

Maestría en Crítica y Difusión de las Artes
Área Transdepartamental de Crítica de Artes
Universidad Nacional de las Artes

COCINA, *CUISINE* Y ARTE

**Modos del discurso académico para la legitimación
artística de las *cuisines* comerciales contemporáneas**

Carina Peticone

Directores: Oscar Traversa y Daniela Koldobsky

2015

Agradecimientos

A mi director de tesis, Oscar Traversa, por haber creído en mí desde antes que yo misma.

A mi directora de tesis, Daniela Koldobsky, por brindarme su confianza y su generosidad.

A mis padres Nidia y Atilio y a mis hermanos Marcelo, Fabiana y Andrea que me enseñaron a aprender por el placer mismo de aprender.

A todos los integrantes del Área Transdepartamental de Crítica de Artes.

A mis profesores Marita Soto, Oscar Steimberg, Gastón Cingolani, Patricia Aguirre, Davide Domenici.

A los integrantes del Comité Académico y a la Secretaria de Posgrado Mónica Kirchmeier.

A los profesores, grandes maestros y amigos que me alentaron para que encarase seriamente el estudio formal: Sonia Montecino y Jesús Contreras

A mi gran amiga, a veces madre, maestra y compañera de desayunos epistemológicos, Isabel Álvarez.

A Marcelo Álvarez, por haberme dado lugar en su investigación y como coautora.

A Mariana Koppmann, que me enseñó que con el conocimiento científico no se puede no ser riguroso.

A Lucía Rodríguez Noriega Guillén, por su ayuda invaluable para acceder a textos inalcanzables.

A Lisette Mayer y Fabián Czajca, que me indicaron la puerta de entrada.

A las amigas de FFyL, por los consejos y ánimo: Lucila D'Auria, Laura Sánchez, Natalia Coluccio, Guadalupe Campos, Mariana Beatriz Noé y muy especialmente a María Soledad Funes, siempre presente y pendiente.

A Ramiro Robles, que me dejó “en custodia” a su Luhmann.

A Gustavo Barber, por su ayuda con la traducción de Hegel.

A Alejandro Turner, por todo.

A Enzo Tagliazucchi, Carlos Belotti, Julián Giglio y Diego Malpede por su ayuda inestimable para conseguir material bibliográfico.

Y a la gente de mi TL de Twitter, que soportó constantemente mi ciclotimia de tesis.

Contenidos

I. Introducción: Un objeto inusual	6
I.1 Una categorización preciada	6
I.2 Antecedentes históricos	7
I.3 Nuevos discursos de legitimación artística de las <i>cuisines</i>	9
I.4 Propósitos en relación a una exploración	12
II. Marco Teórico-Metodológico: Transdisciplinariedad y puntos de vista múltiples para un objeto complejo	13
II.1 Enfoques a la manera de cajas chinas	13
II.2 Definiciones de conceptos relativos al arte	14
II.3 Definiciones de conceptos relativos a la alimentación	19
II.4 Sobre nuestros métodos y nuestras fuentes	22
III Estado del arte: Perfiles de un recorrido casi inexistente	24
III.1 Lo dicho y lo no dicho	24
III.2 La artificio por aproximación	29
IV Primera Parte: Antes de la invención del arte	34
IV.1 En busca de una continuidad histórica	34
IV.2 <i>Techne</i> , episteme, empiria, <i>ars</i> y oficios. Las artes desde la oposición “liberales/serviles” a la oposición “del espíritu/mecánicas”.	35
IV.3 “Arte culinario” y cocineros en la antigüedad clásica: entre la empiria y la <i>techne/ars</i> .	41
IV.4 Cocineros en ascenso y “proto- <i>gourmets</i> ”	46
IV.5 Alta cocina y alimentación en la Edad Media y el Renacimiento	50

IV.6 Cocina, cocineros y arte culinario en la Edad Media y el Renacimiento: los oficios de cocina y el <i>arte coquinaria</i>	52
IV.7 Algunas lecturas contemporáneas del corpus literario-culinario anterior al siglo XVII	60
V Segunda Parte: Durante la invención del arte	62
V.1 La ubicuidad de nuestro objeto de estudio	62
V.2 El surgimiento de la “cocina delicada”: antes y después del cambio de Siglo	63
V.3 El eterno retorno de la novedad culinaria	67
V.4 Cosmovisión y alimentación en la sociedad parisina de los siglos XVII y XVIII	72
V.5 Entre la medicina y la distinción social	76
V.6 El Iluminismo se cuele en los libros de cocina	80
V.7 Las Artes y las Bellas Artes: el comienzo del proceso de la “invención del arte”	84
V.8 La situación del arte culinario en el nuevo sistema de las artes	87
V.9 Los usos de las fuentes del siglo XVIII en los discursos de legitimación artística de las <i>cuisines</i>	89
V.10 Un arte mecánica para la <i>aisthesis</i> y respaldada por una <i>episteme</i> ... pero “poco virtuosa”	94
VI Tercera Parte: Después de la invención del Arte	101
VI.1 “Los artistas aceptaron a la cocina como arte”	101
VI.2 El nacimiento de la gastronomía: de cómo promover la hegemonía culinaria francesa	102
VI.3 Del arte de cocinar al arte de comer	107
VI.4 Discursos sobre la <i>cuisine</i> como una de las Bellas Artes en el Salón de Otoño	112
VI.5 Una cruzada personal	119
VI.6 De la <i>nouvelle cuisine</i> a la cocina de vanguardia: mediatización,	

pérdida de centralidad y estrategias de posicionamiento	123
VI.7 “Hipermediatización” gastronómica y tentativas contemporáneas de artificación de lo culinario	126
VI.8 La artificación imposible	129
VII Discusión	133
VIII Conclusión	139
IX Anexo	141
X Bibliografía	142

I Introducción: Un objeto inusual

I.1 Una categorizaciónpreciada

Los discursos de atribución de un estatuto artístico a un tipo de prácticas sociales externas al mundo del arte establecido constituyen un fenómeno frecuente en la cultura occidental contemporánea. Sin embargo, están lejos de poder calificarse como una novedad: hace ya largo tiempo que en diferentes zonas de algunos desempeños sociales vinculados al diseño se ha puesto de manifiesto el propósito de lograr que éstos sean incluidos en ese dominio, a partir de que compartirían tanto sus atributos como sus fines. La jardinería y el paisajismo, el diseño mobiliario y el diseño de moda vestimentaria mostraron en diferentes momentos de la historia esa aspiración, pero aparentemente serían las prácticas culinarias las que recientemente fueron objeto de intentos de legitimación artística¹, con énfasis creciente a partir del último tercio del siglo XIX. De entre estos intentos, el último, producido a fines del s. XX y comienzos del XXI, quizá sea el más notorio debido a sus alcances mediáticos, aunque también aparenta ser el que más apoyo recibió por parte de agentes externos al campo de lo culinario².

El propósito que nos anima a encarar estas cuestiones no se centra en dirimir la justeza de ese reclamo de legitimación, sino en algo diferente, que consiste en caracterizar los modos discursivos, en cuanto a argumento y sustancia, a que se ha apelado para sostener el reclamo de inclusión de lo culinario en el campo del arte. A este intento diferenciador lo hemos instalado en

¹ Utilizaremos por razones de practicidad y comodidad del lector, la expresión “legitimación artística” para significar: “legitimación social e institucional de la categorización como práctica artística convencional, de una práctica no considerada artística”.

² Sobre el final de la escritura de esta tesis fue presentado ante los medios de prensa, en noviembre de 2014 y en la sede de la UNESCO en París, un “Manifiesto” emitido por la asociación de hoteles *Relais & Châteaux* con la participación del *chefs* de varios países. En dos de los puntos del documento se declara la intención de que la cocina, las “artes de mesa” y la hotelería sean agrupadas bajo la categoría de “Artes de vivir”, y de lograr para este “patrimonio inmaterial” la obtención del “reconocimiento como décimo Arte”. Esta acción es, para nosotros, la patentización del fenómeno que se estudia en este trabajo. Ver “Manifiesto” en: <http://www.relaischateaux.com/spip.php?lang=es&page=manifeste> (4/3/2015).

el título: “Cocina, *cuisine* y arte” es una paráfrasis de “Cocina, *cuisine* y clase”, que encabeza el trabajo del antropólogo Jack Goody referido a las prácticas culinarias, sus contextos socioculturales, y el rol de la escritura en la conformación de los sistemas culinarios asociados a determinadas clases sociales. Tal estudio no se ocupa de establecer jerarquías sino de desentrañar procesos; es esta misma pretensión la que orienta nuestro trabajo.

I.2 Antecedentes históricos sobre el tema: Cocina, cocineros y arte culinario

En la Europa anterior al siglo XVIII, se denominaba arte a un conjunto de saberes, entendidos como “saber hacer”, que los griegos llamaron *techne* y los romanos, *ars*. Tras producirse en el siglo XVIII la ruptura entre lo que luego se conoció como “Bellas Artes” y las artes llamadas “aplicadas” o “menores”, ruptura que se produjo como un proceso que Larry Shiner denomina “invención del arte”³, comenzó a constituirse el campo institucional de lo artístico. Paulatinamente, el término “arte” fue adquiriendo el sentido de “Bellas Artes”. Pero *por fuera* del campo artístico y especialmente en los ámbitos de práctica de algunas de las *techne* que mucho después fueron llamadas *artesanías*, se siguió utilizando el término *arte* en su anterior acepción, de modo que la expresión “Arte culinario”, acuñada *antes* de lo que Larry Shiner llama “invención del arte” y Niklas Luhmann “diferenciación del sistema [del arte] por función” (Luhmann, 2005:12), era y sigue siendo hoy de uso regular entre los cocineros y los gastrónomos.

La antigua diferencia en la valoración socialmente dada a las artes liberales (positiva) y mecánicas (negativa) se mantuvo, después de “la invención del arte”, respecto de las nuevas categorías: los practicantes de las bellas artes (o “el Arte”), los artistas, obtuvieron un prestigio social que a las artesanías y a los artesanos les fue negado. Ante esta situación, los representantes principales de varias de las prácticas ahora llamadas artesanas trabajaron para que su actividad fuese reconocida como una de las bellas artes. Por parte del gremio de los cocineros franceses (uno de los más antiguos de Europa) no hubo, al principio, intentos importantes de instalar a la cocina como una de las bellas artes, pero alrededor de 1880 este reclamo de legitimación artística

³ “Invención del arte” es la expresión utilizada por Larry Shiner (2001) para denominar la totalidad del proceso de surgimiento de las “Bellas Artes”, su separación de las artes “útiles” y finalmente su conversión en “las artes”, opuestas a las *artesanías*.

comenzó a practicarse en forma sistemática, colectiva y organizada, al constituirse la Sociedad de Cocineros Franceses, a través de su *house organ* llamado precisamente *L'Art Culinaire*. Esta revista abundaba en artículos dedicados a la artísticidad presente en los platos y el *chef* más famoso y reputado de la época, Auguste Escoffier, formaba parte del comité editorial. Según Escoffier, la cocina era “indudablemente un arte bello, y un *chef* consagrado es tan artista en su rama particular de trabajo como un pintor o un escultor”⁴. Para reforzar esta idea, la Sociedad de Cocineros Franceses organizó exposiciones culinarias (algunas de ellas en las Exposiciones Universales) en las que los platos eran exhibidos ante el público (para ser vistos, pero no para ser comidos) y aunque era obligatorio que todos los materiales fuesen comestibles, los ganadores no eran elegidos según criterios de lo gustativo, sino en virtud de los aspectos visuales de sus platos (Trubek, 2000:112-122). Luego de Escoffier y los cocineros de la Sociedad, en el período de entreguerras, las tentativas de conseguir un reconocimiento de la *cuisine* como arte en el sentido de “Arte Bello” fueron llevadas adelante especialmente por representantes de la crítica gastronómica, como Austin de Croze⁵.

En la década de 1930, en Italia, el movimiento futurista integró preparaciones de cocina en performances artísticas que incluían una instalación-restaurant, y en la década de 1960, Daniel Spoerri y los demás artistas del movimiento *Eat-Art* integraron comida en sus obras (Novero, 2010:3 y 145). Estos casos de introducción del producto de las prácticas culinarias en obras de arte continuaron, cumpliéndose así parcialmente las aspiraciones de cocineros y gastrónomos respecto de que la cocina encontrase un lugar en las instituciones del arte. Decimos parcialmente porque, por supuesto, estas inclusiones artísticas institucionales de alimentos y operaciones o resultados culinarios no trajeron aparejada la legitimación artística de las prácticas de cocina *per se*, como tampoco la del *chef de cuisine* como artista. De hecho, los reclamos de los cocineros y gastrónomos fueron espaciándose y su importancia fue disminuyendo, aunque “arte culinario” nunca dejó de ser una expresión utilizada en el medio culinario y gastronómico. La disminución de notoriedad de los reclamos no significó su desaparición, ya que continuaron produciéndose y tuvieron momentos específicos de gran auge durante el siglo XX y a principios del XXI, siendo generados tanto por cocineros como por gastrónomos o figuras provenientes de la literatura (ver Dornenburg, 2011; This y Gagnaire; 2005). Durante la última reviviscencia de los discursos que

⁴ Citado por Amy Trubek (2000: 125).

⁵ Ver en *Revue de Belge* (1930, Abril:78-81).

nos ocupan (entre la década de 1990 y el año 2012, aproximadamente), se sumaron al reclamo de legitimación artística de lo culinario voces provenientes de universidades y del mundo de la academia: son estos “nuevos” discursos los que nos interesan como objeto de estudio, debido a las particulares características de su construcción, su argumentación y su uso de fuentes históricas.

I.3 Nuevos discursos de legitimación artística de las *cuisines*

El producto de las prácticas culinarias puede ser objeto de un funcionamiento artístico y puede, como tantos otros objetos u acciones humanas, ser parte de un hecho artístico reconocido socialmente como tal si se dan todas las condiciones necesarias para ello, incluidas las metadiscursivas e institucionales, como en el caso de las performances que incluyen comida o las obras de Dorothée Selz. Es claro, entonces, que cuando hablamos de funcionamiento artístico social del producto de la cocina nos referimos a un estado de las cosas de carácter altamente contingente, como el de esas obras de arte conceptual cuyas capacidades de ser percibidas “como arte” no son eficaces “más que en el marco del museo o de la galería” (Schaeffer, 1996:60). Por esta razón nos interesa y despierta nuestra curiosidad la producción de algunos discursos académicos que sugieren que las instituciones del arte, incluyendo a los académicos y teóricos que trabajan en ellas, deberían legitimar como artísticas a ciertas prácticas culinarias y a sus resultados *en sí mismos y por fuera del los espacios de emplazamiento artístico*, esto es, que deberían otorgarle estatuto de obra de arte a los platos servidos en un conjunto determinado de restaurantes, y de disciplina artística a las prácticas que los producen. El interés por la particularidad de estos discursos (su carácter de novedad y de excepción) es lo que nos motivó a elegirlos como objeto de estudio y análisis de esta tesis. Para precisarlos en su especificidad, diremos que se trata de discursos producidos por académicos que postulan que las prácticas culinarias desarrolladas en determinados restaurantes del circuito Michelin - San Pellegrino⁶ son

⁶ Llamaremos “circuito Michelin - San Pellegrino” al conjunto de restaurantes que la guía Roja Michelin clasifica con tres estrellas (máximo puntaje) y a los “50 mejores del mundo” según la lista anual patrocinada por la marca de agua mineral San Pellegrino. Se trata de los más famosos y de mayor figuración mediática, los más ponderados por la crítica especializada y, por lo general, los más costosos.

de carácter artístico (semejante al de las tradicionalmente llamadas bellas artes) y que deberían ser reconocidas como tales por parte del establishment artístico y académico, así como desde los organismos gubernamentales; también los que extienden ese supuesto carácter artístico a las prácticas de *cuisines* antecesoras de las *cuisines* comerciales contemporáneas. El primer tipo de estos discursos se hace visible sobre todo en textos especialmente centrados en el tema de nuestra tesis; el segundo, en textos auxiliares de los del primer tipo o, de manera emergente, en textos cuyo tópico principal es un período histórico de la cocina, del oficio del cocinero, del ejercicio de autoridad discursiva sobre las prácticas alimentarias, etc.

Nuestra tesis será de tipo exploratorio⁷, por lo tanto, el corpus total no se constituirá a partir de un conjunto discreto y monotético de observables⁸, sino de grupos de observables (textos, para el caso) ordenados según su pertinencia respecto de nuestra propuesta inicial (la caracterización de modos discursivos, en cuanto a argumentos y sustancia, a que se ha apelado desde el ámbito académico para sostener el reclamo de inclusión de lo culinario en el campo del arte). Los criterios para determinar el grado de pertinencia de los textos encontrados en nuestro relevamiento inicial son: 1) su adhesión al discurso de artísticidad de las *cuisines* comerciales contemporáneas europeas o de las consideradas sus antecesoras (la cocina festiva de las cortes y las clases altas); 2) su carácter de publicación académica; 3) el hecho de haber sido publicados entre finales del s.XX y principios del XXI.

Los textos que cumplían con los tres requisitos han sido agrupados en un corpus principal. El corpus principal estará constituido entonces por los siguientes textos:

Artículos de revistas académicas: “L’Artification du culinaire” (introducción al dossier especial sobre el tema) de Évelyne Cohen y Julia Csergo; “L’art culinaire ou l’insaïssissable beauté d’un art que se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle)” de Julia Csergo; “*Colors of caviar: Le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique*” de Jean-Philippe Dupuy, los tres en la revista “Société et Représentations”, N° 34, *L’Artification du culinaire* (2012).

