cuestión, "David Hume was a brilliant philosopher but also a racist involved in slavery" (*The Scotsman*, 17/07/2020). Disponible en <https://www.scotsman.com/news/opinion/columnists/david-hume-was-brilliant-philosopher-also-racist-involved-slavery-dr-felix-waldmann-2915908> (consultado febrero 2022)

La palabra de gusto que más se aproxima al cuerpo-que-ingiere no viene a afirmar al sujeto que degusta, sino que habita la zona de tránsito, la frontera de libertad indigente, el entre del con-tacto, en resumidas cuentas, el territorio del sabor. El criterio de gusto no es ya una elección que tiende a un bien trascendental, según el sujeto visual, sino el testimonio de una presencia que se encuentra a sí en el sabor. La comunidad de gusto no se establece por un acuerdo tácito ante lo sensiblemente evidente, sino por el tanteo conjunto de lo sensible que tiene la palabra de colaboración como espacio de acompañamiento. En la medida que la representación ya no se define según un orden visual, por el que la imagen se plasma en el cuerpo, o por el que el cuerpo tiende a superar la distancia infinita de la imagen según un entrenamiento, sino que se procura superar la teoría hilemórfica y su definición de la condición pasiva de la materia y, por tanto, erradicar la fundamentación misma del sujeto visual y su proyección hasta los bordes —en los que se afirma como sujeto de gusto—, el exceso del cuerpo no es un abismo de significado sino una imposibilidad de enunciación en el discurso visualizado. Al no sé qué, los mojones le buscan palabra, la inventan, para que los otros sepan también. No hay error, en la medida que la palabra no procura designar o asignar, al menos no en un primer momento, sino señalar un afecto que, mal o bien dicho, se siente²⁶².

El mantenimiento del sujeto de gusto consiste en delimitar su espacio de actuación en los límites en los que la ordenación visual del mundo le permite pensarse a sí en tanto que sujeto. Sea una alimentación frugal o de fruición, el sujeto de gusto establece una cesura al cuerpo-que-ingiere que es, suspende a sensibilidad animal, por la que se le eriza la piel, para usarla en tanto que fondo sobre el que distinguirse como sujeto en el seno de una comunidad de gusto. La comunidad así convocada es, en cierto sentido, una comunidad de figurantes, en la medida que el alcance estético se mide como adecuación a la figura, sin atender a la singularidad del proceso de subjetivación.

262 Agradezco a Mónica Natali (Univalle, Cochabamba) por su compartir conmigo su visión de la cata, la cual fomenta la confianza en lo que sí se siente como herramienta de conocimiento.

El sabor ocurre al límite de ese paso atrás por el que el sujeto puede pensar que contempla o designa. La degustación implica un sentir tan inmerso que no puede distinguirse un sujeto de su patencia, no cabe la distancia mínima para la contemplación. Por avanzados y precisos que sean los instrumentos técnicos y conceptuales con los que mirar a través del borde entre sujeto y objeto, estos flotan en una continuidad que se afecta a sí misma. Los estados del cuerpo son estados de la razón.

La comprensión del cuerpo desde una disposición visual a la acción y al pensamiento, en una ordenación del mundo regulada según una comprensión visualizada, ata al ser humano (digámoslo aquí con su mayor generalidad) como ataba la imagen proyectada a los hombres del mito de la caverna de Platón. La sujeción no depende del hecho de que fuera haya nada mejor que ver, como heredó nuestra tradición, sino del hecho que la imagen proyectada pone cadenas al movimiento del cuerpo. Pero los hombres de Platón, así atrapados, podrían haberse inventado la cumbia, como hicieron los negres encadenados de pies y manos en la Colombia esclavista. Si bien el esquema de lo que somos en tanto que sujetos estipula los límites de la subjetivación y, por ende, regula la expresión de lo humano en tanto que tal, el esquema traza *per se* un límite que, como cualquier frontera, se desdibuja al aproximarse. Es así como el gusto contiene la inestabilidad de su sujeto:

“Como lo experimentamos en lugar de contemplarlo, el ‘gusto’ es un valor contrapolítico que refuerza nuestra individualidad. Así como la boca administra pasajes de materia entre el exterior y el interior del cuerpo, mi ‘gusto’ regula un equilibrio de derechos y poderes entre mi ser y el de todo y todos los que no son yo (...). El gusto expresa una crisis permanente de civilización.”²⁶³

263 Peter Schjedahl. “Notes on taste” en John Baldessari et al. *Yours in food* (New York: Princeton Architectural Press, 2004): 19-20 (20).

Entender el sabor sin la cesura del cuerpo-que-ingiere, normalmente determinada en nuestra tradición por la palabra y por la ordenación del discurso, implica desestabilizar, desde su frontera, al sujeto de gusto –cuyo centro está en los ojos. La inclinación de sí hacia la que apunta el sabor, entendido no ya como una propiedad de los objetos que se señalan, disponen o valoran, sino como el encuentro del cuerpo consciente en la existencia trófica del mundo, lleva a la razón visual al estupor.



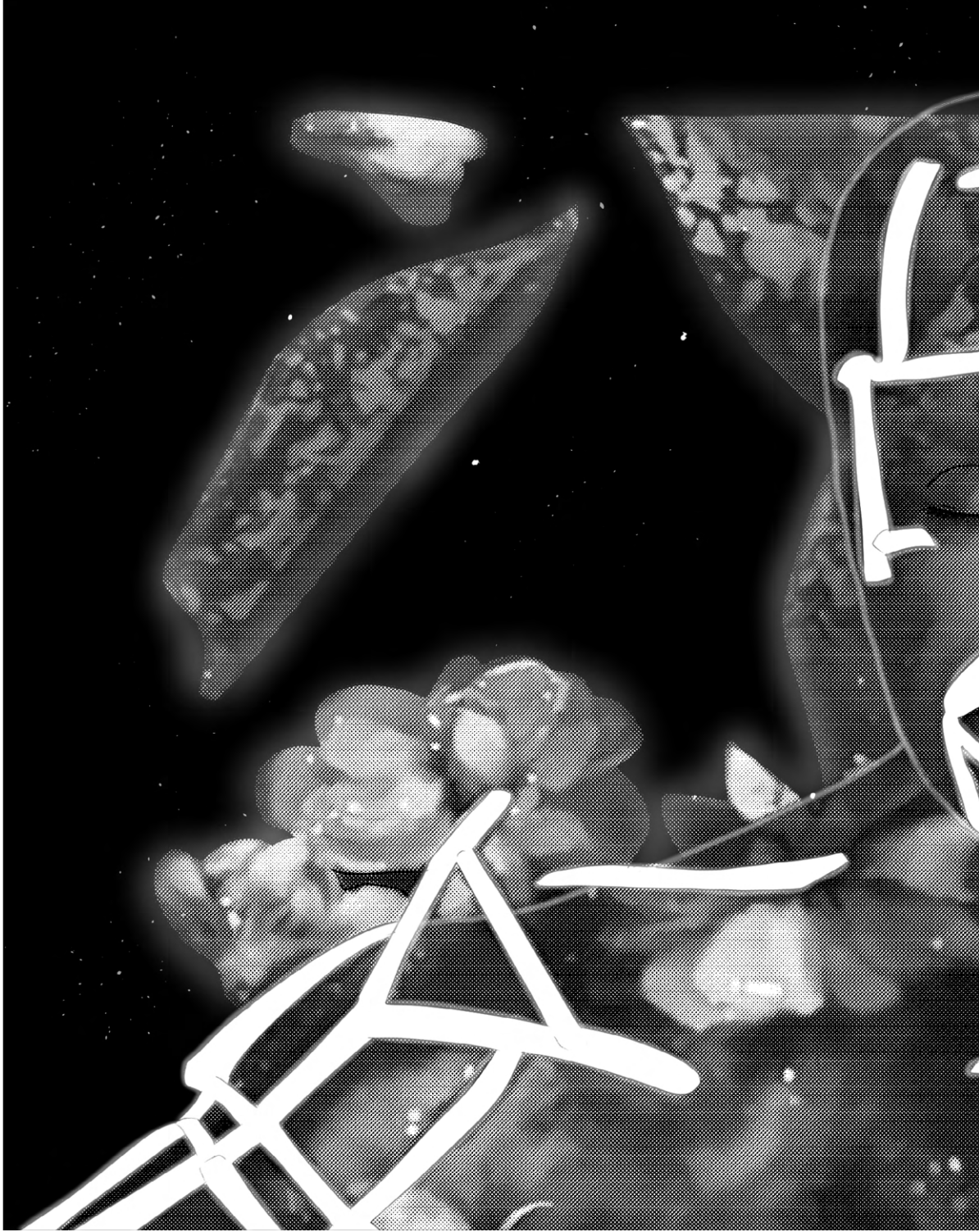


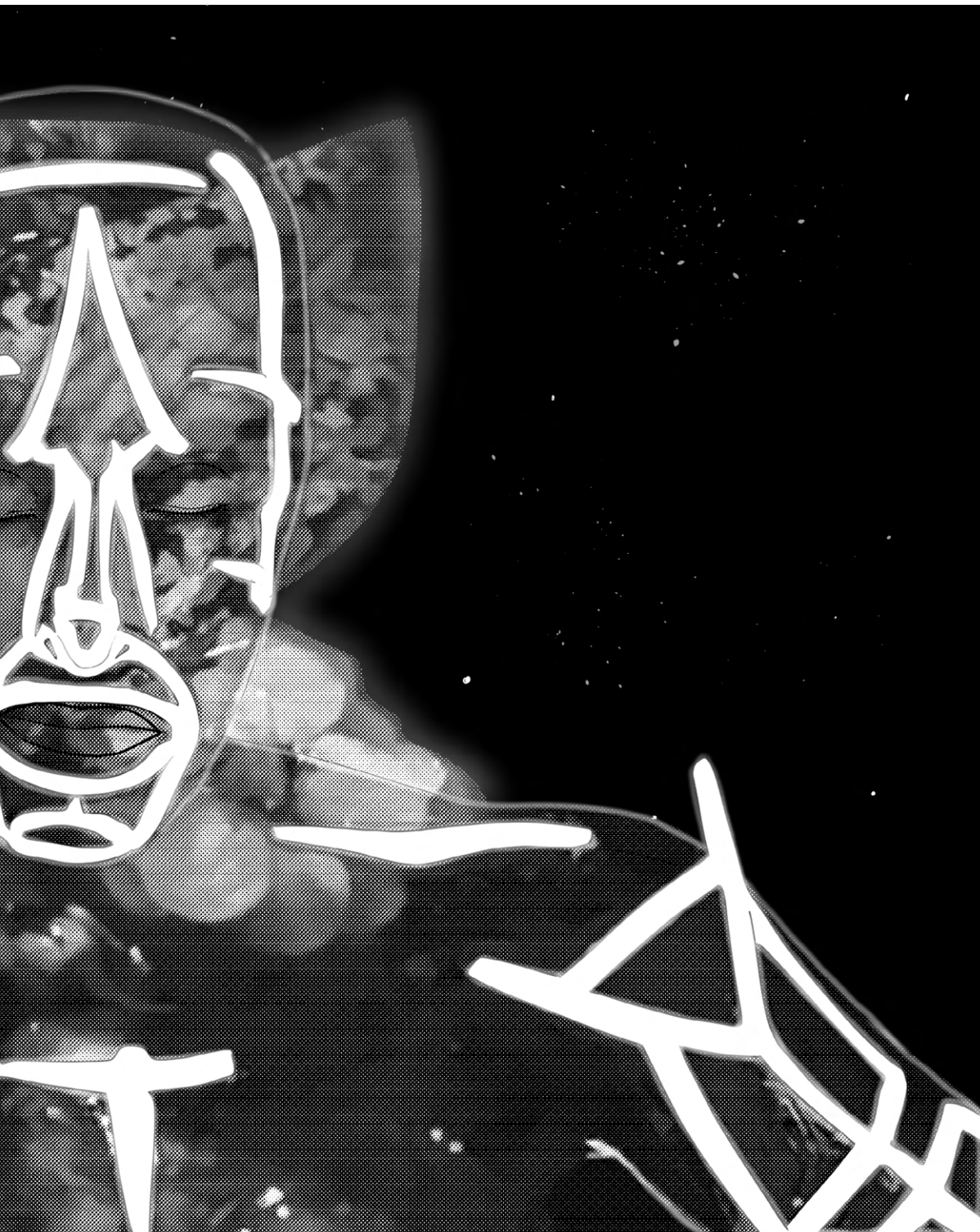
Lo que una no llega a decir

La individuación del saber

*"...el mar siguió con ustedes,
y su canto aún vive dentro de ustedes"*

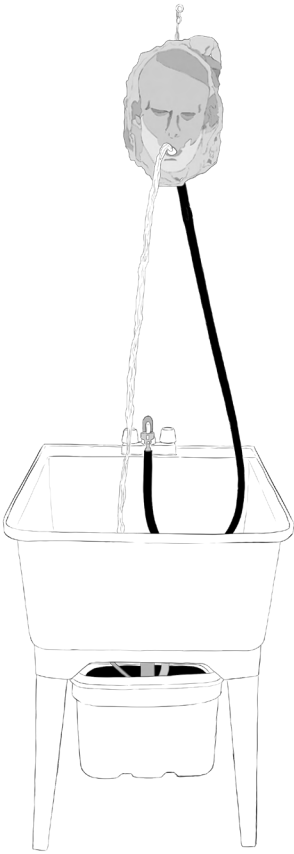
Gibran





En 1967, Bruce Nauman se retrata como una fuente, *Myself as a marble fountain*. Con un pie sobre el marco de la fuente (espejo de agua) y otro en el suelo (límite de la imagen), con las manos en puños y los brazos retenidos en el triángulo de mantener la tensión hacia atrás, el artista mira hacia arriba y escupe agua: es la fuente. El cuerpo tomó en ese tiempo la fuerza de la enunciación.

Para algunos, la obra fue una reflexión sobre la encarnación del genio. Más adelante, radicalizó la pregunta con las *Venice Fountains* (2007): ¿cuál es el cuerpo que se inspira? El genio bebe: el agua surge del reverso de las máscaras mortuorias del artista —una en blanco, la otra, en negro—, se pierde en su desagüe y, gracias a un tubo y una pompa, vuelve a recogerse. En esta ocasión doble, ya no se sabe a dónde mira el artista (su mirada queda del otro lado del molde) y el agua, en vez de correr de la fuente hacia afuera o recogerse en una piscina donde reflejar la figura, fluye hacia adentro de una fuente que no deja de reciclarla. Puede considerarse que el artista está ausente y han quedado sus mortajas, o quizás, que sólo el artista está presente: que es el cuerpo del artista, el que bebe agua y se hace fuente, que la obra es una reflexión hacia un adentro.

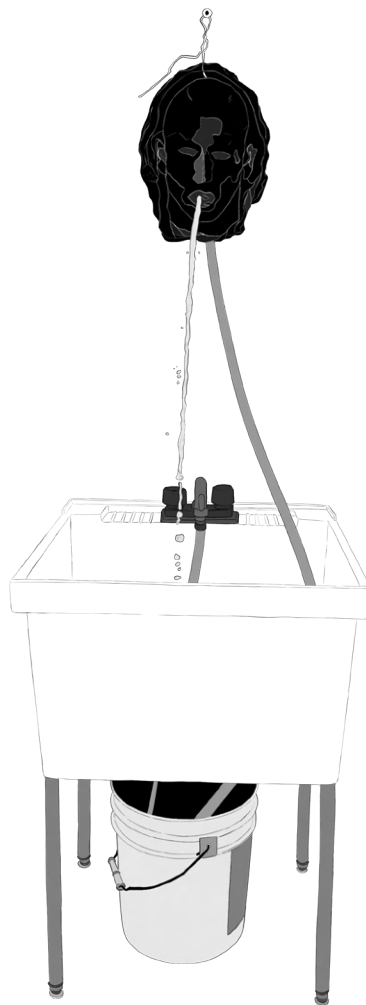


XLVIII

Comer dibuja una silueta interior, un adentro insondable. Toda biología le procura un imaginario, un discurso articulado con el que definir sus límites en todos los sentidos requeridos, pero ninguna llega a decir del saber insabido de lo vivo. Del mismo modo que despiezan una vaca según un esquema distinto de cómo aprovechar su carne, la medicina china difiere de la occidental en el modo cultural del cuidado del cuerpo. Y llámese cuerpo a lo que se deba cuidar... Pero en cada gesto de este cuerpo que muevo y gozo, que duelo y medico según una cultura, hay un cuerpo insabido que sabe.

El sabor es, *visto desde el sujeto*, la última frontera. A partir de ahí, las condiciones de no-equilibrio, propia de los sistemas vitales, se nos antojan como en estado de desorden –como diría Bohm¹, un orden tan complejo que no llegamos a comprender. Sentándonos simplemente al picnic de los Eames, los órdenes de magnitud del cuerpo-que-ingiere nos sumergen al in-finito cuántico de la probabilidad, la indeterminación del ser, la desaparición del tiempo, la vibración de cuerdas. Mi lengua geométrica, que se ripia con la piña, pierde los contornos y se difumina con ella. La consistencia de los límites se disuelve, al punto que "(...) el sabor del azúcar no está presente en los átomos de carbono, hidrógeno y oxígeno que lo constituyen"²; ¿qué es entonces el dulce en mi boca? ¿Qué es el sabor de las croquetas de bacalao de mi abuela o el del *lukter fisk* la primera vez que lo probé?

El sabor es una estructura disipativa (Prigogine). Emerge, como fuente de orden, en el sistema abierto de flujo de materia y energía: me sabe dulce. Se da en el sabor la paradoja de que la dispersión (disolución) origina la consciencia de saberse saber³. El sabor no es el encuentro de un sujeto cerrado a sí ante a un mundo del que dispone, no hay una sensación atómica que llegue. El sabor emerge por un instante en la disolución de estructuras, es un chispazo de transformación metabólica. Saber lo Otro es un oxímoron o una exageración, porque sólo en la inclinación hacia lo otro surge el sujeto que sabe. Saber lo Otro es tanto como saberse.



1900

1

2

3

4

1925

5

1935



ERGOSTERIN

70

472

CHOLESTERIN

6

ERGOSTERIN

7

VITAMIN

Ca

VI

P



8

El cuerpo adentro es expansivo. No tiene su límite ni en mi piel, ni en mi proxemia, ni en mi identidad. Doy la vuelta al globo varias veces en cada mordisco; tú, también. De mi boca y manos, a mi cubiertos –si bien no sean ni míos– a mi espacio y el de los otros, a esa red que dibuja virutas de humo a las que llama límites... el gesto de comer expande el intensivo cuerpo que ingiere en todos los bordes. Diluye al sujeto. Que el niño raquíptico lo es de lo que no es de sí: del mar, al bacalao, a la fábrica, al aceite de bacalao, al médico, al cuerpo, a la piel, al hueso.

“Niño” es una medida de sí, una sujeción a una perspectiva. Su salud es el cuidado entre escalas, la armonía de unas magnitudes con otras. Pero no debe entenderse que el individuo es lo que está sujeto al entramado entre ellas, ni que su observación, control y predicción podrán asegurar su bienestar. Comer dibuja el cuerpo cual curva de Moeibus: un límite sin adentro ni afuera, un movimiento en el espacio, distinguible y orientable, que organiza la identificación: niño, bacalao, mar. No hay partes, el movimiento estructura la participación. La individuación no es el agregado de elementos, ni siquiera su inter-acción. Que seamos individuos a partir de fábrica, aceite, médico no dice nada de cómo llegamos a ser cuerpo, piel, hueso. La individuación (nos) sucede y llegamos a este punto, yo, con todo su insaber.

“en la teoría del ser polifásico,
la identidad es reemplazada por
la resonancia interna que conviene,
en ciertos casos, significación
y autoriza una actividad amplificante”

(Simondon)

Que el sabor es una estructura disipativa, lo saben los cocineros a su manera: ¿para qué si no hacer un fondo, un sofrito, el último toque de hierbas? El sabor emerge en la cocción como algo más que sus ingredientes. Se dice que quien sabe cocinar tiene sabor en las manos. Todo el cuerpo de quien cocina está implicado en esa elaboración térmico-química-lingüística; dispone su cuerpo al sabor para otros. Como los chamanes: al borde del mundo de la forma, regulando lo ignoto para su ingesta por la comunidad. Lo que nos quede aún por saber... La indigestión que deben salvar los recetarios de hoy es el hastío de nosotros mismos. *Le paysage du monde* es hoy comestible, un retrato a escala de nuestro sistema digestivo/alimentario. Llamamos natural al tomate y los bosques que plantamos se convirtieron en santos patrones de la naturaleza. Que todo nos sabe igual porque ya no sabemos distinto. El ansia de la innovación es la huida por la que aún buscamos un afuera a este mundo clausurado⁴.

Algunos artistas son ya los únicos valedores del insaber. Que no se puede decir, ni presentar, ni comunicar, que queda más allá de todo discurso –también de éste– porque otra es su frecuencia. Lo insabido es una sensación sin palabra, in-definido de fondo de todo saber. No se puede designar, asignar ni articular. La magia de las palabras⁵, de las acciones y los gestos surge de la consistencia fluida de no querer decir, y dejarse resonar, que surja la voz que no es sólo mía⁶, este canto de todos⁷, *spell of the sensuous*⁸.

El insaber de fondo es en filosofía el impensable que permite pensar, sea trascendental, místico, inconsciente. Está *al di là* de uno de los bordes del sujeto. Yo quiero pensar que el sujeto es el borde, una condensación en el continuum. Véase *Nocturne* (2014) de Karen Azaoulay: respiramos e ingerimos el insaber, vivimos inmersos en él. El espacio de lo que somos según todas y cada una de nuestras definiciones, el espacio que ocupa todo nuestro pensamiento, hasta los confines de lo pensable y hacia todos los rincones de la fe, el espacio de nuestros movimientos, de la acción y de la ética, no es otro que el del *continuum* del insaber del que surgimos.

Comer y pensar no es tomar lo Otro para sí, puesto que no hay un sí anterior a lo Otro. Comer y pensar son las formas de la condensación del *continuum* con las que surgimos a la identificación. El misterio de nuestro cuerpo es cómo se alumbra a sí en el saberse saber. Pero este sabor no es propio, está hecho de mundo –lo entendamos a base de partículas (medibles, determinadas, sintácticas) o de ondas (precipitadas, indeterminadas, semánticas). Mundo de palabras y de semillas, de Dioses que son a través de nuestros cuerpos.

L



En *Bori* (2015), el cuerpo vivo del ser humano hace las veces de dios que sueña sus ofrendas. Quien se tumba, en honor de Oshun, de Oshosi, es estatua viviente, performer...Y, también, cuerpo-que-ingiere que toma su fuerza de donde la toman los dioses: de los frijoles, del maíz. No hay estética materialista que pueda negar que la transmutación del maíz en carne es un misterio que de tan profundo vino a llamarse divino. Es el insaber del cuerpo. Quizás, el rezo mismo emula el zumbido del metabolismo, ese que escuchó John Cage en su búsqueda del silencio. Encarnar al dios del maíz, si puede decirse así, es honrar la potencia del cuerpo-que-ingiere-maíz, antes de toda escisión. Bori es el ritual por el que se habita la frontera entre lo material y lo espiritual.

La carne, que es el medio percipiente del gusto, que es una especie de tacto (Aristóteles), es lo vivo del cuerpo (Isidoro de Sevilla). Vibrante continuidad sintiente del con-tacto. La naturaleza de este contacto es inabarcable, se escapa su de-finición como agua entre los dedos. Se desbordan los límites porque la materia del límite está en intercambio, pura dinámica, transmutación, de la que surgen y se alimentan los pares⁹. Que las plantas curan porque mi cuerpo sana y el viento sopla a favor cuando sopla contra mi sed.

El estado del cuerpo no es un efecto exterior, inducido sobre una materia estática, afectada por su presencia en un flujo. El estado del cuerpo es un modo de vibración, así que cada estado es vibración de ti –ese ti que la resonancia interior (Simondon)¹⁰ dibuja como individuo.





al que canta Laing:
*Remember that to live is to metabolize.
So don't forget en route to the sublime
To check on your mouth-anus transit time
Look at the ground as well as at the skies*"¹¹

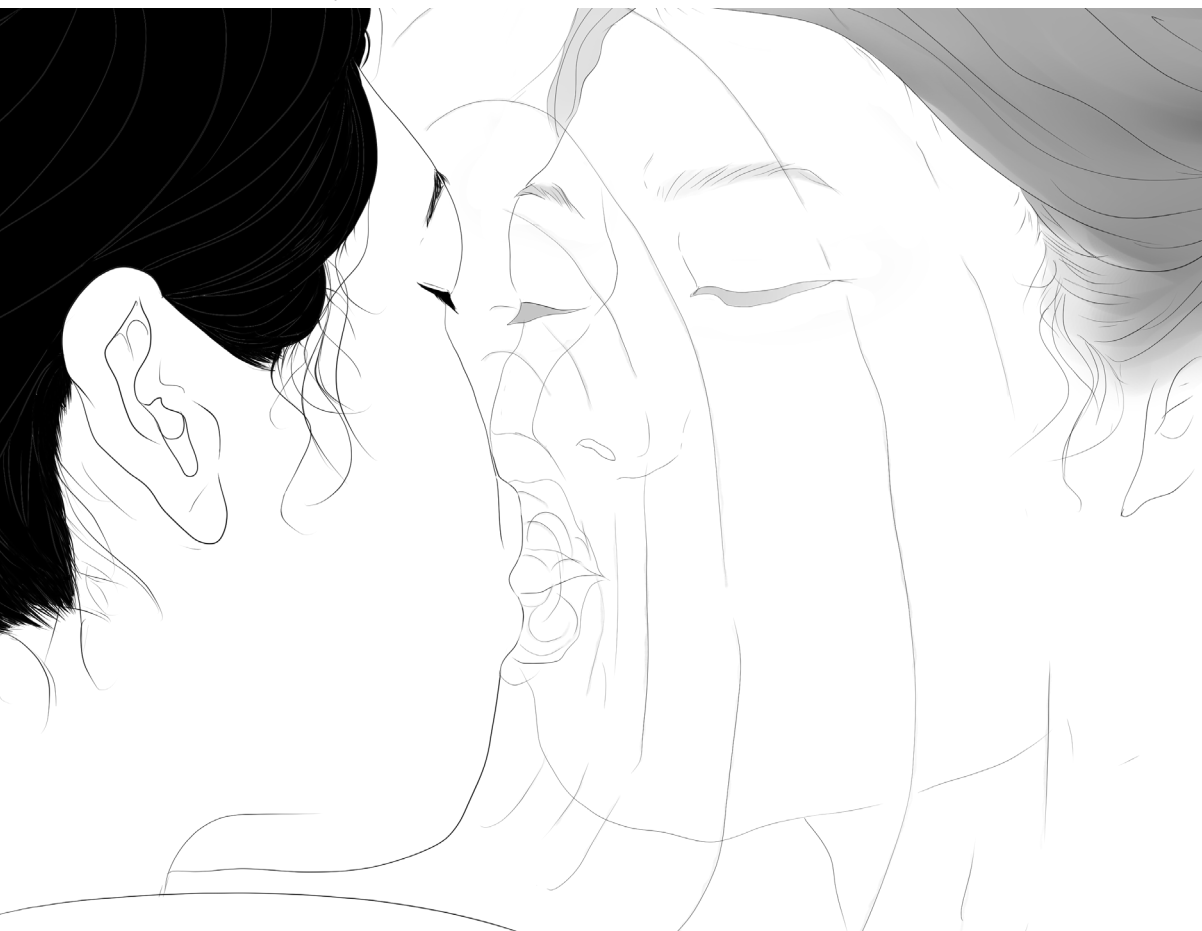
Lo efímero de la comida es una apertura de sentido tanto en lo que tiene de final, y por tanto, de instante, como lo que tiene de principio y aparición. Por ello, el comer tiene algo de entregarse al devenir. Devenirme suena como a correrme, o a desmayarme, hay un quiebre en el cascarón del sujeto que sólo puedo escribir desde aquí, desde este lado del evento. Cuando Hegel piensa el filósofo lector, que es consciente de la transformación de sí en su lectura de forma plástica, o cuando yo, como cualquiera, enuncio en el texto, la gramática hace circular el tiempo por una linealidad a la que concedemos un principio y un final. Leer y escribir es dar forma a las dimensiones del concepto, hacer el arte, es decir, soltar la red en el punto y momento preciso de la mar, anudar de tal forma que gire, que se expanda, que se incline... El pensamiento escrito es, del proceso de cambio, un rastro, mortaja del tiempo que fluye. Ni el agua, ni el ser humano, ni el texto serán los mismos¹².