⁷ Una tesis exploratoria, o realizada a partir de una investigación de tipo exploratorio, es aquella en la que “el objetivo es examinar un tema o un problema de investigación poco estudiado”. En este tipo de tesis no se formula hipótesis (Hernández Sampieri et al., 2006: 100-101 y 150).

⁸ “Un grupo monotético es el que se define de tal manera que la posesión de un único conjunto de atributos es a la vez necesaria y suficiente para la pertenencia” (Burke, 2007: 54).

Fragmentos de los siguientes textos (emergencias del discurso legitimador de la cocina como práctica artística): “De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula”, de Jean_Louis Flandrin, en *Historia de la alimentación* (1996) del mismo autor junto a Massimo Montanari; *The Invention of Restaurant* (2000) de Rebecca Spang; *Historia de la cocina y la gastronomía francesa* (2011) de Patrick Rambourg; *Culinary authority* (2013) de Jenniffer Davis.

Con el resto de los textos hemos conformado tres corpus auxiliares: el de libros de cocina y de gastronomía de los siglos anteriores al XX y al XXI, que fungirá como material para la verificación de las citas presentes en los textos del corpus principal; el de textos contemporáneos que hemos denominado “publicaciones paraacadémicas”⁹ proveedores de ejemplos de distintas operaciones discursivas, y el de los que atañen al problema de la esteticidad de aromas y sabores. Como veremos más adelante, los textos de este corpus forman parte de los mencionados en el Estado del Arte.

En tanto nuestro principal interés se orienta a los aspectos argumentativos, hemos realizado un relevamiento inicial de los textos del corpus total, que arrojó como resultado que los argumentos a los que se recurre para sostener el reclamo de legitimación son de tres tipos:

I) Los que refieren a ciertas características propias de las *cuisines* mencionadas que operarían como rasgos identificables de “lo artístico”: el funcionamiento estético de sabores y aromas, la creatividad del *chef*, la dimensión simbólica de los alimentos y de las transformaciones de los que son objeto como un aspecto reconocible de lo cultural, etc.

II) Los que hacen referencia a discursos producidos en distintos momentos de la historia que ya habrían sostenido esta idea de la cocina como una de las “Bellas Artes”, a la manera de cita de autoridad.

III) Los que apelan al hecho de que existieron, a partir del inicio del siglo XX, inclusiones concretas de lo culinario en espacios específicamente artísticos.

Los tres tipos de argumentos están claramente presentes en los textos del corpus principal.

⁹ Denominaremos “publicaciones paraacadémicas” a aquellas que se editan y publican por fuera de los establecimientos académicos aunque sus autores pertenezcan a éstos.

I.4 Propósitos en relación a una exploración

El principal propósito de este trabajo es, como ya se ha dicho, el de analizar y describir los discursos de legitimación artística de las *cuisines* comerciales producidos en el ámbito académico, atendiendo mayormente a sus argumentos y estrategias de autovalidación. Iniciaremos este análisis teniendo en cuenta los tres tipos de argumentos identificados en el relevamiento inicial. Este último consistió en la búsqueda sistemática y la lectura de todos los textos producidos en ámbitos académicos en los que se hiciera referencia a la cocina y al arte.

Uno de nuestros intereses es el que apunta a realizar, mediante la exposición de los resultados, un aporte a la reflexión sobre los procesos de constitución de las disciplinas artísticas. Encontramos que las prácticas culinarias y sus productos constityen un caso interesante para el estudio de estos procesos y las problemáticas que en ellos intervienen, porque ciertos aspectos del cruce de dimensiones estética, utilitaria y semiótica que atraviesan lo culinario presentan especificidades que no se pueden observar tan fácilmente en otro tipo de prácticas. A partir de esta particularidad, también nos interesa realizar un aporte al estudio de las relaciones entre los mundos del arte y el diseño, y efectuar una reflexión sobre ciertos discursos tendientes a homologar los campos referenciales de estos dos conceptos.

En el plano de objetivos internos de esta tesis, además del análisis de los discursos de nuestro objeto, una de las metas es la de esbozar una historiografía de la idea de “la cocina como una de las Bellas Artes”, no sólo por el interés que conlleva el estudio de un tópico poco transitado, sino también porque este desarrollo nos permite observar al objeto de análisis en un contexto más amplio y más adecuado para la comprensión de los procesos sociales que dieron lugar a su aparición. En esta misma línea, otro de nuestros propósitos es el de realizar una reflexión sobre las condiciones de producción de los discursos de nuestro objeto teniendo en cuenta los factores institucionales, económicos, sociales y políticos.

II Marco Teórico-metodológico: Transdisciplinariedad y puntos de vista múltiples para un objeto complejo

II.1 Enfoques a la manera de cajas chinas

La perspectiva teórica global desde la que abordaremos nuestro objeto es la teoría de los discursos sociales de Eliseo Verón (1987:27-19), entendiendo que un discurso es siempre parte de una red de otros discursos, entre los que podemos identificar a algunos que son condición de producción de otros, que son a su vez condición de producción de otros tantos, y así sucesivamente. A su vez, cada discurso es un lugar de expresión del reconocimiento de los textos que fueron parte de sus condiciones de producción; no podemos acceder a las distintas recepciones de un discurso si no es a través de nuevos discursos que den cuenta de lo sucedido en la instancia de recepción.

La cuestión de la circulación (el desfase entre las condiciones de producción y de recepción de un discurso) nos enfrenta con problemas vinculados a la dimensión diacrónica de la red discursiva y la genealogía de los discursos, por múltiples motivos: el primero se vincula con los argumentos de tipo II (los de las citas de autoridad) y la necesidad de verificar los textos que funcionan como condiciones de producción explícitas de los del corpus; el segundo, la de identificar los que no son citados como tales pero también cumplen con esa función. A partir del concepto de intertextualidad de Gérard Genette (1989:10) intentaremos dilucidar las formas de relaciones intertextuales (cita, plagio, alusión) de cada texto respecto de los del resto de la red discursiva que estudiaremos.

Otro de los motivos está dado por las condiciones contextuales históricas, no sólo de los discursos, sino también de las prácticas a las que refieren, y de las relaciones entre esos discursos y prácticas. Para ello acudiremos a una concepción de la historia que, sin dejar de tener en cuenta lo evenemencial, otorga un lugar de importancia a la teoría social (Burke, 2007). Como parte del

intento por comprender las representaciones sociales sobre el arte y la cocina vigentes en los momentos históricos de producción de los discursos de nuestro objeto, es que buscaremos trazar, aunque sea de manera elemental, una historia de la idea de la cocina como *ars* o *techne*; luego, de la cocina como una de las bellas artes, y también la del uso del sintagma “arte culinario”. Nos apoyaremos para esta tarea, en la historia de las ideas propuesta por Arthur Lovejoy (2000) y la historia conceptual de Reinhart Koselleck (1993). Finalmente, también el análisis de los argumentos de tipo III (los que aluden a casos de inclusión de lo culinario en el mundo del arte) nos lleva a transitar por el espacio de lo histórico, contrastando lo citado en los textos de nuestro corpus con lo descrito en las historiografías del arte y con documentos originales contemporáneos de los hechos mencionados. Atenderemos especialmente a algunos problemas que hemos visto aparecer repetidas veces en nuestro relevamiento inicial. El primero es el que llamaremos “de desfase en alta diacronía” (lo que se produce cuando hay una distancia temporal de varios siglos entre las condiciones de producción y recepción, como el hecho de interpretar *ars* como arte en su sentido moderno, post siglo XVIII), al que se le suman los problemas de traducción idiomática (por ejemplo, la traducción de *princeps cocorum*, primer cocinero, como “príncipe entre cocineros”, “a very prince of cooks”, en la edición en inglés de Jerome Taylor, 1961, del *Didascalicon* de Hugo de San Víctor escrito en el siglo XII; Taylor, 1961:78). Otro problema es la circulación de citas apócrifas que son objeto de lecturas acríicas: el caso más notable es el de una frase que se le atribuye al cocinero francés Antonin Carême: “las Bellas Artes son cinco: la pintura, la escultura, la poesía, la música y la arquitectura, que tiene por rama principal a la pastelería”¹⁰. Esta cita, presente en el discurso de innumerables cocineros, también aparece en textos paraacadémicos y académicos (Revel, 1996:215; Champion, 2010:72; Dupuy, 2012: 99) de entre los cuales sólo en uno (el de Caroline Champion, 2010) se aclara en una nota al pie que “seguramente la cita sea apócrifa”.

II.2 Definiciones de conceptos relativos al arte

¹⁰Carême era un pastelero y cocinero de fines del siglo XVIII y principios del XIX, notorio por sus decoraciones consistentes en esculturas de azúcar o pastas comestibles que reproducían edificios de diversos estilos arquitectónicos. La cita mencionada no aparece en ninguna de sus obras (hemos examinado el corpus completo de este autor, incluso sus tres trabajos de diseños gráficos para uso de arquitectos, y algunos recuerdos que dejó escritos y fueron compilados por su principal discípulo).

Analizaremos el material textual en que figuran los argumentos de tipo I desde la filosofía y la teoría del arte, específicamente los desarrollos de Nelson Goodman (2010), Gérard Genette (1996) y Jean-Marie Schaeffer (1996). Uno de los aspectos problemáticos presentes en los textos del corpus es la tendencia general a problematizar sobre cocina y arte, sin especificar antes qué definiciones aproximadas de *arte* y de *obra de arte* es la que se utilizará. Por esta razón haremos explícito el concepto de arte del que haremos uso, construido a partir de las nociones expuestas por Nelson Goodman en el capítulo “¿Cuándo hay arte?” del libro *Maneras de hacer mundos* (Goodman, 1990:87-102) y las múltiples definiciones de *obra de arte* de Schaeffer (1996:29-65): entendemos al arte como un funcionamiento o estado de las cosas relacional, dado entre un objeto y un sujeto, sustentado en relaciones estéticas y simbólicas, ante una materialidad (un artefacto o una acción o secuencia de acciones) caracterizada por aspectos que pueden ser genésicos (*techne*), genéricos (perteneciente a un género estabilizado), intencionales, atencionales e institucionales. Del segundo autor tomaremos también la noción de relación estética, entendida como “una funcionalidad específica de la relación cognitiva”¹¹ con el mundo, en que el regulador de la actividad cognitiva es el índice de satisfacción inmanente a ésta (Schaeffer, 1996: 184). Mediante la expresión “lo estético”, referiremos a todo aquello que suele ser objeto de una relación estética y a las relaciones mismas, y mediante “la Estética” (la mayúscula es para evitar confusiones), a la disciplina que estudia el dominio de “lo estético” y nuestras relaciones con todo lo que lo constituye.

Hemos visto ya que los textos de nuestro corpus omiten especificar a qué definición de *arte* adscriben¹² y que el interés por la legitimación de lo culinario está dirigido a que se reconozca a un recorte de las *cuisines* comerciales como disciplina artística en “sí misma”. Ahora bien, desde un punto de vista no esencialista, ninguna práctica “es” un *arte en sentido post siglo XVIII*, en y por sí misma. Sólo los resultados de unas “artes de hacer” o artes en su sentido antiguo pueden ser agentes o parte de ese funcionamiento relacional al que llamamos *arte*, hoy. Como lo expresa Gérard Genette, decir “‘las artes’ entraña inevitablemente una lista más o menos canónica –aun cuando se la desee ‘abierta’ y se rechace *a fortiori* el concepto tradicional del ‘sistema de las bellas artes’—de prácticas marcadas con el sello de una definición esencial”

¹¹ La relación cognitiva debe entenderse en términos de *conocimiento primario en condiciones ecológicas* y no en los otros sentidos del término /conocimiento/.

¹² Únicamente en el texto de Caroline Champion se encuentra la referencia a la imposibilidad de precisar un estatuto ontológico para “el arte”.

(Genette, 1996:8). Sin embargo, incluso si estamos conscientes de que no hay prácticas esencialmente artísticas, seguimos utilizando la denominación de “las artes”, para referirnos a unas prácticas (o artes en sentido antiguo) *específicas* cuyos resultados funcionarán como artes en sentido moderno (o post siglo XVIII): la música, las artes visuales, las audiovisuales, las multimediales, las artes del movimiento, las artes dramáticas... Sabemos que el resultado de cualquier “arte de hacer” puede ser vehículo o parte de una obra de arte y sin embargo, seguimos distinguiendo entre unas prácticas y otras. Sucede que esta distinción no es caprichosa: tenemos claro que cuando identificamos unas artes de hacer con “el arte”, estamos realizando una operación de reducción metonímica de denominar a la causa por su resultado, y que realizamos esa reducción metonímica respecto de unas artes del hacer y no de otras, pero lo hacemos con la certeza de que esta operación no es totalmente arbitraria, porque las prácticas a las que solemos denominar “las artes” son aquellas cuyos resultados tienen las mayores posibilidades de funcionar como arte, o en palabras de Schaeffer (1996:111), son las que producen *obras de arte de ejemplificación típica*. Las prácticas de lo que llamamos *diseño*, esto es, de producción de bienes con fines funcionales prácticos además de estéticos, producen obras que, en cuanto a funcionamiento artístico, son de ejemplificación *atípica*: si tomamos el total de unidades individuales producto de una acción del diseño, muy difícilmente serán todas, o una mayoría, agentes de un funcionamiento artístico estable. Por supuesto, distinguir entre actividades productoras de obras de ejemplificación artística típica y atípica no implica ningún tipo de escala de valoración estética de los objetos y acciones (o de valoración artística, una vez que se verifica en éstos su participación en un funcionamiento artístico). En resumen, las posibilidades de funcionamiento artístico de un objeto o una acción no son una cuestión de “todo o nada” sino de “más o menos” (Schaeffer, 1996:118), y lo mismo sucede con las prácticas que producen a estos objetos o acciones; es por convención que elegimos reducir metonímicamente en “las artes” a unas *ars* y no a otras, pero esta convención no carece de fundamentos válidos, porque las artes (en sentido antiguo) que llamamos “las artes” (en sentido moderno) son las de *mayor margen de producción de obras de ejemplificación típica*.

Un concepto que encontraremos en algunos textos del corpus, más precisamente en los publicados en el N° 34 de la revista *Société et Représentations*, es el de *artificación* (el volumen

lleva por título *L'Artification du culinaire*), un neologismo académico que posee dos acepciones. La primera es la que utiliza Ossi Naukkarinen para referir a “situaciones y procesos en los que algo que no es considerado como arte en el sentido tradicional de la palabra es convertido en algo semejante al arte o en algo que acoge influencias de los modos artísticos de pensar y actuar” (2014:935). Entre estos “procesos en que el arte resulta mezclado con otra cosa que adopta algunas características del arte”, el autor identifica “por los menos tres grandes sectores en que el fenómeno puede ser visto con mucha claridad. Éstos son los negocios, los servicios de bienestar y cuidados de salud, y la educación y la investigación académicas, a veces entrelazados unos con otros” (Naukkarinen, 2014:941). Esta definición de artificación no es la que figura en los discursos que analizaremos, pero consideramos que es útil citarla porque nos proporciona un nombre para el uso de un tipo específico de procedimientos culinarios que comparten operatorias con algunas disciplinas artísticas.

La segunda acepción es la que utilizan Natalie Heinich y Roberta Shapiro, o “el proceso de transformación de lo no-arte [sic] en arte” (Heinich y Shapiro, 2012). Nos detendremos para ver con más detalle el desarrollo de estas autoras, porque es sobre este concepto de artificación que Julia Csergo y Évelyne Cohen construyen su discurso legitimador de la *cuisine* comercial como disciplina artística (Cohen y Csergo, 2012:8-9). Lo haremos *sin entrar en discusión* (por lo menos no en esta tesis) con el texto de Heinich y Shapiro ya que lo que nos importa en este caso es su cualidad de condición de producción de aquellos discursos de nuestro corpus que abordan la problemática de la artificación.

Heinich y Shapiro aclaran que mediante el término “artificación” no están refiriendo a casos controversiales de inclusión de objetos o acciones provenientes de ámbitos ajenos al mundo del arte en el campo del arte contemporáneo, sino al proceso que hizo que *prácticas* que antes no eran consideradas artísticas ahora lo sean, incluyendo a las artes canónicas. Las autoras insisten en la necesidad de no confundir artificación con legitimación. La artificación es un “proceso de procesos” del que la legitimación es a la vez último paso y consecuencia, e identifican diez procesos constituyentes: desplazamiento (dan como ejemplos la primera transcripción del jazz a la notación musical, el paso del *street dance* a los escenarios, la aparición de los graffitis fotografiados en libros, etc.); renombramiento (ponen como ejemplo a los pintores, que en la Francia medieval eran llamados *imagiers* y luego *artistes*); recategorización (cambio de la pintura de arte mecánica a liberal); cambios institucionales y organizacionales (reubicación de

pintores: de gremio pasan a la Academia Real); “mecenazgo” (actualmente, de parte del Estado); consolidación legal (estatuto del artista como propietario de los derechos sobre su obra *legalmente* reconocido); redefinición del tiempo, individualización del trabajo, diseminación e intelectualización (el ejemplo dado para esto último es el de la aparición de escritos sobre las disciplinas). A continuación, se esboza una tipología de artificaciones: durable (pintura); parcial (arquitectura); en proceso (curaduría de arte contemporáneo, graffiti y *breakdance*) e inconseguible (jardinería, perfumería, gastronomía [sic], enología). La artificación es un proceso abierto y dinámico, por lo que esta tipología no es cerrada: “si la economía de mercado desapareciera y los restaurantes no necesitaran generar ganancias, o si un nuevo modo de producción para la alta cocina emergiese, una artificación consumada de la gastronomía podría ser durable” (Heinich y Schapiro, 2012). Esta hipótesis presenta algunos problemas que retomaremos en el Estado del Arte y luego en la Conclusión.