François Julien escribió un *Elogio de la insipidez*¹³ (1991) valorando la indeterminación temporal que fluye bajo el sabor. La insipidez no es ausencia de sabor, sino el fondo por el que éste discurre. El gusto es el sentido del devenir¹⁴ y en sus bordes acontece el fluir del tiempo de nuestro cuerpo. La clausura de la determinación de una figura es tanto la aparición del sabor en nuestro cuerpo como la voluntad de la mente de interrumpir el flujo de su aparición, transformación, deformación y desaparición. La figura es el marco de ordenación con el que la mente organiza un cuerpo para sí, pero es la insipidez da la medida de nuestra sombra en el desierto: *"El desierto no tiene sombras, por lo que en él no puede medirse el tiempo a no ser que el propio cuerpo haga oficio de gnomon. El tiempo de las cosas se mide por su sombra; sólo el que no tiene sombra es eterno. El desierto, por eso, es eterno. Con el sol en el cenit alguien pierde su sombra. Puede decirse que entonces se le otorga la posibilidad de estar en su propio centro, de no distinguirse de sí mismo. Por un instante, es un iluminado. Pero a la luz le gusta jugar en la llanura. Basta que levante un brazo: hallará su sombra debajo. Cualquier movimiento lo devolverá a su ser de tiempo. Si, queriendo comprobar la ausencia de su sombra, se inclina lo más mínimo, se encontrará con ella a sus pies. Nadie puede ser iluminado y verse a sí mismo. El ser y el conocer no pueden darse al unísono si existe una llanura o una línea de horizonte. Ser y conocer simultáneamente sólo es posible en el vacío porque en el vacío no hay nadie."*¹⁵

"Tu cuerpo era un espejo
pensante del universo" (Meireles)

El agua, insípida, me muestra el reflejo de lo que vengo siendo. Siempre me llamó la atención que Narciso olvidara su sed, que besara el agua por la imagen. Como el sujeto de gusto, ve la imagen de sí y se ensimisma sin saber que es, a la vez, su objeto de deseo. La distancia infinita por la que jamás llega a alcanzarse es nada menos que la escisión del sí en "interior y exterior". Así lo reflexiona Patty Chang quien, al sorber su reflejo, hace, de la escisión, fuente: "*In Fountain [1999] the image attempts to become whole again by drinking in the image of itself*". El beber la imagen de sí transita la distancia del deseo sin anularla, abriéndola al devenir de una sed que se colma. El cuerpo-que-ingiere introduce la disolución de la imagen, hace temblar la figura a razón de lo que tiene de cuerpo. No hay afuera tampoco para el deseo, no hay alteridad, no hay estrellas. El deseo es el estado transicional de quien bebe, perenne movimiento del ser que es el de la vida, cuya vibración condensa la materia en imagen, en figura, en concepto, por un momento.

El gesto de beber de la fuente antes de toda escisión remite al infante que amamanta. No distingue su hambre de la satisfacción; aún la teta no es de la madre ni la leche alimento, sino una función corporal hacia el crecimiento de sí que place. El placer no es un excedente.



La saliva es la distancia de todos los discursos. Si al decir quedas con la boca seca, no llegas a decir más. La saliva es del lenguaje lo que se agota: interrupción para beber agua. La insipidez es amabilidad para con la saliva¹⁶: transparencia con transparencia, la saliva puede saberse a sí.

Llueve. Abro la boca al cielo, ciega a las estrellas y deseosa del contacto... Me mojo más que bebo. Las gotas de lluvia son fugaces en mi sed y no hay palabra tan rápida como para no ser regusto de su siempre ya ausencia. Palabra y baba son como la partícula y la onda del pensamiento para con el cuerpo que ingiere. De un discurso newtoniano, obsesionado por la sintaxis, a un discurso cuántico, probabilidades aleatorias, lluvia, efectos. A cada gota, mi lengua deja de ser mía un momento, como si se abriera un agujero ínfimo y eterno en su instante. No conozco la gota sino como agujero de lengua.

Sólo la tierra extensa puede beber el agua de lluvia. A mí me aturden las capas de asfalto por lo que tienen de sed e imploro a los vientos que siga la nube un poco más, que no llueva toda entera en la orilla. Soy feliz de contar con el agua embotellada, que ha perdido toda su frescura pero ha sido conservada para satisfacción de mi boca. Siempre siento que estoy al borde de la carestía, por muchas botellas, jarras, cantimploras, vasos que tenga en cada esquina, para que ningún momento pueda pillarme sin agua que beber. Quiero ir a la Sierra de Guadarrama y brindar a su sed y a la mía, con aquellos de quienes bebo su agua, con aquellos que beben la mía en su fruta¹⁷.

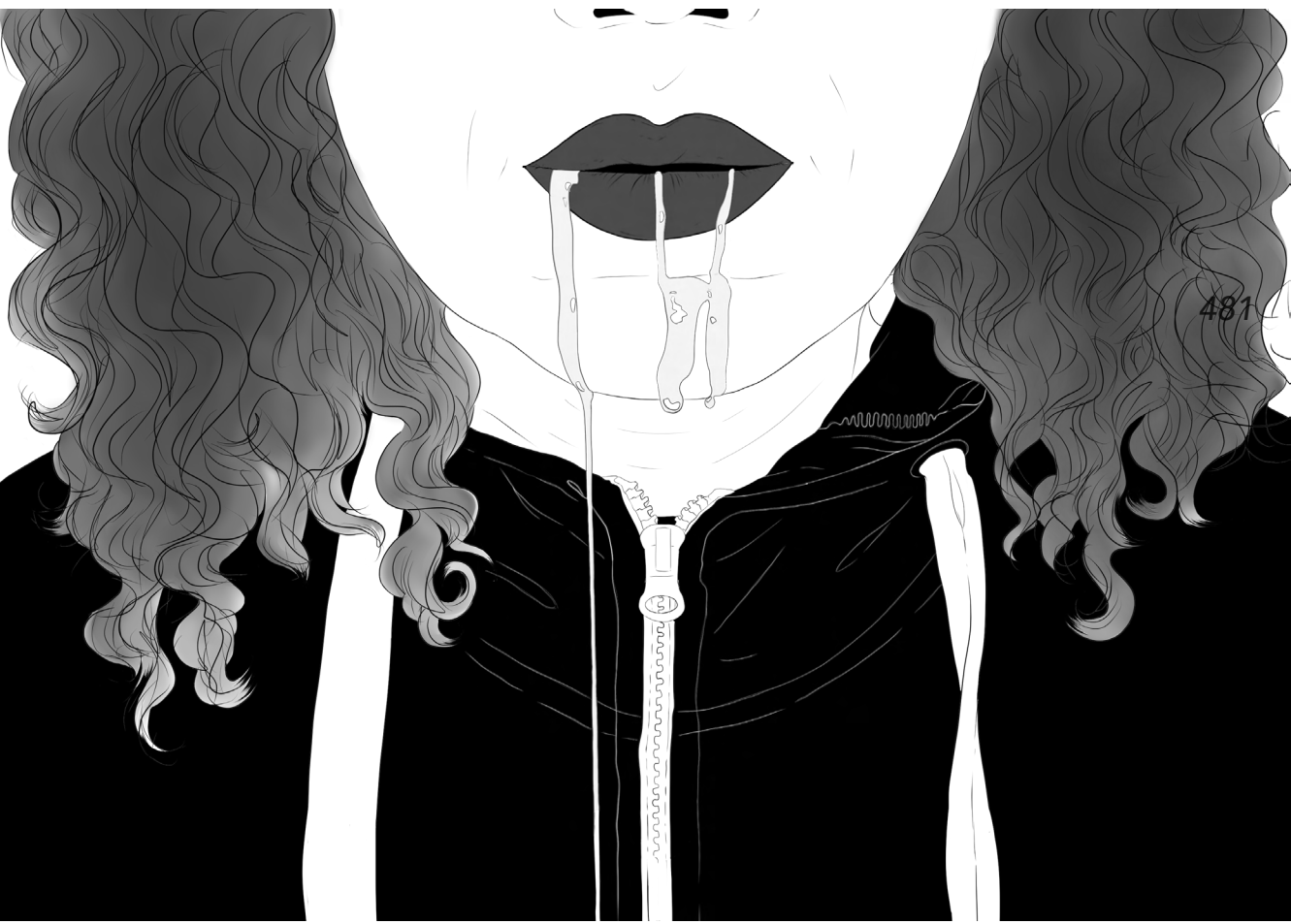
Aquí bebemos agua de roca, cuando nos dejan. Esta república bananera le tiene puesta a las entrañas una pajita para sus cultivos de exportación. Paisaje de esclavos. Con la sequedad que nos queda, comienzan todos nuestros titubeos, sin saber que el dolor primero del pensamiento es pura sed.

Mi cuerpo saliva del simple deseo de beber. La lluvia que no puedo beber despierta mi deseo de todo agua. Se me agotan las fuerzas pero sigo caminando, zahorí anónima. Kilómetros de silencio al sol. Al paso, se sabe que no entienden de pozos y son los suyos los que alargarán nuestra sed, que el desierto

será cada vez más grande y esta sed, que no es sólo mía, ya no dejará decir. El cuerpo es un captador de agua, como los pinos canarios que beben agua de nube para darle de beber a la tierra. ¿A qué palabra le damos nosotras de beber?

Ahora que llueve, acumulo la saliva en mi boca como Siegman Zacharias, para intentar que hable su transparencia. No escuché el discurso de *Dirty Talk* (2016) y no me importa lo que ella pudiera decir entonces. Que dejara de hacerlo para que fuera la boca-que-produce-saliva la que tomara presencia es el enunciado. Siento que el cuerpo-que-ingiere, ese cuerpo que nunca alcanzo, vino a decir sin palabras de su sed. Zacharias es ya una artista de la sed: la *Drooling Lecture. Materiality of the speech* (2019) ha hecho sonar la transparencia de la saliva en Madrid, Berlín, Düsseldorf, Estocolmo, Ámsterdam, Bruselas para recordar a estas catedrales del discurso que también la saliva de nuestros cuerpos ignotos tiene algo que decir¹⁸. Yo fumo para recordar mi sed, que no por más agua embotellada se me acaba el ansia de dejar que diga.

LIII



Quizás, también era su sed lo que vino a decir Julia de Luis en *Sin título* (2014). La recuerdo sentada en el altar del discurso, hablando de lo que ya no pude escuchar. Tras ella, las imágenes iban apareciendo como la obra de una lengua que despinta. Sé que fue duro, por el frío y por la postura, arrodillarse a chupar el azúcar glas del escáner. Y sé, que entre toma y toma, el sonido de la espera hacía temblar la lengua contra el azúcar, reseándola en cada intento de estar para la imagen. Ese cristal que no llegaba a traspasar, que no rescató ninguna palabra de su conferencia, condensó lo que para mí es la distancia de toda sed. "¡Oh, lengua reseca que de tanto intentar ya no puede ni decir!". Creo que con esta charla performativa, de la que nadie pareció escuchar su silencio, Julia de Luis venía decirnos que el pensamiento se va resacando de su propia sed¹⁹.

El agua de mar sólo la beben los piratas malos, como patapalo²⁰, pero, puede ser tal la sed, que la boca llega a pretender olvidarse de que el origen de la vida, ese agua salada, es hoy también su muerte. *Petit mort* de la lengua, el paladar y la garganta. Llena las palabras de sal y las hace naufragar a la orilla de lo inteligible. Nadie te leerá si escribes al borde del agua prohibida porque pocos quieren recordar que ya estamos tan lejos de todo principio.

De niñas, jugábamos a hablar bajo el agua y nuestras palabras eran burbujas de aire que ascendían con su eco a la superficie. Hablábamos sireno para entendernos más allá de las palabras, saber escucharse era la prueba última de amistad. Al borde de estas costas... cuántas bocas no habrán hecho de sus lenguas vernáculos un canto de Cisne, reflejo de la Luna. Testamentos sin testigos ni botellas para que la marea le dibuje un futuro, discursos ahogados para siempre en su ensordecedor silencio. Aún hoy, mientras yo miro el horizonte y los alemanes se sacan *selfies* y llegan los jóvenes de toda Europa a surfear porque la pandemia hizo mejores nuestras olas, bocas reseacas de la sed del desierto se saben a sal. Es el beso de un desierto con otro en sus labios.

Allí, bajo el agua, lo que se te acaba es el aire con el que inflas las palabras; aquí, sobre ella, se agota el agua que las envuelve. La química del pensar se crea en la rítmica del cuerpo que respira, que bebe, que produce saliva, que emite voz. Que la glotis nos atragante si comemos y hablamos a un tiempo, que no nos deje beber y emitir voz, es simplemente el límite de su capacidad de funcionamiento. La dinámica del pensar fluye en el seno de una morfología precisa, con su orografía y sus bordes, telar del pensamiento. No pensarás más

allá de tu respiración ni enunciarás más allá de tu boca. Que la cultura haga de ello un *régimen para el pensamiento*²¹, entre el comer y el hablar, entre aire y voz, agua y saliva, y quiera entenderlo como *natural* es reflejo de su ansia por que nuestras bocas digan su palabra. Hace uso de mi boca al imponerme el modo: comer y callar; hablar sin decir tu sed. Es un saber hacer de los cuerpos, también un hacer saber y un saberse. ¿Y qué ocurre con lo que así no se llegará nunca a decir?

Tatatatatatararanieta de lenguas cortadas,
tatatatatararanieta de lenguas diluyéndose en su susurro,
tatatataranieta de los sin nombre, tataranieta del olvido,
bisnieta del silencio, nieta del miedo a hablar. He heredado el uso de la boca de los silenciados y antes de tragar, necesito cerrar la boca y que el buche sea todo mío. Bebo sin confianza y tampoco sé proyectar mi voz: un corte en la garganta me impide empujar el aire con mi diafragma e hinchar así mi pensamiento para que flote en el aire del mundo. La palabra escrita parece darme un suspiro pero no me quita la asfixia de las subordinadas, que no me cabe lo que quiero decir. Zacharías apenas puede pronunciar algunas palabras sin tener que rescatar la saliva que se le sale por la boca. Transparencia del discurso que ahora le hace borbotar en otro modo del decirse. *"I refuse to swallow. We've swallow for too long"*.

Los hijos de los lengua cortada²² volvieron al Paleolítico en una generación. ¿Cómo aprenderían la lengua escuchada de los sin lengua? Yaiza, yáiza, ya-i-tza.. ¿sonidos de qué palabra ahogada en el beso de tres desiertos? Recordar era inventar, era la única manera de hacerlo. Imagino a les niños de les sin lengua explorando todos los movimientos de la lengua para el sonido, para el beso, para el sabor, por primera vez... Imagino los sonidos guturales de les sin lengua animándoles a recuperar la lengua, a inventarla... Que sonara el eco de su silencio, el regusto de su sequedad, más que sea. En la sola distancia de una generación, traza y floración en las bocas de ses niños híbridos de lenguajes.

A algunas de las tatataranietas de los sin lengua aún le cabría en la boca la bovina de otra lengua – el mismo hilo con el que yo escribo. Quizás no se permitirían morir por ses hijes y darían saliva a los discursos que hicieran falta, aunque les sacaran las tripas. Cuando Lygia Clark pensó la *Baba Antropofágica* (1973) para los estudiantes de la Sorbonne, sabía lo que hacía: “*primeiro sentem que estão puxando o fio para fora, em seguida, eles começam a perceber que estão puxando suas próprias tripas*”. La bovina se traga toda la saliva de la boca, hasta que ya no dices más que ese hilo. Hay quien la muerde: cuando el hilo acaricia el labio, viene la interrupción: sólo con mucho cuidado pasa por los dientes sin romperse. El sonido siempre delata; es el acento que vuelve de segunda, la resistencia del no dejar decir todas las babas.

El hilo te va transformando como la lengua que se aprende, el hábito de chuparlo te hace a ti. La sequedad como estado natural. Pienso en la mortaja de susurros babeantes, cuando dejamos que nos digan. Quizás la muerte sea la única manera de soltarse de esa red de palabras y por eso muchos saltaron al vacío: *bakaguaré*. Clark prefiere imaginar el cuerpo colectivo, que sean los mismos hacedores de palabras quienes las borren para tu nacimiento al lenguaje. Sin hilos ni marionetas:

“Estoy tendida en el suelo, con los ojos vendados; a mi alrededor, un tumulto de cuerpos anónimos en movimiento. No sé lo que pasará. Una pérdida completa de puntos de referencia: aprensión, inquietud. Me rindo. Trozos de cuerpos sin forma cobran fuerza y empiezan a actuar sobre mí: bocas anónimas que acogen bobinas de máquinas de coser, manos también anónimas desenrollan los hilos cubiertos de saliva de manera ruidosa, para luego echarlos sobre mi cuerpo. Cubierta, poco a poco, de pies a cabeza por una alabrada de hilos, una composición improvisada por las bocas y las manos que me rodean. Voy tímidamente perdiendo el miedo de ver la imagen de mi cuerpo disolverse– mi cara, mi forma, yo misma: empiezo a convertirme en una maraña de baba. Ha parado el sonido de las bobinas dando vueltas en las bocas. Ahora, las manos se enredan en el moho caliente y húmedo que me envuelve para intentar librarme de él; algunas, más nerviosas, arrancan algunos copetes, otros levantan los hilos con las yemas de los dedos como si intentaran deshilacharlos y así continúan hasta que no queda nada. Me quitan la venda de los ojos. Vuelta al mundo visible. En el fluir de la baba hecha una maraña se había formado un cuerpo nuevo, una nueva cara, un nuevo ser.”²³



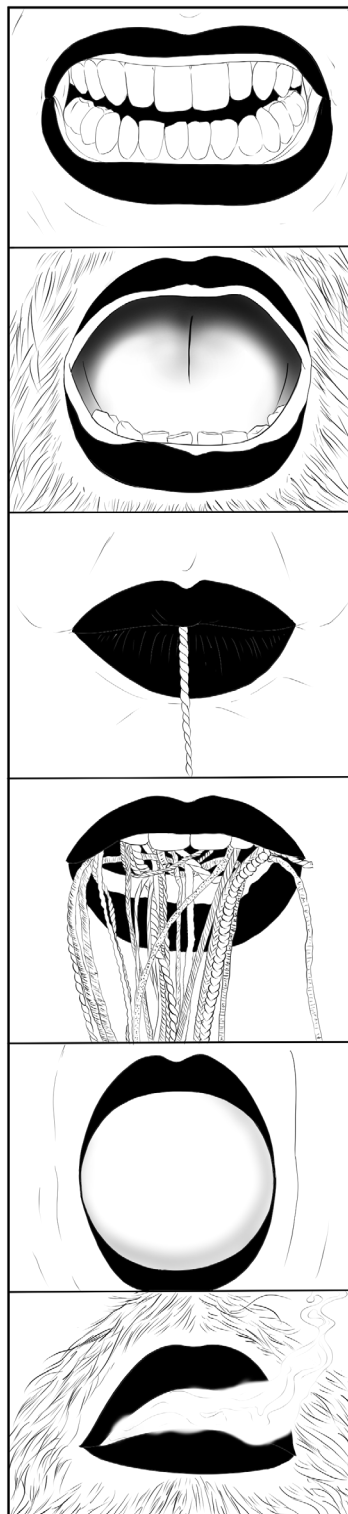


Si somos lo que comemos, somos una maraña de babas. Como en español y en italiano, como en noruego y tailandés, en cantonés y victoriero, como en suizo, alemán, francés y árabe, como en inglés, gallego y catalán. Como en guanche. No podría ya quitarme las lenguas de la lengua, las babas de la boca. Sólo me queda el hilo discursivo de los otros que disuelve mi cuerpo, mi lengua, mi palabra. El deseo es ese estado transicional de mí a mí, metamorfosis de la máscara por la que veo mi rostro²⁴. Yo sepo al cilantro del desierto que respiro, a papa andina después de muchos viajes, a los cursos franquistas de cocina para amas de casa, a la técnica francesa en el oficio para el turista, al exilio perpetuo del tomate. Y he sabido a feto de pato chino, a chapulines, a *electrizant*, a amarone Orneo 2009, a guartinaja y ruibarbo. Flúor, ibuprofeno, glisofato. Apenas comienzo a saberme saber. Maturana lo dice más bonito: "Al saber que sabemos, nos damos a luz a nosotros mismos"²⁵.

El Menú Otoñal de Marinetti hacía masticar el vacío durante quince minutos²⁶. Una boca que mastica en el silencio de sí, espacio de sabor entregado a la posibilidad misma de la modernidad: blanco sobre blanco. La de Maiolino gruñe, canta, fuma, entran y salen hilos, gritos, silencios. Atiende a la máxima antropofágica de Andrade²⁷: la revolución caraiba –toda revolución– decide el reparto entre porvenir y fósil desde un centro, la boca. Traga, escupe, muerde, vomita, besa, susurra, anuncia, sentencia.

Maiolino supo a cáscara de huevo y cordón. Es la tercera lección que, según Alves, la boca da al infante: hay cosas buenas para comer y cosas que no son comestibles²⁸. La lección no se aprende de una vez por todas, porque la boca no cesa de organizar la disparidad entre, al menos, dos órdenes de magnitud (mi cuerpo/el mundo) en constante devenir. La boca es el centro transductivo que organiza la disparidad y la resuelve como información (Simondon)²⁹. El mordisco, escupitajo, gárgara y vómito son la resolución en una forma significativa de la tensiones inherentes a sí. Si el mordisco es lo que determina la entrada a la vida adulta, puesto que implica tomar la parte, participar (Perls³⁰), la madurez de todo pueblo depende entonces de su remanente de agresividad. La boca es el primer arma (de Luis) para la civilización.

*“Le corps est fini
comme la bouche est
finie; la finitude, c’est
un tracé qui permet
de donner forme à
l’infini. La bouche
s’ouvre: je parle, je
peux prononcer une
infinité de sons, de
phrases. L’infini, c’est
le dehors auquel le
fini s’ouvre” Nancy* ³¹



Pero, antes de ser arma, la boca se conoce como lo que no es de sí en el fluir de leche, alimento y consuelo: teta-pezón-boca. La primera lección de la boca es anterior a toda palabra y hace saber al infante lo que el filósofo escribe: "eres lo que comes" (Feuerbach). Alves atiende bien a que no hay todavía exactamente un sujeto y un objeto, aunque pronto se idealizarán: *"La bocca dell'infans conosce già la metagisica fondamentale: la realtà non è fatta di 'pensiero' e di 'materia', come ci è stato insegnato, la realtà è fatta di 'fame' e di un 'oscuro oggetto del desiderio' che la soddisferà. Prima ancora di aver toccato il seno della madre, la bocca succhia il vuoto, fiduciosa che quel seno esiste"*³². Toda revolución es un ensayo del cuerpo como sabedor de su alimento, una resolución parcial por la que sopesar el infinito latente en su presente.

La boca de Maiolino esconde un cuerpo detrás: oprimida la garganta por el huevo, quizás mareada la mente por el humo, la textura del cordón en la boca reseca la lengua. Y es que, antes de ser libertad y utilización, "lo sensual es un medio nutritivo" (Lingis)³³, esto es, pervertidor de la separación entre escalas, punto de la clasificación que se abisma al proceso, flujo de la necesidad creativa (Bohm)³⁴ y del deseo transindividual (Simondon)³⁵. El cuerpo utópico de la revolución nace a la sensación de sí antes de que ésta tenga nombre, antes de que se sustantive. La revolución es jugar (con la seriedad con la que juegan los niños) a la morfología simbólica de la boca, crear los símbolos de nuestro discurso para el cuerpo. La revolución es la responsabilidad de darle un nombre, presencia, a las formas que emergen al borde de la zona de sentido, en la frontera como entorno mágico.

Una vez otorgado, el nombre clausura su temporalidad, pero la revolución será artística o no será³⁶.

Aunque la práctica chamánica tenga palabras, fórmulas, dioses, la suya es una palabra para la *práctica*, una palabra de los modos del saber hacer inmersa en el flujo. No es una descripción de lo conocido, ni un sistema acabado de referencias que utilizar, puro código o concepto, que replicar o representar. Como advierte David Abram a partir de Merleau-Ponty, ésta es una *visión del lenguaje*, “*a view of language (that) could arise only at a time when the fresh creation of meaning has become a rare occurrence, a time when people commonly speak in conventional, ready-made ways “which demand from us no real effort of expression and ... demand from our listeners no real effort of comprehension”[as Merleau-Ponty says]—at a time, in short, when meaning has become impoverished*”³⁷.

Saberse sabedor del lenguaje es alumbrarse a la consciencia, pero la consciencia no es la oscuridad última de una interpretación hermenéutica que choca con su sombra, porque el lenguaje no es una estructura formal y abstracta aislada. El lenguaje emerge del cuerpo insabido. Saberse sabedor es reconocer el insaber, el explosivo insaber de nuestro cuerpo, de nuestra lengua, de nuestra pensar. Saboerse saboer es ser la consciencia clara del agua³⁸, que refleja a la Luna, tanto como *xiuxiuejar la saliva en juni*, rendirse a la emergencia del sabor.

La palabra mágica *saborea* el lenguaje, se diluye en el devenir y, por ello, se debe todavía al cuerpo, al universo de sentido en el que participa y en el que deviene forma: “*Only by isolating this secondary layer of conventional meanings from the felt significance carried by the tone, rhythm, and resonance of spoken expressions (...) Only by overlooking the sensuous, evocative dimension of human discourse, and attending solely to the denotative and conventional aspect of verbal communication, can we hold ourselves apart from, and outside of, the rest of animate nature*”³⁹. Si la grafía tiene valor mágico, es por estar vinculada aún a aquello que designa. Para los semitas, la *m* con la que escribo *mamma* era una onda en el agua (*mem*, agua)⁴⁰. Incluso cuando los griegos entendieron el alfabeto como pura sintaxis, no dejaron de participar del flujo de la lengua babeante que disolvió el griego y el latín, el árabe, el beberbeber, el francés y el inglés en mis letras de hoy. El problema de la referencia elude el campo en el que los signos cobran sentido, la situación vital por la que las palabras toman su función. Que no es sólo convención social, también es incertidumbre, malentendido, sarcasmo y pregraria. Sin este campo, la comunicación no tendría nada que decir. ***La palabra mágica no describe el entramado de sensaciones, lo aviva; participa en la sinfonía común de lo existente.***

Los Torreznos saben la palabra, también la palabra muda del espectador. En las **Posiciones** (2012), le alimentan con la palabra que no dicen y la vibración de los cuerpos se acoge a este sentido común. Si la cocina es lenguaje, lo es para los cuerpos-que-ingieren. Les florecen las significaciones en presencia. Los Torreznos entienden la palabra, a lo sumo, como un "objeto" y su obra es una constante suspensión de las narrativas, como a mí se me inhibe la corteza orbitofrontal lateral al comer. Lo que sea que sea dicho, se oye con oído de águila, corazón de leona.

Salivamos. En boca humana, antes fue saliva que verbo. Deseamos una palabra que nos devuelva al flujo, pero es la saliva la que otorga su poder a la palabra.

En *La màgia de les paraules*, Joan Amades revisa los ritos por los que "la saliva i l'escopinada, que amb tanta freqüència trobem en la cultura popular, gairebé sempre equivalen a la paraula i participen de la seva valor màgica. (...)". "Hi ha nombrosos exemples en què hom dóna paraula escupint. (...) L'intercanvi de saliva té a més tot el caire d'un ritu de agregament, ben anàleg a l'intercanvi de sang. (...) I el pacte no es pot desfer, car no es pot recollir l'escopinada, o sia la paraula deixada anar (...) Són nombrosos els documents en els quals se'n presenta l'escopinada, no com una senzilla paraula de força meravellosa, sinó como un veritable conjur o oració i posseïda també de tota la màgica valor atribuïda a ells. (...) Hom dóna a la saliva un sentit purificador (...) beneïda i de sentit màgic per efecte dels exorcismes que pronuncia la boca i, per consegüent, allunya els esperits. A aquesta virtut màgica deu el caràcter universal de medicina"⁴¹.

La saliva es presencia de sabor.

masticando insaber una se sabe singularidad

*"Consuming the inedible"*⁴⁷ es más que admirar la creación del chef en una sopa de platino, más que la ostentación de pan de oro en los labios. Para lo indigesto, no tenemos cuerpo ni función, e igual nos sabe. La tica es una afirmación del orden del mundo al borde de su imposibilidad, pero ese borde es tan real como el mundo mismo. Cuando Otobong Nkanga mete en su boca el mineral, cuya presencia ha esculpido la tierra en la que creció, ha hecho brotar la cultura que le hizo crecer, y forjado –a base de rupturas, cortes, tensiones– la identidad propia y colectiva; cuando la artista introduce la condensación de todos esos discursos en su boca, se apropia de la potencia enunciativa del mineral y afirma la posición del borde como centro infinito. La oralidad, como borde de lo real (Moraza), es en acto: "(...) sólo hay un *centro* del acto, no hay *límites* del acto. Cada acto es centrado pero infinito; el valor de un acto es su amplitud, su capacidad de despliegue transductivo"⁴⁸.

Piedra y lengua no se encuentran una al lado de la otra, frente a frente, dispuestas según una clasificación. Es el acto el que las significa. Los litófagos *no comen piedras*, porque la actividad del ser viviente no se da en el borde de sí, como le ocurre al cristal –cuyo límite le distingue de la disolución–, sino que la suya es una individuación perpetua de equilibrios metaestables. Litófagos y artistas están a la búsqueda de una forma significativa, que es aquella que resuelve en un nuevo equilibrio las tensiones inherentes al sistema que tiene en sí sujeto y medio: *"el ser posee una unidad transductiva, es decir, que puede desfasarse en relación consigo mismo, desbordarse él mismo de un lado y otro de su centro"*⁴⁹.

Somos creadores de tiempo.

Existencia-tiempo⁴²

la temporalidad es vital⁴³

La piedra en la boca estimula la producción de saliva. Todo lo Otro *que es*, bajo tu lengua medita sequedad, disolución –si se puede. La familiaridad de la presencia hace que pierda *gusto*. El tiempo devorarlos, dientes, tragar la vida por el esófago. ritmo . La lengua es sensibilidad temporal. *"El tiempo no devorarlo sin descanso para así, en sublime alquimia, alcanzar la Libertad, única meta posible para que, en lo que surge del saboer. La lengua es la U del universo, el comienzo del verso desde ésta y no o del tiempo: es una "intimación de la metamorfosis"(Malabou)⁴⁵. Es por ello que 'libertad' es fun con lo que se experimenta, y tampoco experiencia de liberación. La experiencia de la libertad e*



LVI

491

gustativa (*Nāda yoga*), va aproximándose –en la lentitud que sea necesaria –a ella: temperatura, tiempo pasa a razón del cuerpo: amasar el tiempo con los labios, triturar el espacio con los dedos. Nunca debe abandonar la historia, nada se mueve ni medra en el angosto recuerdo petrificado: es preciso estar en el Aquí y el Ahora, el Yo llegue a serse⁴⁴. Ni piedras, ni cronos: el tiempo no se devora, tiempo es otra perspectiva gustativa. La libertad, de alcanzarse, se alcanza como un estado –en lo efímero y fundamentalmente ‘experiencia de libertad’ –sin que sea experiencia de, en el sentido de aquello que es un golpe hacia afuera, *experiri* –“con la intensidad inaugural de un grito” (Nancy)⁴⁶.

Si el arte cura (Rolnik), es por no dejar enclaustrar la sensación en la representación de sí propia del sujeto. Cuando Heráclito restriega palomita por el cuerpo de los participantes, e invoca a la transmutación y a la pureza, sitúa el sabor a palomita, ahora en sus pieles, en "un vacío de sentido del mapa vigente provocado por un lleno desbordante de sensaciones nuevas que piden paso". En la obra de Lygia Clark para la que fueron escritas estas palabras, Rolnik encontraba una propuesta de experimentación de las sensaciones desde la dimensión no psicológica de la subjetividad: "La obra opera una especie de iniciación del espectador a aquello que la artista denomina experiencia del vacío/pleno: vacío del sentido del mapa vigente provocado por un lleno desbordante de sensaciones nuevas que piden paso. Forma parte de esta iniciación el vomitar la fantasmática, como insiste Lygia Clark. La subjetividad del espectador, reducida a lo psicológico, vive la experiencia del vacío/pleno como una amenaza de desintegración de su supuesta identidad y, para protegerse, se habitúa a representarla a través de una construcción fantasmática que funciona como un delirio. (...)"⁵⁰.

Vomitir la fantasmática es tanto como arrancar la maraña de hilos con la que el yo, como sujeto social, ha construido su máscara, esto es, su identidad psicológica. La fantasmática se vomita porque habita cuerpo adentro. El lenguaje como articulador de las sensaciones, como mapa de las dimensiones de lo real, entrama la subjetividad en sí misma. El hilo del discurso, las babas de los otros en mí, son formas de la condensación que soy, tal y como el insaber de las flores que ingiero. Que también somos comedores de huesos, de palabras, de pensamientos. Si el sujeto es la condensación en el *continuum*, el hilo discursivo de lo psicológico es el coral de la subjetivación, fósil de lo que fue en lo que es. Para Krishnamurti, el sujeto –según su definición occidental: *I*– es todo pasado, porque es la acumulación de la experiencia y la creencia, la memoria de las formas de comprensión articuladas, el lenguaje de lo que ya fue definido⁵¹. Vomitar la fantasmática libera al cuerpo-que-ingiere de los hilos de pasado que conforman al sujeto de gusto y le atan a una subjetivación anterior. Vomitar la fantasmática del sujeto es, al menos, distinguirla como tal.

En el film *Grand Bouquet* (de Noe Yoshikai, 2019), en un espacio experiencial (cerrado) de vacío (blanco) y lleno (flores), la protagonista vomita las flores y aparece un ente de hilos negros que ataca a su cuerpo, una presencia externa que se le aparece contra sí, estando dentro de sí... vomitarse a sí mismo, "vomitarse hacia la nada del ser ahí" (Lyotard⁵²). Vomitar la fantasmática es arrancar de la subjetivación la creencia fija de un tiempo anterior en favor de su metamorfosis. Admitir que quien creo ser está en situación de parálisis, en cuanto a imagen de mí, frente a la vivencia del mí en el devenir. Ello anula al sujeto sólo en la medida que lo rinde a la subjetivación. El crítico que visitaba a Lygia Clark se desnudaba y se dejaba frotar por la artista con los objetos artísticos. Su identidad y discurso fueron corporalmente pasibles a la experimentación de la relación crítico-obra-artista, así como a la de espectador-sensación-obra. El texto de Rolnik continúa: "(...) El espectador, convocado en su subjetividad no psicológica, capta las sensaciones provocadas por la extraña experiencia con aquellos objetos y, al realizar su desciframiento, se vuelve otro diferente de sí mismo. Lo que está viviendo es una experiencia propiamente estética que nada tiene de psicológica: su subjetividad está en acción, como también lo está su relación con el mundo. (...) la realización de la obra implica la movilización de la subjetividad del receptor, de su potencia para vibrar ante las intensidades del mundo y descifrar los signos formados por sus sensaciones. (...) implica la reactivación de la dimensión no psicológica de su subjetividad: se estructura, entonces, un self que asumirá el comando de la relación de la subjetividad con el mundo, destituyendo al yo de su poder absoluto en dicha gestión y haciendo que este trabaje al servicio de la creación y, por lo tanto, del devenir, y no al contrario. (...) "⁵³.

Como indica Clark, "no hay regresión porque existe una apertura del individuo hacia el mundo". Y añade Rolnik: "¿Y qué se da en esa apertura, sino un devenir-otro de sí y del mundo, o sea, todo lo contrario de una regresión?". El sujeto ensimismado tiene miedo de su metamorfosis y su afirmación de sí es en sí regresión. Como el comandamiento por la probabilidad cuántica, que queda preso de su sujeto en la dinámica de ser, y calcula lo incalculable para replicarse, el sujeto de gusto insiste sobre sí y hace uso del cuerpo y del lenguaje para definirse. Comer y pensar son la disposición de su gusto, que le reafirma como sujeto. Insiste en la existencia

de un corte por el cual se limita y se da forma. Es el primer momento: la escisión permite la distinción (sujeto, objeto), un paso atrás del sujeto por el que estar *frente a una cuestión del pensamiento que le es propio*. La técnica para el cuerpo-que-ingiere orquestada por el sujeto que degusta es una forma naciente del lenguaje de comer, pero un lenguaje que designa (esto, esto, mío, ¿de qué colorcito es?) es todavía infantil. El sujeto de gusto permanece en ese estado hasta que toma consciencia del insaber del cuerpo-que-ingiere, crecimiento fractal, y nace al lenguaje en tanto que forma-de-vida, saboerse saboer. El lenguaje es floración de la vida en todas sus formas; por eso los intérpretes de I Ching miran el cielo azul.

El sabor, sentido del devenir, libera la forma al tiempo y expresa la emergencia de forma de los procesos vitales. El cuerpo adentro-expansivo, cuerpo explosivo al fin, remite al insaber del orden implicado, de lo preindividual; y el cuerpo-que-ingiere, a su función de forma en la subjetivación⁵⁴.





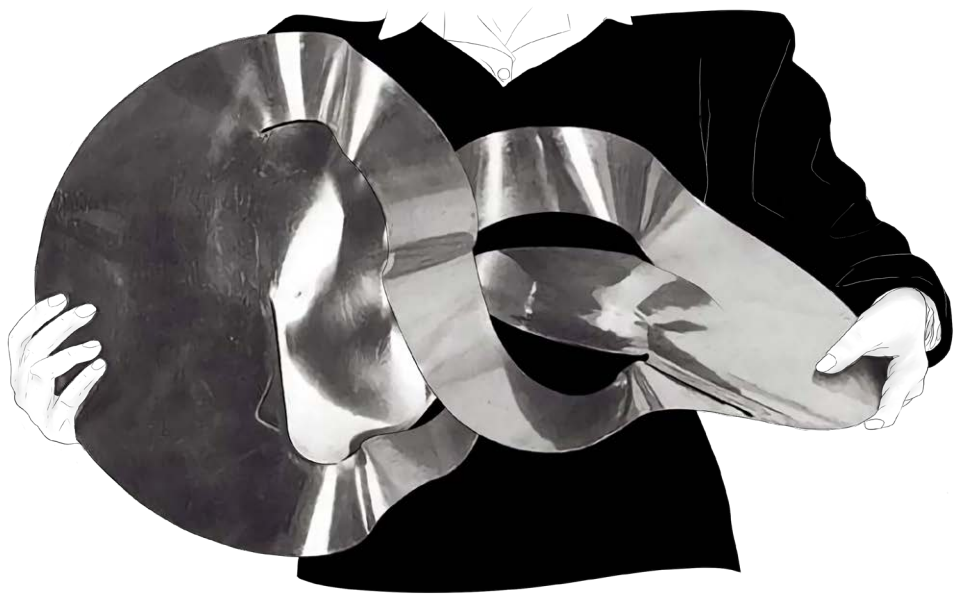
el arte cura por liberación de la carga preindividual en
la individuación vital

Ouroboros (stoma ("any orifice, any opening, any aperture, –most commonly, a mouth"⁵⁷) es el espacio afectivo es un ejercicio de sanación. El 'más fuerte' es una reducción del sujeto que absorbe en el individuo la re aunque sea irrupción en el instante, milagro, mutación. "El devenir es encadenamiento de estados meta

preindividualtransindividual(colectivo)

"el devenir no es devenir del ser individuado sino devenir de la individuación del ser" forma emergente del presente.

"El presente surge del cuerpo y retorna al cuerpo"⁵⁵
valor social de la transubjetivación
comunidad de resonancia⁵⁶.



LVIII

496

O dentro e o fora
1973

"Qualquier criatura viva está abierta a cualquier cambio posible. Su espacio interior es afectivo" (Clark)

Sé quién eres. 'Saber' no es que lo sepa todo de ti, no puedo tomarte como mía, presa en mí, digo (Cardenal)⁶¹.

que concibe la chispa de la creación, que es mantenimiento de la vida. Darwin no vio que la evolución
lación con el medio de la que es resultante. La sanación requiere la lentitud del remedio y el mimo –
estables”⁵⁸ y no puede pensarse sino en torno al presente.

Rovelli me enseñó que el tiempo es sólo una narrativa, estable
según ΔT ⁵⁹, en la que varias singularidades acuerdan un punto
de encuentro –*the meaning of now*.

tiempo entrópico

Que mi abuela pierda los tiempos verbales, mezcle los tiempos
de su vida y no sea capaz de ser sujeto del tiempo verbal en el
que todos estamos subsumidos, a mí me dice retirada de una
sintaxis. Hay una sintaxis sensorial en sus movimientos, hay una
memoria que se recuerda y se refleja tanto como en los míos,
hábitos que se desdibujan cuando desdibujarse es ya el hábito.
La irrupción de la plasticidad destructiva no viene de ningún
afuera, de ningún otro, no es síntoma de nada más que de sí
misma. Quizás, la nada de Fantasia, el olvido de un nombre.

La negatividad del sujeto llevada a la incandescencia (Nancy)⁶⁰.

orden de la creación sin discurso, sensación anarquista que crea
su principio, sintaxis que está al hacerse de la vida, al dejarse ser
tiempo.

O rocamadur,
Genófago, cuando la esperanza produce acidez (2017)
–Raúl Herrera

afirma una temporalidad disruptiva,
que dice lo indecible del tiempo,



Cuando las palabras
no te salen por la garganta
y el silencio es una
perla en el instinto



- 1 David Bohm. *La totalidad y el orden implicado* (Barcelona: Editorial Kairós, 1988 [1980]).
- 2 En relación a las propiedades emergentes de C. D. Broad, ver Fritjof Capra. *La trama de la vida* (Barcelona: Editorial Anagrama, 1998 [1996]): 48.
- 3 “(...) en los sistemas abiertos, la disipación es una fuente de orden”. Sobre I. Prigogine en Capra, 1998: 106.
- 4 Marc Badal Pijuán. *Mundo clausurado. Monocultivo y artificialización* (Barcelona: Virus Editorial, 2016).
- 5 Joan Amades. *Màgia de la paraula, Biblioteca de Tradicions Populars 41* (Barcelona: Edicions L'Agulla, 2008 [1935]).
- 6 Evangelina Sobredo Galanes (Cecilia), *Cíclope* (?-2012). Comentada por Marina Garcés en *Derroteros. Carne Cruda* 949 (29 de octubre de 2021).
- 7 Violeta Parra. *Gracias a la vida* (1966).
- 8 David Abram. *The Spell of the Sensuous. Perception and language in a more-than-human world* (New York: Vintage Books, 1997 [1996]).
- 9 Juan Luis Moraza. *Formas del límite* (Málaga: Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga, 2006) y en *Comparabilidades: relación y escala. XII Jornadas de estudio de la imagen* (29.06-02.07.2015). Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=OsRnjLOBllw> (consultado marzo 2022).
- 10 “Lo viviente conserva en sí una actividad de individuación permanente; no es solmanete resultado de la individuación, como el cristal o la molécula, sino también teatro de individuación. Tampoco toda la actividad del viviente está, como la del individuo físico, concentrada en su límite; existe en él un régimen más completo de resonancia interna que exige comunicación permanente, y que mantiene una metaestabilidad que es condición de vida. (...). El individuo viviente es sistema de individuación, sistema individuante y sistema individuándose; la resonancia interna y la traducción de la relación consigo mismo en información están en este sistema de lo viviente (...).”. Gilbert Simondon. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información* (Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005]): 14.
- 11 R.D. Laing. *Life before death* (1978). Citado por Chuz Martínez. “Food in the metabolic era” en Nicolaj van der Meulen y Jörg Wiesel (ed.). *Culinary Turn. Aesthetic practice of cookery. Aesthetic Practice* 1 (Bielefeld: Transcript Verlag, 2017): 161-171 (164).

- 12 Jorge Luis Borges. "¿Qué es la poesía?" en *Siete Noches* (Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1980 [1977]): 66.
- 13 François Jullien. *Elogio de lo insípido* (Madrid: Siruela, 1998 [1991]).
- 14 Ver los sentidos del devenir en Hans Jonas. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica* (Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994]): 201.
- 15 Chantall Maillard. "Cuadernos indios" en *En un principio era el hambre. Antología esencial. 1990-2015* (Fondo de Cultura Económica: México, D.F., 2015): 35.
- 16 "L'eau pure est moins salée que la salive, le moyen qu'on la goûte!". Louis de Jaucourt sobre la insípidez en "Goût". Denis Diderot, Jean le Rond d'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.). *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers VII* (Paris/Neufchâtel: André Le Breton, 1757): 758a-761b (760b).
- 17 Bebo agua Bezoya hace años, una marca comercial muy extendida por el país y famosa por su mineralización débil. Una planta de platanera necesita cerca de 23 litros de agua al día. Sólo en Tenerife, y según los datos recogidos por Asprocan –que incluye las principales productoras, en 2020 se produjeron más de 180000 toneladas, de las cuáles más de 150000 se exportaron sólo a la Península. Ver <https://platanodecanarias.es/asprocan/cifras/> (consultado febrero 2022). Según datos estadístico de ICE, en 2006 la superficie dedicada al plátano en Tenerife era de 4250,1 hectáreas. Ver <http://www.gobiernodecanarias.org/istac/jaxi-istac/tabla.do> (consultado febrero 2022).
- 18 "Drooling lecture is a formate to generate visceral thinking as a medium for posthuman political training. I use it to explore questions of posthuman ethics and generate differentiated textflows". Ver <https://siegmarcharacteristics.com/> (consultado febrero 2022). "This lecture explores how the visceral locality of speech and its meaning building sensibility create a movement between form and formlessness, fluidity and sedimentation, that can cause particles to reorientate and reorganize. It works through the politics of intimacy and alienation and their entanglement. It follows and ethics of enduring intimacy with the alien and acknowledging the alienating forces of intimacy. For Mirror becomes a razor when it's broken Siegmar will spin threads of saliva on/around/through

- 28 Rubem Alves. *The poet, the warrior, the prophet* (London: Continuum International Publishing Group Ltd., 1990): 76.
- 29 "(...) una información jamás es relativa a una realidad único y homogénea, sino a dos órdenes en estado de *disparidad* [*disparation*]. La información, ya sea al nivel de la unidad tropística o al nivel de lo transindividual, nunca está depositada en una forma que pueda estar dada; es la tensión entre dos reales dispares, es la significación que surgirá cuando una operación de transindividuación descubra la dimensión según la cual dos reales dispares pueden devenir sistema" (Simondon, 2019:19).
- 30 Fritz S. Perls. *Yo, hambre y agresión* (México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1975 [1947]).
- 31 Ver Juliette Cert. "**Mort de Jean-Luc Nancy, penseur du corps, des sens et des arts**" en *Télérama* (online, 2021). Disponible en <https://www.telerama.fr/idees/jean-luc-nancy-penseur-du-corps-des-sens-et-des-arts,84213.php> (consultado marzo 2022). Estas anotaciones fueron tomadas del grupo de lectura sobre la obra del filósofo organizado por Begonya Sàez (UAB, 2022).
- 32 Primera lección de la boca al infante: "*The mouth of the 'infans' already knows the fundamental metaphysics: reality is not made up of 'thought' and 'matter' as we have been taught. Reality is made up of 'hunger' and of an 'obscure object of desire', which will satisfy it. Even before having ever touched the mother's breast, the mouth sucks the void, confident that it exists*" (Alves, 1990: 76). Tomada la traducción italiana Rubem Alves. *Parole da mangiare* (Magnano: Edizione Qiqajon, 1998 [1990]): 105-106. La segunda lección es que "vida y placer están reunidos en el mismo objeto" (Alves, 1990: 76).
- 33 "*The capacity for being sustained by sensuous material is conditioned by this requisition of alterity, and that is why the sensuous is first a nourishing medium before it is a field of gear, why it is immersion and savoring before it is freedom and utilization*". Alphonso Lingis, citado en Tom Sparrow. "**Enabling/disabling sensation: toward an alimentary imperative in carnal phenomenology**" en *Philosophy Today* 52-2 (2008): 99-115 (107). Ver del mismo autor "**Bodies in Transit: The Plastic Subject of Alphonso Lingis**". *Janus Head* 10-1 (99-122), 2007.

- 45 Malabou, 2010: 9.
- 46 “Si la libertad da al pensamiento al pensamiento –no es, en cambio, que le dé algo que pensar–, lo hace en la experiencia materialmente trascendental de una boca cuya apertura, ni sustancia ni figura, no-lugar en cuyo límite el pensamiento pasa al pensamiento, el pensamiento intenta la suerte y toma el riesgo (experiri) de pensar, con la intensidad inaugural de un grito”. Jean-Luc Nancy. **La experiencia de la libertad** (Barcelona: Paidós, 1996 [1988]): 103.
- 47 Jeremy Macclancy; C. Jeva Henri, Hellen Macbeth (eds.). **Consuming the inedible** (New York/ London: Berghahn Books, 2009 [2007]).
- 48 Simondon, 2019: 428.
- 49 Simondon, 2019: 10-20.
- 50 Suely Rolnik *¿El arte cura?* Barcelona: Quaderns Portàtils, 2001: 8. La obra comentada es *Estruturação do self* (1978).
- 51 Conversaciones entre Jiddu Krishnamurti y David Bohm. Brokwood Park, 1980.
- 52 Jean-François Lyotard. **Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo** (Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988]): 190.
- 53 Rolnik 2001: 8.
- 54 Véase Malabou, 2010 para “explosivo” (*plastiquer*); Bohm, 1988 para “orden implicado” y Simondon, 2019 para “preindividual”.
- 55 Simondon, 2019: 411 y 430, respectivamente.
- 56 Byung-Vhul-Han. **La desaparición de los rituales. Una topología del presente** (Barcelona: Herder Editorial, 2020 [2019]).
- 57 Dan Mellamphy y Nandita Biswas Mellamphy. “Ec[h]ology of the Désêtre” en Reza Negarestani, Robin Mackay (ed.). *Culinary Materialism. Collapse 7* (2012): 413-435.
- 58 Simondon, 2019: 418.
- 59 Carlo Rovelli. **The order of time** (New York: Riverhead Books, 2018).
- 60 Nancy, 1996: 104.
- 61 Ernesto Cardenal. **Cántico cósmico** (Managua: Nueva Nicaragua, 1989).

Materiales

Referencias y bibliografía

*“la virtud contemplativa tiene eminentemente
necesidad de los mercaderes y de los locos”*

Simondon

LISTADO DE ILUSTRACIONES

Todas las ilustraciones han sido realizadas por
Isabelle Jengira Paulitz a partir de las siguientes referencias:

Simryn Gill, <i>A Small Town at the Turn of the Century</i> , 1999-2000	1
Charles y Ray Eames. <i>Powers of ten</i> , 1977 en Yaiza Bocos. <i>En un mero picnic</i> , 2019	2
Antonio Miralda, Montse Guillén, Alfonso Buendía y y Christina Oxenberg en el Columbus Trophy Bar en El Internacional. Reportaje de <i>Town and Country</i> 17 (1985), incluida en Miralda, Guillén, 2019: 40	3
Yaiza Bocos. Sabor a paisaje: el emplatado individual como espejo de Claude, 2018	4
Perejaume. <i>Postaller</i> , 1984	5
Luna Bengoechea. <i>It's alive</i> , 2016	6
Yaiza Bocos. Registro del taller <i>El gesto de comer</i> , 2019	7
Fritz Kahn y Fritz Schüller. <i>Der Mensch als Industriepalast (El hombre como un palacio industrial)</i> , 1926	8
Sandra March. <i>Anatómica Lib. IV. Lecciones de anatomía</i> , 2009	9
Birgit Jürgenssen. <i>Untitled (Körperprojektion / Body Projection)</i> , 1988-2009	10
Thomas Mailander. <i>Sunburns</i> , 2014	11
Richard Serra. <i>Línea de 160 cm tatuada</i> , 2000	12
Erwin Wurm. <i>Organization of love</i> , 1997	13
Abel Arjona. <i>La ingesta</i> , 2012	14

- 15 Cartel del film *El milagro de Anne Sullivan* de Arthur Penn, 1962.
- 16 Voina, *Feast*, 2017.
- 17 Andy Warhol y Jørgen Leth. "Andy Warhol comiendo hamburguesa" extracto de *66 Scenes of America*, 1982.
- 18 Marina Abramovich. *The Onion*, 1996.
- 19 Sabor clandestino. *Con-Tacto*, 2016.
- 20 Sandra March. *Anatómica Lib. II. Estudio del ser humano*, 2008.
- 21 Sandra March. *Anatómica Lib. IV. La Venus Anatómica –cuerpo del deseo*, 2008.
- 22 Leroy McDermott y Catherine Hodge McCoide. Fotografía incluida en el artículo "Hacia la decolonización del género. Visión femenina del Paleolítico Superior", 1996.
- 23 Jaume Blassi, *Estambul*, 1971.
- 24 Fotografía incluida en la recopilación web de Carol J. Adams. Ver <https://caroljadams.com/examples-of-spom> (consultado febrero 2022).
- 25 Topor. *La cocina caníbal*, 1970.
- 26 Fotografía de registro del seminario COMO ARTE, organizado conjuntamente con La Plasita en EINA, 2018.
- 27 *Les méditations d'un gourmand*. Grimod de la Reynière, The Gourmand's Almanac: Paris, 1807.
- 28 *Le plus mortel ennemi du dîner*. Grimod de la Reynière, The Gourmand's Almanac: Paris, 1812.
- 29 Martha Rosler, *Semiotics of the kitchen*, 1975.
- 30 Paolo Veronese. *Las bodas de Caná*, 1563.

Galder Gaztelo-Urrutia. <i>El hoyo</i> , 2019	31
Paul Thomas Anderson. <i>El hilo invisible</i> , 2017	32
Ari Aster. <i>Midsomar</i> , 2019	33
La mesa futurista: vista de la habitación con cama. Túnez, 1931	34
Charlie Chaplin. <i>Tiempos modernos</i> , 1936	35
Eliot Erwitt. <i>Diana</i> , 1949	36
Auguste Renoir. <i>El almuerzo de los remeros</i> , 1880-1881	37
Lars von Trier y Jørgen Leth. <i>Las cinco condiciones</i> , 2003	38
Daniela Ortiz. <i>97 empleadas domésticas</i> , 2010	39
Greta Alfaro. <i>In ictu oculi</i> , 2009	40
María José Arjona. <i>Línea de vida</i> , 2019	41
Óscar Guayabero. <i>El azul de la carne</i> , 2014	42
Julia de Luis. <i>Ameixas bravas da pradella</i> , 2019	43
Anna Maria Maiolino, <i>Glu glu glu</i> , 1967	44
René Magritte, <i>El Mago. Autorretrato a cuatro manos</i> , 1951	45
Wilder Penfield y Hortense Cantlie. Representación del homúnculo sensorial, 1937	46
Karen Azoulay. <i>Nocturne</i> , 2018	47
Bruce Nauman. <i>Venice Fountains</i> , 2007	48
Fritz Kahn. <i>Vitamina D y raquitismo</i> , 1939	49
Ayrson Heráclito. <i>Bori cabeça de Oxum</i> , 2009	50

- 51 Cécile Denjean (dirección). Thomas Ozoux, Philippe Radoux-Bazzini (producción). *Le ventre. Notre deuxième cerveau*, 2013.
- 52 Patty Chang. *Fountain*, 1999.
- 53 Siegmar Zacharias. *Dirty Talk*, 2016.
- 54 Manuel Estrada. *Portada de André Gide*, 2015.
- 55 Ana María Mailoino. *IN-OUT (Antropofágica)*, 1973.
- 56 Otobong Nganka. *Diapotasia*, 2015.
- 57 Patty Chang. *For Abramovic love cocteau*, 2000.
- 58 Lygia Clark. *O dentro e o fora*, 1963.
- 59 Fotograma de Yaiza Bocos. *Las manos que recuerdan*, 2019.

REFERENCIAS

Amuse bouche. Hacer surgir una palabra gustativa

AGAMBEN, Giorgio. *Gusto*. Macerata: Quodlibet, 2015 [1979].

AGAMBEN, Giorgio. *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV-2*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2017 [2014].

ALVIRA, Rafael. "La teoría de los sentidos y la integridad". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 18 (35-48), 1985.

ASCHER, François. *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique*. Paris: Editions Odile Jacob, 2005.

BOCOS, Yaiza. "El comensal desde 1900. La posibilidad de un relato artificado". Trabajo Final de Grado. Universitat Autònoma de Barcelona, 2014.

DAUMAL, René. *Bharata. L'Origine du Théâtre. La Poesie et la Musique en Inde*. Paris: Gallimard, 1970.

ECO, Umberto. "Estética india y estética occidental" en *La definición del arte* (80-101). Barcelona: Ediciones Martínez Roca, 1970 [1968].

GARCÍA CASSINELLI, Vera Livia. "Ágape insípido: un cruce entre la estética del gusto y la filosofía del cuerpo". *Revista Corpo-grafías: Estudios críticos de y desde los cuerpos* 4-4 (110-123), 2017.

JONAS, Hans. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica*. Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994].

JULIEN, François. *Elogio de lo insípido*. Madrid: Siruela, 1998 [1991].

MAILLARD, Chantal; Óscar Pujol. *Rasa. El placer estético en la tradición india*. Barcelona: José J. de Olañeta, 2006 [1999].