Un concepto emparentado con el de artificación es el de *estetización*, o la ocurrencia de “procesos en que alguna especie de punto de vista estético es usado de manera intencional y activa, típicamente en áreas en que no había estado en uso antes”. La definición es de Ossi Naukkarinen (2014:939), que amplía el concepto agregando que “se trata del fortalecimiento del papel de lo estético” en comparación con algunas otras funciones de los productos de la cultura, y que “la artificación *puede* ser un caso especial de estetización, el cual es, no obstante, un concepto organizado de manera diferente. La estetización en sus diferentes versiones no está necesariamente relacionada con el arte”.

La acepción que nosotros daremos al término *estetización* será la de un incremento de la importancia dada al aspecto estético en la producción de discursos y de bienes, ocurrida especialmente en el ámbito de las prácticas del *diseño* (gráfico, de indumentaria, industrial, de interiores, de paisajística, etc.). La “estetización” y el aumento en producción de la función simbólica pueden funcionar *a posteriori* como pasos de un proceso de artificación, pero estas modificaciones de la producción material y su consiguiente impacto en la relación estética y la función simbólica no son garantía de un futuro funcionamiento artístico.

La última definición relativa a lo artístico y lo estético es la de “jerarquía de los sentidos”. Se llama así a la construcción teórica que postula la superioridad de unos sentidos respecto de otros,

específicamente de la vista y el oído por sobre el tacto, el olfato y el gusto. Esta construcción, detectable en el discurso de los presocráticos y ampliamente desarrollada por Platón y Aristóteles, atraviesa casi todo el pensamiento de la filosofía occidental. La filósofa Carolyn Korsmeyer da detallada cuenta de ello en *El sentido del gusto* (2002). Como explica Korsmeyer, en la calificación de superior o inferior otorgada a un sentido intervienen diversos factores; uno sería la supuesta mayor o menor utilidad de ese sentido para la especie humana dependiendo de la cantidad de conocimiento sobre el mundo que pueda proporcionar a esta última. De este modo, la vista sería más importante que otros sentidos porque permite la percepción instantánea de grandes recortes de la realidad conformados por múltiples entidades sensibles. Pero la jerarquía de los sentidos dista mucho de sostenerse únicamente en criterios cognitivos. La superioridad aparece también como de orden ontológico porque tanto en el universo platónico como en el aristotélico es la totalidad de los entes la que está jerárquicamente organizada, en este caso de acuerdo a su mayor o menor participación del “Ser” (participación que es determinada por cuánto hay de espíritu y cuánto de materia en cada uno de ellos, siendo siempre “espíritu” el valor positivo, que da el estatuto de real, y “materia” el negativo, que da el estatuto de fenoménico). Y finalmente está el peso de un orden de lo ético, relativo al bien y al mal, que combinado con lo cognitivo y lo ontológico terminaría por elegir como moralmente preferible a todo aspecto de lo humano que participe en mayor grado del “Ser” (esto es, que sea más espiritual que material), por ser la materialidad del ser humano la causa de todos sus males al ser mortal y corruptible, y al estar relacionada con las pasiones, el “placer físico” y los apetitos, que nublarían la razón y el buen juicio necesario para la vida en sociedad (Peticone, 2012). La reificación de la jerarquía de los sentidos tuvo una gran incidencia en el pensamiento reflexivo sobre lo estético y en la constitución de la Estética como disciplina: desde la propuesta misma de Alexander Baumgarten para la creación de un área especial de la filosofía como espacio de estudio de la *aisthesis* y las artes, el gusto y el olfato se consideraron “no estéticos” (Peticone, 2013:8).

II.3 Definiciones de conceptos relativos a la alimentación y las prácticas culinarias

Tomaremos las herramientas conceptuales, para abordar las problemáticas de los aspectos culinarios vinculados a la alimentación, del campo disciplinar de la antropología y de la

sociología. Llamaremos *cocina* al conjunto de prácticas de transformación de alimentos para su consumo, incluyendo a las que no involucran procesos de cocción. No hay cultura que carezca de cocina, tal como no hay cultura que no posea lenguaje. La cocina puede considerarse en su totalidad (como el conjunto universal de las prácticas culinarias) o como *una* cocina en particular, es decir, un recorte de prácticas culinarias afiliadas a una región, grupo sociocultural, etc. Para que ese recorte específico pueda ser reconocido como tal debe constar de, según Farb y Armelagos (1980:190):

1. Un número limitado de los alimentos seleccionados de entre los que ofrece el medio. Los criterios de selección han sido, por lo general, la facilidad de acceso y las cantidades que se pueden recoger en función de la energía que hace falta emplear para obtenerlos;
2. El modo característico de preparar estos alimentos (por ejemplo: cortados, asados, molidos, hervidos, etc.);
3. El principio o los principios de condimentación tradicional del alimento base de cada sociedad;
4. La adopción de un conjunto de reglas relativas a: a) el número de comidas diarias; b) el hecho de que los alimentos se tomen solos o en grupo; c) la separación de determinados alimentos para fines rituales y religiosos y d) la observación de tabúes.

Jesús Contreras y Mabel Arnáiz denominan al conjunto de conjuntos de reglas para la preparación, el servicio y el consumo de las comidas, *gramática culinaria* (Contreras y Arnáiz, 2005:40), expresión que adoptaremos, pero para denominar únicamente las reglas de preparación (incluyendo las de combinación de ingredientes y condimentos, la de adjudicación de determinadas técnicas de preparación y métodos de cocción a determinados alimentos, y las de la configuración visual o presentación).

El término francés *cuisine*, que significa cocina, fue utilizado por el antropólogo Jack Goody en su trabajo *Cocina, cuisine y clase* con tres sentidos diferentes: 1) como sinónimo de la producción culinaria en general; 2) como una *techne* culinaria específica de un recorte geográfico, histórico o social (a la manera de Farb y Armelagos); 2) para denominar, de entre todas las *techne* culinarias definidas en la línea de Farb y Armelagos, a las propias de las clases dominantes, codificadas, desarrolladas por profesionales y registradas por escrito: lo que en Francia se conoce como *haute cuisine* (Goody, 1995:9). Nosotros utilizaremos *cuisine* en esta tercera acepción y denominaremos *cuisine* comercial a la desarrollada por los restaurantes de la lista anual San Pellegrino y del circuito de tres y dos estrellas de la Guía Michelin.

Cuisine es, entonces, una “alta cocina”. Para que en una cultura surja una alta cocina es necesario que exista primero un sistema de estratificación social que resulte en la constitución de una clase social privilegiada. Michael Freeman caracteriza de esta manera a los requisitos para que se desarrolle una *cuisine*: 1) Disponibilidad de un cierto número de ingredientes, entre los cuales hay algunos importados, y una amplia variedad de recetas; 2) Presencia de un público de consumidores críticos y demandantes de innovación; 3) Tendencia a otorgar preeminencia al placer [y a la novedad] en el consumo de los alimentos; 4) Agricultura y comercio en estado de renovación y expansión (Freeman, 1977:144). En las estratificaciones primigenias de los primeros grandes centros urbanos de América, Europa y Asia se practicaban dos tipos de cocina: la alta, practicada por profesionales de género masculino, organizada a partir del consumo de proteínas animales, compleja y con registros escritos, y la baja, organizada alrededor de un staple o alimento básico (un cereal o un tubérculo), poco variada y conservada por transmisión oral de las mujeres que cocinaban en sus hogares (Aguirre, 2001: s/p).

Las *cuisines* se transformaron rápidamente en productoras de bienes de consumo ostensible. El concepto de consumo ostensible o conspicuo es de Thorstein Veblen (2000 [1899]:79-83) y refiere al consumo de bienes de lujo que cumple la función de distinguir a los sujetos como pertenecientes a la clase ociosa. Georg Simmel denomina *moda* a los fenómenos de adopción, por parte de las élites, del consumo conspicuo de determinados bienes, y de posterior rechazo del consumo de estos mismos bienes “cuando las masas lo imitan en un esfuerzo por obliterar las distinciones externas de clase” (Simmel, 1957:541). Este mecanismo de adopción/rechazo es retomado por Bourdieu en *La distinción* (Bourdieu, 2006 [1979]:312).

Un término que se repite en los textos de nuestro corpus, a veces como sinónimo (erróneo, pero no sin algún tipo de fundamento) de *cuisine* es el de *gastronomía*. El término viene del griego (*gastro*, estómago, y *nomos*, gobierno) pero no era de uso regular en este idioma. La primera inscripción de este término en francés se dio en 1801, como título de un poema que exaltaba el amor por la comida y la relación estética con los alimentos –por supuesto, sobra aclararlo, no en estos términos— (Berchoux, 1801). La gastronomía, veremos en la Tercera Parte, se inició en ese momento como pseudociencia, como un cuerpo de conocimiento sobre los alimentos y la cocina en sus dimensiones nutricionales, histórico-culturales y hedónicas, que era construido *por los consumidores-conocedores* (hombres de letras y nobles empobrecidos) y no por los

cocineros; se trataba, en resumen, del conjunto de reglas del *buen comer* y sus discursos acompañantes. Pascal Ory, quien ensayó una historiografía del discurso gastronómico francés, señala que hoy hay “textos que confunden *alimentación, cocina, buena cocina, alta cocina, restauración y gastronomía*, términos que carecen, entre ellos, de sinonimia” (Ory, 1998:10). Ory omite que se produjo una resemantización del término, sobre todo a partir de 1900: las reglas del *buen comer* permearon el ámbito de prácticas de la cocina profesional, de modo que hoy en Francia se utilizan *gastronomique*, como adjetivo calificativo de *restaurant*, para denominar específicamente a los restaurantes que practican las *hautes cuisines*, y *gastronomie*, como el conjunto de saberes alimentarios y culinarios y las prácticas que se rigen por estos saberes¹³. Para Ory, la gastronomía “Es la puesta en regla (nomos) del comer y del beber, transformada de esta manera en “arte de la mesa”. En esta última expresión, la ambigüedad entre las dos acepciones del término *arte* (la antigua y la moderna), es mantenida voluntariamente: los intereses del cocinero y del gastrónomo son aquí solidarios y, si el primero se promueve como artista, el segundo ve ipso facto su función elevada al rango de crítico de arte” (Ory, 1998:12). Nosotros daremos uso al término *gastronomía* en un sentido restringido al conjunto de saberes alimentarios y culinarios generadores de normas sociales del gusto, atravesados por la construcción del “*buen gusto*” y asociados a las nociones de prestigio social y consumo alimentario conspicuo.

II.4 Sobre nuestros métodos y nuestras fuentes

Hemos elegido analizar los discursos de nuestro objeto enfocándonos en su sustancia y argumentos porque consideramos que es el primer paso a dar en un acercamiento exploratorio a un tema casi ausente en el horizonte de la producción académica. Por esta razón nuestro tipo de análisis se caracterizará como más cercano a la lógica y a la filosofía que a lo que conocemos como “análisis del discurso”: en este marco, aludiremos al productor de cada texto analizado y utilizaremos el término *autor*. Asimismo, por idéntica razón (el carácter exploratorio de esta tesis), no formularemos una hipótesis inicial. El trabajo específico de análisis del corpus (excepto

¹³ Notas de campo en relevamiento de resultados de prácticas de *cuisines* comerciales en Francia, 2003.

una parcialidad que se analizará en el Estado de arte) se expondrá en tres bloques que denominaremos “Partes”.

Los argumentos de tipo I no serán analizados *stricto sensu* (un desarrollo serio sobre la relación estética con los sabores, la capacidad referencial de la comida y la instancia de creación en el trabajo de cocina excedería los objetivos de esta tesis), aunque sí analizaremos, en el Estado del Arte y en la Primera Parte, algunos de los textos en que éstos se encuentran para observar algunos argumentos auxiliares y tácticas de construcción del discurso.

Para el análisis de argumentos de tipo II, que abordaremos en la Segunda Parte, procederemos a la contrastación de contenidos entre textos (contemporáneos y antiguos), verificando las citas, e incluyendo la comparación de traducciones académicamente reconocidas con traducciones *ad hoc*. En el caso del griego antiguo, hemos recurrido al trabajo de una traductora profesional, docente de griego antiguo en la Facultad de filosofía y Letras de la UBA.

Para el análisis de argumentos de tipo III compararemos, en la Tercera Parte, los textos de nuestro objeto con artículos de la prensa escrita contemporáneos a los casos que se presentan como antecedentes de inclusión de lo culinario *per se* en el mundo de las artes. Estos artículos incluyen entrevistas y testimonios de participantes y público. También utilizaremos las notas de campo recogidas durante más de diez años de relevamientos etnográficos (a partir del año 2003) en nuestro estudio sobre los criterios estéticos para la organización de las gramáticas culinarias de los restaurantes del circuito Michelin-San Pellegrino.

Hemos intentado aprovechar lo más posible los recursos en línea que ofrece Internet. Nos hemos servido de bases de datos digitales gestionadas por organismos reconocidos: Perseus (Universidad Tufts) para citar los textos de autores clásicos griegos y romanos, y E-lib y Google Books para obtener facsímiles de libros antiguos escaneados en la biblioteca Central de Zurich y en la Universidad de Michigan. De estos dos sistemas es de donde bajamos todos los libros anteriores a 1930 que figuran en la bibliografía, con excepción de otros facsímiles que bajamos de Gallica (la extensión digital de la Biblioteca Nacional de Francia), de libros y también de periódicos y revistas. También utilizamos libros electrónicos en formato kindle, por eso en algunas referencias aparecen las iniciales KL, que indican *kindle location* o “locación de Kindle”, el equivalente en las ediciones Kindle de número de página.

III Estado del arte: Perfiles de un recorrido casi inexistente

III.1 Lo dicho y lo no dicho

La pregunta sobre si la cocina puede o no constituirse como una disciplina artística y sus posibles respuestas afirmativas o negativas se hacen presentes en varias publicaciones académicas de los últimos años. Pero no se encuentran trabajos académicos dedicados específicamente al estudio de esas disquisiciones *en tanto discursos*, vale decir, desde “el afuera” de la discusión sobre el posible estatuto artístico de los resultados de las prácticas culinarias *per se*, tal como intentaremos proceder en esta tesis. Por ejemplo, el trabajo de Allen Weiss, en cuya introducción se pone de manifiesto que uno de los objetivos es “conectar las diversas condiciones discursivas que dan significado a la noción de la cuisine como obra de arte” [sic], propone luego como meta principal “examinar aquellos aspectos de la cocina que van más allá de lo cualitativamente trascendente a lo metafísicamente trascendental” (Weiss, 2004:13). Virando hacia un punto de vista esencialista, el autor termina centrando su trabajo sobre la cuestión misma del posible estatuto artístico de la cocina, y luego realizando todas las operaciones discursivas necesarias para que el resultado sea la afirmación de ese estatuto. Encontraremos una estrategia similar en otros trabajos: los de Cohen y Csergo (2012), Csergo (2012), Jacques y Vilar (2012) y Oliva Lozano (2013), donde se repite el mismo motivo de distanciamiento respecto del problema, para luego incurrir en una defensa de la cocina (apasionada, en el caso de Jacques y Vilar) como disciplina artística *por sí misma*.

La cocina como forma de arte también fue abordada en varios de los escritos sobre el carácter estético (o no estético) de lo percibido por el gusto y el olfato, y los que tratan el aspecto cognitivo de estos perceptos. Recordemos que los argumentos de tipo I se apoyan mayormente en los de la “esteticidad” de la respuesta frente a gustos y aromas, en la capacidad de estos últimos de referir de manera simbólica y en la creatividad del cocinero. De entre los trabajos provenientes de la filosofía, uno de los más importantes es el de Carolyn Korsmeyer, quien en *El sentido del gusto* (2000) aborda la temática de la cocina como arte, así como varias problemáticas que derivan de esta última: la posibilidad (o no) de definir a la cocina como una

práctica estética, la capacidad o incapacidad de los sentidos del gusto y el olfato para proporcionar experiencias estéticas, los alcances de la comida como elemento de significación, etc. (asunto sobre el que escribieron Lévi-Strauss, 1965 y Léroi-Gourhan, 1971). Korsmeyer inicia su libro con un recorrido histórico por las antiguas teorías filosóficas sobre el sentido del gusto, la cocina como *techne* y la jerarquía de los sentidos, analizando las posiciones de Platón, Aristóteles, Hume, Kant (1790); así como las teorías de hombres de letras, de signo opuesto, como las de Brillat-Savarin (1824). Al abordar el tópico de la cocina como arte y como práctica estética, Korsmeyer cita otra de las obras importantes para este estado del arte: se trata de *Food as art*, parte del libro *Food for thought* (1996) de Elizabeth Telfer, en que se analizan las posturas de otros filósofos cuyos escritos también forman parte de la bibliografía de la presente tesis, como las de David Prall (1967) y Monroe Beardsley (1958). Otros trabajos que incursionan en el tema de la cocina como arte son los de Harris (1979) y A.T. Winterbourne (1981) publicados en el *Journal of aesthetic education*, el de Marianne Quinet (1981), quien ahonda en el problema de la funcionalidad de la comida como posible invalidante de su funcionamiento artístico; el de Roy Wood (2000); el de Glenn Kuehn (2005) y los publicados en la edición de la revista *Société & Représentations* dedicada a *L'artification du culinaire* (los de Csergo, Cohen, Boutaud, Vincent-Cassay, Desbuissons, Saillard y Dupuy, 2012).