MAILLARD, Chantall. "Experiencia estética y experiencia mística. Su relación en la Escuela de Cachemira". *Contrastes. Revista Interdisciplinar de Filosofía* 2 (177-191), 1997.

MALABOU, Catherine. "Une seule vie: resistance biologique, resistance politique". *Esprit* 1 (30-40), 2015. Traducción por Cristóbal Durán disponible en <https://www.redalyc.org/journal/3212/321260113011/> (consultado abril 2022).

MALABOU, Catherine. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica*. Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995].

MARINETTI, Filippo Tomasso. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista*. Milano: Sonzogno, 1932. Facsímil por Nuove Editrice Berti, 2015.

MCKENNA, Terence. *Food of the gods. The search for the original tree of knowledge*. Nueva York: Batam Books, 1993.

MCKENNA, Terence. *The Archaic Revival*. San Francisco: Harper Collins Publisher, 1991.

NEIRINCK, Edmond; Jean Pierre Poulain. *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a nuestros días*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001.

NISHIDA, Kitarô. *Pensar desde la nada. Ensayos de filosofía oriental*. Salamanca: Ediciones Sígueme, 2006.

PAREYSON, Luigi. "Lo 'stupore della ragione' in Schelling". Antonio Gargano (ed.) *Un'idea e una realtà* (551-571). Napoli: Studi Filosofici, 2007 [1979]. Disponible en <https://www.iisf.it/index.php/istituto/archivio-storico/luigi-pareyson-lo-stupore-della-ragione-in-schelling-202012011253.html> (consultado marzo 2022).

PERNIOLA, Mario. "Del sentir inorgánico al sentir vegetal". *Disputatio. Philosophical Research Bulletin* 5-6 (307-334), 2016.

SESENA, Natacha. *El vicio del barro*. Madrid: Ediciones El Viso, 2009.

SIMONDON, Gilbert. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005].

THAMPI, G. B. Mohan. "'Rasa' as aesthetic experience". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 24-1(75-80), 1965.

VAHANIAN, Noëlle. "A conversation with Catherine Malabou". *Journal of Cultural and Religious Theory* 9-1 (1-13), 2008.

Alegatos al restaurante. Estados de la cuestión

ADRIÀ, Ferran. *El sabor del Mediterráneo*. Barcelona: Editorial Empúries, 1993.

ADRIÀ, Ferran. *Los secretos de elBulli. Recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona: Ediciones Altaya, 1997.

ADRIÀ, Ferran; Pau Arenós. *Tapas. Spanish Design for Food. Catálogo exposición*. Barcelona: Editorial Planeta, 2013.

ANDINA, Tiziana; Carola Barbero. "Can food be art?". *The Monist* 101-3 (353-361), 2018.

ANDREZEJEWSKI, Adam. "How to frame edible art". *The Nordic Journal of Aesthetics* 55-56 (82-97), 2018.

514

BIPPUS, Elke; Anneli Käsmayr, Mona Schieren, Carsten Brehm, Michael Glasmeier, Nora Sdun, et al. (eds.). *No art around: über die (Un)Möglichkeit ein Restaurant als Kunst zu betreiben; Drei Jahre Gastraumprojekt*. Berlin: The Green Box, 2012.

BOCOS, Yaiza, Julia de Luis y Amadeu Ventayol. "Recreándonos en la base de datos. Tesoro Alimentario Transfinito". *LAMURAD Southern Journal of Research in Art and Design II* (s/p), 2020. Disponible en <http://lamurad.eina.edu/?p=763> (consultado 1 de febrero de 2022).

BOCOS, Yaiza. "Sabor a paisaje. Conceptos para la artificación de la cocina". *Anuari de la Societat Catalana de Filosofia* 30-31 (275-285), 2019. Disponible en <https://raco.cat/index.php/AnuariFilosofia/article/view/384277> (consultado 1 de febrero de 2022).

BÖHME, Gernot. *Architektur und Atmosphäre 1*. München: Wilhelm Fink, 2006.

BOUTY, Isabelle; Marie-Léandre Gomez, Carole Drucker-Godard. "Maintaining an Institution: The Institutional Work of Michelin in Haute Cuisine around the World". Essec Working paper. Document de Recherche Essec / Centre de recherche de l'Essec, 2013.

BRUNAT, David. "La miseria de ser becario de Adria, Muñoz o Berasategui: 16 horas a palos y sin cobrar" en *El comidista* (online), 24 de abril de 2017. Disponible en https://www.elconfidencial.com/espana/2017-04-24/los-becarios-de-adria_1371187/ (consultado febrero 2022).

COLMAN, Tyler. *Wine Politics. How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*. Berkeley: University of California Press, 2008.

CSERGO, Julia. "La gastronomie dans les guides de voyage: de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle" en *In Situ* (online) 15, 2011. Disponible en <https://journals.openedition.org/insitu/722> (consultado febrero 2022).

CSERGO, Julia. *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin, 2016.

elBulli. "Una síntesis de nuestra cocina". Disponible en <http://www.elbulli.com/historia/index.php?seccion=7#> (consultado febrero 2022).

elBulliFoundation. *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina*. Barcelona: BulliPedia, 2020.

FISCHLER, Claude. "Gastro-nomía y gastrono-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de Antropologia* 26-1 (ART. 9), 2010. Disponible en <https://digibug.ugr.es/handle/10481/6789> (consultado febrero 2022).

FRETTER, William B. "Is Wine an Art Object?". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 30-1 (97-100), 1971.

GAIGG, Christine Gaigg. "The Edible Metaphor: an interview with Peter Kubelka". Richard Gough (ed.). *Performance Research: On Cooking* (88-92). Aberystwyth: Routledge, 1999.

GRANT, Ian Hamilton. "The Chemical Paradigm. Interview with Hamilton Grant" en Reza Negarestani y Robin Mackay (ed.). *Culinary Materialism. Collapse VIII* (39-84), 2012.

GRAU, Christopher Grau, Douglas Maclean. "Can wine be beautiful?". *The World of Fine Wine* 17 (120-125): 2007.

GREWE, Rudolf, Constance B. Hieatt (ed.). *Libellus de arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book. Medieval and Renaissance Texts and Studies* 222. Tempe: Arizona Center for Medieval and Renaissance Studies, 2001 [1300].

HALL, Edward T. *La dimensión oculta*. México: Siglo XXI, 2013 [1966].

JAQUES, Jèssica, Gerard Vilar. "Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía". *Disturbis* 12 (2012, online). Disponible en <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295866> (consultado febrero 2022).

JAQUES, Jèssica, Ferran Adrià. "For an Applied Philosophy of Gastronomy". *CoSMo. Comparative Studies in Modernism* 6 (163-172), 2015. Disponible en <http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/article/view/930> (consultado febrero 2022).

JAQUES, Jèssica. "Food and Aesthetics" en Michel Kelly (ed.). *Oxford Encyclopedia of Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press, 2014.

JAQUES, Jèssica. "The Main Issues in Gustatory Aesthetics". *CoSMo. Comparative Studies in Modernism* 6 (173-185), 2015.

JAQUES, Jèssica. "Repenser Picasso. Le Désir Attrapé par la Queue et les Iconographies Culinaires de l'Absurde et de la Stupeur" en *Proceedings of the European Society of Aesthetics* 7 (297-316), 2015.

JAQUES, Jèssica. "Stovertop Philosopohy. An interview with Ferran Adrià". *The Monist* 101-3 (237-246), 2018.

LEROI-GOURHAN, André. *El gesto y la palabra*. Caracas: Ediciones de la Universidad Central de Venezuela, 1971 [1965].

LYOTARD, Jean-François. *Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo*. Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988].

MALDINEY, Henri.. "L'Esthétique des rythmes". *Regard, parole, espace* (201-230). Paris: Cerf, 2013 [1967]. Traducción por Colectivo Materia en *Cuadernos Materialistas* 1 (38-57), 2016 [1967].

MALLENT, Marco. "La voluntad de la mirada. Reflexiones en torno al paisaje". *Dedica. Revista de Educacao e Humanidades* 2 (141-156), 2012.

MARINETTI, Filippo Tomasso. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista*. Milano: Sonzogno, 1932. Facsímil por Nuove Editrice Berti, 2015.

MARINETTI, Filippo Tomasso. *La cocina futurista: una comida que evitó un suicidio*. Barcelona, Gedisa, 1985 (1932).

MARTINO DE COMO, Maestro; Luigi Ballerini (ed.). *The Art of Cooking. The first modern cookery book*. Berkeley/Los Angeles: University of California Press, 2005 [1456].

MATTHEN, Mohan. "Can Food Be Art in Virtue of Its Savour Alone?". *Crítica. Revista Hispanoamericana de Filosofía* 53-157 (95-125), 2019.

MAUSS, Marcel. "Les techniques du corps". *Journal de Psychologie* XXXII 3-4, 1936. Disponible en http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/6_Techniques_corps/Techniques_corps.html (consultado febrero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Gastrognosticismo". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo, s/f. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. *República de reflejos. Estética de la discontinuidad*. Conferencia pronunciada en San Sebastián, con motivo de la exposición «Collage y Fotomontaje». San Sebastián, 1993. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Arte+Saber" del seminario impartido en Arteleku/Unia (Donostia/Sevilla, 2003), resultado del proyecto de investigación Arte y Saber con los profesores José Luis Brea y Juan Luis Martín Prada (2002) Disponible en <http://old.arteleku.net/arteleku/programa-es/archivo/arte-y-saber/arte-y-saber> (consultado enero 2022).

MURO, Ángel. *El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Madrid: Tusquets, 1984 [1894].

MYHRVOLD, Nathan. "Nouvelle cuisine". *Encyclopedia Britannica* (9 septiembre 2021). Disponible en <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (consultado febrero 2022).

PARDO DE FIGUEROA, Mariano. *La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.* Madrid: Librerías de Fernando Fe y Leocadio López, 1888.

PINTO, Josep Maria; Sebastián Serrano. *Ferran Adrià y elBulli: Risc, llibertat i creativitat (1961-2011)*. Catàleg d'exposició. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2012.

- RAMÍREZ Velázquez, Blanca; Liliana López Levi. *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. Ciudad de México: UNAM, Instituto de Geografía / UAM, Xochimilco, 2015.
- RESTANY, Pierre. *Antoni Miralda. Une vie d'artiste*. Antwerp: International Cultureel Centrum, 1978.
- SÁNCHEZ ROMERA, Miguel. *La cocina de los sentidos*. Barcelona: Editorial Planeta, 2001.
- SHEPHERD, Gordon M. *Neurogastronomy. How the brain creates flavor and why it matters*. New York: Columbia University Press, 2012.
- SPENCE, Charles Spence; Betina Piqueras-Fiszman. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. New York: John Wiley and Sons, 2014.
- SPENCE, Charles. *Gastrophysics: The New Science of Eating*. London: Penguin Book, 2017.
- SPOERRI, Daniel. *Eat art. Daniel Spoerri's Gastroptikum*. Hamburg: Editions Nautilus, 2006.
- SPOERRI, Daniel. Susane Bieri, Antonio d'Avossa, Nicoletta Cavadini y Serena Goldoni (com.). *Daniel Spoerri. Eat Art in Transformation*. Milano: Silvana Editoriale, 2016.
- VENTAYOL, Amadeu. "La percepción del gusto en los restaurantes tecnokitsch". Trabajo final de máster. Universitat Autònoma de Barcelona, 2016. Disponible en <https://amadeuventayol.com/2016/01/27/la-percecion-del-gusto-en-los-restaurantes-tecnokitsch/> (consultado febrero 2022).
- VIRILIO, Paul. *Estética de la desaparición*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1988 [1980].
- W.A.A. *Picasso en la cocina. Catálogo de la exposición*. Barcelona: Museu Picasso de Barcelona, 2018.

WATTS, Alan. "Asesinato en la cocina". *El Gran Mandala. Ensayos sobre la materialidad* (41-76). Barcelona: Editorial Kairós, 1971 [1968].

WEST, Thomas. *The Guide to the Lakes in Cumberland, Westmorland y Lancashire*. London: B. Law, Richardson and Urquhart, J. Robbison, W. Pennington, 1796 [1778].

Sobre la representación. La subjetivación de quien ingiere

ADAMS, Carol J. *The Sexual Politics of the Meat A feminist-vegeterian critical theory*. New York/London: Continuum, 2010 [1990].

AGAMBEN, Giorgio. *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV, 2*. Adriana Hidalgo Editora: Buenos Aires, 2017 [2014].

AUSTIN, J. L. *How to do things with words. The Williams James' Lecture*. Oxford: Clarendon Press, 1962.

BENAVIDES FRANCO, Tulio Alexander. "El cuerpo como espacio de resistencia: Foucault, las heterotopías y el cuerpo experiencial" en *Co-herencia* 16 (247-272), 2019.

BIRNBAUM, Daniel; Anders Olsson: "An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion" en *Flux Journal* 2 (versión online, enero de 2009). Disponible en <https://www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/> (consultado en abril 2021).

BOCOS, Yaiza; Julia de Luis, Amadeu Ventayol. "Recreándonos en la base de datos. Tesouro Alimentario Transfinito" en *LAMURAD Southern Journal of Research in Art and Design II* (s/p), 2020.

BOCOS, Yaiza. "El gesto de comer. Taller vivencial" en *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design* (344-372). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

BOCOS, Yaiza. "Representaciones del comensal para el FoodDesign y la Gastronomía Creativa", *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design* (67-71). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

BOCOS, Yaiza. *El gesto de comer*. Trabajo final de Máster. Universitat Autònoma de Barcelona/ EINA, 2016.

BUTLER, Judit. *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del "sexo"*. Buenos Aires: Editorial Paidós, 2002 [1999].

BUTLER, Judit. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Barcelona: Paidós, 2007 [1990].

CAMPOS, Valeria. "Comer al otro: retóricas de la alimentación. Una lectura del seminario inédito 'Manger l'autre' de Jacques Derrida (1989-1990)". *Trans/Form/Ação* 43- 4 (343-368), 2020.

CONDILLAC, M. l'Abbé. *Traité des sensations*. London/Paris: De Bure l'aîné, 1714.

CRUICKSHANK, Ruth. "Humans, eating and thinking animals? Structuralism's leftovers". *Contemporary French and Francophone Studies* 16-4 (543-551), 2012.

CUBO UGARTE, Óscar. "Hegel y el fin del arte". *Hybris* 2-1 (6-19), 2010.

DAMASIO, Antonio. *The Feeling of What Happens: Body and Emotion in the Making of Consciousness*. New York: Harcourt, 2000.

DAMASIO, Antonio. *Looking for Spinoza. Joy, Sorrow and the Feeling Brain*. London: William Heinemann, 2003.

DAMASIO, Antonio. *Descartes' Error. Emotion, Reason and the Human Brain*. New York: University Press, 2005.

DANTO, Arthur. Jorge Roaro (trad.) "El mundo del arte" ["The artworld"]. *Philosophical Research Bulletin* 3 (53-71), 2013 [1964].

DANTO, Arthur. *La transfiguración del lugar común*. Buenos Aires: Paidós, 2002 [1981].

DANTO, Arthur. *Después del final del arte. El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Buenos Aires: Paidós, 1999 [1997].

DANTO Arthur. *El cuerpo/ El problema del cuerpo. Selección de ensayos*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003 [1999].

DELEUZE, Gilles; Claire Parnet. *Diálogos*. Valencia: Pre-textos, 1980 [1977].

DERRIDA, Jacques y R. Klein. "Economimesis". *Diacritics. The Ghost of Theology: Readings of Kant and Hegel* 11-2 (2-25), 1981.

DERRIDA, Jacques y Jean-Luc Nancy. "'Eating well' or the Calculation of the Subject. An interview with Jacques Derrida" en Eduardo Cadava, Peter Connor y Jean-Luc Nancy (eds.). *Who comes after the subject?* (96-119). New York/London: Routledge, 1991.

DERRIDA, Jacques. "El tiempo de los adioses" en Catherine Malabou. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica* (331-385). Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995].

ESCUDERO, Jesús Adrián. "El cuerpo y sus representaciones". *Enrahonar* 38/39 (141-157), 2007.

522

FISHER-LICHTER, Erika. *Estética de lo performativo*. Madrid: Abada Editores, 2011[2004].

FOUCAULT, Michel. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*. Madrid: Siglo XXI Editores, 1968 [1966].

GONZÁLEZ VALERIO, Maria Antonia; Gustavo Ortiz Millán (coord). *Arte y estética en la filosofía de Arthur Danto*. Ciudad de México: Herder, 2019.

- GONZÁLEZ, Cecilia. "Cuerpo y performatividad: una revisión crítica desde la perspectiva del psicoanálisis". *Daimon. Revista Internacional De Filosofía* 63 (131-146), 2014.
- HELLER, Steven. "Prólogo". Uta von Debschitz y Thilo von Debschitz. *Fritz Kahn. Infographics Pioneer* (6-30). Cologne: Taschen, 2017.
- HENRY, Michel. *Le corps vivant*. Bruselas: Universidad de Saint-Louis, 2011. Disponible en <http://sofia.hyperlogos.info/spip.php?rubrique55> (consultado en junio 2021).
- HODGE McCoid, Catherine; Leroy D. McDermott. "Toward Decolonizing Gender. Female Vision in the Upper Paleolithic". *American Anthropologist* 98, 2 (319-326), 1996.
- HOUSER, Heather. "Affective turn" en Rosi Braidotti y Maria Hlavajova (eds.). *Posthuman Glossary* (15-17). London/New York : Bloomsbury, 2018.
- JONAS, Hans. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica*. Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994].
- KELLER, Evelyn F. "La paradoja de la subjetividad científica", en Dora Fried Schnitman (ed.). *Nuevos paradigmas, cultura y subjetividad*. Buenos Aires: Ediciones Paidós, 1994.
- KLEIN, Julie R. "Nature's Metabolism: On eating in Derrida, Agamben and Spinoza". *Research on Phenomenology* 33 (186-217), 2003.
- LAVENZ, Timothy. "Eating well" en Giovanni Tusa (coord.) *Deconstruction Reading Group*. Dublín: Global Centre of Advance Studies, 2015. Disponible en <https://fragilekeys.com/2015/06/08/eating-well/> (consultado en junio 2021).
- LEMKE, Harald. *Ethik des Essens. Eine Einführung in di Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag, 2017.
- LEVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2002 [1964].

LLORED, Patrick. "Comment ne pas manger l'autre". *Collège international de Philosophie I Rue Descartes 3-82 (82-85)*, 2014.

MALABOU, Catherine. *La Plasticité au soir de l'écriture: dialectique, destruction, deconstruction*. Paris: Éditions Leo Scheer, 2005.

MALABOU, Catherine. *Les nouveaux blessés*. Montrouge: Bayard Éditions, 2007.

MALABOU, Catherine. "How Is Subjectivity Undergoing Deconstruction Today? Philosophy, Auto-Hetero-Affection, and Neurobiological Emotion". *Qui Parle 17-2 (111-122)*, 2009.

MALABOU, Catherine. *Ontologie de l'accident. Essais sur la plasticité destructrice*. Paris: Éditions Leo Scheer, 2009.

MALABOU, Catherine. Cristóbal Duran y Manuela Valdivia (comp.). *La plasticidad en espera*. Santiago de Chile: Palinodia, 2010.

MALABOU, Catherine. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica*. Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995].

MALABOU, Catherine. "Une seule vie: résistance biologique, résistance politique". *Esprit 1 (30-40)*, 2015. Traducción por Cristóbal Durán disponible en <https://www.redalyc.org/journal/3212/321260113011/> (consultado abril 2022).

524 MALABOU, Catherine. *Métamorphoses de l'intelligence. Que faire de leur cerveau bleu?* Paris: Presses Universitaires de France/Humensis, 2017.

MARTÍNEZ LIÉBANA, Ismael. *Tacto y constitución del mundo. La teoría del conocimiento en Condillac*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 1990.

MARTÍNEZ LIÉBANA, Ismael. *Tacto y objetividad*. Madrid: ONCE, 1996.

METZINGER, Thomas. *Being no one: The Self-Model Theory of Subjectivity*. Cambridge, MA: MIT Press, 2003.

- OLIVIER, Gerard. *La cognition gestuelle. Ou de l'écho à l'ego*. Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 2012.
- ONFRAY, Michel. *La raison gourmande*. Paris: Éditions Grasset & Fasquelle, 1995.
- PÉREZ PEZOA, Diego. "¿Qué actualidad para la plasticidad? Historia y esquema motor". *Revista de Humanidades* 39 (17-46), 2019.
- PERULLO, Nicolas. *Il Gusto como esperienza*. Bra: Slow Food Editore, 2012.
- PETERSON, Dale y Jane Goodall. *The Woman Who Redefined Man*. Boston/New Work: Houghton Mifflin Company, 2006.
- PINARDI, Sandra. "La noción de 'pasividad' en la ética de Emmanuel Levinas". *Isegoría* 53 (647-660), 2015.
- PINKER, Steven. *The Language Instinct. The New Science of Language and Mind*. New York: Harper Perennial Modern Classics, 1994.
- RANCIÈRE, Jacques. *El reparto de lo sensible. Estética y política*. Santiago de Chile: Lom Ediciones, 2009 [2000].
- RIZO-PATRÓN de LERNER, Rosemary. *El exilio del sujeto. Mitos modernos y postmodernos*. Lima: Editorial Aula, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014.
- RODRÍGUEZ SALVADOR, Jorge Juan. "Pedoscope: fluoroscopia de ajuste de calzado". *Imagen Diagnóstica* 4-2 (69-71), 2013.
- SÁEZ, Begonya. "Plasticidad y diferencia. De la diferencia ontológica a la diferencia sexual y viceversa". *Revista de Humanidades* 39 (77-104), 2019.
- SARDÁ SEUMA, Samuel. "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular". *Herakleion* 3, (37-65), 2010.
- SICARD, Andrés. *¿Diseño es comerse la vida? Propuesta trabajada en el año sabático 2020*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2021.

SIMONDON, Gilbert. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005].

SPENCE, Charles Spence; Betina Piqueras-Fiszman. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. New York: John Wiley and Sons, 2014.

SPENCE, Charles. *Gastrophysics: The New Science of Eating*. London: Penguin Book, 2017.

SPINOZA, Baruj. *Ética demostrada según el orden geométrico*. Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1677].

STERNAGEL, Jörg; Michael Mayer (ed.). *Pathos/Passibilität Internationales Jahrbuch für Medienphilosophie 3*, 2017.

TIMÁR, Eszter. "Eating autonomy". *Parallax*, 19-1 (38-49), 2012.

VAN DER WAAL, Rodante. "The pregnant posthuman" en Rosi Braidotti y Maria Hlavajova (eds.). *Posthuman Glossary* (368-371). London/New York: Bloomsbury, 2018.

VON VAERST, Friedrich Christian Eugen. *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Leipzig: Avenarius & Mendelssohn, 1851.

Cuerpo(s). La figuración del sujeto de gusto.

526

ABAD ZARDOYA, Carmen. "La cocina y el refectorio en el monasterio medieval: formas, uso y dotaciones". Jose Ángel García de Cortázar y Ramón Teja Casuso (coord.). *El ritmo cotidiano de la vida en el monasterio medieval. XXXVIII Seminario sobre Historia del Monacato* (247-284). Valladolid: Fundación Santa María la Real, Centro de Estudios del Románico, 2015.

ADRIÀ, Ferrán; Richard Hamilton y Vicente Todolí (eds.). *Comida para pensar, pensar el comer*. Barcelona: Actar/ Obra Social La Caixa, 2009.

- AGAMBEN, Giorgio. *Medios sin fin. Notas sobre la política*. Valencia: Pre-textos, 2001 [1996].
- AGAMBEN, Giorgio. *Homo Sacer I. El poder soberano y la nuda vida*. Valencia: Pretextos, 2006 [1995].
- AGAMBEN, Giorgio. *Gusto*. Macerata: Quodlibet, 2015 [1979].
- AGAMBEN, Giorgio; Rodrigo Molina Zabaíla (trad.). *Gusto*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2016 [1979].
- AGAMBEN, Giorgio. *La scomparsa di Majorana*. Vicenza: Neri Pozza, 2016.
- AGAMBEN, Giorgio. *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV, 2*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2017 [2014].
- ALCOCK, Joan P. *Food in Ancient World*. Westport/London: Greenwood Press, 2006.
- ALVES, Rubem. *The poet, the warrior, the prophet*. London: Continuum International Publishing Group Ltd., 1990.
- ALVES, Rubem. *Parole da mangiare*. Magnano: Ed. Qiqajon, 2007.
- ALVES, Rubem. *Variações sobre o prazer. Santo Agostinho, Nietzsche, Marx y Babette*. São Paulo: Planeta, 2011.
- ALVIRA, Rafael. "La teoría de los sentidos y la integridad". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 18 (35-48), 1985.
- ANDRÉ, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Letres, 2009.
- ARCO-PALMAS, Ricardo. "María-José Arjona. Ese animal que migra". *Artishock* (online). Disponible en <https://artishockrevista.com/2018/05/02/maria-jose-arjona-entrevista/> (consultado enero 2022).

ARENAS, José Eduardo. "Las cinco condiciones de Lars von Trier". ABC (online), 15/04/2004. Disponible en https://www.abc.es/play/cine/abci-cinco-condiciones-lars-trier-200405140300-9621479753482_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F (consultado enero 2022).

ARISTÓTELES; Alberto Bernabé Pajares (trad.). *Acerca del alma*. Madrid: Gredos, 1978.

ARISTÓTELES; Valentín García Yebra (trad.). *Metafísica*. Madrid: Gredos, 1987.

ARISTÓTELES; José Luis Carlos Martínez (trad.). *Ética a Nicómaco*. Madrid: Alianza Editorial, 2005 [2001].

BALZAC, Honoré. *Biographie universelle ancienne et moderne* 5. Paris: Michaud Frères, 1811-62.

BALZAC, Honoré. *Tratado de los excitantes modernos*. Palencia: Menoscuarto, 2008 [1839].

BARTHES, Roland. "Lectura de Brillat-Savarin". Jean-Anthelme Brillat-Savarin. *Fisiología del gusto* (9-33). Madrid: Cupsa Editorial, 1978 [1975].

BAUDELAIRE, Charles. *Sobre el vino y el hachís, comparados como medios de multiplicar la individualidad*. Ciudad de México: Verdehalago, 2008 [1851].

BAUMGARTEN, Alexander G. *Meditaciones filosóficas sobre algunos temas en relación a la esencia del poema*. Buenos Aires: Aguilar, 1960 [1735].

BAUMGARTEN, Alexander G. *Esthétique, précédée des Méditations philosophiques sur quelques sujets se rapportant à l'essence du poème et de la Métaphysique*. Paris: L'Herne, 1988 [1739].

BECH DYG, Kasper. *Jørgen Leth & Alex Da Corte. The perfect monster*. Humlebaek: Louisiana Museum of Modern Art, 2018.

- BISHOP, Claire. "Antagonism and Relational Aesthetics". *October* 110 (51-79), 2004.
- BISHOP, Claire. *Artificial Hells: Participatory Art and the Politics of Spectatorship*. London: Verso, 2012.
- BLOM, Philipp. *Encyclopédie. El triunfo de la razón en tiempos irracionales*. Barcelona: Editorial Anagrama, 2007 [2004].
- BOHM, David. Sarah Bohm y Lee Nichol (eds.). *Sobre el diálogo*. Barcelona: Editorial Kairós, 1997 [1996].
- BÖHME, Gernot. *Architektur und Atmosphäre 1*. München: Wilhelm Fink, 2006.
- BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 2008 [1979].
- BOURRIAUD, Nicolas. *Esthétique relationnelle*. Dijon: Les Presses du Réel, 1998.
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savants*. Paris: Gabriel de Gonet, 1848 [1825]. Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697> (consultado febrero 2022).
- BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme. *Fisiología del gusto*. Barcelona: Editorial Óptima, 2001 [1825].
- CABRERO, María del Carmen. "El Banquete Indigesto. Una crítica luciánica al paradigma idealista del convivio cultural en El Banquete o los Lapitas". *Synthesis* 14 (91-108), 2007.
- CALLE, Román de la (comp.). *Arte, gusto y estética en la Encyclopédie*. Valencia: MuVim, 2005.
- CANETTI, Elías. *Masa y poder*. Barcelona: Muchnik Editores, 1981 [1960].

CANO LÓPEZ, Antonio José. "Hume y la concepción de las pasiones en *Four Dissertations*". *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política, Humanidades y Relaciones Internacionales* 20-40 (285-310), 2018.

CAPELLETTI, Ángel J. "El sonido y el oído, según Aristóteles". *Revista Venezolana de Filosofía* 5-6 (19-49), 1976-1977.