En el resumen historiográfico del discurso gastronómico francés llevado a cabo por Pascal Ory (1992) se encuentran tanto referencias al discurso sobre la artísticidad de las cocinas, como emergencias del mismo. También encontraremos referencias a estos discursos (y a los contextos en que fueron producidos) en textos que tratan sobre la historia de la cocina o la alimentación en Europa, de los que utilizaremos algunos como fuentes secundarias y otros proveerán fragmentos para nuestro corpus (Mennell, 1981; Wheatom Ketchum, 1983; Flandrin y Montanari, 1996; Trubek, 2000; Spang, 2000; Parkhurst-Fergusson 2004; Prinkard, 2009; Davis, 2012; Spary, 2012; Takats, 2013).

La discusión sobre la existencia o no de cierta “esteticidad” vinculada a los perceptos del olfato y el gusto se hizo presente en una importante revista de publicación académica: el *Journal of Aesthetics and Art Criticism*. En sus páginas tuvo lugar un prolongado intercambio de opiniones entre Roger Shiner (1996), quien sostiene que hay una diferencia entre las lógicas de construcción de los juicios “de y del gusto” y los “estéticos” por obedecer ambos a distintas

causas, y otros especialistas en estética, igualmente pertenecientes a la escuela filosófica analítica. En el marco de las producciones académicas de otra rama de la estética (más orientada a una visión transdisciplinaria, que entiende el hecho estético como parte de una conducta humana) existen trabajos que tratan brevemente el problema de los sabores como vehículos de experiencias estéticas, como los de Jean-Marie Schaeffer en *Les célibataires de l'art* (1996) y *Adiós a la estética* (2005), y el de Larry Shiner (2007). En el área de estética de la vida cotidiana, el mismo tema es tratado por Emily Brady (2007).

Estas discusiones se dieron mayormente a partir de la década de 1980 en el marco de la recuperación de la distinción entre estético y artístico (Schaeffer, 2005 [2000]:13), que comportó una cierta desarticulación de la jerarquía de los sentidos y la ampliación del dominio de “lo estético” (por ejemplo, el estructuralista Abraham Moles escribió que la comida proporcionaba “placer estético” (Moles, 1999:s/p). La jerarquía de los sentidos y la tendencia a la reducción de lo estético a lo artístico continúan teniendo peso en algunos ámbitos filosóficos académicos, pero ya no son la regla general. En los textos de nuestro objeto encontraremos una reacción a los discursos que sostienen la jerarquía de los sentidos, a los que se “acusa”, por haber dejado fuera de la reflexión estética al gusto y al olfato, de haber operado la exclusión de la cocina del ámbito de las artes canónicas. También se insiste en que la no legitimación de la cocina como disciplina artística obedece al peso de estas concepciones en el pensamiento del presente (Vilar 2012:3; Csergo, 2012:34; Ory, 2012:151), elidiendo el hecho de la difícil sustentabilidad, *en la praxis social*, de la cocina como arte “legítima” (algo señalado por Nathalie Heinich, ver pág. 18 de esta tesis), razón por la que se puede decir que “el arte culinario” es un *ars* que produce obras de ejemplificación atípica (volveremos sobre esto luego). La ampliación del dominio de la categoría de *lo estético* y las subsiguientes recuperaciones contemporáneas de Hume y Kant y más tarde, de Baumgarten, dieron lugar a la aparición, en algunas investigaciones vinculadas a la cocina, a discursos como el siguiente:

“La estética filosófica del siglo XVIII regularmente recurrió al gusto alimentario como una metáfora y un ejemplo para teorías del juicio [de gusto] más amplias. Cierta base discursiva del gusto alimentario era un componente esencial de la estética del siglo XVIII hasta que Kant y la expulsión del gusto alimentario del gusto estético en el marco teórico kantiano probaron ser un elemento formador de la estética y la crítica de artes de los siglos XIX y XX. Al reinsertarse el gusto alimentario en el fundamento del juicio estético, propongo que se considere seriamente al

discurso del siglo dieciocho que sugería que la cocina podía ser un arte, y los cocineros, artistas” (Davis, 2013:87)

Resulta muy curiosa la aserción de esta autora sobre la responsabilidad de Kant respecto de la exclusión del olfato y el gusto del dominio de la Estética. La jerarquía de los sentidos precede en muchos siglos a la Crítica del juicio de Kant. La estética del siglo XVIII no era ajena a esta jerarquía, y el “fundador” de la disciplina A. Baumgarten afirma, tanto en la *Metaphysica* (1735:S.607-608) como en la *Aesthetica* (1750:S.35), que “la disposición al sabor no es pública [...], no tiene interés para la belleza”. Hume, aun habiendo resaltado las aptitudes cognitivas del sentido del gusto y la similaridad entre ciertos modos de funcionamiento del gusto en sentido literal y el gusto por las obras de arte, nunca dejó de distinguir entre un gusto corporal y uno mental (Hume, 1757:209-211). En cuanto a Kant, contrariamente a lo sostenido por la hipótesis de Davis, fue uno de los pocos filósofos que enunció claramente que lo percibido por el gusto y el olfato no era ajeno a lo estético, aunque luego haya catalogado a los sabores y aromas, y también a los colores y sonidos en sí mismos o considerados de manera aislada, como vehículo de experiencias estéticas “impuras”, de orden de “lo agradable” y no de “lo bello” (Kant, [1790]:152). Hemos encontrado emergencias de discursos similares al de Davis, en cuanto a su llamado de atención sobre los textos del siglo XVIII, en varias publicaciones académicas; trajimos a colación este texto en particular porque es uno de los que mejor ilustra cómo una innovación en el discurso de la Estética generó un cambio de visión en retrospectiva, pero el resto de estos discursos será analizado en la Segunda Parte de la tesis.

Otra característica que, según los discursos que analizaremos, poseen las altas *cuisines* comerciales sería la de un ejercicio diferenciado de la creatividad que estaría ausente en las otras prácticas de cocina, sea ésta doméstica o comercial, y que ubicaría a las *cuisines* del lado de las artes en sentido moderno, y a las cocinas “comunes” del lado de la artesanía. Los cocineros de las *cuisines* serían artistas-creadores y los otros, artesanos-repetidores de creaciones ajenas. (Rambourg, 2011:13). Este argumento es el más débil de los tres señalados como de tipo I: la creación¹⁴ se ejerce en innumerables ámbitos más allá de lo artístico. Un ingeniero, un agente ministerial, un legislador, *crean* nuevas tecnologías, planes de políticas públicas o proyectos de

¹⁴ Con “creación” estamos denominando a un proceso de deconstrucción-reconstrucción y reorganización de materia y conceptos, y no a una creación *ex nihilo* como la imaginada por los teóricos del Romanticismo (Koldobsky, 2009:36).

ley. Aun si se trata de un tipo de creación llevada adelante por directrices que den un gran espacio a lo estético, no necesariamente ésta dará lugar a una obra “de arte”: se efectúan múltiples operaciones de creación estética en la actividad creativa del *diseño* (industrial, de indumentaria, etc). El hecho creativo en las prácticas de cocina fue objeto de varias publicaciones: Von Hippel y Fauchart (2006), Leschziner (2007), Ottenbacher y Harrington (2007, 2009).

El tercer argumento de los de tipo I es el que postula, sin descuidar la mención a la cualidad de “estéticos” de los sabores, aromas y texturas, la capacidad *referencial* de los sabores y aromas. Una de las objeciones que habían sido presentadas a los discursos de legitimación artística de las *cuisines* era la que señalaba la incapacidad de la comida para representar algo externo a sí misma, a menos que se tratase del aspecto visual (Telfer, 1996:59). Atendiendo a esta objeción, se produjeron nuevos discursos que tomaron del estudio de la dimensión simbólica de los alimentos y las operaciones de cocina, llevado adelante en los campos de la antropología y de la semiótica, el material argumentativo necesario para resolver el problema de la “falta de referencialidad”.

Las primeras figuraciones de la dimensión simbólica de lo alimentario aparecieron en estudios de antropólogos evolucionistas (Frazer, 2003 [1890]) y funcionalistas (Richards, 1939) pero los trabajos específicamente centrados en alimentos y cocina son los de Claude Lévi-Strauss *Le triangle culinaire* (1965) y *Le cru et le cuit* (1968), seguidos por los de Mary Douglas (1971) y Adrienne Lehrer (1972). Jack Goody realizó un análisis crítico de la propuesta de Lévi-Strauss, resaltando los problemas que surgen de pretender analizar unas prácticas *únicamente* a través del lenguaje verbal que las nombra y describe (Goody:1995:36-42).

En el área de la semiótica, la dimensión simbólica de los alimentos ha sido explorada en múltiples trabajos, pero la mayoría de éstos hace foco en los sistemas simbólicos en que están insertos ciertos alimentos y sus prácticas asociadas, sin centrarse en lo específicamente culinario, como *Pour une psycho-sociologie de l'alimentation contemporaine* de Roland Barthes (1961); *Le sens gourmand* de Jean Jacques Boutaud (2005) y *Sémiotique ouverte* (2007) del mismo autor junto a Eliso Verón, y *Edible ideologies* (Le Besco y Naccarato, 2008). Algunos de los desarrollos semióticos se han ocupado de la dimensión simbólica del funcionamiento del sentido del gusto (entendido como el uso conjunto de los sentidos del gusto y el olfato): Giorgio

Grignaffini (1998) analiza la degustación del vino, Ana-Claudia Olivéira (1997) la del café y Jean Marie Floch (1997) la de la cerveza. En el conjunto de trabajos publicados en *La cucina del senso* (Marrone, 2012) se analizan tanto fragmentos del discurso sobre los alimentos y la cocina, incluyendo recetas (la del lucio a la polaca, de Roman Jakobson, original de 1966, o la de la sopa *minestrone* de Algirdas Greimas, original de 1983), como determinados procesos de cocina (Françoise Bastide) y formas de presentación visual de los alimentos (Jacques Fontanille).

III.2 La artificación por aproximación

En el discurso de legitimación artística de las *cuisines*, los textos de referencia más importantes sobre la dimensión simbólica de lo alimentario y los sistemas culinarios son los de Lévi-Strauss. Su circulación se registra incluso por fuera del campo académico, en el ámbito de la cocina profesional, en el que actualmente es habitual que un cocinero declare o escriba que “la cocina es un lenguaje”¹⁵. El hecho de haber encontrado un discurso académico de utilidad para resolver una falencia argumentativa trajo aparejado otro problema: los trabajos que daban sustento a la hipótesis de la referencialidad de los sabores al mismo tiempo homologaban, en ese nivel de análisis, a las *cuisines* comerciales con el resto de las cocinas, ya que la posibilidad de hacer una lectura simbólica se extendía a todas las prácticas de cocina. La solución que se intentó fue la de aseverar que el grado de complejidad de operaciones y de configuración de sabores que detentan las prácticas de la alta *cuisine* redundan en un incremento de la actividad de “lectura” simbólica durante la comida, que transformaría a las *cuisines* comerciales “en arte”. Este es el recurso al que apela Dupuy, que es, entre los autores participantes en *L’artification du culinaire*, uno de los dos que se ocupa de la dimensión simbólica del *art culinaire*. El método de Dupuy para recoger la información que dio lugar a sus hipótesis fue el de recoger ejemplos de nombres y descripciones de platos tomados de las páginas web de algunos restaurantes franceses del circuito Michelin.

Dupuy sostiene que “la gran cocina no puede afirmarse como arte más que organizando de manera retórica tres tipos de signo discursivo; signos escenográficos, para empezar: signos visuales (icónicos y plásticos) pero también olfativos, auditivos y táctiles, que van de la

¹⁵ Ver, por ejemplo, en <http://www.conexionbrando.com/1737125-territorio-de-chefs>

arquitectura de la sala del restaurante a la organización de los platos, pasando por la teatralización de las prácticas de servicio; luego, signos lingüísticos, el menú del restaurante y el discurso oral que acompaña la presentación de los platos; finalmente, signos sustanciales [sic], los alimentos mismos en el juego contrastado de sus sabores” (Dupuy, 2012: 102). El “análisis” excede a la cocina (se extiende al emplazamiento y al paratexto): Dupuy establece figuras retóricas, no para describir exclusivamente el producto de la cocina (lo que sería recomendable para quien quisiera postular las posibilidades de la cocina de funcionar como arte *per se*) sino teniendo en cuenta todo el conjunto:

“Figura de sustitución, el eufemismo apunta a suavizar la expresión de una realidad grosera [...] A nivel sustancial y gastronómico, se constatará fácilmente que esta figura es omnipresente; cualquiera que sea el plato presentado, la alta cocina busca en efecto equilibrar los sabores, las temperaturas, las consistencias (jamás nada demasiado duro para masticar), y a enmascarar todo aquello que podría contrariar la degustación: el pescado no tiene más espinas, la carne no tiene grasa (o justo la necesaria para que sea delectable), frutos están despepitados, la naturaleza en estado bruto no se deja entrever más que de manera excepcional detrás del producto cocinado, a título de ejemplo o de prueba. A nivel escenográfico, sucede lo mismo: a la armonía de los colores y los materiales (decoración, manteles, servilletas) le responde la serenidad del personal de servicio, lo retenido de los gestos, la moderación de las voces: el comensal no tiene hambre (no se abalanza sobre la comida), no hace migas (son subrepticamente barridas de la mesa), no paga (la cuenta le es llevada escondida, la operación de pago se efectúa con frecuencia fuera del lugar de consumo); esta estetización del ritual gastronómico pasa, se ve, por una eufemización de los usos de la mesa”.

Dupuy presenta ejemplos de un uso similar dado a la hipérbole en el discurso verbal de la carta (la utilización de artículos definidos que transformarían al producto propuesto en un arquetipo, como El corzo, El membrillo y la vainilla, El huevo; la enumeración de todos los ingredientes que conforman el plato; “la utilización de un léxico hiperespecializado que subraya el carácter excepcional de lo que se ofrece a la degustación”, etc) y en el nivel escenográfico: “el tamaño de las cartas, el diámetro de los platos, el espacio entre los comensales, todo converge hacia la afirmación del lujo” (Dupuy, 2012:104; retomaremos esto último en las conclusiones). También señala el uso de la rima [sic] que “se manifiesta de manera gustativa bajo la forma de acordes de sabores y de texturas, o de declinación de un mismo ingrediente, como en una ‘pequeña suite’ de postres al chocolate” y se encuentra en “el plan escenográfico en la presentación de platos (alineamiento, simetría de formas, utilización de colores complementarios)”; el de la metáfora en

los niveles lingüísticos y gustativos (“Nieve de hinojo”, “Capuccino de papas y trufas”) y también escenográficos (“platos disfrazados, pero también teatralización del servicio que va del destapado simultáneo de los platos hasta la aparición final del chef que, como el autor o el director, viene a saludar a su público a la salida de la representación”, Dupuy, 2012: 105)

La descripción de las operaciones y su carga simbólica, y el señalamiento de un intento de estetización por la negación de todo aquello que indique un vínculo con las funciones básicas alimentarias, son atendibles. Lo objetable es la relación que este autor establece entre las posibles lecturas simbólicas y la “esteticidad” de lo experimentado, y la cualidad de “hecho artístico” de la experiencia: “¿Cuáles son finalmente los efectos de la retórica puesta en obra sobre la escena gastronómica? Nos equivocaríamos si pensáramos que estas figuras, estas alusiones, estos escritos no son más que polvo en los ojos [sic]. El primer efecto, lo hemos visto, es sin duda el de favorecer la artificación de lo culinario: a pesar de su carácter reproducible, la obra retorizada a nivel sustancial como a nivel lingüístico o escenográfico deviene una creación artística, pasando su creador del estatuto de artesano al de artista” (Dupuy, 2012:109).

¿Qué sería lo que establece que en vez de tratarse de unas experiencias de la vida cotidiana altamente “estetizadas” y ritualizadas, susceptibles de ser objeto de una lectura simbólica (como tantos otros aspectos de la vida cotidiana), estas comidas *sean* una experiencia artística? El autor no da razón de ello. Sólo establece una correlación (aunque la presenta como una relación causal válida) entre estetización, retorización y “transformación de la cocina en arte” (Dupuy, 2012:110).

Al afirmar que “la retórica transforma a la cocina en arte”, Dupuy hace uso de una táctica presente en muchos otros discursos de legitimación artística de las *cuisines* comerciales. Se trata de presentar aproximaciones y asociaciones como si fuesen subsunciones y relaciones causales lógicamente correctas: sugerir que el hecho de que en la historia de las artes existan representaciones sobre el sabor y la cocina es un indicador de la cualidad artística de ésta última; pretender que la existencia de discursos académicos sobre algún aspecto de lo culinario constituye una prueba de “dignidad” de la cocina como práctica, que la habilitaría para ser legitimada como arte; dar por hecho que la intervención de un artista en el diseño de un plato, de un menú o del salón de un restaurante es una instancia de artificación (en el sentido de Heinich y Shapiro), o practicar lo que los anglosajones denominan *name dropping* (traer a colación

nombres emblemáticos del campo cultural del que se está hablando —en este caso, de artistas o voces autorizadas— sin que nada justifique esta operación más que la intención de dar lugar a determinadas asociaciones).