CAPELLETTI, Ángel J. *La teoría aristotélica de la visión*. Caracas: Sociedad Venezolana de Ciencias Humanas, 1977.

CAPELLETTI, Ángel J. "El sentido del gusto, según Aristóteles". *Estudios Filosóficos* 28 (455-471), 1979.

CAPRA, Fritjof. *La trama de la vida. Una nueva perspectiva de los sistemas vivos*. Editorial Anagrama: Barcelona, 1998 [1996].

CARRO, Noel I. "Hume's Standard of Taste". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 43- 2 (181-194), 1984.

CARY, Earnest. *Loeb Classical Library, Greek texts and facing English Translation* Harvard: Harvard University Press, 1914-1927.

CASIO, Dion. Antonio Diego Duarte Sánchez, (trad.). *Historia romana. Epítomes de los libros LXI a LXX*. Murcia: s/r, 2014.

CASTILLA CERESO, Antonio. "El límite y la transgresión. La ironía en las primeras películas de Lars von Trier". Elizabeth Sánchez Garay (coord.) *La sonrisa irónica. Ensayos de literatura y cine* (59-82). México: Eón, 2014.

530

CASTRILLO MIRAT, Dolores. "Prólogo". Friedrich William Nietzsche; Aníbal Froufe (trad.). *La voluntad de poderío* (9-24). Madrid: Edaf, 1994 [1901].

CHÁVEZ TORTOLERO, Mario Edmundo. *Sobre una posible influencia del Quijote en el pensamiento de Hume*. Ciudad de México: Editorial Ítaca, 2020.

CHAVOZ, Ninon. "Voltaire dans l'Encyclopédie: au rendez-vous manqué des idoles & des harengs" en *Acta fabula* 18-7 (online) 2017. Disponible en <https://www.fabula.org/acta/document10458.php> (consultado febrero 2022).

CORDÓN, Faustino. *Cocinar hizo al hombre*. Barcelona: Tusquets Editores, 1980.

CURTIS, Harriet. "In Bad Taste? Vomit and disgust in Paul McCarthy's performances of the 1970s" en *On taste. Performance Research* 22-7 (119-125), 2017.

DANTO, Arthur C. *El cuerpo/ El problema del cuerpo. Selección de ensayos*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003 [1999].

DARTIGUELONGUE, Juan Bautista. "Los inicios de la medicina griega y su influencia sobre el pensamiento filosófico de occidente" en *Rev. Hosp. Niños* 62-278 (148-153), 2020.

DE CERVANTES, Miguel. Ángel Herrero Miguel (ed.). "Segunda Parte. Capítulo XIII. Donde se prosigue la aventura del caballero del bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos" en *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha* (417-421). Barcelona: Editorial Ramón Sopena, 1968 [1625].

DE CERVANTES, Miguel. Rodolfo Schevill y Adolfo Bonilla (ed.). *Entremés de La elección de los alcaldes de Daganzo*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2003 [1918 (1615)].

DE LA REYNIÈRE, Grimod. *Reflexiones filosóficas sobre el placer, por un soltero*. Paris: Vve Duchesne, Le Jay, Desenne, Petit, 1783.

DE LA REYNIÈRE, Grimod. *Almanaques des gourmands*. París: por diversos editores, 1803-1812.

DE LA REYNIÈRE, Grimod. *Manual de anfitriones y golosos*. Paris: Capelles et Renand, 1808.

DE LUIS, Julia. "El agua sabor azul. Cuándo el agua deja de ser agua y se convierte en azul". *Disturbis* 12 (1-5), 2012.

DE LUIS, Julia. "Mundo en boca". *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos* (116-119). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

DE SEVILLA, Isidoro; José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero (trad.) *Etimologías*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2004 [615-621].

DEBRAY, Régis. *Transmitir*. Buenos Aires: Ediciones Manantial, 1997.

DELEUZE, Gilles. Ernesto Hernández (trad.). *Francis Bacon. Lógica de la sensación*. Revista *Sé Cauto* (online), a partir de Paris: Editions de la différence, 1984. Disponible en https://monoskop.org/images/3/38/Deleuze_Gilles_Francis_Bacon_Logica_de_la_sensacion_2nd_ed.pdf (consultado enero 2022).

DÍAZ Y DÍAZ, Manuel. "Introducción general". Isidoro de Sevilla; José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero (trad.) *Etimologías* (1-260). Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2004.

DIDEROT, Denis; Jean le Rond d'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.) *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* Paris/Neufchastel, André Le Breton, Michel Antoine David, Laurent Durand, Antoine-Claude Briassion: 1751-1772.

DOGEN. *Dogen's Pure Standards for the Zen Community: A Translation of the Eihei Shingi SUNY Series in Buddhist Studies*. New York: State University of New York Press, 1996.

elBulliFoundation. *Comer conocimiento*. Barcelona: Espacio Telefónica, 2014.

FERRET, Oliver. *Voltaire dans l'Encyclopédie*. Paris: Société Diderot, 2016.

FISCHLER, Claude. *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995 [1990].

FOSS, P. William. *Kitchens and Dining Rooms at Pompei: the spatial and social relationship of cooking and eating in the roman household*. Ann Harbor: University of Chicago, 1994.

FOUCAULT, Michel. *La hermenéutica del sujeto*. Madrid: Akal, 2005 [1982].

- GARCÍA BACCA, Juan David. *Elogio de la técnica*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1968.
- GARCÍA BACCA, Juan David. *Infinito. Transfinito. Finito*. Barcelona: Anthropos. Editorial del Hombre, 1984.
- GARCÍA DUTTMANN, Alexander. "Man and Earth". *Elogio de la bestia (exposición de Greta Alfaro)*. Pamplona: Gobierno de Navarra, 2010.
- GARNSEY, Peter. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.
- GELLOUZ, Suzanne. "Le P. Bouhours et le je ne sais quoi". *Littératures 18* (3-14), 1971.
- GIGANTE, Denise. *Gusto. Essential writings in Nineteenth-Century Gastronomy*. New York/London: Routledge, 2005.
- GINZBURG, Carlo. *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*. Barcelona: Muchnik Editores, 1981 [1976].
- GINZBURG, Carlo. *Ojazos de Madera. Nueve reflexiones sobre la distancia*. Barcelona: Ediciones Península, 2000 [1998].
- GOMES, Alexandra. "Le Chevalier de Jaucourt: philosophie, idées politiques et ampleur de l'implication dans l'Encyclopedie de Diderot y d'Alembert". Trabajo de máster, Université Paris Nanterre, 2017. Disponible en <http://bu.parisnanterre.fr/bufr-lettres-et-sciences-du-langage> (consultado enero 2022).
- GRACYK, Ted; Edward N. Zalta (ed.). "Hume's aesthetics". *Stanford Encyclopedia of Philosophy* (online), 2006. Disponible en <https://plato.stanford.edu/archives/win2006/entries/hume-aesthetics/> (consultado febrero 2022).
- GREENWAY, Peter. *Nine Classic Paintings Revisited. Avenali Chair in the Humanities at the Townsend Center for the Humanities*. California: UC Berkeley, 2010-2011.
- HANSON, Kate H. "The Language of the Banquet: Reconsidering Paolo Veronese's Wedding at Cana". Alexandra Alisauskas y Paula Pinto (eds.). *Aesthetes and Eaters -Food and the Arts. Invisible Culture 14* (32-50), 2010.

HARRUS-RÉVIDI, Gisèle. *Psicoanálisis de la Gula*. Gijón: Ediciones Trea, 2004 [1994].

HUBERMAN, Diego. *El fiscal del gusto. La historia de Grimod de La Reynière, el primer crítico gastronómico*. Buenos Aires: Olmo Ediciones, 2016.

HUDSON, Nicholas F. "Changing Places: The Archaeology of the Roman Convivium". *American Journal of Archaeology* 114-4 (663-695), 2010.

HUME, David. "Sobre la delicadeza del gusto y la pasión" en *Essays, Moral and Political*. Edimburgo: Fleming, Alinson, Kincaid, 1742.

HUME, David. *Four Dissertations*. London: Andrew Millar, 1757.

HUME, David. "Of the Standard of Taste". C. W. Eliott (ed.). *English Essays from Sir Philip Sidney to Macaulay* (215-236). London: P. F. Collier & Son, 1910 [1757].

HUME, David. *Tratado de la Naturaleza Humana*. Madrid: Orbis, 1984 [1739].

HUME, David. Román de la Calle (comp.); María Teresa Beriguistain (trad.). *La norma del gusto y otros escritos sobre estética*. Valencia: MUVIM, 2008.

IMMERWAHR, John. "Hume's Dissertation on the Passions". *Journal of the History of Philosophy* 32-2 (225-240), 1994.

JAQUES, Jèssica. "A Philosophical Reading of Brillat-Savarin's *The Physiology of Taste*". Fabian Dorsch and Dan-Eugen Ratiu (eds.) *Proceedings of the European Society for Aesthetics* 8 (288-309), 2016.

JOHNSON, Mark; George Lakoff. *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra, 1986 [1980].

JOHNSON, Mark. *The meaning of the body. Aesthetics of human understanding*. Chicago/London: University of Chicago Press, 2007.

JOHNSON, Mark. *The Bodily Roots of Philosophy, Science, Morality and Art*. Chicago/London: The University of Chicago Press, 2018.

KAHN, Charles. "Aristotle on Thinking". Martha Nussbaum y Amélie Rorty (comps.): *Essays on Aristotle's De Anima* (359-379). Oxford: Clarendon Press, 1995.

KANT, Immanuel. Pablo Uyarzún (trad.). *Crítica del juicio*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1991 [1790].

KANT, Immanuel. *Antropología en sentido pragmático*. Madrid: Alianza Editorial, 1991 [1798].

KLEIN, Robert. "'Giudizio' et 'Gusto' dans la théorie de l'art au Cinquecento". *La forme et l'intelligible: écrits sur la Renaissance et l'art moderne*. Paris: Gallimard, 1970.

KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press, 1999.

KRONFLE CHAMBERS, Rodolfo. "Mensaje en 4000 botellas - Entrevista a María José Arjona". *Paralaje* (online, 2016). Disponible en <http://www.paralaje.xyz/mensaje-en-4000-botellas-2/> (consultado enero 2022).

KIRBY, Michael. "Allan Kaprow's Eat". *The Tulane Drama Review* 10-2 (44-49), 1965.

LACAN, Jacques. *Le séminaire. Livre XX. Encore*. Paris: Seuil, 1975.

LE BRETON, David. *Un sabor del mundo. Una antropología de los sentidos*. Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2009 [2006].

LE RU, Véronique. "Jaucourt, l'abeille de l'Encyclopédie". Gilles Barroux et François Pépin (eds.) *Le Chevalier de Jaucourt, L'Homme aux dix-sept mille articles* (59-70). Paris: Société Diderot, 2015.

LECA-TSIOMIS, Marie; François Pépin, Alain Cernuschi, Françoise Launay. "Louis, chevalier de Jaucourt (circa 1704-1780)", en "Les contributeurs", *Édition Numérique Collaborative et Critique de l'Encyclopédie* (Online) Academie des Sciences, 2017. Disponible en <http://enccre.academie.sciences.fr>. (consultado enero 2022).

LÉVI-STRAUSS, Claude. "Introduction à l'oeuvre de Marcel Mauss". *M. Mauss Sociologie et anthropologie* (faltan páginas). Paris: Presses Universitaires de France, 1950.

LEVINE, Cecine . "You Are What (and How) You Eat: Paul McCarthy's Food-Flinging Frenzies". *Aesthetes and eaters. Food and the arts* 14 (51-62), 2010.

LISTA, Giovanni. *Futurismo: la rivolta dell'avanguardia = Die Revolte der Avantgarde*. Cinisello Balsamo: Silvana, 2008.

LYOTARD, Jean-François. *Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo*. Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988].

MALABOU, Catherine. *Que faire de notre cerveau?* Montrouge: Bayard, 2004.

MALABOU, Catherine. Cristóbal Durán y Manuela Valdivia (comp.). *La plasticidad en espera*. Santiago de Chile: Palinodia, 2010.

MALABOU, Catherine. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica*. Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995].

MALABOU, Catherine. "Une seule vie: résistance biologique, résistance politique". *Esprit* 1 (30-40), 2015.

MALABOU, Catherine. *Métamorphoses de l'intelligence. Que faire de leur cerveau bleu?* Paris: PUF, 2017.

MALINOWSKI CHARLES, Syliane. "Gusto y juicio sensible en Baumgarten". *Revista Riegel* III (108-125), 2017.

MARINETTI, Filippo Tomasso. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista* Milano: Sonzogno, 1932. Facsímil por Nuove Editrice Berti, 2015.

MARIVALE, Amyas. *An Enquiry Concerning the Passions: A critical study of Hume's Four Dissertations*. Leeds: University of Leeds, 2014.

MARRONE, Gianfranco. "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin". Éric Landowski et José Luis Fiorin (éds.). *Gusti e disgusti* (120-135). Torino: Testo & Immagine, 2000.

MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ EZPELETA, Iñaki. "Hablando con la boca llena. De lo social como régimen de (in)compatibilidad entre comer y hablar". Gabriel Gatti, Iñaki Martínez de Albéniz, Benjamín Tejerina (eds.). *Tecnología, cultura experta e identidad en la sociedad de conocimiento* (185-210). Bilbao: Servicio de Publicaciones de la Universidad del País Vasco, 2009.

MARTINI, Stefano. *Il senso dell' udito nel Corpus Aristotelicum*. Padova: Università degli Studi di Padova, 2007.

MIRALDA, Antoni, Montse Guillén. *El Internacional (1984-1986): New York's archaeological sandwich*. Barcelona: FoodCultura, 2016.

MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2004.

MORAZA, Juan Luis. "Arte+Saber" del seminario impartido en Arteleku/Unia (Donostia/Sevilla, 2003), resultado del proyecto de investigación Arte y Saber con los profesores José Luis Brea y Juan Luis Martín Prada (2002) Disponible en <http://old.arteleku.net/arteleku/programa-es/archivo/arte-y-saber/arte-y-saber> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "De amor, saboer" texto apócrifo de J. Lacan para el pseudo-documental con el mismo título, Madrid (2004). Disponible en <https://colegiodepsicoanalisisdemadrid.es/de-amor-saboer/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "El deseo del artista" intervención en el Colegio de Psicoanálisis, Madrid (2009). Disponible en <https://colegiodepsicoanalisisdemadrid.es/de-amor-saboer/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Del Cuerpo, saboer". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Gastrognosticismo". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo, s/f. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MOROTO, Santos. "Como peras en Taruaque: piruétano" en *Final de página* (online), 15-10-2015. Disponible en <http://finaldepagina.blogspot.com/2015/10/como-peras-en-tabaque-piruetano.html> (consultado febrero 2022).

MORRIS, Madelaine F. *Le Chevalier de Jaucourt. Un Ami de la Terre 1704-1780*. Gèneve: Droz, 1970.

MUÑOZ, Juan Miguel. *Nilo Abajo* Barcelona: De la Pulcra Ceniza, 2014.

NIETZSCHE, Friedrich Wilhelm; Aníbal Froufe (trad.). *La voluntad de poderío*. Madrid: Edaf, 1994 [1901].

ONFRAY, Michel. *El vientre de los filósofos*. Alegria: R&B, 1996 [1989].

ORTÚZAR ESCUDERO, María José. "Conocimiento y percepción: el 'orden de las cosas' y los cinco sentidos en tres enciclopedias del siglo XIII". *Revista Chilena de Estudios Medievales* 14 (41-51), 2018.

PARÍS, CARLOS. *El animal cultural. Biología y cultura de la identidad humana*. Barcelona: Crítica, 1994.

PERLA, Georges A. "La philosophie de Jacourt dans l'Encyclopedie". *Revue de l'histoire des religions* 197-1 (59-78), 1980.

- PINEDA, Diego Antonio. "A propósito de la 'sensibilidad común' en Aristóteles". *Universitas Philosophica* 31 (115-141), 1998.
- PLUTARCO, L.M. Francisco Martín García (trad.). *Obras morales y de costumbres (Moralia) IV. Charlas de sobremesa*. Madrid: Editorial Gredos, 1987.
- PRADA, Juan Martín. "David Hume y el juicio estético". *Revista de Filosofía* 73 (259-279), 2017.
- PUELLES ROMERO, Luis. *Mirar al que mira. Teoría estética y sujeto espectador*. Madrid: Abadía Editores, 2011.
- QUINTANA, Laura. "De la unanimidad sentimental a la interacción discursiva: una interpretación de *Sobre la norma del gusto* de David Hume". *Ideas y Valores* 130 (53-75), 2006.
- RODRÍGUEZ NEILA, Juan Francisco. "Epula y cenae públicos financiados por las ciudades romanas". *Cahiers du Centre Gustave Glotz* 17-7 (123-142), 2006.
- ROMA, Valentín. *Esta tierra jamás será fértil por haber parido colonos (exposición de Daniela Ortiz)*. Barcelona: La Virreina. Centre de la imatge, 2019-20.
- SCHWAB, Richard N. "Un Encyclopediste Huguenot: le Chevalier Jaucourt". *Bulletin de la Société de l'Histoire du Protestantisme Français* 2 (45-75), 1962.
- SENNET, Richard. *El artesano*. Barcelona: Editorial Anagrama, 2009 [2008].
- SENNET, Richard. *Together. The Rituals, Pleasures & Politics of Cooperation*. London: Penguin Books, 2013 [2012].
- SHUSTERMAN, Richard. "Somaesthetics: A Disciplinary Proposal". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 57- 3 (299-313), 1999.
- SHUSTERMAN, Richard. "Les corps et les arts: le besoin de soma-esthétique". *Diogène* 233-234 (9-29), 2011.

SHUSTERMAN, Richard; Stahl Stenslie y Else Marie Bukdahl (eds.). *Somaesthetics and Food. Journal of Somaesthetics* 2/1-2 (2016).

SHUSTERMAN, Richard. "Somaesthetics and The Fine art of Eating". Sherry Irvin (ed.). *Body Aesthetics* (261-280). Oxford: Oxford University Press, 2016.

SIMONDON, Gilbert. *El modo de existencia de los objetos técnicos*. Buenos Aires: Prometeo, 2007 [1969].

SIMONDON, Gilbert. *Dos lecciones sobre el animal y el hombre*. Buenos Aires: Ediciones la Cebra, 2008 [2004].

SIMONDON, Gilbert. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005].

SOTO BRUNA, María Jesús. "La 'aesthetica' de Baumgarten y sus antecedentes leibnicianos". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 20-2 (181-190), 1987.

SUZUKI, Daisetz Teitaro. *Essais sur le Bouddhisme Zen. Deuxième volume*. París/Neuchâtel: Jean Herbert, 1944.

TALAVERA ORÉ, Pilar. "Prácticas gustatorias del desconcierto. Performance y arte participativo contemporáneo". Tesis Doctoral, Universitat Autònoma de Barcelona, 2020.

TEULON, Fabrice. "Gastronomy, Gourmandise and Political Economy in Brillat's Savarin *Physiology of Taste*". *The European Studies Journal* V. XV- 1 (41-53), 1998.

THIS, Hervé. "Sept Questions à Hervé This". Jean-Anthelme Brillat-Savarin. *Physiologie du Goût* (I-IX). Paris: Flammarion, 2017.

THOMPSON, Jane. *Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850. History Honors Papers* 9 (2011).

VILIRIO, Paul. *Estética de la desaparición*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1998 [1980].

VILLANUEVA, Javier. "Reflexiones sobre la estética leibniziana". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 17-2 (137-151), 1984.

VOLTAIRE, François-Marie Arouet. "Goût". Denis Diderot, Jean Le Rond D'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.). *Encyclopédie ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers* 7. París: Le Breton, 1757.

VOLTAIRE, François-Marie Arouet en HOYT, N. S, CASSIRER, T. (trad.), "Taste", *The Encyclopedia of Diderot & d'Alembert Collaborative Translation Project*. Indianapolis: Bobbs-Merrill, 1965.

VOLTAIRE, François-Marie Arouet; José Arean Fernández y Luis Martínez Drake (trads.). *Diccionario Filosófico*. Madrid: Akal, 2007 [1764].

VOLTAIRE, François-Marie Arouet. *Oeuvres Complètes de Voltaire*. Oxford: Voltaire Foundation, 1968.

WALDMANN, Felix (ed.). *Further letters of David Hume*. Edimburgo: Edinburgh Bibliographical Society, 2014.

WATTS, Alan. *El camino del zen*. Barcelona: Edhasa, 2003 [1957].

WILNER, Joshua. "Economies of Excess in Brillat-Savarin, Balzac, and Baudelaire". *Romantic Circles* (online). Disponible en https://romantic-circles.org/praxis/gastronomy/wilner/wilner_essay.html#note7 (consultado enero 2022).

YEPES, Rubén Darío. *Lo que puede un cuerpo*. Bogotá: Ministerio Nacional de Cultura de la República de Colombia, 2018.

ZAMBRANO, H. Marcelo. "Las nociones de poiesis, praxis y techné en la producción". *Índex. Revista de Arte Contemporáneo* 7 (40-46), 2019.

Lo que una no llega a decir. La individuación saboer

ABRAM, David. *The Spell of the Sensuous. Perception and language in a more-than-human world*. New York: Vintage Books, 1997 [1996]. (*La magia de los sentidos*. Barcelona: Kairós, 2000).

AMADES, Joan. *Màgia de la paraula, Biblioteca de Tradicions Populars 41*. Barcelona: Edicions L'Agulla, 2008 [1935].

BADAL PIJUAN, Marc. *Mundo clausurado. Monocultivo y artificialización*. Barcelona: Virus Editorial, 2016.

BOHM, David. *La totalidad y el orden implicado* Barcelona: Editorial Kairós, 1988 [1980].

BORGES, Jorge Luis. *Siete Noches*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1980 [1977].

CAPRA, Fritjof. *La trama de la vida. Una nueva perspectiva de los sistemas vivos*. Editorial Anagrama: Barcelona, 1998 [1996].

CARDENAL, Ernesto. *Cántico cósmico* Managua: Nueva Nicaragua, 1989.

DE ANDRADE, Oswald. "Manifiesto Antropófago". *Revista de Antropofagia*, 1-1 (1928). Disponible en http://www.ccgsm.gov.br/areas/educacion/cepa/manifiesto_antropofago.pdf (consultado marzo 2022).

DE JAUCOURT, Louis. "Goût". Denis Diderot, Jean le Rond d'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.). *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers VII* (Paris/Neufchastel: André Le Breton, 1757): 758a-761b.

DOGEN. *Uji / Être-temps / Being-time*. La Versanne: Encre Marine, 1997 [1240].

HAN, Byung-Chul. *La desaparición de los rituales. Una topología del presente* Barcelona: Herder Editorial, 2020 [2019].

JONAS, Hans. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica*. Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994].

JULIEN, François. *Elogio de lo insípido*. Madrid: Siruela, 1998 [1991].

KRISHNAMURTI, Jiddu; David Bohm. *Conversaciones en Brokwood Park*, 1980. Disponible en https://www.youtube.com/watch?v=SqYCFRzqNoA&list=PL1n30s-LKus4MyNuceRoFAes5teZS_guW (consultado marzo 2022).

LEAL MUJICA, Cirilo. *Los lengua cortada*. Santa Cruz de Tenerife: Editorial Herques, 2020.

MACCLANCY, Jeremy; C. Jeva Henri, Hellen Macbeth (eds.). *Consuming the inedible*. New York/ London: Berghahn Books, 2009 [2007].

MALABOU, Catherine. Cristóbal Duran y Manuela Valdivia (coomp.). *La plasticidad en espera*. Santiago de Chile: Palinodia, 2010.

MARINETTI, Filippo Tomasso. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista*. Milano: Nuove Editrice Berti, 2015 [1932].

MARTÍNEZ, Chus. "Food in the metabolic era" en MEULEN, Nicolaj van der, y Jörg Wiesel. *Culinary Turn. Aesthetic practice of cookery. Aesthetic Practice 1* (161-171). Bielefeld: Transcript Verlag, 2017.

MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ EZPELETA, Iñaki. "Hablando con la boca llena. De lo social como régimen de (in)compatibilidad entre comer y hablar". Gabriel Gatti, Iñaki Martínez de Albéniz, Benjamín Tejerina (eds.). *Tecnología, cultura experta e identidad en la sociedad de conocimiento* (185-210). Bilbao: Servicio de Publicaciones de la Universidad del País Vasco, 2009.

MATURANA, Humberto; Francisco Varela. *El árbol de conocimiento*. Madrid: Editorial Debate, 1990 [1987].

MORAZA, Juan Luis. *Formas del límite* (Málaga: Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga, 2006) y en *Comparabilidades: relación y escala. XII Jornadas de estudio de la imagen* (29.06-02.07.2015). Disponible en <https://www.youtube.com/watch?v=OsRnjLOBllw> (consultado marzo 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Sinestésica. Intervalos sobre la sensibilidad cromática y la naturaleza estética de la ética" apuntes de escultura en <http://belasartes.uvigo.es/escultura/index.php?id=81> (consultado febrero 2022).

NANCY, Jean-Luc. *La experiencia de la libertad*. Barcelona: Paidós, 1996 [1988].

OLIVENCIA DEL PINO, Raúl; Carolina Martínez Bayerri, Armando Jiménez Gordon, Jordi Morón Sais, Gerard Moreno Ferrer et al. (col.) *Cronofagia 1* (s/f).

RAMÍREZ BLANCO, Julia. *Utopías artísticas de revuelta. Claremont Road, Reclaim de Streets. La Ciudad de Sol*. Madrid: Editorial Cátedra, 2014.

ROLNIK, Suely. *¿El arte cura?* Barcelona: Quaderns Portàtils, 2001.

ROVELLI, Carlo. *The order of time*. New York: Riverhead Books, 2018.

SIMONDON, Gilbert. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005].

SPARROW, Tom. "Bodies in Transit: The Plastic Subject of Alphonso Lingis". *Janus Head* 10-1 (99-122), 2007.

SPARROW, Tom. "Enabling/disabling sensation: toward an alimentary imperative in carnal phenomenology". *Philosophy Today* 52-2 (99-115), 2008.

WATTS, Alan. *El camino del zen*. Barcelona: Edhasa, 2003 [1957].

BIBLIOGRAFÍA

Durante el periodo de investigación, he procurado sumergirme en las cuestiones del comer con la perspectiva de la comensal. Esta comensal nunca fui yo. Quería comprender lo humanamente universal de la ingesta estética, lo que de mí es común a todos. Esta amplitud, en su simpleza, implicó lo que, en principio, parecía una dispersión total de la bibliografía a consultar.

Empezar por la historia del arte te libera del compromiso de la definición, porque la indefinición del concepto de arte abre su posibilidad histórica. La acción vital de la alimentación es un terreno fértil en el que plantearse la necesidad humana de la dimensión estética porque se extiende históricamente desde bien antiguo y en todas las poblaciones. Miralda me contó que en Haití hacen galletas de barro. Ni siquiera el hambre, al borde de la definición de la degustación, impide que surja la forma. Si lo estético de la ingesta está inscrito en la memoria de las formas humanas, todas las prácticas alimentarias existentes están, como mínimo, en una posición de distancia con respecto al arte de comer. El arte de comer debe su definición a unas, a las que debe circunscribirse a riesgo de diluirse en la marahunta de la acción alimentaria. Qué caracteriza estas prácticas, frente a otras, es la definición misma del arte –el concepto sin fin que, con todo, debe inaugurarse. He cargado con este punto durante toda la investigación, puesto que el mío no es un ejercicio de crítica de arte, al estilo moderno que pretende determinar de una vez y por todas qué es el arte. Y, a la vez, pensar desde la amplitud conceptual del arte me llevaba a todas las disciplinas imaginables, al infinito bibliográfico de una actividad incesante, global, polémica... Necesitaba delimitarme. La contemporaneidad vive, a falta de una alternativa a la definición, en el riesgo de disolver el arte en

el mundanal ruido de la estetización e interpretar el presente como el mejunje que nos recuerda que cualquier tiempo pasado fue mejor. A ratos, también yo necesito santuarios del pensamiento desde los que intentar digerir la complejidad, pero el ejercicio que procuro es investigar la dimensión estética de la ingesta a fin de salvaguardar, al menos en mi pensamiento, su valor para el ser humano. Cuando digo valor, exijo al pensamiento volver a pensar el valor del cambio. A este punto, la definición que ni necesito, ni busco, surge por sí sola, a pesar de mí y a partir de mí por partes iguales.