Cuando se fuerzan las relaciones entre entidades o hechos para sostener un argumento, la mirada crítica que advierte que la cualidad de artística de un representamen no implica la artisticidad de lo representado, o que pone de manifiesto que no hay prácticas del hacer “dignas e indignas” (y que no hay manera de justificar que las artes sean especialmente más dignas que otras prácticas humanas), está ausente, y también lo está cuando un autor, después de expedirse sobre lo *no* esencial del arte (de las artes o de la obra de arte), afirma sin explicaciones posteriores, que una práctica determinada *es* arte.

En *L'artification du culinaire* encontramos que gran parte de los argumentos dados para identificar ciertos acontecimientos históricos con instancias de un proceso de artificación de lo culinario están contruidos por aproximación y asociación, creando relaciones de causalidad infundadas, haciendo uso del *name dropping* y el anexionismo¹⁶, desconociendo la resemantización de algunos términos y el carácter polisémico de otros, como cuando en la introducción las compiladoras se preguntan, respecto de “Art et magie de la cuisine” (un programa televisivo del cocinero Raymond Olivier que comenzó a emitirse en 1954): ¿“Hay que ver en el título de la emisión la afirmación del estatuto artístico de la cocina o es todavía una forma de legitimación de la cocina como arte?” (Cohen y Csergo, 2012:9).

Según Julia Csergo (directora del proyecto de patrimonialización de la comida gastronómica francesa por parte de la ONU, que no debe ser entendido como patrimonialización de las cocinas francesas o algún recorte de éstas), la cocina está comprometida en un proceso de artificación “por lo menos, desde la Edad Media” (Pág. 8) y el cocinero pasó “del estatuto ‘doméstico’ al de ‘artista’” y progresivamente accedió al estatuto de creador de un acto artístico efímero [...] hasta convertirse en una ‘star’. Los primeros libros [franceses] en reunir en sus títulos a los términos *arte* y *cocina* son un signo de artificación que “marcará la literatura culinaria contemporánea, sin duda en referencia a la estética desarrollada por el teórico del arte Von Rumohr, que publica en

¹⁶ Llamaremos “anexionismo” al traslado de categorías de una disciplina a otra, sin que esta acción esté previa y explícitamente justificada (o sin que la justificación resulte sostenible). Notas de clase con el Prof. Oscar Steimberg, en seminario de Posgrado Disciplinas y Técnicas de Investigación, 2012.

1822” (Pág. 15) y la pregunta “La cocina, ¿sería también un arte en el sentido estético del término?” surgió “en la corriente del s. XVIII.” (Pág. 16) La autora sostiene que “entre el fin del s. XIX y la entreguerra, parecen estar dadas las condiciones para que la cocina funcione como *un arte*” (Pág. 28) y que en 1923 la cocina obtuvo la nominación oficial de noveno arte que luego perdió, siendo “desviada en provecho de la historieta” (Pág.33; esto último será analizado en la Tercera Parte de la tesis).

Para Csergo no hay una resistencia a la artificación (ésta última sería un hecho consumado) sino a reconocer que esta artificación se produjo; esta resistencia sería operada desde los ámbitos académicos por un prejuicio vinculado a la jerarquía de los sentidos y una concepción obsoleta del arte. En ninguna parte de *L’artification du culinaire* se hace referencia a los problemas de sustentabilidad que impiden que la obra del *ars* culinario tenga un funcionamiento artístico *socialmente* viable, problemas que ya fueron señalados por Heinich y Schapiro. Tampoco se mencionan los aspectos problemáticos que una legitimación artística de las *cuisines* de corte institucional y oficial traería aparejados, los relativos a la responsabilidad social de la academia y las instituciones, que están directamente vinculados a los problemas de sustentabilidad. Por último, en *L’artification* no se plantea la posibilidad de entender a la cocina como una disciplina del diseño, teniendo en cuenta que la apreciación estética del producto de la cocina es indisociable de su consumo, esto es, de su *uso práctico*, y que esta categorización de la cocina de ningún modo negaría la posibilidad del eventual funcionamiento artístico de sus productos.

Estas últimas problemáticas serán retomadas en la conclusión; lo que sigue a continuación, en la Primera Parte, es el desarrollo previo necesario para proceder al análisis de los argumentos de tipo II y III, aconsejable también para abordar cualquier problemática relativa a los vínculos entre arte y cocina.

IV Primera Parte: Antes de la “invención del arte”

IV.1 En busca de una continuidad histórica

El primer tipo de argumentos de los productores del discurso contemporáneo de artísticidad y/o artificio de las cuisines comerciales busca fundamentarse en una supuesta continuidad histórica de ese discurso. Para mostrar esa continuidad, se utilizan dos tipos de estrategia. La primera o número 1, más utilizada en los textos paraacadémicos, es la de no hacer referencia a la resignificación del término arte, y mostrar los incontables ejemplos de presencia del sintagma “arte culinario” en textos de distintas épocas (Ej.: *Un festín en palabras*, Revel, 1996). La segunda o número 2, de uso más extendido entre las publicaciones académicas menos periféricas, consiste en hacer la aclaración, por parte del autor, de que si bien éste es consciente de los cambios del campo semántico del término *arte*, el arte culinario entendido como *techne* se convierte, a partir de algún momento de la historia, en un arte del mismo orden que la pintura, la música o la poesía (Ej.: Csergo, 2012). Por esa razón, buscan verificar la continuidad histórica del uso del sintagma “arte culinario” *como denominador de un arte similar a las llamadas “Bellas Artes”*, en textos producidos *durante o luego* del proceso de “invención” del arte, es decir, *no antes del siglo XVIII*. Aquí se vuelve pertinente la noción de “uso ambiguo de la expresión arte culinario” que describe Pascal Ory (1998:12); ese uso, como estrategia intencional, no pudo haber comenzado sino en algún momento del proceso de “invención” del arte en el que *la separación entre “Bellas Artes” y “artes menores” (deviniendo luego en oposición entre “arte” y “artesanía”) se hizo evidente*, estable, y sobre todo, se constituyó como agente de la continuidad de las diferencias jerárquicas entre las antiguas artes liberales y serviles. Las dos estrategias discursivas señaladas no se ejercen necesariamente separadas una de la otra, y se pueden encontrar ejemplos de ambas en un mismo texto. Las que más nos interesan son las del segundo tipo, cuyo análisis efectuaremos en la Segunda Parte, debido a que dedicaremos esta Primera al estudio de algunos ejemplos de estrategias del primer tipo, incluyendo la lectura de los originales citados para la conformación de éstas. Además, dado que la legitimación artística de las cuisines es planteada en relación con ciertas acepciones específicas de los términos *arte*, *artista*, *artesano*, *oficio*, “*artes y oficios*” y “*arte culinario*”, realizaremos un breve desarrollo

cronológico sobre la evolución de dichos términos y sus campos semánticos, desde la antigüedad grecorromana hasta el siglo XVIII. Paralelamente, iremos recorriendo algunas etapas de la historia de la cocina, del oficio de cocinero y de la gastronomía, a manera de contextualización.

IV.2 *Techne*, episteme, empiria, *ars* y oficios. Las artes desde la oposición “liberales/serviles” a la oposición “del espíritu/mecánicas”.

Como hemos visto en la introducción, tomando como base el texto de Shiner (2001:46), el término “arte” y sus equivalentes en otros idiomas se aplicaron a un conjunto de saberes —en el sentido de saber-hacer, de práctica aprendida— desde la antigüedad griega hasta antes de la “invención” del arte tal como hoy lo conocemos. El nombre genérico que los filósofos griegos daban a cada uno de estos saberes era *techne* (el plural es *technái*). Una *techne* no era un “saber hacer” puramente práctico y adquirido a través de la práctica exclusivamente; no era una empiria, como lo eran las tareas domésticas o los quehaceres de la vida privada y cotidiana. Una *techne* era un saber práctico sostenido por una teoría, por un conocimiento de tipo reflexivo y razonado, por una *episteme* capaz de dar cuenta de los fines de la actividad realizada y de las causas de la elección de cada operación efectuada. En Platón y Aristóteles, los conceptos de *techne* y *episteme* suelen aparecer como intercambiables cuando se refieren a un tipo de conocimiento aplicado, como la medicina, justamente por esta carga de *episteme* de la que está dotada una *techne*. (Parry, 2008). Shiner no explica que para los filósofos griegos más importantes, *techne* es un saber hacer y asimismo un saber *por qué se hace*. Luego señala que la división entre artes liberales y serviles no se produce hasta el período helenístico tardío y romano. Sin embargo, ya en Jenofonte¹⁷ —mucho antes de lo indicado por Shiner— encontramos que había *technai* que no eran consideradas apropiadas para hombres libres, las *banausikai technai*.¹⁸ Se trataba de artes similares a las que en el futuro se conocerían como mecánicas o

¹⁷ Ver en:

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.01.0212%3Atext%3DEc.%3Achapter%3D4%3Asection%3D2>

¹⁸ Según el traductor de Aristóteles, H. Rackman, *banausos* proviene de *baunos* (horno) y “auw” (secar), y significa “artesano”, siendo clasificado junto a los granjeros, comerciantes y trabajadores como “la gente común”; adquiere el

industriales, que obligaban al practicante a mantenerse siempre en su lugar de trabajo, no dejándole libertad para dedicarse “a los amigos y a la *polis* (ciudad)”. En su *Política*, Aristóteles (1957) hace una diferencia clara entre las artes *banausikai* y las actividades de la empiria, las *atechnitai*: las primeras, aunque propias de siervos, seguían siendo *technai*, en cambio las segundas empleaban a trabajadores sin ningún tipo de calificación (*Política I*, 1258b)¹⁹. En la misma obra de Aristóteles encontramos un fragmento que ejemplifica cómo se solapaban y superponían los campos semánticos de los términos que denotaban formas de conocimiento, disciplinas de estudio y/o de prácticas específicas, y tipos de desempeño laboral (en algunos casos, a la manera de lo que ocurrió más tarde con la idea del binomio “artes y oficios” como quasi unidad, hecho que se repetirá en la mayoría de los textos de distintos momentos de la historia que analizaremos en este trabajo). Observamos, entonces, que en ocasiones se definían las actividades o trabajos según quienes las practicaban o viceversa (definición del practicante según la actividad a la que se dedicaba); en otras, según qué grado de *episteme* “contenía” el tipo de actividad realizada, o según los fines perseguidos por ésta. Para Aristóteles, las ocupaciones con más estatuto de *techne* eran las menos sujetas a las leyes del azar, es decir, las que mayor fundamento teórico poseían; las *banausikai technai* (que continuaban siendo *technai* porque tenían un fundamento teórico, aunque menor que el de las anteriores), eran las que producían un gran desgaste físico por el tipo de trabajo que implicaban y las ocupaciones más serviles, aquellas que consistían en “solamente” el uso del cuerpo (*Política IV*, 1219a)²⁰. Esta clasificación es más complicada de lo que aparenta: una *techne* no liberal era un campo de saber que involucraba conocimientos prácticos de tipo manual y alguna clase de teoría asociada, pero dentro del espacio de prácticas de algunas *technai* también se realizaban *actividades* similares a las de la empiria, (practicadas también por los esclavos y las clases bajas), porque no todos los practicantes de una *techne* conocían el “margen teórico” acompañante de sus procedimientos. Existía, entonces, una gradación de las *ocupaciones* relativas a cada una de las *technai*, y las fronteras que separan tanto a estos grados ocupacionales entre sí como las que separan a los grados inferiores de práctica de un arte, de las tareas de la empiria “pura” (es decir, las “rutinas”

sentido de “contraído en cuerpo y vulgar en el gusto”. Por otra parte, en el diccionario de Hesiquio de Alejandría (edición de Mauricius Schmidt, 1867, columna 289) se explica que *banausos* viene de “artes del fuego”,

¹⁹ Inglés: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg035.perseus-eng1:1.1258b>

Griego: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg035.perseus-grc1:1.1258b>

²⁰ Inglés: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg035.perseus-eng1:4.1291a>

Griego: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg035.perseus-grc1:4.1291a>

cuya teoría no solo era desconocida por los practicantes, sino que no había sido enunciada de manera manifiesta por las comunidades productoras del saber “legítimo”), son borrosas. En la *Metafísica* (Libro I, 981b) Aristóteles sostiene que el *technité* es el maestro de una disciplina, que conoce las razones de cada operación y puede transmitir las²¹ mientras que el practicante que sólo puede reproducir las operaciones de una *techne* es en realidad un hombre de experiencia o empiria. Esta clasificación compleja de las artes, actividades y oficios es algo confusa, pero muestra claramente su principio organizador: como notábamos en la introducción, las ocupaciones, formas del “saber hacer” y disciplinas, se ordenaban jerárquicamente con el mismo criterio dualista de la *scala naturae* y la jerarquía de los sentidos, es decir, según la relación cuantitativa dada entre los términos de la oposición “uso del cuerpo/uso del espíritu” (Perticone, 2012:4-5) que, se consideraba, involucraba cada tipo de saber, de actividad y de trabajo.

El equivalente de *techne* en Roma era el término en latín *ars*. Las artes, al igual que las *technai* griegas, se dividían en *ars liberales* o *ingenuae*, las artes de los hombres libres, y artes no liberales o *sordidae* (de pobres, humildes), llamadas “serviles”, por ser las artes y trabajos de los esclavos o las clases inferiores (Lewis y Short, 1891:1732). Esta división de las *ars* según el rango social de sus practicantes estaba atravesada, como en el caso griego, por otros criterios definitorios como la oposición espiritual/manual, con/sin fundamento teórico, creación/repetición, afición/profesión, etc. Por ejemplo, en Cicerón (1913, Libro I, 150) leemos: “Son vulgares las maneras de ganarse la vida de aquellos a los que les pagamos por trabajo manual (*operae*) y no por ejercer un arte”, y no es muy claro si este autor se está refiriendo a la diferencia entre dos grados de ocupación en un *ars* no liberal, o a la que existe entre un trabajo vinculado con las *ars* y otro vinculado con la empiria. Es la misma duda que surge ante el uso de los términos *artifex* (de *ars* + *facie*, hacer) y *opifex* (de *opus*, obra, trabajo, + *facie*), ya que varían según los autores, aunque queda claro que hay una diferencia de jerarquía entre ser un artífice y ser un operario u obrero. En el mismo fragmento, Cicerón sentencia que “*Opificesque omnes in sordida arte versantur, nec enim quicquam ingenuum habere potest officina*” (“Todos los trabajadores manuales practican artes *sordidae*, porque en ningún taller puede haber nada de liberal), lo que sugiere que la actividad del *opifex* sí se desarrollaba en el marco de la práctica de un arte que, aunque “sordido”, estaba, en cuanto a sustento teórico, un escalón por arriba del tipo

²¹ Inglés: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg025.perseus-eng1:1.981b>
Griego: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0086.tlg025.perseus-grc1:1.981b>

de ocupaciones que carecían de éste, las de la empiria, que se ejercían en el marco del *ministerium* doméstico. *Ministerium* era uno de los terminos con que los romanos denominaban a las actividades que consistían en alguna forma de servicio. El término devendrá, luego de la llegada de los francos a lo que era el territorio romano de la Galia y a lo largo del proceso de su transformación en franceses, en *menestier*, luego en *mestier*, y finalmente en *métier*, palabra que significa “oficio” en francés moderno (Bailly, 1869: 442). Tanto los sirvientes dedicados a los *ministerii* como los practicantes profesionales de las *ars* se organizaban desde antes de la República en *collegia*, o asociaciones de ayuda mutua, antecesoras de los gremios del Medioevo (Conde Guerri, 1979: 174).

En la Edad Media, la división y la relación jerárquica entre artes liberales y serviles se mantiene; para San Agustín, “las artes liberales acercan el espíritu a Dios”²². Martianus Capella redujo su número a siete en su obra del siglo V *De nuptiis Philologiae et Mercurii*, dividiéndolas en dos grupos: Trivium (la gramática, la dialéctica y la retórica) y Quadrivium (la aritmética, la geometría, la astronomía y la teoría musical (Rincón Álvarez, 2010:118). Según Larry Shiner, Hugo, prior de la escuela de San Víctor en París, propuso en el siglo XII modificar el nombre de artes serviles a artes mecánicas, y elevar el *status* social de estas últimas. En el plan de Hugo las artes mecánicas, al igual que las artes liberales, eran siete: tejido, comercio, armamento, agricultura, caza, medicina y teatro. (Shiner, 2001: 59). Pero esto no es exactamente lo que figura en el texto de Hugo de San Víctor al que Shiner alude, el *Didaskalikon*. En él, el prior explica que el conocimiento (*philosophia*) se divide en cuatro grandes áreas: la teoría, la práctica, la lógica y la mecánica. Esta última se divide a su vez en las siete grandes ramas que Shiner enumera, pero Hugo no especifica que sean artes, sino que las llama ciencias (en el sentido de conocimiento y no en su sentido moderno, Hugo de San Víctor, 1854:760). Por otro lado, Hugo no fue el primero en intentar una puesta en valor de las artes mecánicas (incluso sin denominarlas de esta manera, las describe en el *Didaskalikon* como parte de la *philosophia*). “Artes mecánicas” es una expresión del siglo IX, que según Steve Walton apareció por primera vez en el comentario a *De nuptiis* de Martianus Capella, escrito por Juan Escoto Eriúgena (Walton, 1993, s/p). En efecto, “artes mecánicas” figura dos veces en ese texto: “luego de que Mercurio le dio [a Filología] las siete artes liberales (...) [ella] le dio siete mecánicas”; “siete

²² Ver en: http://www.augustinus.it/spagnolo/ordine/ordine_2.htm, Libro II, Primera disputa, Cap. XVI. (25/11/2014).

artes mecánicas que Filología regaló a Mercurio” (Escoto Eriúgena, ed. de 1939:74 y 59). Para Wladislaw Tatarkiewicz (2001:42), quien escribió sobre las artes mecánicas antes de Hugo de San Víctor fue Radulfus Ardens, que habría ensayado una clasificación de las mismas en su obra *Speculum Universalis*, pero no avanzaremos en la constatación de este dato porque excedería los objetivos de esta tesis y es una tarea que hemos dejado para otros desarrollos futuros.

Shiner sostiene que en el siglo XII la expresión “artes mecánicas” era de uso generalizado, aunque más adelante, tras la recuperación de los textos de Aristóteles por parte de los árabes y los desarrollos posteriores de Tomás de Aquino, se habría retomado la división aristotélica entre las artes liberales y serviles (Shiner, 2001:59). Ciertamente, en los textos del Aquinate se puede identificar el discurso aristotélico de división entre artes liberales y serviles²³.

A lo largo de la Edad Media, los trabajadores de las distintas artes serviles se organizaron en gremios o corporaciones, similares a las romanas, que guardaban celosamente los principios y secretos de sus respectivas artes. En pos de mantener en resguardo ese conocimiento, un oficio se podía ejercer sólo si se era parte del gremio, al que se podía acceder únicamente de manera hereditaria, o como aprendiz y luego pagando un canon. Los gremios debían obtener aprobación del rey para constituirse (Boileau y de Lespinasse, 1879:iii-x). Examinando uno de los documentos más famosos del París del siglo XIII, conocido como “el libro de Etienne Boileau”,²⁴ encontramos que en este registro de *méstiers* (oficios) escrito por el prevoste de la ciudad, E. Boileau, las artes y los oficios no figuran como entidades claramente asociadas. El texto contiene las *ordonnances*, serie de reglamentos que aplicaban al interior de las corporaciones (cómo se ingresaba al oficio, las cuestiones relativas a la institución del *apprentissage*, los días de descanso del gremio, la caja de prevision, etc). También se definían los roles ocupacionales, comunes a casi todos los gremios, de *apprentis* (aprendiz, pág. ci), *valet* (trabajador asalariado, pág. cx) y *maistre* (maestro, pág. cxiv). Algunos estatutos tenían como condición para acceder al grado de maestro la realización de una obra específica o *chef d'oeuvre*, la “obra maestra”. En el libro de Boileau, los oficios no figuran como ocupaciones necesariamente vinculadas a las artes, sino, simplemente como distintos rubros laborales. En el texto no se encuentra la expresión “*arts et méstiers*” ni *artisan*, y entre los oficios, los hay

²³ Ver ítem 82718 en: <http://www.corpusthomisticum.org/cmp06.html> (25/11/2014).

²⁴ El texto del s. XIII se conserva en tres manuscritos; la edición crítica que citamos, de 1878, es de René de Lespinasse.

relativos a las *ars*, pero también al comercio y a los servicios. Las primeras figuraciones de *art et méstiers* en los textos oficiales del reino referidos a los gremios y oficios se dan recién en el siglo XVI, bajo el reinado de Carlos IX (de Lespinasse, 1886:78); las de *artisan*, unos años antes, también en el s. XVI, bajo el reinado de Francisco I (de Lespinasse, 1886:67). No se menciona, al menos en estos textos, al *artista*.

En el s. XVII, artista es un adjetivo que se utiliza para calificar al practicante de las artes mecánicas más “teorizadas” (ampliaremos esto en la Segunda Parte). En 1696, las siguientes definiciones eran publicadas en el Diccionario de la *Académie Française* (pág. 35; los ejemplos para cada definición aparecen en itálica, tal como en el texto original):

ARTE: s. m. La regla y el método de hacer bien una obra. *Artes liberales. Artes mecánicas. Las siete artes liberales. Arte vil y abyecto. (...) Saber un arte. Reducir algo al Arte. Inventar un Arte. Obra maestra del Arte. Arte de la navegación. Arte de la guerra.*

ARTE se dice también al método, a la destreza con la que [alguien] se conduce en todo aquello que se hace. *Conducirse con arte. El arte de gustar. El arte del buen vivir. Insinuarse con arte. Hay arte en todo lo que hace. Hay arte en esconder el arte.*

ARTES, en plural, significa en el lenguaje de las Universidades Las Humanidades y la Filosofía. (...) *Se recibió de Maestro en Artes.*

En cuanto a las definiciones de artesano y artista, encontramos estas entradas:

ARTESANO: s. m. Obrero de un Arte mecánica, hombre de oficio.

ARTISTA: adj. de todo género. Industrioso, que trabaja según [las reglas de] el Arte. *Esto sale de una mano artista.* También es un sustantivo y significa aquel (sic) que trabaja en un Arte. Se dice particularmente de aquellos que hacen las operaciones químicas. *Hay que ser un gran artista para preparar bien el mercurio.*

En el siglo XVIII, artista sigue siendo usado mayormente como adjetivo o como sustantivo con marcas semánticas calificativas. En la *Éncyclopédie* (1751, Vol. I, pág. 745) podemos observar estas entradas, escritas por Diderot:

ARTESANO, s. m. nombre por el que se designan los obreros que profesan, de entre las artes mecánicas, aquellas que suponen la [necesidad] de menos inteligencia. Se dice de un buen cordonero que es un buen artesano, y de un hábil relojero, que es un gran artista.

ARTISTA, s. m. nombre que se le da a los obreros que alcanzan la excelencia entre las artes mecánicas que suponen la inteligencia; y también a estos que, en ciertas Ciencias, mitad prácticas, mitad especulativas, conocen muy bien la parte práctica, así se dice de un Químico,

que sabe ejecutar correctamente los procedimientos que otros han inventado, que es un buen *artista*; con la diferencia de que la palabra *artista* es siempre un elogio en el primer caso, y en el segundo, es casi un reproche de no poseer la parte subalterna de [los conocimientos correspondientes a] su profesión.

En la *Éncyclopédie* (Vol. X, p. 463), publicación emblemática del iluminismo francés, cuyo título completo era “*Encyclopédie, ou Dictionnaire raisonné des sciences, des arts et des métiers*” (Enciclopedia, o Diccionario razonado de las ciencias, de las artes y de los oficios), se intentaba poner en valor a las artes mecánicas y a sus practicantes, (incluso haciendo público el conocimiento correspondiente a cada oficio, que las corporaciones tan celosamente habían guardado guardado):

METIER, s. m. se da este nombre a toda profesión que exige un empleo de los brazos (sic) y que se limita a un cierto número de operaciones mecánicas, que tienen por fin una misma obra, que el obrero repite sin cesar. No se por qué se ha dado una idea vil a esta palabra; es de los oficios que obtenemos todas las cosas necesarias para la vida. Aquel que se tome el trabajo de recorrer los *ateliers*, verá allí por doquier toda la utilidad unida a grandes pruebas de sagacidad. La antigüedad hizo dioses de aquellos que inventaron los oficios; los siglos siguientes arrojaron al fango a aquellos que los perfeccionaron. Dejo a aquellos que tienen algún principio de equidad, el juzgar si es razón o prejuicio lo que nos hace tener una mirada tan desdeñosa de estos hombres tan esenciales. El poeta, el filósofo, el orador, el ministro, el guerrero, el héroe, estarían todos desnudos y les faltaría el pan sin estos artesanos, objeto de su desprecio cruel.

Aunque arte y oficio, tanto en la práctica como en el discurso no eran opuestos excluyentes, así funcionaron frecuentemente en la dimensión pragmática del lenguaje, especialmente en el ámbito de la práctica profesional de la cocina, tal como veremos en las dos siguientes Partes.

IV.3 Arte culinario y cocineros en la antigüedad grecorromana: entre la empiria y la *techne/ars*

La expresión “arte culinario” se estabilizó en Europa Occidental mucho antes de la “invención” del arte iniciada en el siglo XVIII, funcionando de la misma manera que en los casos de “arte militar”, “arte medicinal”, “arte de la forja”, etc.; esto es, con el mismo sentido de las *technai* y *ars* militar, medicinal y “de la forja” de la antigüedad clásica. Pero la aceptación de “arte culinario” como *expresión legítima* en la escritura se produjo, como mostraremos en las siguientes páginas, *bastante más tarde* que la de las demás artes. Sin embargo, es muy común

encontrar en algunos de los textos paraacadémicos, autores que sostienen que la noción de *techné* incluía a la cocina, que “arte coquinaria” o “ars magírica” eran de uso regular en la antigüedad romana, y que los cocineros eran considerados practicantes de un *ars*. Para apoyar esta hipótesis proporcionan, como aparente indicador de la profundidad histórica del uso regular de “arte culinario”, fragmentos de textos teatrales, poéticos y filosóficos. La revisión de los textos originales nos muestra la inexactitud de estas aseveraciones. Antes de avanzar con la confrontación de los textos de estos autores contemporáneos con los originales citados, será de mucha utilidad introducir a modo de contextualización, algo de información sobre la cocina a la que refiere cada uno de ellos, comenzando por la de la Antigua Grecia. En griego antiguo, una comida en el sentido de “acto de comensalismo” (por ejemplo, una cena) recibía el nombre de *deipnos*. *Broma* significaba comida en tanto *alimento* (Liddell y Scott, 1901:296) y al plato “cocinado” o comida “preparada” se la denominaba *opson* (Liddell y Scott, 1901:1104), que se usaba también como sinónimo de plato con carne o pescado y de *delicia*, en oposición a los alimentos simples, rústicos o poco elaborados. El quehacer culinario de cierta complejidad (y de cierto costo, ya que implicaba proteínas animales, condimentación y más tiempo de trabajo) se denominaba, entonces, *opsopoiía* (literalmente, “producción de platos preparados”²⁵), que en los diccionarios modernos se traduce como “cocina refinada” (*fine cookery*, Liddell y Scott, 1901:1104) o como “el arte culinario” (Dicc. Griego-Español Sopena, 1954:980; aquí tenemos un primer ejemplo de traducción en desfase amplio como los descriptos en la pág. 14). Recordemos que en la introducción sobre las prácticas de cocina observamos que en los primeros centros de civilización, con sus paisajes urbanos y sus sociedades estratificadas existían, a grandes rasgos, una baja cocina y una alta cocina. La baja cocina era cocina “de olla”, con poco uso de carnes y uso mayoritario de ingredientes locales y poco costosos; la alta involucraba las grandes piezas de carne asadas, los ingredientes exóticos y de alto costo, y las preparaciones muy elaboradas. Entonces, la cocina cotidiana de la mayoría de la población era practicada por mujeres en el ámbito privado del hogar; la de los aristócratas, por cocineros (los *opsopoiói* y tiempo después, los *mageiroi*; más adelante ahondaremos en este tópico), que podían pertenecer a la servidumbre de la casa, o tratarse de cocineros “de alquiler” que se contrataban en el mercado para ocasiones específicas (Berthiaume, 1982:74). La figura de estos cocineros se hizo presente con frecuencia en

²⁵ Traducción de Mariana Beatriz Noé, licencianda en Filosofía en la Universidad de Buenos Aires y docente ayudante en la cátedra de Griego Filosófico.

la comedia griega, caracterizado invariablemente como un personaje valorado de modo negativo, tramposo, charlatán y estafador:

Aunque tiene algunos antecedentes en la comedia doria siciliana y en la Comedia Antigua, la figura del cocinero adquiere una consistencia especial en la Comedia Media y Nueva, donde aparece ya perfectamente caracterizado. Junto a su total falta de vergüenza y su afición al robo, destaca entre sus rasgos definitorios la charlatanería, que con frecuencia emplea para esconder sus defectos. Con un lenguaje sentencioso y altamente elaborado expone en largos parlamentos las reglas de la cocina y su propia habilidad, para elevar su oficio a la categoría de arte y embaucar a sus interlocutores (García Soler, 2008:145).

La autora señala que es casi exclusivamente el cocinero de alquiler el que tiene presencia en las comedias, “perfectamente caracterizado como un charlatán, un pedante de lenguaje sentencioso y un embaucador, que con su palabrería crea una cortina de humo para deslumbrar a quien lo contrata” (p. 148), y que “para reflejar la importancia de su oficio y a la vez elevarlo de categoría, es frecuente que el personaje de turno haga referencia a sus maestros o incluso a la escuela a la que pertenece (p. 149). Varios siglos después, estas figuraciones serán recogidas, como veremos en las próximas páginas, en distintos momentos de la historia, por diferentes autores.

La caracterización de estos cocineros, personajes de ficción, poco puede decirnos sobre el rol social *real* de su oficio, pero sí puede, al menos, funcionar como muestra de una representación social circulante en la Grecia de la antigüedad. El otro tipo de material escrito del que podemos extraer algunas conclusiones sobre el *status* social del oficio del cocinero y la clasificación de la cocina entre las demás prácticas, es el compuesto por textos filosóficos. El trabajo con este tipo de material ofrece no pocos problemas, y una de las principales fuentes de equívocos es el uso de traducciones modernas de estos textos, es decir, efectuadas cuando el uso de la expresión “arte culinario” ya estaba estabilizado. Para Jenofonte, la cocina es una *techne*. Aunque no utilice, para denominarla, a la fórmula “(actividad u objeto) + *techne*”, sino la palabra *opsopoiía*, sí usa *techne* para referirse *al saber* de los cocineros u *opsopoióus* (Jenofonte, *Memorabilia*, Libro III, 14.5²⁶). Pero los casos documentados de inclusión de la cocina entre las *technai* no son la regla. Uno de los casos de mostración de la cocina como ajena a la categoría de las *technai* (y sin duda el más mentado en los textos paraacadémicos) es el que presenta Platón (1871) en *Gorgias*,

²⁶ Griego <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus:abo:tlg.0032.002:3:14:5&lang=original>
 Inglés <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:greekLit:tlg0032.tlg002.perseus-eng1:3.14.5>

donde explica de manera muy clara por qué no considera a la cocina (la *opsopoiía*) como una *techne*:

SÓCRATES: Pregúntame por un momento, si considero la cocina como un arte.

PÓLUX: Consiento en ello. ¿Qué arte es la cocina?

SÓCRATES: No es arte, Pólux.

PÓLUX: ¿Pues qué es? dílo.

SÓCRATES: Voy a decírtelo. Es una especie de rutina.²⁷

PÓLUX: ¿Cuál es su objeto?

SÓCRATES: El siguiente, mi querido Pólux: procurar el bienestar y el placer. (Pág. 157)

Más adelante, Platón fundamenta su posición...

“La cocina o arte culinario se ha deslizado a la sombra de la medicina, atribuyéndose el discernimiento de los alimentos más saludables al cuerpo. De manera que si el médico y el cocinero disputasen delante de niños y delante de hombres tan poco razonables como los niños, para saber quién de los dos, el cocinero o el médico, conoce mejor las cualidades buenas o malas de los alimentos, indudablemente el médico se moriría de hambre. Hé aquí a lo que yo llamo adulación, y lo que digo que es una cosa vergonzosa, Pólux, puesto que sólo se cuida de lo agradable, despreciando lo mejor. Añado que no es un arte, sino una rutina, tanto más cuanto no tiene ningún principio cierto, tocante a la naturaleza de las cosas, que ella propone, y que pueda servirle de guía; de suerte que no da razón de nada; y a lo que está desprovisto de razón, yo no lo llamo arte.” (Pág. 161)

...y la refuerza:

“Les decía que la industria del cocinero no me parecía arte, sino una rutina; y que, por el contrario, la medicina es un arte; fundándome para esto en que la medicina ha estudiado la naturaleza del objeto sobre que se ejerce, conoce las causas de lo que ella hace, y puede dar razón de cada una de sus operaciones; mientras que la cocina, consagrada por entero a los aderezos del placer, tiende a este objeto sin ser dirigida por ninguna regla, y sin haber examinado ni la naturaleza del placer, ni los motivos de sus operaciones; que está desprovista de razón; no da cuenta, por decirlo así, de nada, y no es más que un hábito, una rutina, un simple recuerdo, que se conserva, de lo que se acostumbra a practicar, y mediante el cual se procura el placer”. (Pág. 236)

El primero de estos fragmentos del *Gorgias* ha sido citado más de una vez para mostrar el poco aprecio que Platón sentía por la cocina y por los placeres “corporales”; en relación con esto,

²⁷ El término “rutina” aparece en la edición citada (P. de Azcárate) como traducción de *empeiría*, empiria.

también se lo suele utilizar como ejemplo del discurso reificador de la jerarquía de los sentidos y, en algunos casos, para adjudicarle a este desprecio platónico por la comida, la función de ser el motivo-raíz de la exclusión de las prácticas culinarias, del dominio de las disciplinas artísticas modernas (como, por ejemplo, en el caso del art. de Vilar y Jacques citado en la introducción).

Si bien los dos primeros usos de ejemplificación de este fragmento son válidos (Platón no ocultaba su desprecio por la cocina elaborada ni su recelo ante los placeres corporales), huelga aclarar que con sus palabras del *Gorgias* no le está quitando mérito artístico a la cocina en el sentido moderno del término “arte”, simplemente porque este concepto no existía. Lo que Platón niega a la práctica de la cocina es su estatuto como *techne*, es decir: para él, no es una *techne porque* es una práctica adquirida como empiria, a base de repetición de actos, carente de fundamento teórico. Entonces, es el carácter de quehacer intuitivo, práctico, desprovisto de teoría que posee la actividad culinaria --al menos la de ese momento histórico-- lo que la situaba fuera del dominio de las *technai* platónicas. Es la ya mentadísima “confusión” entre *techne* y arte en su sentido moderno, agravada por los problemas de traducción, lo que hizo que algunos autores contemporáneos hicieran circular que Platón había excluido a la cocina del ámbito del arte, incluso cuando en *La República* (Platón, Libro I, 332b-c) hace mención a la *techne mageiriké* y la condimentación de las *opson*.