La estética gustatoria me fascinó de buen principio por lo que tenía de emergente. Había que buscar palabras. No reflexioné suficiente sobre la carestía, la territorialización, la propiedad de las palabras. He transitado por un buen número de entornos en los que se habla de comer, con inquietudes, compromisos e indagaciones particulares, y tantos otros en los que, sin hablar de comer, dicen palabras que pueden servir para hablar del comer. Reconozco que me he sentido perdida. En la desesperación por darle una forma a lo que pensaba, por dibujar un mínimo mapa sobre el que trazar mi ruta, encontré la ordenación que presento aquí. A nivel práctico, necesitaba ordenar la cantidad ingente de pdfs en mi disco duro y poder encontrar las referencias particulares que de cada uno de ellos me interesara, estuviera escribiendo lo que estuviera escribiendo. La carpeta se llamaba Mnemosyne, porque pronto me di cuenta que mi única opción era una experimentación sobre la ordenación como imagino en Wargburg. El desarrollo de la tesis iba de la mano de un índice que no dejaba de mutar, al punto que me hacía irreconocible mi entorno de investigación. Creo que daba vueltas, pero a cada giro cortaba y pegaba, copiaba, procuraba mantenerlo ordenado para ir dando forma al trabajo. Dar esas vueltas es necesario, hacerlo con cientos de links de internet, bases de datos infinitas, recopilatorios de imágenes por dóquier, resultados de otras investigaciones casi diarios, hipervínculos de una disciplina a otra, textos especializadísimos, conferencias en youtube, series en plataforma, podcast y playlist, convierte toda investigación en un archivo arsenal con tantas ventajas como peligros. Reconozco haber escrito menos, depurado menos mi escribir, de tanto leer...

Presento esta ordenación, casi íntima, con la que he trabajado para dejar constancia de qué modo la aquí recopilada es una propuesta bibliográfica para la estética gustatoria. Más que un *vedemecum* de la disciplina, he procurado una bibliografía que nutra a la estética gustatoria. La perspectiva de la comensal me impedía centrarme sólo en los textos especializados, y pensar el arte de comer me imposibilitaba continuar las investigaciones en otros campos. Siendo la estética gustatoria la tierra en la que escribo, quiero reconocer, a modo de bibliografía, el ciclo que da de beber al pensamiento que cultivo.

He tenido el gusto de lecturas, escuchas, degustaciones, contemplaciones muy diferentes entre sí. De todas ellas, y tantas otras no referenciadas, ha bebido mi palabra. El agua siempre fue mi clave de lectura, por lo humanamente universal, por lo vital, por lo transparente, por lo insípido. Pensar el pensamiento como agua de beber me ayudó a entender los efectos que los distintos discursos podrían tener en la estética gustatoria que procuraba escribir. En mi búsqueda de palabras, transité los distintos modos del decir del comer como estados del agua, en cada uno de los cuales encontré un valor a los discursos que me permitía comprenderlos en el ciclo de la investigación. No se trata, ni mucho menos, de categorías. Es probable que la analogía sólo sea comprendida por mí. Léanse como una descripción de las formas en que cada una de las lecturas ha participado en esta investigación sobre “Comer: de la sensación al lenguaje”.

Sublimación

Es una traducción inmediata; ni siquiera hay disolución
en el aire; simplemente, parece desaparecer. Es la
traducción cortante, sin tránsitos.
De lo sólido al aire.

históricos

PLATÓN [385-370 a.n.e.]. Marco Martínez Hernández (trad.) .
Banquete. Barcelona: Gredos, 2007.

ARISTÓTELES [c.350 a.n.e.]. Alberto Bernabé Pajares (trad.).
Acerca del alma. Madrid: Gredos, 1978.

ARISTÓTELES [c. 350 a.n.e.]. Valentín García Yebra (trad.).
Metafísica. Madrid: Gredos, 1987.

ARISTÓTELES [349 a.n.e.]. José Luis Carlos Martínez (trad.).
Ética a Nicómaco. Madrid: Alianza Editorial, 2005 (2001).

PLUTARCO, L. M. [90-117]. Francisco Martín García (trad.).
*Obras morales y de costumbres (Moralia) IV. Charlas de
sobremesa*. Madrid: Editorial Gredos, 1987.

DE SEVILLA, Isidoro de [615-621]. José Oroz Reta y Manuel A.
Marcos Casquero (trads.) . *Etimologías*. Madrid:
Biblioteca de Autores Cristianos, 2004.

DOGEN [1227-1247]. *Dogen's Pure Standards for the Zen
Community: A Translation of the Eihei Shingi SUNY Series in
Buddhist Studies*. New York:
State University of New York Press, 1996.

[1300] GREWE, Rudolf; Constance B. Hieatt (ed.). *Libellus de
arte coquinaria: An Early Northern Cookery Book. Medieval and
Renaissance Texts and Studies 222*. Tempe: Arizona Center for
Medieval and Renaissance Studies, 2001.

MARTINO DE COMO, Maestro [1456]. Luigi Ballerini (ed.). *The
Art of Cooking. The first modern cookery book*. Berkeley/Los
Ángeles: University of California Press, 2005.

DE CERVANTES, Miguel [1615]. Rodolfo Schevill y Adolfo Bonilla (ed.). *Entremés de La elección de los alcaldes de Daganzo*. Alicante: Biblioteca Virtual Miguel de Cervantes, 2003 [1918].

DE CERVANTES, Miguel [1625]. Ángel Herrero Miguel (ed.). "Segunda Parte. Capítulo XIII. Donde se prosigue la aventura del caballero del bosque, con el discreto, nuevo y suave coloquio que pasó entre los dos escuderos" en *El ingenioso hidalgo Don Quijote de la Mancha* (417-421). Barcelona: Editorial Ramón Sopena, 1968.

SPINOZA, Baruj. [1677] *Ética demostrada según el orden geométrico*. Madrid: Editorial Trotta, 2000.

CONDILLAC, M. l'Abbé [1714]. *Traité des sensations*. London/Paris: De Bure l'aîné.

BAUMGARTEN, Alexander G. [1735]. *Meditaciones filosóficas sobre algunos temas en relación a la esencia del poema*. Buenos Aires: Aguilar, 1960.

BAUMGARTEN, Alexander G. [1739]. *Esthétique, précédée des Méditations philosophiques sur quelques sujets se rapportant à l'essence du poème et de la Métaphysique*. Paris: L'Herne, 1988.

HUME, David [1739]. *Tratado de la Naturaleza Humana*. Madrid: Orbis, 1984.

HUME, David [1742]. "Sobre la delicadeza del gusto y la pasión". *Essays, Moral and Political*. Edimburgo: Fleming, Alinson, Kincaid.

DIDEROT, Denis; Jean le Rond d'Alembert y Louis de Jaucourt (eds.) [1751-1772]. *Encyclopédie, ou dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*. Paris/Neufchastel: André Le Breton, Michel Antoine David, Laurent Durand, Antoine-Claude Briasson. HOYT, N. S, CASSIRER, T. (trad.). *The Encyclopedia of Diderot & d'Alembert Collaborative Translation Project*. Indianapolis: Bobbs-Merrill, 1965.

DE JAUCOURT, Louis [1751]. "Cuisine" (Diderot, D'Alembert y Jaucourt, 1751: 537b-539b). Disponible en <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/article/v4-1292-0/?query=cuisine> (consultado marzo 2022).

DE JAUCOURT, Louis [1757]. "Goût" y "Gourmandise" (Diderot, D'Alembert y Jaucourt, 1757: 758a-761a / 754a-b). Disponible en <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/article/v7-1332-0/> (consultado marzo 2022)

VOLTAIRE, François-Marie Arouet [1757]. "Goût" (Diderot, D'Alembert y Jaucourt, 1757: 761a-b). Disponible en <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/article/v7-1332-1/> (consultado marzo 2022).

HUME, David [1757]. *Four Dissertations*. London: Andrew Millar.

HUME, David [1757]. "Of the Standard of Taste". C. W. Eliott (ed.). *English Essays from Sir Philip Sidney to Macaulay* (215-236). London: P. F. Collier & Son, 1910 [1757] en Román de la Calle (comp.); María Teresa Beriguistain (trad.). *La norma del gusto y otros escritos sobre estética*. Valencia: MUVIM, 2008.

VOLTAIRE, François-Marie Arouet [1764]. José Arean Fernández y Luis Martínez Drake (trads.). *Diccionario Filosófico*. Madrid: Akal, 2007.

DE JAUCOURT, Louis [1765]. "Saveur". (Diderot, D'Alembert y Jaucourt, 1765: 708b-710a). Disponible en <http://enccre.academie-sciences.fr/encyclopedie/article/v14-2444-0/?query=saveur> (consultado marzo 2022).

VOLTAIRE, François-Marie Arouet. *Oeuvres Complètes de Voltaire*. Oxford: Voltaire Foundation, 1968.

DE LA REYNIÈRE, Grimod [1783]. *Reflexiones filosóficas sobre el placer, por un soltero*. Paris: Vve Duchesne, Le Jay, Desenne, Petit.

KANT, Immanuel [1790]. Jèssica Jaques (trad.) *Crítica de la capacitat de jutjar*. Barcelona: Edicions 62, 2005; Pablo Uyarzún (trad.). *Crítica del juicio*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1991.

KANT, Immanuel [1798]. *Antropología en sentido pragmático*. Madrid: Alianza Editorial, 1991.

DE LA REYNIÈRE, Grimod [1803-1812]. *Almanagues des gourmands*. París: por diversos editores.

DE LA REYNIÈRE, Grimod [1808]. *Manual de anfitriones y golosos*. Paris: Capelles et Renand.

BRILLAT-SAVARIN, Jean Anthelme [1825]. *Physiologie du goût, ou Méditations de Gastronomie Transcendante; ouvrage théorique, historique et à l'ordre du jour, dédié aux Gastronomes parisiens, par un professeur, membre de plusieurs sociétés littéraires et savants*. Paris: Gabriel de Gonet, 1848 [1825]. Disponible en <https://gallica.bnf.fr/ark:/12148/bpt6k1063697> (consultado febrero 2022). (Barcelona, Editorial Óptima, 2001).

BALZAC, Honoré [1839]. *Tratado de los excitantes modernos*. Palencia: Menoscuarto, 2008.

BAUDELAIRE, Charles [1851]. *Sobre el vino y el hachís, comparados como medios de multiplicar la individualidad*. Ciudad de México: Verdehalago, 2008.

VON VAERST, Friedrich Christian Eugen [1851]. *Gastrosophie oder die Lehre von den Freuden der Tafel*. Leipzig: Avenarius & Mendelssohn.

PARDO DE FIGUEROA, Mariano [1888]. *La Mesa Moderna. Cartas sobre el comedor y la cocina cambiadas entre el Doctor Thebussem y Un Cocinero de S.M.* Madrid: Librerías de Fernando Fe y Leocadio López.

MARINETTI, Filippo Tomasso [1932]. *Contro la pastasciutta. Ovvero la cucina futurista*. Milano: Sonzogno, 1932. Facsímil por Nuove Editrice Berti, 2015. (*La cocina futurista: una comida que evitó un suicidio* [Barcelona: Gedisa, 1985]).

BARTHES, Roland [1975]. "Lectura de Brillat-Savarin". Jean-Anthelme Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto* (9-33). Madrid: Cupsa Editorial, 1978.

CASAS, Carmen [1980]. *Comer en Catalunya*. Madrid: Penthalon Ediciones.

ADRIÀ, Ferran [1993]. *El sabor del Mediterráneo*. Barcelona: Editorial Empúries.

ADRIÀ, Ferran [1997]. *Los secretos de elBulli. Recetas, técnicas y reflexiones*. Barcelona: Ediciones Altaya.

MIRALDA, Antoni [2008]. FOODCULTURA (ed.). *Power Food Lexicom*, Artium: Victoria.

elBulliFoundation. *Comer conocimiento*. Barcelona: Espacio Telefónica, 2014.

MIRALDA, Antoni; Montse Guillén [2016]. *El Internacional (1984-1986): New York's archaeological sandwich*. Barcelona: FoodCultura.

THIS, Herve [2017]. "Sept Questions à Hervé This". Jean-Anthelme Brillat-Savarin. *Physiologie du Goût (I-IX)*. Paris: Flammarion.

Evaporación

En la evaporación, algo de las ideas se disuelve en el aire. Parece secarse, quebrarse en sí misma, desaparecer. La evaporación vuelve invisible lo fluido y deja restos, muchos restos, que quedan atrás, tierra, mineralización.

el comensal en líneas generales

APPELBAUM, Robert. "The civility of eating". FRIEGLAND, Susan. (ed.). *Food and Morality. Proceedings of the Oxford Symposium on Food and Cookery*. Prospect Books: Oxford, 2007.

ARRIBAS JIMENO, Alejandro. *El laberinto del comensal. Los oscuros símbolos de la comensalidad*. Madrid: Alianza Editorial, 2003.

ASCHER, François. *Le mangeur hypermoderne: Une figure de l'individu éclectique*. Paris: Éditions Odile Jacob, 2005.

BARLÖSIUS, Eva. *Soziologie des Essens. Eine sozial- und kulturwissenschaftliche Einführung in die Ernährungsforschung*. Weinheim: Juventa, 2016.

DELVILLE, Michel. *Food, Poetry and the Aesthetics of Consumption*. London: Routledge, 2007.

- FISCHLER, Claude. *El (H)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama, 1995 [1990].
- FISCHLER, Claude. "Gastro-nomía y gastrono-anomía. Sabiduría del cuerpo y crisis biocultural de la alimentación moderna". *Gazeta de Antropología* 26-1 (ART. 9), 2010. Disponible en <https://digibug.ugr.es/handle/10481/6789> (consultado febrero 2022).
- HARRUS-RÉVIDI, Gisèle. *Psicoanálisis de la Gula*. Gijón: Ediciones Trea, 2004 [1994].
- KORSMEYER, Carolyn. *The Taste Culture Reader: Experiencing Food and Drink*. Oxford: Berg Publishers, 2005.
- LEMKE, Harald. *Ethik des Essens. Eine Einführung in di Gastrosophie*. Berlin: Akademie Verlag, 2017.
- MINTZ, Sidney W. *Sabor a comida, sabor a libertad: incursiones en la comida, la cultura y el pasado*. México: Reina Roja, 2003.
- ONFRAY, Michel. *La raison gourmande*. Paris: Éditions Grasset & Fasquelle, 1995.
- PÉREZ SAMPER, María Ángeles. "En torno a la mesa". Margarita María Birriel Salcedo (ed.). *La(s) casa(s) en la Edad Moderna (365-402)*. Zaragoza: Institución Fernando el Católico, 2017.
- ROWLEY, Anthony. *Una historia mundial de la mesa estrategias de paladar*. Gijón: Trea, 2008.
- SAPPER, Richard. "La gestualità del mangiare". BURKHARDT, Francois. (ed.). *Cibi e riti. Atti del Seminario de Progettazione*, IDZ Berlino, 1981.
- SARDÁ SEUMA, Samuel. "El giro comensal: nuevos temas y nuevos enfoques en la protohistoria peninsular". *Herakleion* 3 (37-65), 2010.
- SIMMEL, George. "Sociología de la comida" en *El individuo y la libertad (263-270)*. Barcelona: Ediciones Península, 1986 [1910].
- WARDE, Alan. *The practice of eating*. Malden, MA: Polity Press, 2015.

Transpiración

De la tierra al aire. Cantos y evocaciones que imploran
a la lluvia con su propio sudor.

otras narrativas del acto de comer

ADAMS, Carol J. *The Sexual Politics of the Meat. A feminist-vegetarian critical theory.* New York/London: Continuum, 2010 [1990].

ÁLVAREZ, Marcelo; F. Xavier Medina (eds.) *Identidades en el plato. El patrimonio cultural alimentario entre Europa y América.* Vilassar d'Alt: Icaria, 2008.

BADAL PIJUAN, Marc. *Mundo clausurado. Monocultivo y artificialización.* Barcelona: Virus Editorial, 2016.

BLACK, Jacqueline C. *...last meal.* Common Courage Press: Monroe, 2003.

CORDÓN, Faustino. *Cocinar hizo al hombre.* Barcelona: Tusquets Editores, 1980.

GALEANO, Eduardo. *Las venas abiertas de América Latina.* Madrid: Siglo XXI, 2013 [1971].

GILBERT, Avery. *La sabiduría de la nariz.* Barcelona: Ediciones B, 2009 [2008].

LE BRETON, David. *Un sabor del mundo. Una antropología de los sentidos.* Buenos Aires: Ed. Nueva Visión, 2009 [2006].

LEVI-STRAUSS, Claude. *Mitológicas. Lo crudo y lo cocido.* Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica, 2002 [1964].

MACCLANCY, Jeremy; C. Jeva Henri, Hellen Macbeth (eds.). *Consuming the inedible.* New York/ London: Berghahn Books, 2009 [2007].

MCKENNA, Terence. *Food of the gods. The search for the original tree of knowledge.* Nueva York: Batam Books, 1993.

MCKENNA, Terence. *The Archaic Revival.* San Francisco: Harper Collins Publisher, 1991.

- MONTANARI, Massimo. *La comida como cultura*. Gijón: Ediciones Trea, 2004.
- PERLS, Fritz Salomon. *Yo, hambre y agresión*. México D.F.: Fondo de Cultura Económica, 1975 (1947).
- SESENA, Natacha. *El vicio del barro*. Madrid: Ediciones El Viso, 2009.
- THIEME, J. (ed.). *The Table Is Laid: The Oxford Anthology of South Asian Food Writing*. Oxford: Oxford University Press, 2008.
- TURSHEN, Julia. *Feed the resistance. Recipes + Ideas for Getting Involved*. San Francisco: Chronicle Books, 2017.
- VV. AA. *Son el microorganismes els que tindran l'ultima paraula*. Barcelona: Barcelona Producció / La Capella, 2018.
-

Precipitación

Precipitarse suena a inicio. Es generosidad y también caída; el punto último y primero porque se oye, porque se siente en la piel, porque da a los campos y porque, a veces, inunda, truena. Arcoiris y reflejos, medidas... parece darse a sí completamente al otro. No es más que otro inicio de su búsqueda, de su dejarse llevar, de su peso.

555

nudos discursivos activos

- ABRAMS, Joshua; Richard Gough (eds.). *On Taste. Performance Research Journal 22-7*, 2018.
- ADRIÀ, Ferrán; Richard Hamilton, Vicente Todolí (eds.). *Comida para pensar, pensar el comer*. Barcelona: Actar/ Obra Social La Caixa, 2009.
- ADRIÀ, Ferran; Pau Arenós. *Tapas. Spanish Design for Food. Catálogo exposición*. Barcelona: Editorial Planeta, 2013.

ANDINA, Tiziana; Carola Barbero. "Can food be art?". *The Monist* 101-3 (353-361), 2018.

ANDREZEJEWSKI, Adam. "How to frame edible art". *The Nordic Journal of Aesthetics* 55-56 (82-97), 2018.

ATENCIA LINARES, Paloma; Aaron Meskin (eds.). *Food, Art and Philosophy. Crítica. Revista Hispanoamericana de Filosofía* 53-57 (2019). Disponible en <http://critica.filosoficas.unam.mx/index.php/critica/issue/view/157> (consultado marzo 2022).

BANZ, Claudia (ed.). *Food Revolution 5.0: Gestaltung für die Gesellschaft von morgen*. Dortmund: Verlag Kettler, 2018.

BIPPUS, Elke; Anneli Käsmayr, Mona Schieren, Carsten Brehm, Michael Glasmeier, Nora Sdun, et al. (eds.). *No art around: über die (Un)Möglichkeit ein Restaurant als Kunst zu betreiben; Drei Jahre Gastraumprojekt*. Berlin: The Green Box, 2012.

CSERGO, Julia. *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin, 2016.

CURTIS, Harriet. "In Bad Taste? Vomit and disgust in Paul McCarthy's performances of the 1970s". *On taste. Performance Research* 22-7 (119-125), 2017.

FUSTER, Albert; Javier Peña (eds.). *Food, design and well-being. Elisava. Temes de Disseny* 31 (2015).

GIGANTE, Denise. *Gusto. Essential writings in Nineteenth-Century Gastronomy*. New York/London: Routledge, 2005.

GOUGH, Richard. (ed.). *Performance Research: On Cooking*. Aberystwyth: Routledge, 1999.

GRANADOS, Juan. *Posibilidades dialógicas entre arte, cocina y gastronomía*. Querétaro: Universidad Autónoma de Querétaro, 2012.

GRAU, Christopher; Douglas Maclean. "Can wine be beautiful?". *The World of Fine Wine* 17 (120-125): 2007.

JAUQUES, Jèssica; Gerard Vilar (ed.). *Feeding thought. Disturbis* 12 (online), 2012. Disponible en http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12.html (consultado julio de 2019).

- JAQUES, Jèssica. "Food and Aesthetics" en Michel Kelly (ed.). *Oxford Encyclopedia of Aesthetics*. Oxford: Oxford University Press, 2014.
- JAQUES, Jèssica. "The Main Issues in Gustatory Aesthetics". *CoSMo. Comparative Studies in Modernism* 6 (173-185), 2015.
- JAQUES, Jèssica; Ferran Adrià. "For an Applied Philosophy of Gastronomy". *CoSMo. Comparative Studies in Modernism* 6 (163-172), 2015. Disponible en <http://www.ojs.unito.it/index.php/COSMO/article/view/930> (consultado febrero 2022).
- JAQUES, Jèssica. "Stovertop Philosphy. An interview with Ferran Adrià". *The Monist* 101-3 (237-246), 2018.
- KORSMEYER, Carolyn. *Making Sense of Taste: Food and Philosophy*. Ithaca: Cornell University Press, 1999.
- KORSMEYER, Carolyn (ed.). *Food. The Monist* 101-3, 2018.
- MEULEN, Nicolaj van der; Jörg Wiesel. *Culinary Turn. Aesthetic practice of cookery. Aesthetic Practice 1*. Bielefeld: Transcript Verlag, 2017.
- MORAZA, Juan Luis. "Gastrognosticismo". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo, s/f. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).
- MOURITSEN, Ole; Klavs Styrbæk. *Mouthfeel: how texture makes taste*. New York: Columbia University Press, 2017.
- NEGARESTANI, Reza; Robin Mackay (ed.). *Culinary Materialism. Collapse VIII*, 2012.
- NEIRINCK, Edmond; Jean Pierre Poulank. *Historia de la cocina y de los cocineros. Técnicas Culinarias y Prácticas de Mesa en Francia, de la Edad Media a Nuestros Días*. Barcelona: Zendera Zariquiey, 2001.
- PERULLO, Nicolas. *Il Gusto como esperienza*. Bra: Slow Food Editore, 2012.
- SAGOT, Stéphanie; Jérôme Dupont. "Un postmodernisme culinaire ? Mise en œuvre et mise en scène chez Michel Bras et Ferran Adrià". *Cultures & Musées* 13-2 (71-89), 2009.

SEN, Miguel. *Luces y sombras del reinado de Ferrán Adrià*.
Barcelona: La esfera de los libros, 2007.

SHEPHERD, Gordon M. *Neurogastronomy. How the brain creates flavor and why it matters*. New York: Columbia University Press, 2012.

SHUSTERMAN, Richard; Stahl Stenslie y Else Marie Bukdahl (eds.). *Somaesthetics and Food. Journal of Somaesthetics* 2/1-2 (2016).

SHUSTERMAN, Richard. "Somaesthetics and The Fine art of Eating" en Sherry Irvin (ed.). *Body Aesthetics* (261-280). Oxford: Oxford University Press, 2016.

SICARD, Andrés. *¿Diseño es comerse la vida? Propuesta trabajada en el año sabático 2020*. Bogotá: Universidad Nacional de Colombia, 2021.

SPENCE, Charles; Betina Piqueras-Fiszman. *The Perfect Meal: The Multisensory Science of Food and Dining*. New York: John Wiley and Sons, 2014.

SPENCE, Charles. *Gastrophysics: The New Science of Eating*. London: Penguin Book, 2017.

VALLOS, Fabien (ed.). *Convivio*. Paris: L'Onde, Creai, Les Éditions Mix, 2011.

VV.AA. *Comer o no comer o las relaciones del arte con la comida en el siglo XX*. Salamanca: Centro de Arte de Salamanca, 2002.

VV. AA. *Miralda. De gustibus non disputandum. Catálogo de exposición*. Madrid: Museo Nacional Centro de Arte Reina Sofía y La Fábrica, 2010.

VV.AA. *Reflexiones sobre arte y cocina. Nómade 5* (2014). Disponible en <http://www.espacionomade.com/es/numero/cocinarte/> (consultado febrero 2022).

Escorrentía

La escorrentía se encuentra con todos los obstáculos, arrastra y modifica lo existente con la pulsión, a veces frustrada, de caminar hacia delante. Es la mensajera de lo que no le interesa, comunicación e incluso vivencia de lo existente. Puede transformar enormemente a lo existente, hacer un camino para sí grabado por la insistencia de su marcha. También puede ser contenida, mantenida, guardada.

Complejidades que se atraen con el comer

AUSTIN, John Langshaw. *How to do things with words. The Williams James Lecture*. Oxford: Clarendon Press, 1962.

BENNETT, Jane. *Vibrant matter: a political ecology of things*. Durham: Duke University Press, 2010.

BIRNBAUM, Daniel y Anders Olsson: "An Interview with Jacques Derrida on the Limits of Digestion". *Flux Journal 2* (versión online, enero de 2009). Disponible en <https://www.e-flux.com/journal/02/68495/an-interview-with-jacques-derrida-on-the-limits-of-digestion/> (consultado en abril 2021).

BISHOP, Claire. *Artificial Hells: Participatory Art and the Politics of Spectatorship*. London: Verso, 2012.

BÖHME, Gernot. *Architektur und Atmosphäre 1*. München: Wilhelm Fink, 2006.

BOURDIEU, Pierre. *La distinción. Criterios y bases sociales del gusto*. Madrid: Taurus, 2008 [1979].

BOURRIAUD, Nicolas. *Esthétique relationnelle*. Dijon: Les Presses du Réel, 1998.

BRAIDOTTI, Rosi. *Posthuman Knowledge*. Cambridge/Medford: Polity Press, 2019.

BUTLER, Judit. *Cuerpos que importan. Sobre los límites materiales y discursivos del "sexo"*. Buenos Aires: Editorial Paidós, 2002 [1999].

BUTLER, Judit. *El género en disputa. El feminismo y la subversión de la identidad*. Barcelona: Paidós, 2007 [1990].

CATTS, Oron. *The Aesthetics of Care? The Artistic, Social and Scientific Implications of the Use of Biological/Medical Technologies for Artistic Purposes*. Nedlands, W.A.: SymbioticA Press, 2004. Disponible en http://ressources.bibliotheques.uqam.ca/re/mono_elect/THE_AESTHETICS_OF_CARE_2nd_Edition.pdf. (consultado marzo 2022).

DANTO, Arthur. *Después del final del arte. El arte contemporáneo y el linde de la historia*. Buenos Aires: Paidós, 1999 [1997].

DANTO, Arthur. *La transfiguración del lugar común*. Buenos Aires: Paidós, 2002 [1981].

DANTO, Arthur. *El cuerpo/ El problema del cuerpo. Selección de ensayos*. Madrid: Editorial Síntesis, 2003 [1999].

DERRIDA, Jacques; Jean-Luc Nancy. "'Eating well' or the Calculation of the Subject. An interview with Jacques Derrida". Eduardo Cadava, Peter Connor y Jean-Luc Nancy (eds.). *Who comes after the subject?* New York/London: Routledge, 1991 (96-119).

DEWEY, John. *El arte como experiencia*. Barcelona: Paidós, 2008 [1934].

DOLPHIJN, Rick; Iris Var de Tuin. *New Materialism: Interviews & Cartographies*. Michingan: Open Humanities Press, 2012.

FISHER-LICHTER, Erika. *Estética de lo performativo*. Madrid: Abada Editores, 2011[2004].

HAN, Byung-Chul. *La desaparición de los rituales. Una topología del presente*. Barcelona: Herder Editorial, 2020 [2019].

LORDON, Frédéric. *La condición anárquica. Afectos e instituciones del valor*. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2020 [2018].

MALABOU, Catherine. *Les nouveaux blessés*. Montrouge: Bayard Éditions, 2007.

MAUSS, Marcel. "Les techniques du corps". *Journal de Psychologie* XXXII 3-4, 1936. Disponible en http://classiques.uqac.ca/classiques/mauss_marcel/socio_et_anthropo/6_Techniques_corps/Techniques_corps.html (consultado febrero 2022).

PAREYSON, Luigi. "Lo 'stupore della ragione' in Schelling". Antonio Gargano (ed.) *Un'idea e una realtà* (551-571). Napoli: Studi Filosofici, 2007 [1979]. Disponible en <https://www.iisf.it/index.php/istituto/archivio-storico/luigi-pareyson-lo-stupore-della-ragione-in-schelling-202012011253.html> (consultado marzo 2022).

PERNIOLA, Mario. "Del sentir inorgánico al sentir vegetal". *Disputatio. Philosophical Research Bulletin* 5-6 (307-334), 2016.

SENNET, Richard. *Together. The Rituals, Pleasures & Politics of Cooperation*. London: Penguin Books, 2013 [2012].

SIMONDON, Gilbert. *El modo de existencia de los objetos técnicos*. Buenos Aires: Prometeo, 2007 [1969].

SIMONDON, Gilbert. *Dos lecciones sobre el animal y el hombre*. Buenos Aires: Ediciones la Cebra, 2008 [2004].

Infiltración

Se recoge de un punto hacia a otro. Nutre el espacio del secreto, también de los dioses ocultos, de las fuentes profundas. Una mirada rápida, es la del perderse. Es aquello que da carácter a los suelos.

preguntas al cuerpo que ingiere

ABAD ZARDOYA, Carmen. "La cocina y el refectorio en el monasterio medieval: formas, uso y dotaciones". Jose Ángel García de Cortázar y Ramón Teja Casuso (coord.). *El ritmo cotidiano de la vida en el monasterio medieval. XXXVIII Seminario sobre Historia del Monacato (247-284)*. Valladolid: Fundación Santa María la Real, Centro de Estudios del Románico, 2015.

ALBALA, Ken. "Food for healing: Convalescent cookery in the early modern era". *Studies in History and Philosophy of Biological and Biomedical Studies* 43 (323-328), 2012.

ALBERINI, Massimo. *Mangiare con gli occhi: storia del menu*. Modena: Panini, 1987.

ALCOCK, P. *Food in Ancient World*. Westport/London: Greenwood Press, 2006.

ANDRÉ, Jacques. *L'alimentation et la cuisine à Rome*. Paris: Les Belles Letres, 2009.

ARCO-PALMAS, Ricardo. "María-José Arjona. Ese animal que migra". *Artishock* (online). Disponible en <https://artishockrevista.com/2018/05/02/maria-jose-arjona-entrevista/> (consultado enero 2022).

ARENAS, José Eduardo. "Las cinco condiciones de Lars von Trier". *ABC* (online), 15/04/2004. Disponible en https://www.abc.es/play/cine/abci-cinco-condiciones-lars-trier-200405140300-9621479753482_noticia.html?ref=https%3A%2F%2Fwww.google.com%2F (consultado enero 2022).

BALZAC, Honoré. *Biographie universelle ancienne et moderne* 5. Paris: Michaud Frères, 1811-62.

BENAVIDES FRANCO, Tulio Alexander. "El cuerpo como espacio de resistencia: Foucault, las heterotopías y el cuerpo experiencial". *Co-herencia* 16 (247-272), 2019

BECH DYG, Kasper. *Jørgen Leth & Alex Da Corte. The perfect monster*. Humlebaek: Louisiana Museum of Modern Art, 2018.

BISHOP, Claire. "Antagonism and Relational Aesthetics". *October* 110 (51-79), 2004.

- BLOM, Philipp. *Encyclopédie. El triunfo de la razón en tiempos irracionales*. Barcelona: Editorial Anagrama, 2007 [2004].
- BOUTY, Isabelle; Marie-Léandre Gomez, Carole Drucker-Godard. "Maintaining an Institution: The Institutional Work of Michelin in Haute Cuisine around the World". Essec Working paper. Document de Recherche Essec / Centre de recherche de l'Essec, 2013.
- BRUNAT, David. "La miseria de ser becario de Adrià, Muñoz o Berasategui: 16 horas a palos y sin cobrar" en *El comidista* (online), 24 de abril de 2017. Disponible en https://www.elconfidencial.com/espana/2017-04-24/los-becarios-de-adria_1371187/ (consultado febrero 2022).
- CABRERO, María del Carmen. "El Banquete Indigesto. Una crítica luciánica al paradigma idealista del convivio cultural en El Banquete o los Lapitas". *Synthesis* 14 (91-108), 2007.
- CALLE, Román de la (comp.). *Arte, gusto y estética en la Encyclopédie*. Valencia: MuVim, 2005.
- CAMPAGNA, Francesco. "Amaestrar el deseo", en *TGP Readers* 2. Barcelona: The Green Parrot, 2015.
- CAMPOS, Valeria. "Comer al otro: retóricas de la alimentación. Una lectura del seminario inédito Manger l'autre de Jacques Derrida (1989-1990)". *Trans/Form/Ação*, 43- 4 (343-368), 2020.
- CANO LÓPEZ, Antonio José. "Hume y la concepción de las pasiones en *Four Dissertations*". *Araucaria. Revista Iberoamericana de Filosofía, Política, Humanidades y Relaciones Internacionales* 20-40 (285-310), 2018.
- CAPELLETTI, Ángel J. "El sonido y el oído, según Aristóteles". *Revista Venezolana de Filosofía* 5-6 (19-49), 1976-1977.
- CAPELLETTI, Ángel J. *La teoría aristotélica de la visión*. Caracas: Sociedad Venezolana de Ciencias Humanas, 1977.
- CAPELLETTI, Ángel J. "El sentido del gusto, según Aristóteles". *Estudios Filosóficos* 28 (455-471), 1979.
- CAROLAN, Michael S. *Embodied food politics*. London/New York: Routledge, 2011.

CARRO, Noel I. "Hume's Standard of Taste". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 43- 2 (181-194), 1984.

CARY, Earnest. *Loeb Classical Library, Greek texts and facing English Translation* Harvard: Harvard University Press, 1914-1927.

CASIO, Dion. Antonio Diego Duarte Sánchez, (trad.). *Historia romana. Epítomes de los libros LXI a LXX*. Murcia: s/r, 2014.

CASTILLA CERREZO, Antonio. "El límite y la transgresión. La ironía en las primeras películas de Lars von Trier". Elizabeth Sánchez Garay (coord.) *La sonrisa irónica. Ensayos de literatura y cine* (59-82). México: Eón, 2014.

CASTRILLO MIRAT, Dolores. "Prólogo". Friedrich William Nietzsche, Aníbal Froufe (trad.). *La voluntad de poderío* (9-24). Madrid: Edaf, 1994 [1901].

CENTELLES, Ferran. *¿Qué vino con este pato? Una aproximación a la ciencia de los maridajes*. Barcelona: Editorial Planeta, 2016.

CHÁVEZ TORTOLERO, Mario Edmundo. *Sobre una posible influencia del Quijote en el pensamiento de Hume*. Ciudad de México: Editorial Ítaca, 2020.

CHAVOZ, Ninon. "Voltaire dans l'Encyclopédie: au rendez-vous manqué des idoles & des harengs". *Acta fabula* 18-7 (online) 2017. Disponible en <https://www.fabula.org/acta/document10458.php> (consultado febrero 2022).

COLMAN, Tyler. *Wine Politics. How Governments, Environmentalists, Mobsters, and Critics Influence the Wine We Drink*. Berkeley: University of California Press, 2008.

COMBES, Muriel. *Gilbert Simondon and the Philosophy of the Transindividual. Technologies of Lived Abstraction*. Cambridge, Mass: MIT Press, 2013.

CRUICKSHANK, Ruth. "Humans, eating and thinking animals? Structuralism's leftovers". *Contemporary French and Francophone Studies* 16-4 (543-551), 2012.

CRUZ, Juan. *Teoría elemental de la gastronomía*. Barañáin: Ediciones Universidad de Navarra, 2002.

CSERGO, Julia. "La gastronomie dans les guides de voyage: de la richesse industrielle au patrimoine culturel, France XIXe-début XXe siècle" en *In Situ* (online) 15, 2011. Disponible en <https://journals.openedition.org/insitu/722> (consultado febrero 2022).

CSERGO, Julia. *La gastronomie est-elle une marchandise culturelle comme une autre? La gastronomie française à l'Unesco: histoire et enjeux*. Chartres: Menu Fretin, 2016.

CUBO UGARTE, Óscar. "Hegel y el fin del arte". *Hybris* 2-1 (6-19), 2010.

CUDEIRO, Francisco Javier. *Paladear con el cerebro*. Madrid: Los Libros de la Catarata, 2012.

DARTIGUELONGUE, Juan Bautista. "Los inicios de la medicina griega y su influencia sobre el pensamiento filosófico de occidente". *Rev. Hosp. Niños* 62-278 (148-153), 2020.

DAUMAL, René. *Bharata. L'Origine du Théâtre. La Poesie et la Musique en Inde*. Paris: Gallimard, 1970.

DELEUZE, Gilles y Claire Parnet. *Diálogos*. Valencia: Pre-textos, 1980 [1977].

DEPERO, Fortunato. Giovanni Lista (comp.). *Ricostruire e meccanizzare l'universo*. Milán: Abscondita, 2012.

DERRIDA, Jacques; R. Klein. "Economimesis". *Diacritics. The Ghost of Theology: Readings of Kant and Hegel* 11-2 (2-25), 1981.

DÍAZ Y DÍAZ, Manuel "Introducción general". Isidoro de Sevilla; José Oroz Reta y Manuel A. Marcos Casquero (trad.) *Etimologías* (1-260). Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2004.

ECO, Umberto. "Estética india y estética occidental". *La definición del arte* (80-101). Barcelona: Ediciones Martínez Roca, 1970 [1968].

elBulliFoundation. *Paleolítico y Neolítico. Los orígenes de la cocina*. Barcelona: BulliPedia, 2020.

ESCUADERO, Jesús Adrián. "El cuerpo y sus representaciones".
Enrahonar 38/39 (141-157), 2007.

ESQUIROL, Josep Maria. *La resistència íntima: Assaig d'una filosofia de la proximitat*. Barcelona: Quaderns Crema, Assaig, 2015.

FERRET, Oliver. *Voltaire dans l'Encyclopédie*. Paris: Société Diderot, 2016.

FLUSSER, Villem. *Hacia una filosofía de la fotografía*. Xochimilco: Ed. Trillas, 1990 (1983).

FOSS, P. William. *Kitchens and Dining Rooms at Pompei: the spatial and social relationship of cooking and eating in the roman household*. Ann Harbor: University of Chicago, 1994.

FRANCIS CHAMBERLAIN, Francis. "Primitive Taste-Words".
The American Journal of Psychology 14-3/4 (146-153), 1903.
Disponible en <https://www.jstor.org/stable/1412312> (consultado marzo 2022).

FRETTER, William B. "Is Wine an Art Object?". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 30-1 (97-100), 1971.

GAIGG, Christine Gaigg. "The Edible Metaphor: an interview with Peter Kubelka". Richard Gough (ed.). *Performance Research: On Cooking* (88-92). Aberystwyth: Routledge, 1999.

GARCÍA CASSINELLI, Vera Livia. "Ágape insípido: un cruce entre la estética del gusto y la filosofía del cuerpo".
Revista Corpo-grafías: Estudios críticos de y desde los cuerpos 4-4 (110-123), 2017.

GARNSEY, Peter. *Food and Society in Classical Antiquity*. Cambridge: Cambridge University Press, 2002.

GELLOUZ, Suzanne. "Le P. Bouhours et le je ne sais quoi".
Littératures 18 (3-14), 1971.

GOMES, Alexandra. "Le Chevalier de Jaucourt: philosophie, idées politiques et ampleur de l'implication dans l'Encyclopedie de Diderot y d'Alembert". Trabajo de máster, Université Paris Nanterre, 2017. Disponible en <http://bu.parisnanterre.fr/bufr-lettres-et-sciences-du-langage> (consultado enero 2022).

- GONZÁLEZ, Cecilia. "Cuerpo y performatividad: una revisión crítica desde la perspectiva del psicoanálisis". *Daimon. Revista Internacional De Filosofía* 63 (131-146), 2014.
- GONZÁLEZ VALERIO, Maria Antonia; Gustavo Ortiz Millán (coord). *Arte y estética en la filosofía de Arthur Danto*. Ciudad de México: Herder, 2019.
- GRACYK, Ted; Edward N. Zalta (ed.). "Hume's aesthetics". *Stanford Encyclopedia of Philosophy* (online), 2006. Disponible en <https://plato.stanford.edu/archives/win2006/entries/hume-aesthetics/> (consultado febrero 2022).
- GREENWAY, Peter. *Nine Classic Paintings Revisited. Avenali Chair in the Humanities at the Townsend Center for the Humanities*. California: UC Berkeley, 2010-2011.
- HANSON, Kate H. "The Language of the Banquet: Reconsidering Paolo Veronese's Wedding at Cana". Alexandra Alisauskas y Paula Pinto (eds.). *Aesthetes and Eaters -Food and the Arts. Invisible Culture* 14 (32-50), 2010.
- HARARI, Yubal Noah. *Sapiens. A brief history of humankind*. New York: Harper Collins, 2014.
- HELLER, Steven. "Prólogo". Uta von Debschitz y Thilo von Debschitz. *Fritz Kahn. Infographics Pioneer* (6-30). Cologne: Taschen, 2017.
- HERNANDO, Almudena. *Arqueología de la identidad*. Madrid: Akal, 2012.
- HUBERMAN, Diego. *El fiscal del gusto. La historia de Grimod de La Reynière, el primer crítico gastronómico*. Buenos Aires: Olmo Ediciones, 2016.
- HUDSON, Nicholas F. "Changing Places: The Archaeology of the Roman Convivium". *American Journal of Archaeology* 114-4 (663-695), 2010.
- IMMERWAHR, John. "Hume's Dissertation on the Passions". *Journal of the History of Philosophy* 32-2 (225-240), 1994.
- JAQUES, Jèssica. "Repenser Picasso. Le Désir Attrapé par la Queue et les Iconographies Culinaires de l'Absurde et de la Stupeur" en *Proceedings of the European Society of Aesthetics* 7 (297-316), 2015.

JAQUES, Jèssica. "A Philosophical Reading of Brillat-Savarin's *The Physiology of Taste*". Fabian Dorsch and Dan-Eugen Ratiu (eds.) *Proceedings of the European Society for Aesthetics 8* (288-309), 2016.

KAHN, Charles. "Aristotle on Thinking". Martha Nussbaum y Amélie Rorty (comps.): *Essays on Aristotle's De Anima* (359-379). Oxford: Clarendon Press, 1995.

KAHN, Pierre. *Théorie et expérience*. Paris: Quintette, 1995.

KLEIN, Robert. "'Giudizio' et 'Gusto' dans la théorie de l'art au Cinquecento". *La forme et l'intelligible: écrits sur la Renaissance et l'art moderne*. Paris: Gallimard, 1970.

KLEIN, Julie R. "Nature's Metabolism: On eating in Derrida, Agamben and Spinoza". *Research on Phenomenology* 33 (186-217), 2003.

KRONFLE CHAMBERS, Rodolfo. "Mensaje en 4000 botellas - Entrevista a María José Arjona". *Paralaje* (online, 2016). Disponible en <http://www.paralaje.xyz/mensaje-en-4000-botellas-2/> (consultado enero 2022).

KIRBY, Michael. "Allan Kaprow's Eat". *The Tulane Drama Review* 10-2 (44-49), 1965.

LACAN, Jacques. *Le séminaire. Livre XX. Encore*. Paris: Seuil, 1975.

LAVENZ, Timothy. "Eating well". Giovanni Tusa (coord.) *Deconstruction Reading Group*. Dublin: Global Centre of Advance Studies, 2015. Disponible en <https://fragilekeys.com/2015/06/08/eating-well/> (consultado en junio 2021).

LE RU, Véronique. "Jaucourt, l'abeille de l'Encyclopedie". Gilles Barroux et François Pépin (eds.) *Le Chevalier de Jaucourt, L'Homme aux dix-sept mille articles* (59-70). Paris: Societé Diderot, 2015.

LECA-TSIOMIS, Marie; François Pépin, Alain Cernuschi, Françoise Launay. "Louis, chevalier de Jaucourt (circa 1704-1780)", en "Les contributeurs", *Édition Numérique Collaborative et Critique de l'Encyclopédie* (Online) Academie des Sciences, 2017. Disponible en <http://enccre.academie.sciences.fr> (consultado enero 2022).

- LÉVI-STRAUSS, Claude. "Introduction à l'oeuvre de Marcel Mauss". *M. Mauss Sociologie et anthropologie* (faltan páginas). Paris: Presses Universitaires de France, 1950.
- LEVINE, Cecine. "You Are What (and How) You Eat: Paul McCarthy's Food-Flinging Frenzies". *Aesthetes and eaters. Food and the arts* 14 (51-62), 2010.
- LISTA, Giovanni. *Futurismo: la rivolta dell'avanguardia = Die Revolte der Avantgarde*. Cinisello Balsamo: Silvana, 2008.
- LLORED, Patrick. "Comment ne pas manger l'autre". *Collège international de Philosophie I Rue Descartes* 3-82 (82-85), 2014.
- MAILLARD, Chantall. "Experiencia estética y experiencia mística. Su relación en la Escuela de Cachemira". *Contrastes. Revista Interdisciplinar de Filosofía* 2 (177-191), 1997.
- MALABOU, Catherine. "How Is Subjectivity Undergoing Deconstruction Today? Philosophy, Auto-Hetero-Affection, and Neurobiological Emotion". *Qui Parle* 17-2 (111-122), 2009.
- MALINOWSKI CHARLES, Syliane. "Gusto y juicio sensible en Baumgarten". *Revista Riegel III* (108-125), 2017.
- MARCO MALLENT, Marta. "La voluntad de la mirada. Reflexiones en torno al paisaje" en *Dedica. Revista de Educação e Humanidades* 2 (141-156), 2012.
- MARIVALE, Amyas. *An Enquiry Concerning the Passions: A critical study of Hume's Four Dissertations*. Leeds: University of Leeds, 2014.
- MARRONE, Gianfranco. "La narrazione del gusto in Brillat-Savarin". Éric Landowski et José Luis Fiorin (éds.). *Gusti e disgusti* (120-135). Torino: Testo & Immagine, 2000.
- MARTÍNEZ DE ALBÉNIZ EZPELETA, Iñaki. "Hablando con la boca llena. De lo social como régimen de (in)compatibilidad entre comer y hablar". Gabriel Gatti, Iñaki Martínez de Albéniz, Benjamín Tejerina (eds.). *Tecnología, cultura experta e identidad en la sociedad de conocimiento* (185-210). Bilbao: Servicio de Publicaciones de la Universidad del País Vasco, 2009.
- MARTINI, Stefano. *Il senso dell' udito nel Corpus Aristotelicum*. Padova: Università degli Studi di Padova, 2007.

METZINGER, Thomas. *Being no one: The Self-Model Theory of Subjectivity*. Cambridge, MA: MIT Press, 2003.

MIRALDA, Antoni; Mercedes Abad, Mayra Bosada, Llorenç Torrado. *Vaixella imaginària/Vajilla imaginaria/Imaginary Dishes*. Barcelona: Food Cultura Museum, 2005.

MORAZA, Juan Luis. "De amor, saboer" texto apócrifo de J. Lacan para el pseudo-documental con el mismo título, Madrid (2004). Disponible en <https://colegiodepsicoanalisisdemadrid.es/de-amor-saboer/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "El deseo del artista" intervención en el Colegio de Psicoanálisis, Madrid (2009). Disponible en <https://colegiodepsicoanalisisdemadrid.es/de-amor-saboer/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Del Cuerpo, saboer". Materiales para el Taller de Escultura impartido por el autor en la Universidad de Vigo. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MOROTO, Santos. "Como peras en Taruaque: piruétano" en *Final de página* (online), 15-10-2015. Disponible en <http://finaldepagina.blogspot.com/2015/10/como-peras-en-tabaque-piruetano.html> (consultado febrero 2022).

MORRIS, Madelaine F. *Le Chevalier de Jaucourt. Un Ami de la Terre 1704-1780*. Gèneve: Droz, 1970.

570

MUÑOZ, Juan Miguel. *Nilo Abajo* Barcelona: De la Pulcra Ceniza, 2014.

MURO, Ángel. *El practicón: tratado completo de cocina al alcance de todos y aprovechamiento de sobras*. Madrid: Tusquets, 1984 [1894].

MYHRVOLD, Nathan. "Nouvelle cuisine". *Encyclopedia Britannica* (9 septiembre 2021). Disponible en <https://www.britannica.com/topic/nouvelle-cuisine> (consultado febrero 2022).

NIETZSCHE, Friedrich Wilhelm. Aníbal Froufe (trad.). *La voluntad de poderío*. Madrid: Edaf, 1994 [1901].

- ONFRAY, Michel. *El vientre de los filósofos*. Alegria: R&B, 1996 [1989].
- ORTÚZAR ESCUDERO, María José. "Conocimiento y percepción: el 'orden de las cosas' y los cinco sentidos en tres enciclopedias del siglo XIII". *Revista Chilena de Estudios Medievales* 14 (41-51), 2018.
- PARÍS, Carlos. *El animal cultural. Biología y cultura de la identidad humana*. Barcelona: Crítica, 1994.
- PERLA, Georges A. "La philosophie de Jacourt dans l'Encyclopedie". *Revue de l'histoire des religions* 197-1 (59-78), 1980.
- PÉREZ ESCOHOTADO, Javier. *El mono gastronómico. Ensayos de arte y gastronomía*. Gijón: Ediciones Trea, 2014.
- PÉREZ PEZOA, Diego. "¿Qué actualidad para la plasticidad? Historia y esquema motor". *Revista de Humanidades* 39 (17-46), 2019.
- PETERSON, Dale; Jane Goodall. *The Woman Who Redefined Man*. Boston/New Work: Houghton Mifflin Company, 2006.
- PIGEM, Jordi. *Inteligencia vital. Una visión postmaterialista de la vida y la conciencia*. Barcelona: Kairós, 2016 (2015).
- PINARDI, Sandra. "La noción de 'pasividad' en la ética de Emmanuel Levinas". *Isegoría* 53 (647-660), 2015.
- PINEDA, Diego Antonio. "A propósito de la 'sensibilidad común' en Aristóteles". *Universitas Philosophica* 31 (115-141), 1998.
- PINTO, Josep Maria; Sebastián Serrano. *Ferran Adrià y el Bulli: Risc, llibertat i creativitat (1961-2011). Catàleg d'exposició*. Barcelona: Generalitat de Catalunya, 2012.
- PRADA, Juan Martín. "David Hume y el juicio estético". *Revista de Filosofía* 73 (259-279), 2017.
- QUINTANA, Laura. "De la unanimidad sentimental a la interacción discursiva: una interpretación de *Sobre la norma del gusto* de David Hume". *Ideas y Valores* 130 (53-75), 2006.

RAMÍREZ VELÁZQUEZ, Blanca Rebeca; Liliana López Levi. *Espacio, paisaje, región, territorio y lugar: la diversidad en el pensamiento contemporáneo*. Ciudad de México: UNAM, Instituto de Geografía / UAM, Xochimilco, 2015

RESTANY, Pierre. *Antoni Miralda. Une vie d'artiste*. Antwerp: International Cultureel Centrum, 1978.

RIZO-PATRÓN de LERNER, Rosemary. *El exilio del sujeto. Mitos modernos y postmodernos*. Lima: Editorial Aula, Pontificia Universidad Católica del Perú, 2014.

RODRÍGUEZ NEILA, Juan Franciso. "Epula y cenae públicos financiados por las ciudades romanas". *Cahiers du Centre Gustave Glotz* 17-7 (123-142), 2006.

RODRÍGUEZ SALVADOR, Jorge Juan. "Pedoscope: fluoroscopia de ajuste de calzado". *Imagen Diagnóstica* 4-2 (69-71), 2013.

ROLSTON, Holmes. "Landscape", en Michael Kelly (ed.). *Encyclopedia of Aesthetics* (117-122). Oxford: Oxford University Press, 2014. Disponible en <https://mountainscholar.org/handle/10217/89530> (consultado marzo 2022).

ROMA, Valentín. *Esta tierra jamás será fértil por haber parido colonos (exposición de Daniela Ortiz)*. Barcelona: La Virreina. Centre de la imatge, 2019-20.

ROSSI, Paolo. *Comer. Necesidad. Deseo. Obsesión*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 2013 (2011).

SÁEZ, Begonya. "Plasticidad y diferencia. De la diferencia ontológica a la diferencia sexual y viceversa". *Revista de Humanidades* 39 (77-104), 2019.

SÁNCHEZ GÓMEZ, Fernando. *La Cocina de la Crítica: Historia, Teoría y Práctica de la Crítica Gastronómica como Género Periodístico*. Madrid. CreateSpace Independent Publishing Platform, 2013.

SÁNCHEZ ROMERA, Miguel. *La cocina de los sentidos*. Barcelona: Editorial Planeta, 2001.

- SCHWAB, Richard N. "Un Encyclopediste Huguenot: le Chevalier Jaucourt" en *Bulletin de la Société de l'Histoire du Protestantisme Français* 2 (45-75), 1962.
- SHUSTERMAN, Richard. "Somaesthetics: A Disciplinary Proposal" en *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 57- 3 (299-313), 1999.
- SHUSTERMAN, Richard. "Les corps et les arts: le besoin de soma-esthétique" en *Diogène* 233-234 (9-29), 2011.
- SOTO BRUNA, María Jesús. "La 'aesthetica' de Baumgarten y sus antecedentes leibnicianos". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 20-2 (181-190), 1987.
- SPOERRI, Daniel. *Eat art. Daniel Spoerri's Gastroptikum*. Hamburg: Editions Nautilus, 2006.
- SPOERRI, Daniel; Susane Bieri, Antonio d'Avossa, Nicoletta Cavadini y Serena Goldoni (con.). *Daniel Spoerri. Eat Art in Transformation*. Milano: Silvana Editoriale, 2016.
- STERNAGEL, Jörg y Michael Mayer (ed.). *Pathos/Passibilität Internationales Jahrbuch für Medienphilosophie* 3, 2017.
- SUZUKI, Daisetz Teitaro. *Essais sur le Bouddhisme Zen. Deuxième volume*. París/Neuchâtel: Jean Herbert, 1944.
- TALAVERA ORÉ, Pilar. "Prácticas gustatorias del desconcierto. Performance y arte participativo contemporáneo". Tesis Doctoral. Universitat Autònoma de Barcelona, 2020.
- TEULON, Fabrice. "Gastronomy, Gourmandise and Political Economy in Brillat's Savarin *Physiology of Taste*". *The European Studies Journal* V. XV- 1 (41-53), 1998.
- THAMPI, G. B. Mohan. "'Rasa' as aesthetic experience". *The Journal of Aesthetics and Art Criticism* 24-1(75-80), 1965.
- THOMPSON, Jane. *Gastronomic Literature, Modern Cuisine and the Development of French Bourgeois Identity from 1800 to 1850*. *History Honors Papers* 9 (2011).

TIMÁR, Eszter. "Eating autonomy". *Parallax*, 19-1 (38-49), 2012.

TURRÓ, Ramón. *Origens del coneixement. La fam*. Barcelona: Societat Catalana de Edicions, 1912.

VAHANIAN, Noëlle. "A conversation with Catherine Malabou". *Journal of Cultural and Religious Theory* 9-1 (1-13), 2008.

VALLS BOIX, Juan Evaristo. *Políticas de la sobrevida. En torno a Jacques Derrida*. *Enrahonar* 66 (2021).

VAN DER WAAL, Rodante. "The pregnant posthuman". Rosi Braidotti y Maria Hlavajova (eds.). *Posthuman Glossary* (368-371). London/New York: Bloomsbury, 2018.

VÁZQUEZ ROCCA, Alberto. "Peter Sloterdijk: Experimentos con uno mismo, ensayos de intoxicación voluntaria y constitución psico-inmunitaria de la naturaleza humana". *Revista de Antropología Experimental* 13 (323-40), 2013.

VENTAYOL, Amadeu. "La percepción del gusto en los restaurantes tecnokitsch". Trabajo final de máster. Universitat Autònoma de Barcelona, 2016. Disponible en <https://amadeuventayol.com/2016/01/27/la-percepcion-del-gusto-en-los-restaurantes-tecnokitsch/> (consultado febrero 2022).

VILAR, Gerard. "L'actualitat de l'estètica de Lyotard". *Anuari de la Societat Catalana de Filosofia* (online), 30-31 (265-749), 2020. Disponible en <https://raco.cat/index.php/AnuariFilosofia/article/view/384276> (consultado febrero 2022).

VILLANUEVA, Javier. "Reflexiones sobre la estética leibniziana". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 17-2 (137-151), 1984.

VV.AA. Miralda *Madeinusa*. *Catálogo de exposición*. Barcelona: Macba, 2016.

VV.AA. *Picasso en la cocina*. *Catálogo de la exposición*. Barcelona: Museu Picasso de Barcelona, 2018.

WALDMANN, Felix (ed.). *Further letters of David Hume*. Edimburgo: Edinburgh Bibliographical Society, 2014.

WATTS, Alan. "Asesinato en la cocina". *El Gran Mandala. Ensayos sobre la materialidad* (41-76). Barcelona: Editorial Kairós, 1971 [1968].