En resumen, lo que Platón expresa sobre la cocina en el *Gorgias* es un juicio desde el punto de vista de lo epistémico, que anticipa la relación de tensión que se dará luego entre el saber medicinal y la práctica culinaria, o entre el cocinar y comer de manera en que primen los criterios utilitarios sobre los criterios estéticos (esto es, producir la comida adecuada para sostener la vida y la salud) o viceversa (producir comidas cuya función principal sea la estética o hedónica). Esta relación de tensión también se hace presente en Aristóteles, quien también negaba a la *opsopoiía* el estatuto de *techne*, no sólo por medio de argumentos sobre una carencia en el plano de lo cognitivo, sino también en función de los fines persiguidos por las *technai*, que debían ser “útiles” para el hombre. A las actividades con fines de placer, no las consideraba *technai*. Si, dado el caso, el resultado de la *opsopoiía* era útil (saludable), lo era por accidente: “el cocinero, apuntando al placer, produciría algo saludable, pero no a razón del hacer culinario” (Aristóteles, *Metafísica*, Libro VI, 1027a). El hecho de que para Aristóteles lo saludable de la comida fuese un resultado accidental, tiene sentido si se considera que la mayoría de los

cocineros carecían de conocimientos sobre los motivos de sus propios procedimientos y también respecto de lo que podía ser o no perjudicial para la salud. En la *Ética Nicomáquea* escribió: “Así, el hecho de que ningún placer sea producto de una *techné* ha sido razonablemente dicho” (...) “Aun así, se considera que la perfumería [*techné murepsiké*] y la producción culinaria [*opsopoiía*] son técnicas del placer” (Aristóteles, Libro VII, 1153a). Aristóteles utiliza, para decir esto último, una construcción que en griego ático se utilizaba para generalizar un concepto o idea, y de este modo implicar que la cocina entendida como *techné* era algo aceptado por el común de la gente, a la manera de las creencias circulantes en el mundo de la *doxa*, ya descrita por Platón²⁸.

IV.4 Cocineros en ascenso y “proto-gourmets”

Para los romanos, el oficio de cocinero (*coquus, cocus o coco*) era tan poco respetable como para los griegos. En el fragmento de Cicerón citado en pág. 37, en el que define las ocupaciones propias e impropias para un gentilhomme, el autor sostiene que “las menos respetables de todas son las que se ocupan de los placeres sensuales: pescaderos, carniceros, cocineros, polleros (*fartores*, criadores de aves) y pescadores”. Pero esta no es la única muestra de la cualidad negativa asignada a este tipo de oficios por el célebre orador romano: “No hablo de esas artes vulgares, cocineros, panaderos, porta-literas”, dice en la *Oración a Sexto Roscio*²⁹. El *status* social de los cocineros se modificó tras la expansión del Estado romano. En *Ab urbe condita*, Tito Livio dedica todo un libro (el N° 39) a describir el cambio del estilo de vida de los romanos luego de la conquista del Asia Menor y a condenar los efectos nocivos de la adquisición, por parte de estos últimos, de los lujosos hábitos de los griegos helenizados, que incluían a los banquetes y al consumo de platos muy elaborados:

“El cocinero, a quien los antiguos consideraban al más vil tanto en estimación como en uso, aumentó su valor, y lo que había sido un *ministerium*, fue considerado un arte”. (Tito Livio, Libro 39, Cap. 6).

²⁸ Traducción de Mariana Beatriz Noé.

²⁹ Ver en:

<http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=Perseus%3Atext%3A1999.02.0010%3Atext%3DS.%20Rosc.%3Achapter%3D46%3Asection%3D134> (26/11/2014).

Si examinamos los patrones alimentarios romanos descritos en los resultados de trabajos de investigación histórica y arqueológica (Corbier, 1996:248-256), encontraremos que efectivamente, hacia el siglo I a.C. (época en que vivió Tito Livio) y sobre todo en la época imperial (en el siguiente siglo), las prácticas de cocina de los sectores más altos de la sociedad se complejizaron. Es posible que esta complejización y su difusión hayan facilitado la identificación de la cocina como un *ars*, o por lo menos la de la cocina profesional, la alta cocina no doméstica y propia de los grandes banquetes. En la literatura del período imperial (Petronio, Plinio, Juvenal) se hacen referencias a banquetes fastuosos y comidas-espectáculo. En las organizaciones domésticas de las grandes casas de las familias nobles y ricas, tanto como en el palacio del César, el número de cocineros aumenta y además de los *coqui* aparece el jefe de cocineros o *princeps cocorum* también llamado *archimageiros* ya que en el ámbito culinario se utilizaban tanto términos griegos como técnicas y preparaciones básicas de la misma procedencia (Gaskins Harcum, 1914:71). Los cocineros imperiales o de familias muy ricas eran esclavos o libertos, y se asociaban, como el resto del personal doméstico, en *collegia domestica* según su área de trabajo. Estos *collegia* tenían su sede en la casa del amo o patrón, y los de los cocineros eran llamados *collegia cocorum* (Gaskins Harcum: 1914: 81).

Séneca lamenta la difusión de las nuevas modas culinarias. En las *Epístolas a Luciano* se queja del aumento del número de cocineros y la disminución de los alumnos en las escuelas de artes liberales (Epístola 95, sec.23), y adjudica el aumento de ciertas enfermedades a los excesos alimentarios, de los que responsabiliza a las nuevas costumbres del cocinar y comer lujosamente (Epístola 114, sec.26).

En este contexto de auge del lujo culinario en el período imperial aparece la figura de Apicius, paradigma del gastrónomo apasionado, cultivado y capaz de todo por acceder a un nuevo placer gustativo, a quien se le atribuye la autoría de un tratado de cocina³⁰. Apicius, en español Apicio, es aludido en la *Historia Natural* de Plinio (Libro X, Cap.68), en los *Epigramas* de Marcial

³⁰ Existen registros (aún en discusión) de tres figuras históricas de nombre Apicio; uno es Mario Gavio, general célebre por los banquetes que brindaba. No hay evidencia de que ninguno de estos tres Apicios sea el autor del tratado *De re coquinaria* (Lindsay, 1997: 145). Según la mayoría de los investigadores especializados, el nombre Apicio se convirtió en el siglo III en un sinónimo de cocinero o jefe de cocina; sin embargo, a partir del S. XVII se lo utiliza como nombre propio para hacer referencia al autor de *De re coquinaria* (Johnson, 2006:3-4).

(Libro II, Poema 69) y en las Sátiras de Juvenal (Libro I, Sát.4). Séneca lo menciona en *Sobre la felicidad*: “Mira a Nomentano y Apicio en busca de los bienes -como ellos dicen- de la tierra y del mar, y que reconocen en su mesa a los animales de todos los países, míralos en su lecho de rosas esperando su comilona, deleitando los oídos con el sonido de las voces, los ojos con espectáculos, con sabores el paladar” (Cap.11, Secc. 4); y en la *Consolación a Helvia*: “Habiendo gastado en la cocina un millón de sestercios y disipado en comida los regales de los príncipes y la inmensa renta del Capitolio, agobiado de deudas [...] creyendo que vivir con diez millones de sextercios era vivir en extrema miseria, puso fin a su vida con el veneno” (Cap.11, Secc. 10).

Autores académicos contemporáneos (Lefevre, 2003: 116) han presentado a Apicius como al agente que instaló la expresión *arte coquinaria* o *ars magírica* en la época romana. Pero lo cierto es que la palabra *arte* no aparece en el texto en ninguna de las ediciones antiguas (disponibles en Google Books), y en el título, lo hace en su séptima edición, en 1542 (Johnson, 2006:8).

Con el surgimiento, como figura discursiva y también productora de discurso, del gastrónomo (que, recordemos, todavía no es conocido bajo tal término), se hacen visibles algunos intentos de ennoblecer a la cocina como actividad, no para mejorar la posición social de los cocineros, sino para dar prestigio social a quienes escribían y hablaban sobre cocina. Esto se aprecia fácilmente en *Los Deipnosofistas* (también conocido como *El banquete de los eruditos*)³¹, un texto compuesto a la manera de los diálogos filosóficos del periodo clásico, por Ateneo de Náucratis, a principios del S. III de nuestra era. La obra es una gran compilación de citas de poetas, filósofos, dramaturgos y sabios de la agricultura (Varrón, Columella) y de la medicina (Galeno, Hipócrates), un compendio monumental de todo el saber alimentario grecorromano escrito a la manera de una ficción. En *Los Deipnosofistas* los cocineros aparecen de dos maneras: en las menciones e historias relatadas por los invitados al banquete o como personajes presentes en la acción y participantes en los diálogos. Estos últimos son mostrados como cocineros aparentemente cultivados, que conocen las antiguas comedias dóricas sicilianas y áticas, que usan con gran habilidad oratoria palabras grandilocuentes y términos homéricos, y participan del juego de citas de los invitados, rasgos que, según Marcello Carastro (2006: 12 y 21), presentan a

³¹ Las versiones de *Los Deipnosofistas* que hemos utilizado son: la bilingüe (griego y latín) de Isaac Casaubon (1598) y la traducción al inglés de C.D. Yonge (1854).

los cocineros como *sophistoi* en el sentido de sabios pero también de sofistas y fanfarrones (sic). Según este autor, esta presentación de los cocineros como charlatanes y *sophistoi* en su sentido peyorativo (agregamos, en una reaparición del tipo de personaje teatral cocinero de la comedia griega como el descrito por García Soler, ver pág. 43), los posiciona en contraste con los invitados del banquete, a los que se caracteriza como los verdaderos sabios.

Algunos autores contemporáneos han utilizado el mismo texto operando de manera contraria, como Jean-François Revel, que recurrió al texto de Ateneo para presentar al arte culinario y a la reflexión gastronómica como prácticas que desde la antigüedad estaban imbuidas de una gran erudición, y que eran objeto de una seria atención por parte de filósofos y poetas (Revel, 1996: 54-55). Ciertamente, en *Los Deipnosofistas* se encuentra la expresión “arte culinario” o *mageiriké techne*, generalmente en citas de fragmentos de *textos teatrales o poéticos* (Ateneo Libro VII, 290B; Libro IX, 376E-377C y 404E-405D), pero no filosóficos (en sintonía con lo sugerido por Aristóteles sobre el uso aceptado de *oposopoía* como *techne* del placer en el ámbito de la *doxa*). La mayoría de las veces, la expresión se hace presente a través de la voz de los personajes cocineros que hablan constantemente del pasado glorioso en que sus antecesores profesionales eran renombrados hombres libres. Este discurso de los cocineros de Ateneo tiene, en parte, su fundamento histórico. Las sociedades de las *polis* griegas de los períodos arcaicos y clásico poseían sistemas religiosos sacrificiales, en los que la ceremonia del sacrificio expresaba la estructura social y desempeñaba un papel preponderante en la vida civil y política (Grotanelli, 1996:137). En sus inicios en el período arcaico, el *mágeiros* no era exactamente un cocinero, sino un funcionario público encargado de sacrificar, despostar y asar los animales sacrificados ritualmente en honor de los dioses; también de ordenar la disposición de los invitados en el banquete ritual (Détienne, 2001:81). A lo largo del tiempo, el rol del *mágeiros* se fue modificando, en una sucesión de cambios (de sacrificador a matarife, luego a vendedor de carne, finalmente a cocinero, Berthiaume, 1979:xviii) que fueron parte, a su vez, de un proceso sociohistórico de secularización del consumo de carne y el sacrificio del animal: el consumo de carne y la matanza de animales se fueron desvinculando muy lentamente de la esfera sacrificial, desvinculación que se produjo sobre todo en Roma, en la época imperial, y menos lentamente al Oeste que al Este de la cuenca Mediterránea (Grotanelli, 1996:136). Para el siglo III de nuestra era en el Imperio Romano, un cocinero podía ser un *archimagéiros* y un liberto enriquecido, pero

no dejaba de ser un contratado ocasional al servicio de un señor poderoso (Gaskins Harcum, 1914:64).

La importancia de *Los Deipnosophistas* para la construcción del futuro discurso gastronómico será capital: pasada la Edad Media, será citado por los humanistas italianos del Quattrocento con el auge de la recuperación de la antigüedad clásica; en el siglo XVIII, por los franceses en sus primeros intentos de teorizar sobre la cocina. Cuando, a principios del siglo XIX, surja en París el discurso gastronómico propiamente dicho, los primeros gastrónomos otorgarán al texto de los *Deipnosophistas* la función de anclaje de la “nueva” ocupación (profesional o amateur) de gastrónomo, en un pasado remoto y glorioso del que emana una suerte de “gran sabiduría clásica del comer”, legitimando la continuidad de la figura del consumidor experto, cultivado, y dotado de un saber superior al del cocinero (trataremos estos asuntos en profundidad en la Parte siguiente).

IV.5 Alta cocina y alimentación en la Edad Media y el Renacimiento

No son pocos los investigadores que consideran que la alta cocina de la Baja Edad Media europea era una continuación de la practicada en la Roma imperial (Mennell, 1996:52). Esta alta cocina medieval puede considerarse, con mucha cautela, como paneuropea, con rasgos generales compartidos entre los diferentes reinos y regiones, aunque no exactamente *homogénea* (Lauriou, 2003:53-54). Uno de los aspectos que esta cocina compartía con la imperial romana era el de las preferencias por las salsas líquidas y ácidas, la abundancia de especias y los gustos básicos combinados “ácido-dulce” y “dulce-salado”(Riera Melis, 2003:33); así como también las presentaciones, en los grandes banquetes, de platos visualmente espectaculares, profusamente decorados mediante la utilización de colorantes (Lauriou, 1997:602-603), configurados como pequeñas “escenografías” en las que se exhibían platos que consistían en animales asados presentados como si estuviesen vivos (por ejemplo, se desplumaban aves como gansos y cisnes que se cocían y rellenaban, para después reinsertarles las plumas y colocarlos en posiciones que imitaban las del animal vivo en su hábitat, Taillevent, ed. 1892:234). La otra característica en común de estas cocinas era el conjunto de principios por el que se regía para la combinación de ingredientes, que se estipulaba menos por demandas estéticas de los comensales que por los

principios médicos hipocráticos (Pinkard, 2009:64). La teoría hipocrática-galénica humoral estaba basada en la física aristotélica y sostenía que los seres humanos se agrupaban en cuatro “tipos” –colérico, melancólico, sanguíneo y flemático— según el fluido que preponderase en su cuerpo. Para mantenerse en salud, los seres humanos debían conservar el equilibrio entre estos fluidos o humores. Los alimentos y especias, se pensaba, tenían propiedades que combinaban de distintas maneras lo caliente y lo frío y lo seco y lo húmedo, y eran capaces de equilibrar los desbalances de los fluidos humanos, causantes de las enfermedades. Esta concepción galénica de de lo alimentario se difundió desde la escuela de medicina de Salerno hacia toda Europa, desde el siglo IX en adelante, y se puso muy en boga a partir del siglo XII, --tras las recuperaciones del pensamiento aristotélico a la que ya hemos hecho referencia— a través de escritos como el *Regimen salutatis Salernitanum* (Riera Melis, 1997:518) y el *Régime du corps* (1256) de Aldebrandín de Siena (Rowley, 1997:55).

Las cualidades humorales variaban según el sexo, la edad y el estrato social, y tanto las dietas adecuadas a cada persona como las operaciones de combinación de sabores se efectuaban de acuerdo a las reglas prescritas por esta teoría. Esta “gramática” culinaria se extendió, en la alta cocina europea, hasta mitades del siglo XVII; entre la cocina bajomedieval y la renacentista, no encontramos cambios drásticos (excepto por ciertas innovaciones producidas en Italia, que abordaremos en la próxima Parte), aunque se observa un aumento significativo del consumo de azúcar y de la preparación y servicio de confituras (Laudan, KL.3976). Los cambios alimentarios del Medioevo al Renacimiento realmente significativos se produjeron en el contexto de la comida y la situación alimentaria y no tanto en la comida en sí. Aparecen, por ejemplo, de la mano del discurso humanista y del crecimiento y enriquecimiento de las clases burguesas en las ciudades italianas, los manuales que enseñaban las nuevas maneras de mesa practicadas por una nobleza que estaba dejando de ser guerrera para convertirse en cortesana (Elías, 1996:286). El manual más exitoso y de mayor circulación se llamaba, justamente, *El Cortesano* (1528) cuyo autor, Baltasar de Castiglione, era miembro de la aristocrática familia Gonzaga y embajador lombardo en la corte papal. También se instala un nuevo modo de celebrar los banquetes: mientras lo espectacular del banquete medieval era la presentación de los platos y los números musicales o dramáticos que se ofrecían entre un servicio y el siguiente (llamados *entremets*, literalmente, “entre comidas”), en el Renacimiento se realizan, buscando emular a los antiguos banquetes romanos, verdaderos banquetes-espectáculo temáticos, que se emplazan en entornos

escenográficos a los que la mesa está integrada (Le Grand d'Aussy, 1815:356). Estos banquetes teatrales son diseñados por el *maître d'hotel* en Francia y el *scalco* en Italia (Rosetti, 1584:1-6). El centro de las modas del consumo alimentario de la clase alta europea se encuentra, durante el Renacimiento del siglo XVI, en Italia: sus cocineros son “pioneros, aunque no líderes” (Mennell, 1996:70). La hipótesis a la que Revel llama “el fantasma de los Médicis” (Revel, 1996:129-145), que supone que los Médici llevaron a Francia —en las bodas de Catalina y Enrique de Valois— su cocina refinada que luego transformaría la cocina francesa, fue refutada y es casi seguramente errónea. Pero la cantidad y el contenido de los libros culinarios o que incluían partes sobre la alimentación publicados en Italia (entre ellos los de Cristóforo di Messiburgo, 1549 y 1557, el del cocinero papal Bartolomeo Scappi, 1570, y el del *scalco* de la duquesa d'Este, Giovanni Battista Rosetti, 1584) sumados al hecho de que uno de ellos fuese extensamente vendido en Francia y luego en el resto de Europa, parecen indicar que el centro del saber culinario y alimentario durante el Renacimiento fue, como respecto de tantas otras áreas del conocimiento, el conjunto de las ciudades italianas más poderosas.