WEST, Thomas. *The Guide to the Lakes in Cumberland, Westmorland y Lancashire*. London: B. Law, Richardson and Urquhart, J. Robbison, W. Pennington, 1796 [1778].

WILNER, Joshua. "Economies of Excess in Brillat-Savarin, Balzac, and Baudelaire". *Romantic Circles* (online). Disponible en https://romantic-circles.org/praxis/gastronomy/wilner/wilner_essay.html#note7 (consultado enero 2022).

WRIGHT, Stepehn. *Toward a lexicon of usership. Lexicon as a tool*. Eindhoven: Van Abbemuseum, 2013.

YEPES, Rubén Darío. *Lo que puede un cuerpo*. Bogotá: Ministerio Nacional de Cultura de la República de Colombia, 2018.

ZAMBRANO, H. Marcelo. "Las nociones de poiesis, praxis y techné en la producción". *Índex. Revista de Arte Contemporáneo* 7 (40-46), 2019.

Subterránea

Masa a oscuras. Es fuente primordial, de rito y de culto. Es aquella que, aún a la oscuridad, está en presencia absoluta, en abismo bajo nuestros pies, abismo sólido, de pozos, de salidas, de encuentros, de subsistencia, de intuición.

profundidades del comer

ABRAM, David. *La magia de los sentidos*. Barcelona: Kairós, 2000 (1996).

CANETTI, Elías. *Masa y poder*. Barcelona: Muchnik Editores, 1981 [1960].

CAPRA, Fritjof. *La trama de la vida. Una nueva perspectiva de los sistemas vivos*. Editorial Anagrama: Barcelona, 1998 [1996].

DAMASIO, Antonio. *The Feeling of What Happens: Body and Emotion in the Making of Consciousness*. New York: Harcourt, 2000 (Barcelona: Debate, 2001).

DAMASIO, Antonio. *Looking for Spinoza. Joy, Sorrow and the Feeling Brain*. London: William Heinemann, 2003.

DAMASIO, Antonio. *Descartes' Error. Emotion, Reason and the Human Brain*. New York: University Press, 2005.

DEMARRAIS, Elizabeth; Chris Gosden, Colin Renfrew (eds.). *Rethinking materiality: the engagement of mind with the material world*. Cambridge: McDonald Institute for Archaeological Research, 2004.

DOGEN. *Uji / Être-temps / Being-time*. La Versanne: Encre Marine, 1997 [1240].

HALL, Edward T. *La dimensión oculta*. México: Siglo XXI, 2013 [1966].

JOHNSON, Mark, George Lakoff. *Metáforas de la vida cotidiana*. Madrid: Cátedra, 1986 [1980].

JOHNSON, Mark. *The meaning of the body. Aesthetics of human understanding*. Chicago/London: University of Chicago Press, 2007.

JOHNSON, Mark. *The Bodily Roots of Philosophy, Science, Morality and Art*. Chicago/London: The University of Chicago Press, 2018.

LEROI-GOURHAN, André. *El gesto y la palabra*. Caracas: Ediciones de la Universidad Central de Venezuela, 1971 [1965].

LEROI-GOURHAN, André. *Evolución y técnica 1. El hombre y la materia*. Madrid: Taurus, 1988.

MALABOU, Catherine. *Que faire de notre cerveau?* Montrouge: Bayard, 2004.

MALABOU, Catherine. *Métamorphoses de l'intelligence. Que faire de leur cerveau bleu?* Paris: PUF, 2017.

MALAFOURIS, Lambros. *How things shape the mind: a theory of material engagement*. Cambridge, Massachusetts: MIT Press, 2013.

- MARAN, Joseph; Philipp Stockhammer (eds.). *Materiality and social practice: transformative capacities of intercultural encounters*. Oxford: Oxbow Books, 2012.
- MARTÍNEZ LIÉBANA, Ismael. *Tacto y constitución del mundo. La teoría del conocimiento en Condillac*. Madrid: Universidad Complutense de Madrid, 1990.
- MARTÍNEZ LIÉBANA, Ismael. *Tacto y objetividad*. Madrid: ONCE, 1996.
- MATURANA, Humberto; Francisco Varela. *El árbol de conocimiento*. Madrid: Editorial Debate, 1990 [1987].
- MERLEAU-PONTY, Maurice. *Fenomenología de la percepción*. Barcelona: Planeta Agostini, 1993 (1945).
- MERLEAU-PONTY, Maurice. *El mundo de la percepción. Siete conferencias*. Fondo de Cultura Económica: México DF, 2002 (1948).
- OSSWALD, Andrés Miguel. *La fundamentación pasiva de la experiencia. Un estudio sobre la fenomenología de Edmund Husserl*. Madrid: Plaza y Valdés Editores, 2016.
- PEREC, Georges, y Jesús Camarero. *Especies de espacios*. Barcelona: Montesinos, 2001.
- PINKER, Steven. *The Language Instinct. The New Science of Language and Mind*. New York: Harper Perennial Modern Classics, 1994.
- ROSENBLUM, Bruce; Fred Kuttner. *El enigma cuántico: encuentros entre la física y la conciencia*. Barcelona: Tusquets Editores, 2011.
- ROSENTHAL, Andrew J. *Textura de los alimentos. Medida y percepción*. Zaragoza: Editorial Acribia, 2001 [1999].
- SEARLE, John R.; Daniel Clement Dennett, David John Chalmers. *The mystery of consciousness*. New York: New York Review of Books, 1997.
- SPARROW, Tom. *Plastic bodies: Rebuilding Sensation After Phenomenology*. London: Open Humanities Press, 2015.

THOMPSON, Evan. *Mind in life. Biology, phenomenology and the sciences of the mind*. Cambridge: Belknap, 2010 [2007].

VARELA, Francisco J.; Evan Thompson y Eleanor Rosch. *The Embodied Mind: Cognitive Science and Human Experience* 8. Cambridge, Mass.: MIT Press, 2000.

Condensación

La condensación es lejana, dibuja el espacio y las alturas. Ocurre de lo invisible a lo blanco. En ella, la psicología de la forma, la imaginación de los cuentos, la poesía de los vientos tienen su materia. Por la condensación, la idea es capaz de reflejar todos los colores de la luz, de contener en sí la tormenta, de reventar la electricidad.

Líneas de reunión para la comensal

AGAMBEN, Giorgio. *Gusto*. Macerata: Quodlibet, 2015 [1979] (Rodrigo Molina Zabaíla [trad.]. Buenos Aires: Adriana Hidalgo Editora, 2016).

AGAMBEN, Giorgio. *El uso de los cuerpos. Homo Sacer IV, 2*. Adriana Hidalgo Editora: Buenos Aires, 2017 [2014].

ALVIRA, Rafael. "La teoría de los sentidos y la integridad". *Anuario Filosófico de la Universidad de Navarra* 18 (35-48), 1985.

CRARY, Jonathan. *Las técnicas del observador: visión y modernidad en el siglo XIX*. Murcia: Cendeac, 2008.

DE LUIS, Julia. "El agua sabor azul. Cuando el agua deja de ser agua y se convierte en azul". *Disturbis* 12 (1-5), 2012.

DE LUIS, Julia. "Mundo en boca". *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design: Cosechamos* (116-119). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

FOUCAULT, Michel. *Las palabras y las cosas. Una arqueología de las ciencias humanas*. Madrid: Siglo XXI Editores, 1968 [1966].

- GARCÍA BACCA, Juan David. *Infinito. Transfinito. Finito*. Barcelona: Anthropos. Editorial del Hombre, 1984.
- GINZBURG, Carlo. *Ojazos de Madera. Nueve reflexiones sobre la distancia*. Barcelona: Ediciones Península, 2000 [1998].
- HENRY, Michel. *Les corps vivant*. Bruselas: Universidad de Saint-Louis, 2011. Disponible en <http://sofia.hyperlogos.info/spip.php?rubrique55> (consultado en junio 2021).
- HODGE McCoid, Catherine y Leroy D. McDermott. "Toward Decolonizing Tender. Female Vision in the Upper Paleolithic". *American Anthropologist* 98, 2 (319-326), 1996.
- JONAS, Hans. *El Principio Vida. Hacia una biología filosófica*. Madrid: Editorial Trotta, 2000 [1994].
- LYOTARD, Jean-François. *Lo inhumano. Charlas sobre el tiempo*. Buenos Aires: Manantial, 1998 [1988].
- MAILLARD, Chantal; Óscar Pujol. *Rasa. El placer estético en la tradición india*. Barcelona: José J. de Olañeta, 2006 [1999]
- MALABOU, Catherine. *El porvenir de Hegel: plasticidad, temporalidad, dialéctica*. Lanús: Editorial Palinodia, Ediciones La Cebra, 2013 [1995].
- MALABOU, Catherine. "Une seule vie: resistance biologique, resistance politique". *Esprit* 1 (30-40), 2015. Traducción por Cristóbal Durán disponible en <https://www.redalyc.org/journal/3212/321260113011/> (consultado abril 2022).
- MALDINEY, Henri. "L'Esthétique des rythmes". *Regard, parole, espace* (201-230). Paris: Cerf, 2013 [1967]. Traducción por Colectivo Materia en *Cuadernos Materialistas* 1 (38-57), 2016 [1967].
- MORAZA, Juan Luis. "Formas del límite". Conferencia en el Centro de Ediciones de la Diputación de Málaga (CEDMA), 2006.
- MORAZA, Juan Luis. *República de reflejos. Estética de la discontinuidad*. Conferencia pronunciada en San Sebastián, con motivo de la exposición exposición «Collage y Fo-tomontaje». San Sebastián, 1993. Disponible en <http://escultura.uvigo.es/web/> (consultado enero 2022).

MORAZA, Juan Luis. "Arte+Saber" del seminario impartido en Arteleku/Unia (Donostia/Sevilla, 2003), resultado del proyecto de investigación Arte y Saber con los profesores José Luis Brea y Juan Luis Martín Prada (2002) Disponible en <http://old.arteleku.net/arteleku/programa-es/archivo/arte-y-saber/arte-y-saber> (consultado enero 2022).

OLIVIER, Gerard. *La cognition gestuelle. Ou de l'écho à l'ego*. Grenoble: Presses Universitaires de Grenoble, 2012.

PUELLES ROMERO, Luis. *Mirar al que mira. Teoría estética y sujeto espectador*. Madrid: Abadía Editores, 2011.

VILIRIO, Paul. *Estética de la desaparición*. Barcelona: Editorial Anagrama, 1998 [1980].

VON DEBSCHIT, Uta y Thilo. *Fritz Kahn. Infographics Pioneer*. Cologne: Taschen, 2017.

Fusión

De lo sólido a lo líquido. Goteo a goteo el concepto hace camino, se escapa a la aventura del encuentro. Gota a gota, lentitud, llega al desorden y al ir hacia delante. Momento de transformación del viaje.

580

orientación de la perspectiva

AGAMBEN, Giorgio. *Medios sin fin. Notas sobre la política*. Valencia: Pre-textos, 2001 [1996].

AGAMBEN, Giorgio. *Homo Sacer I. El poder soberano y la nuda vida*. Valencia: Pretextos, 2006 [1995].

AGAMBEN, Giorgio. *Che cos'è un dispositivo*. Roma: nottetempo, 2006.

- AGAMBEN, Giorgio. *Che cos'è reale? la scomparsa di Majorana*. Vicenza: Neri Pozza, 2016.
- ALTHUSSER, Louis. Pedro Fernández Liria (trad.). *Para un materialismo aleatorio*. Madrid: Arena Libros, 2002.
- ÁLVAREZ-ARENAS, Eliseo. *Desde el pensar al hacer: ensayo de ensayos*. Madrid: El País/Aguilar, 1997.
- BELTING, Hans. *Antropología de la imagen*. Madrid: Katz Editores, 2007 (2002).
- "BIFO" BERARDI, Franco. *The Soul at Work. From Alienation to Autonomy*. Los Angeles: Semiotext(e), 2009.
- BOHM, David. Sarah Bohm; Lee Nichol (eds.). *Sobre el diálogo*. Barcelona: Editorial Kairós, 1997 [1996].
- BUITRAGO, Ana (ed.). *Arquitecturas de la mirada*. Madrid: Universidad de Alcalá de Henares, 2009.
- DEBRAY, Régis. *Transmitir*. Buenos Aires: Ediciones Manantial, 1997.
- DIDI-HUBERMAN, Georges. *La imagen superviviente. Historia del arte y del tiempo de los fantasmas según Aby Warburg*. Madrid: Abadía Editores, 2009 (2002).
- DIDI-HUBERMANN, Georges. *Lo que vemos, lo que nos mira*. Buenos Aires: Ediciones Manantial, 1997 (1992).
- FOUCAULT, Michel. "El cuerpo utópico". Programa radiofónico del 21 de diciembre de 1966 en France Culture. Disponible en *Fractal* :<http://www.mxfractal.org/RevistaFractal48MichelFoucault.html> (consultado febrero 2022).
- FOUCAULT, Michel. *La hermenéutica del sujeto*. Madrid: Akal, 2005 [1982].
- GARCÉS, Marina. *Un mundo común*. Barcelona: Editorial Bellaterra, 2013.

GARCÍA BACCA, Juan David. *Elogio de la técnica*. Caracas: Monte Ávila Editores, 1968.

GINZBURG, Carlo. *El queso y los gusanos. El cosmos según un molinero del siglo XVI*. Barcelona: Muchnik Editores, 1981 [1976].

GINZBURG, Carlo. *Ecstasies. Deciphering The Witches' Sabbath*. London: Hutchinson Radius, 1990 [1989].

HAUSER, Arnold; Vicente Romano Villalba (trad). *Sociología del arte*. Madrid: Guadarrama, 1977.

HELLER, Agnes. "Omnívora modernidad". *Revista de filosofía* VIII-13 (85-102), 1995.

HOUSER, Heather. "Affective turn". Rosi Braidotti y Maria Hlavajova (eds.). *Posthuman Glossary* (15-17). London/New York : Bloomsbury, 2018.

JAMESON, Frederic. *Una modernidad singular. Ensayo sobre la ontología del presente*. Barcelona: Editorial Gedisa, 2004 [2002].

JAQUES PI, Jèssica. "El sentido estético". *Disturbis* 3 (249-257), 2008. Disponible en <http://www.disturbis.esteticauab.org/Disturbis234/Jaques.html> (consultado marzo 2022)

JAUB, Hans Robert. *Pequeña apología de la experiencia estética*. Barcelona: Paidós, 2002.

LYOTARD, Jean François. Jacobo Muñoz Veiga (trad.). *¿Por qué filosofar? Cuatro conferencias*. Barcelona: Paidós, 2012.

MERLEAU-PONTY, Maurice. *El ojo y el espíritu*. Buenos Aires: Editorial Paidós, 1977 (1960).

NAUMAN, Bruce. *Disappearing acts*. Exhibition guide. Münchenstein: Shaulager, 2018.

RANCIÈRE, Jacques. *El Maestro ignorante: cinco lecciones sobre la emancipación intelectual*. Barcelona: Laertes, 2003 (1987).

RANCIÈRE, Jacques. *El reparto de lo sensible. Estética y política*. Santiago de Chile: Lom Ediciones, 2009 [2000].

RANCIÈRE, Jacques. "Thinking between disciplines. An aesthetics of knowledge". *Parrhesia* 1 (1-12), 2006.

RANCIÈRE, Jacques. *El espectador emancipado*. Castellón: Ellago, 2010 (2008).

RAMÍREZ BLANCO, Julia. *Utopías artísticas de revuelta. Claremont Road, Reclaim de Streets. La Ciudad de Sol*. Madrid: Editorial Cátedra, 2014.

SENNET, Richard. *El artesano*. Barcelona: Editorial Anagrama, 2009 [2008].

VILAR, Gerard. *Desartización. Paradojas del arte sin fin*. Salamanca: Ediciones Universidad de Salamanca, 2010.

VILAR, Gerard. *Precariedad, estética y política*. Almería: Círculo Rojo, 2017.

Solidificación

Del agua, hielo. Bajas temperaturas del concepto, se adquiere la solidez de límites, presencias, formas, cuyo crepitar respira al ritmo de lo muy lento, de lo escondido. Transformaciones en el interior. Sonidos para muy buenos oídos. Relato de lo profundo, crepitación repentina en una de sus cotas.. que se sumergen.

583

Transformaciones en el seno de la acción

AGAMBEN, Giorgio. *La scomparsa di Majorana*. Vicenza: Neri Pozza, 2016.

BACHELARD, Gaston. *El agua y los sueños: ensayo sobre la imaginación de la materia*. México: Fondo de Cultura Económica, 2011.

CABALLERO, Carolina; Andrés Hispano (dir.). *Metamorfosis. Visiones fantásticas de Starewitch, Svankmajer y los hermanos Quay*. Barcelona: CCCB, 2014.

JULIEN, François. *Elogio de lo insípido*. Madrid: Siruela, 1998 [1991].

KRISHNAMURTI, Jiddu; David Bohm. *Conversaciones en Brokwood Park*, 1980. Disponible en https://www.youtube.com/watch?v=SqYCFRzqNoA&list=PL1n30s-LKus4MyNuceRoFAes5teZS_guW (consultado marzo 2022).

MALABOU, Catherine; Cristóbal Durán y Manuela Valdivia (comp.). *La plasticidad en espera*. Santiago de Chile: Palinodia, 2010.

NANCY, Jean-Luc. *La experiencia de la libertad*. Barcelona: Paidós, 1996 [1988].

NANCY, Jean-Luc; L. Felipe Alarcón (trad.). *¿Un sujeto?* Adrogué: Ediciones La Cebra, 2014 [1992].

ONFRAY, Michel. *La sculpture de soi*. Paris: Bernant Grasset, 1993.

STEINER, George. *Gramáticas de la creación*. Madrid: Ediciones Siruela, 2005 [1990].

TREFIL, James S. *Un científico a la orilla del mar*. Barcelona: RBA, 1994.

WATTS, Alan W. *El camino del Zen*. Barcelona: Edhasa, 2003 [1957].

584

Fluvial

Su forma es la del recorrido. Es por la gravedad, por el tiempo de su propia calma, canto de gloria de su propia historia. Es masa en movimiento, masa aún por encontrarse. En la búsqueda de la forma, luce las posibilidades de sí, los comportamientos, las generosidades, las violencias, las calmas.

futuribles

- ALVES, Rubem. *Variações sobre o prazer. Santo Agostinho, Nietzsche, Marx y Babette*. São Paulo: Planeta, 2011.
- BOHM, David. *La totalidad y el orden implicado* Barcelona: Editorial Kairós, 1988 [1980].
- BUTLER, Emily; Candy Stobbs (eds.). *Creating ourselves: the self in art: works from the ISelf Collection*. London: Whitechapel Gallery, 2017.
- CAPRA, Fritjof. *El Tao de la física*. Málaga: Sirio, 2017.
- DELEUZE, Gilles. *Francis Bacon: Lógica de la sensación*. Madrid: Arena Libros, 2013 [1981]. Traducción por Ernesto Hernández disponible en *Revista Sé Cauto* (online), a partir de Paris: Editions de la différence, 1984. Disponible en https://monoskop.org/images/3/38/Deleuze_Gilles_Francis_Bacon_Logica_de_la_sensacion_2nd_ed.pdf (consultado enero 2022).
- GADAMER, Hans Georg; Rafael Argullol (trad.). *La actualidad de lo bello: el arte como juego, símbolo y fiesta*. Barcelona: Paidós, 2015.
- KELLER, Evelyn F. "La paradoja de la subjetividad científica". Fried Schnitman. Dora (ed.), *Nuevos paradigmas, cultura y subjetividad*. Buenos Aires: Ediciones Paidós, 1994.
- LANGE-BERNDT, Petra (ed.). *Materiality. Documents of contemporary art*. London/Cambridge/Massachusetts: Whitechapel Gallery/The MIT Press, 2015.
- MALABOU, Catherine. *El placer borrado. Clítoris y pensamiento*. Lanús: Editorial La Cebra, 2021 [2020].
- MERSCH, Dieter; Laura Radosh (trad.). *Epistemologies of Aesthetics*. Zürich/Berlin: Diaphanes, 2015.
- MORAZA, Juan Luis. "Sinestésica. Intervalos sobre la sensibilidad cromática y la naturaleza estética de la ética" apuntes de

escultura en <http://belasartes.uvigo.es/escultura/index.php?id=81>
(consultado febrero 2022).

NISHIDA, Kitarô. *Pensar desde la nada. Ensayos de filosofía oriental*. Salamanca: Ediciones Sígueme, 2006.

ROLNIK, Suely. *¿El arte cura?*
Barcelona: Quaderns Portàtils, 2001.

ROVELLI, Carlo. *The order of time*. New York:
Riverhead Books, 2018.

SPARROW, Tom. "Bodies in Transit: The Plastic Subject of Alphonso Lingis". *Janus Head* 10-1 (99-122), 2007.

SPARROW, Tom. "Enabling/disabling sensation: toward an alimentary imperative in carnal phenomenology". *Philosophy Today* 52-2 (99-115), 2008.

SIMONDON, Gilbert. *La individuación a la luz de las nociones de forma e información*. Buenos Aires: Cactus, 2019 [2005].

Oceánica

Masa con su propio comportamiento. Contiene en sí "un" otro mundo, cobija vida y lo insospechado, pero sobre todo un lugar donde la vida humana no puede respirar. Se nada, se bucea, se transita, se recorre, se sueña, pero no es espacio de lo habitable. En ella vida y muerte se encuentran en el instante.

apertura

ABRAM, David. *The Spell of the Sensuous. Perception and language in a more-than-human world*. New York: Vintage Books, 1997 [1996]. (*La magia de los sentidos*. Barcelona: Kairós, 2000).

ADORNO, Theodor. Manuel Sacristán (trad.). "El ensayo como forma". *Notas de literatura* (11-36). Madrid: Ariel, 1962.

ALVES, Rubem. *The poet, the warrior, the prophet*. London: Continuum International Publishing Group Ltd., 1990. (*Parole da mangiare*. Magnano: Ed. Qiqajon, 2007).

AMADES, Joan. *Màgia de la paraula, Biblioteca de Tradicions Populars 41*. Barcelona: Edicions L'Agulla, 2008 [1935].

BOHM, David; Sarah Bohm y Lee Nichol (eds.) *Sobre la creatividad*. Barcelona: Editorial Kairós, 2008 [1998].

BORGES, Jorge Luis. *Siete Noches*. Buenos Aires: Fondo de Cultura Económica, 1980 [1977].

CARDENAL, Ernesto. *Cántico cósmico*. Managua: Nueva Nicaragua, 1989.

DAUMAL, René. *Les limites du langage philosophique suivi de La guerre sainte*. Bordeaux: Éditions de la Tempête, 2018 [1940].

DE ANDRADE, Oswald. "Manifiesto Antropófago". *Revista de Antropofagia*, 1-1 (1928). Disponible en http://www.ccgsm.gob.ar/areas/educacion/cepa/manifiesto_antropofago.pdf (consultado marzo 2022).

DELEUZE, Gilles. "Qué es el acto de creación". Ponencia presentada en Femis, École Nationale Supérieure des métiers de l'image et du son. Paris, 17 de marzo, 1987.

DWORKIN, Craig Douglas; Kenneth Goldsmith (eds.). *Against expression: an anthology of conceptual writing. Avant-garde and modernism collection*. Evanston Illinois: Northwestern University Press, 2011.

FEYERABEND, Paul; Francisco Hernán. *Contra el método: esquema de una teoría anarquista del conocimiento. Obras maestras del pensamiento contemporáneo 52*. Barcelona: Planeta-Agostini, 1993.

GIDE, André. *Los alimentos terrenales. Los nuevos alimentos*. Madrid: Alianza Editorial, 2005 [1897/1935]

JIRŌ, Yoshihara; Reiko Tomii (trad.). "Gutai Manifest" ("Gutai bijutsu sengen"). *Geijutsu Shinchō* 7-12 (202-2014), 1956. Disponible en <http://web.guggenheim.org/exhibitions/gutai/data/manifesto.html>. (consultado marzo 2022).

KLEE, Paul. *Pedagogical Sketchbook*. Washington: Praeger Publishers, 1972 [1953].

LEAL MUJICA, Cirilo. *Los lengua cortada*. Santa Cruz de Tenerife: Editorial Herques, 2020.

LIPPARD, Lucy R. *Seis años: la desmaterialización del objeto artístico de 1996 a 1972*. Arte contemporáneo 14. Madrid: Akal, 2004.

MORAZA, Juan Luis. "Aporías de la investigación (tras, sobre, so, sin, según, por, para, hasta, hacia, desde, de, contra, con, cabe, bajo, ante, en) arte. Notas sobre el saboer", en *Notas para una investigación artística. Actas Jornadas La carrera investigadora en Bellas Artes: Estrategias y Modelos (2007–2015)*, Vigo: Universidad de Vigo, 2008.

OLIVENCIA DEL PINO, Raúl, Carolina Martínez Bayerri; Armando Jiménez Gordon, Jordi Morón Sais, Gerard Moreno Ferrer et al. (col.) *Cronofagia 1* (s/f).

QUENEAU, Raymond. Antonio Fernandez Ferrer (trad.). *Ejercicios de estilo*. Madrid: Ediciones Cátedra, 2005 (1947).

WATTS, Allan; Ai Chung-Liang Huang (caligrafía). *Tao. The Watercourse Way*. Suffolk: Penguin Books, 1979 [1975].

Textos del proyecto

BOCOS MIRABELLA, Yaiza Ágata.

“El comensal desde 1900. La posibilidad de un relato artificado”. Trabajo Final de Grado. Universitat Autònoma de Barcelona, 2014.

Disponible en <https://bocosmirabella.wixsite.com/tesison/cv> (consultado 1 de febrero de 2022).

El gesto de comer. Trabajo final de Máster. Universitat Autònoma de Barcelona/ EINA, 2016.

Disponible en <https://diposit.eina.cat/handle/20.500.12082/720> (consultado 1 de febrero de 2022).

Connell Vaughan e Iris Vidmar Jovanović (eds.). “How food can be art? Eating as an Aesthetic Practice. A research proposal”. *Proceedings of the European Society for Aesthetics* 11 (556-574), 2019.

Disponible en <https://www.eurosa.org/volume-11-2019/> (consultado 1 de febrero de 2022).

“Sabor a paisaje. Conceptos para la artificación de la cocina”. *Anuari de la Societat Catalana de Filosofia* 30-31 (275-285), 2019.

Disponible en <https://raco.cat/index.php/AnuariFilosofia/article/view/384277> (consultado 1 de febrero de 2022).

“Representaciones del comensal para el FoodDesign y la Gastronomía Creativa”. *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design* (67-71). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

Disponible en <https://www.lafooddesign.org/encuentros> (consultado 1 de febrero de 2022).

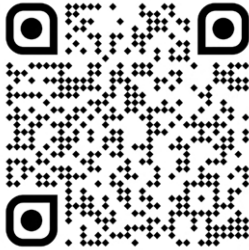
“El gesto de comer. Taller vivencial”. *Memorias del 7º Encuentro Latinoamericano de Food Design* (344-372). Montevideo: Red Latinoamericana de FoodDesign, 2020.

Disponible en <https://www.lafooddesign.org/encuentros> (consultado 1 de febrero de 2022).

et Julia de Luis y Amadeu Ventayol. “Recreándonos en la base de datos. Tesouro Alimentario Transfinito”. *LAMURAD Southern Journal of Research in Art and Design* II (s/p), 2020.

Disponible en <http://lamurad.eina.edu/?p=763> (consultado 1 de febrero de 2022).

*a la gota de vida de la que
tienes sed*



ÍNDICE

Amuse bouche. Hacer surgir una palabra gustativa	19
Alegatos al restaurante. Estados de la cuestión	43
La artificación de la restauración gastronómica	46
Una breve historia del arte del comer	70
El destino del cuerpo	93
Sobre la representación. La subjetivación de quien ingiere	111
La representación del comensal	114
El <i>ens representans</i> en la representación	125
La historicidad de la significación del cuerpo	132
Representación e intención	151
Representación y subjetividad	155
El sujeto de la entrega	167
Las dos sustancias	171
La individuación del comensal	174
La representación de la comensal	185
El horizonte interior	192
El cuerpo-poder	199
La recepción plástica	207
Cuerpo(s). La figuración del sujeto de gusto	233
De la fisiología a la estética	236
El uso del cuerpo	244
La estética exclusiva	251
La figuración para la comensalidad	266
La figuración para la convivialidad	290
La tensión figura-fondo	326
El uso somaestético	345
La boca como <i>stilo</i>	360
La indistinción del gusto	386
Lo que una no llega a decir. La individuación saboer	465
Materiales. Referencias y bibliografía	506