IV.6 Cocina, cocineros y arte culinario en la Edad Media y el Renacimiento: los oficios de cocina y el *arte coquinaria*

La reforma de la clasificación del conocimiento que Hugo de San Víctor había propuesto en su obra *Didaskalikon* dio un lugar, entre los *oficios* contenidos por la quinta división de la mecánica (la caza), a la cocina (Hugo de S. Víctor, 1854:761). Pero el oficio del cocinero medieval no se consideraba especialmente como propio de las artes. En “el libro de Etienne Boileau”, el registro de *métiers* (oficios) citado más arriba, el cocinero es un *oysier-cuisinier* inicialmente encargado de asar y vender ocas (*oyes*), aunque en la *ordonnance* del oficio se advierte que además vendían otros tipos de carnes cocidas, y también salchichas que, en virtud de este reglamento, solo podían ser confeccionadas con carne de cerdo. La lectura de la *ordonnance* del oficio de *oysier-cuisinier* proporciona información sobre el funcionamiento interno de la corporación, indica que las particularidades reglamentales del oficio estaban dirigidas a lo que hoy llamaríamos calidad bromatológica y ética comercial, y en ningún caso se hace referencia al arte culinario. El *métier* de *oysier-cuisinier* estaba compuesto únicamente por los cocineros “comerciales”, que vendían al público en los centros urbanos (en la *ordonnance*: “*tous ceulx qui voudront tenir estal ou*

fenestre a vendre cuisine – todos aquellos que quieran tener mostrador o ventana para vender cocina”) y el primer requerimiento es que éstos “*sachent appareiller toute maniere de viandes communes et prouffitables au peuple que a eux appartient a vendre* – sepan preparar todo tipo de viandas (carne o comida³²) comunes y provechosas al pueblo que a ellos corresponde vender” (Boileau-de Lespinasse, 1878:145). Los cocineros domésticos de las familias burguesas no tenían gremio ni estatuto, porque se los consideraba servidumbre, mano de obra no especializada (Takats, 2011, KL70-80). Los cocineros del palacio del rey y de las grandes casas nobiliarias, así como los *maîtres d’hotel* (jefes de todo el trabajo doméstico del palacio) y los *écuyers de cuisine* (encargados de la provisión de las cocinas y de supervisar personalmente la preparación de los platos del rey), tampoco estaban contemplados en los estatutos de los gremios. En estas cocinas, siempre bajo la autoridad máxima del *maître d’hotel*, se organizaba el personal –en orden de jerarquía descendente— en *écuyers de cuisine*, *premier queux* (primer cocinero, o *magnus coquus*), luego los *queux* o cocineros, los *aideurs* (ayudantes), los *enfants* (infantes), los *souffleurs* (encargados de mantener los fuegos), etc. (Franklin, 1888:163). Existen registros administrativos de la casa real francesa y de otras organizaciones domésticas nobiliarias, en los que figuran los sucesivos *écuyers* y *premier queux* que trabajaron en éstas. El más conocido entre ellos fue Guillaume Tirel, apodado Taillevent, *premier queux* del rey Carlos V, a quien se le atribuye la autoría de uno de los libros de cocina más antiguos de Francia, conocido como “Le Viandier”. Hacia fines del siglo XV se crea en las cocinas reales el puesto de *maître-queux*, el jefe de cocina que reemplaza al *premier queux* y asume también las responsabilidades del *écuyer* (Laurioux, 1997:107), y en el año 1599 un edicto de Enrique IV dio a los *maître-queux* de la ciudad de París (maestros cocineros), *cuisiniers*, *portéchappes*³³ y *traiteurs* su estatuto corporativo, (de Lespinasse, 1886:311; los *traiteurs* eran los jefes de equipos de cocineros a la manera de lo que conocemos hoy bajo el término inglés *caterer*, proveedor de servicios de comida para banquetes).

Como en el caso de *De re coquinaria*, el *Viandier* es un palimpsesto difícil de datar, en el que resulta muy complicado diferenciar los contenidos primigenios de los agregados en sus sucesivas

³² En francés, *viande* funcionaba de la misma manera que *opson* en griego: podía significar “carne” o, por extensión, “comida elaborada”.

³³ Los *portechappes* eran llamados así porque para llevar las comidas listas desde sus domicilios comidas hasta la ciudad, usaban para cubrirlas unas campanas de metal llamadas *chappes* (similares a las que se usan para llevar a la mesa los platos servidos en la actualidad) (Le Grand d’Aussy, 1782 :218).

reescrituras y copias (Lauriou, 1997:91-96). Ni en el *Viandier*, ni en el *Ménagier de Paris* (libro de cocina anterior al *Viandier*, de autor anónimo) se hace referencia al arte de la cocina. En 1420, el *maître-queux* de los duques de Saboya, Maître Chiquart, recopiló sus recetas en un manuscrito bajo el nombre de *Du fait de cuisine*. En la dedicatoria al duque de Saboya, se hace una de las primeras menciones a la “*science de l’art de la cuisinerie et de cuisine*” (ciencia del arte de la coquinaria y de la cocina, ver la última línea de la imagen del manuscrito original):

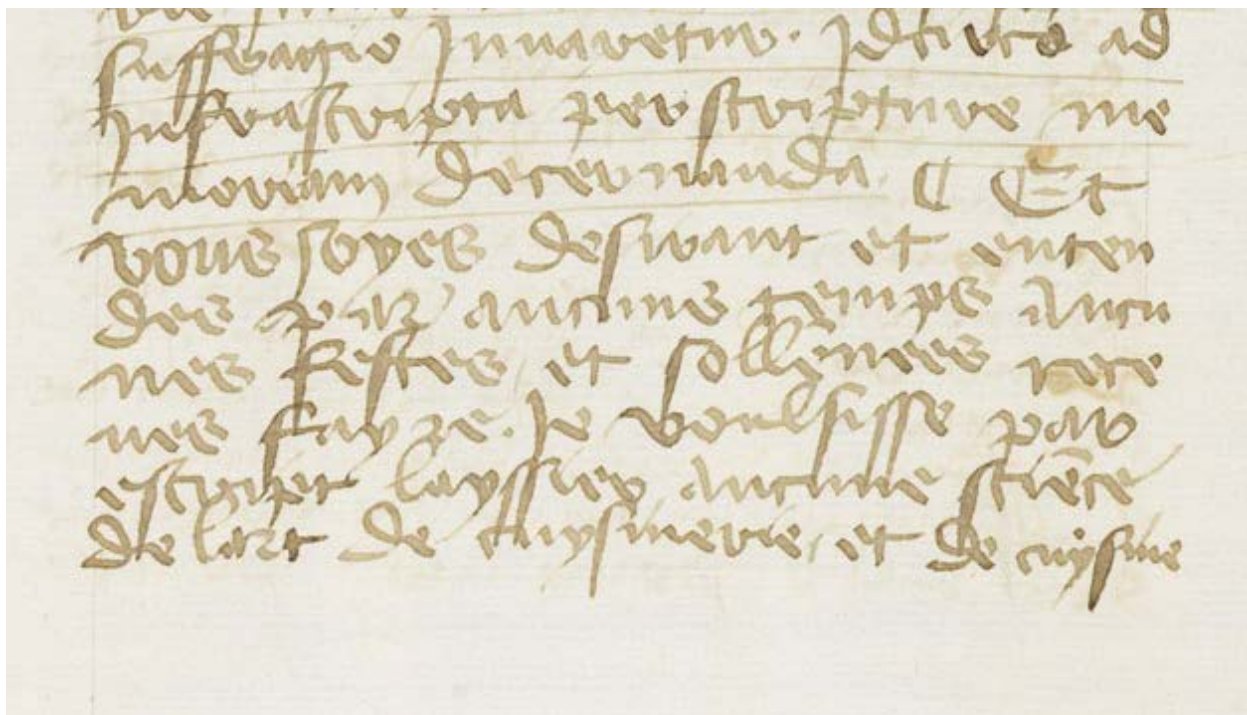
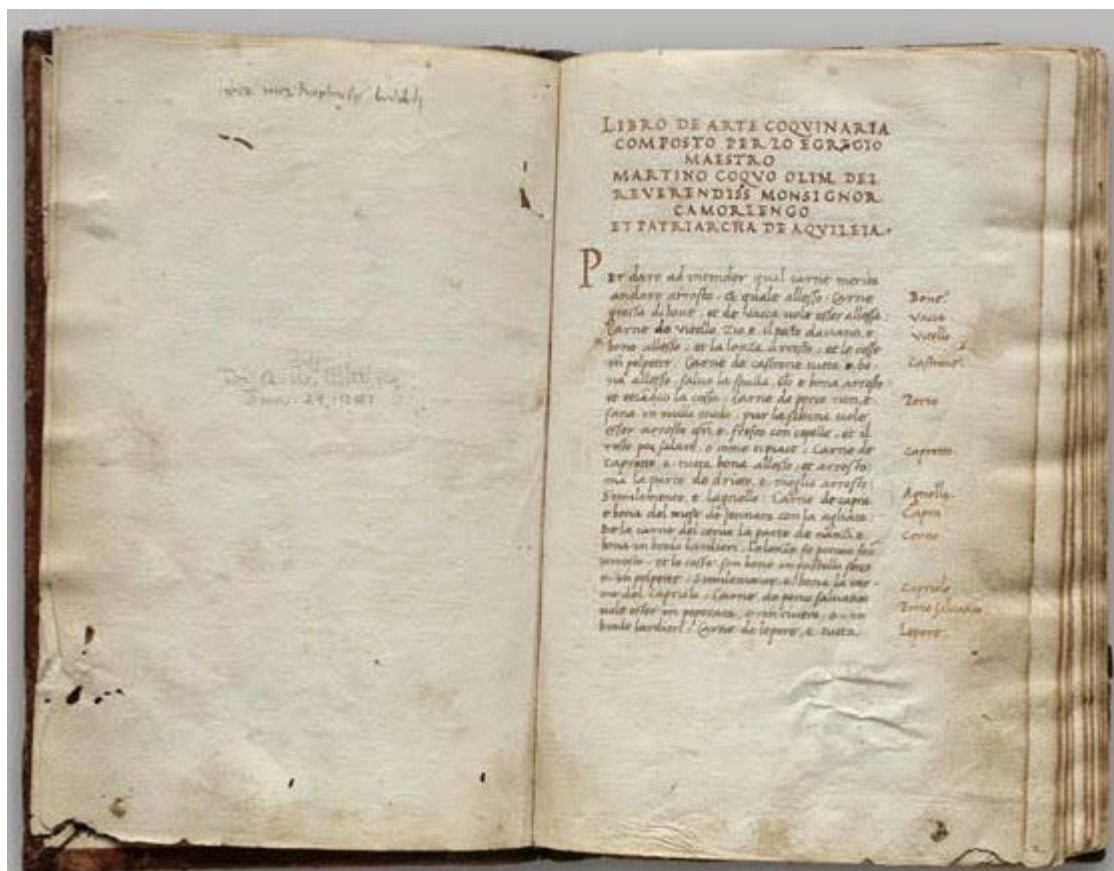


Imagen en línea disponible en la Mediateca de Valais (Sion/Sitten, Médiathèque du Valais, S 103, f. 2r – Maître Chiquart, *Du fait de cuisine*, 1420 (<http://www.e-codices.unifr.ch/fr/list/one/mvs/cuisine>))

En la segunda mitad del siglo XV (1465, aproximadamente), se hizo en un nuevo manuscrito otra mención al arte de la cocina, esta vez en el título: *Liber de arte coquinaria*. Su autor era el *maestro cuoco*, (*maître-queu* en italiano) Martino di Rossi, conocido como Martino de Como, cocinero principal del *camerlengo* papal en Roma (Lauriou, 2005:142). El libro contiene únicamente recetas, y está claramente dirigido a otros cocineros, al igual que la obra del Maître Chicquart³⁴.

³⁴ En el libro de Martino di Como, “al gusto del padrone”.



Manuscrito del Maestro Martino, librería del Congreso de los Estados Unidos de Norteamérica. Disponible en:

<http://www.rarebookroom.org/Control/mrtlac/index.html>

Estas recetas fueron recogidas por Bartolomeo Sacchi (no confundir con Bartolomeo Scappi, cocinero romano), más conocido como Platina, un autor humanista, bibliotecario del Vaticano, en su obra *De honesta voluptate et valetudine* (1474), uno de los primeros libros impresos que incluyeron recetas de cocina³⁵. *De honesta voluptate* no era un libro estrictamente culinario como el del Maestro Martino, sino una suerte de tratado sobre el placer y la salud como aspectos

³⁵ Aparentemente, el primer libro de cocina impreso habría sido el *Kuchenmesterey* en 1485, Nuremberg (Mennell, 1996: 65).

de la vida del hombre honesto³⁶, que aborda temas como el sueño, el sexo, el descanso, el ejercicio físico, dando un espacio prioritario a la alimentación y su importancia para la salud. Hay varios capítulos dedicados a la descripción de los alimentos y luego figuran las recetas copiadas del manuscrito de Martino, a quien Platina menciona como fuente y elogia como cocinero y amigo (Platina, 1517, Libro VI, Cap. CLXVII). También hay dos menciones al arte en relación con la cocina: una es en el título completo (*De honesta voluptate et valetudine: Seu de Arte coquinaria et cibariis*); la otra se encuentra en la sección dedicada al cocinero (libro I, capítulo II), donde Platina expone como primera cualidad del cocinero, “que tenga arte y larga experiencia” (Platina, 1498). *De honesta voluptate* fue traducido al francés y publicado en 1505 en Lyon como *De l'honette volupté*; su éxito fue tal que, conociéndose como “*Le Platyna en François*” continuó siendo editado y reimpresso en Francia hasta que los franceses “olvidan sus raíces italianas” (Flandrin, 2003:II).

“El Platina” es un producto típicamente humanista, enmarcado en el proyecto de recuperación de la cultura grecorromana llevado adelante por los autores y pensadores del movimiento humanista durante los siglos XV y XVI. En la obra abundan las citas a los principales filósofos y cronistas (Platón, Aristóteles, Séneca, Cicerón), sabios de la agricultura (Varrón, Columela, Dioscórides) y de la medicina (Hipócrates, Galeno) de la antigüedad; no faltan las menciones a Apicio y su afición al lujo, a los emperadores romanos y sus banquetes extraordinarios y a la sofisticación de la cocina romana. Este conjunto de citas sobre lo alimentario y lo culinario es el mismo que circulaba en el siglo III (lo podemos encontrar entre el vastísimo corpus de citas que Ateneo incluyó en *Los Deipnosofistas*) y que los autores humanistas copiaron —en ocasiones, de los originales antiguos; otras veces, de compilaciones, y en algunos casos, agregando a Ateneo entre los autores citados— e hicieron circular en sus obras, muchas de ellas destinadas a la ilustración de la nueva burguesía que habitaba las ciudades italianas del Renacimiento. A través de la lectura comparada de los textos etiquetados con la palabra *coquinaria* en tres colecciones digitales de facsímiles del siglo XVI³⁷, hemos encontrado que estas citas se repiten en *Dies Geniales* de Alexandri de Alexandro (1522:ccxxiii); en *De incertitudine et vanitate de scientiarum et Artium* (1531:412-418) de Cornelius Agrippa von Nettesheim; en *De honesta disciplina* de Pietro Crinito (1543:102) y en *Magia Naturalis* de Giovanni della Porta (1598:515-517). De estas

³⁶ “Honesto” debe entenderse en este caso como noble, educado y cortés.

³⁷ En Google Books, Gallica.com y la Biblioteca Digital de Zurich.

cuatro obras hay dos (la de Agrippa y la de della Porta) en las que se menciona al *arte coquinaria* en capítulos específicos sobre la cocina; en *De incertitudine* se diferencia, incluso, entre la dieta y la cocina (el capítulo 88 se denomina *De Diaetaria* y el 89, *De Arte Coquinaria*), algo poco común en los escritos de la época relativos a la alimentación porque, tal como hemos visto, la cocina estaba constantemente siendo dirigida por la prescripción médica. De hecho, aunque el capítulo lleve el nombre *De Arte Coquinaria*, está lleno de referencias a los criterios alimentarios de la medicina, y no dice mucho sobre el hacer culinario en sí; esto no sucede con el capítulo de della Porta, llamado *De re coquinaria: Selecta quaedam coquinariae artis exponens*, que detalla operaciones de cocina. La información que aportan estos textos no es novedosa, pero sí lo es la figuración del *arte coquinaria* siendo denominada de esta manera y por escrito, *por parte de estudiosos y académicos y no únicamente de cocineros* (o dramaturgos y poetas, como en la Antigüedad Clásica). Siendo ubicada, además, entre otras artes de todo tipo: desde el Derecho Canónico, la Teología escolástica, la Economía y la Veterinaria, hasta el arte de las Meretrices, la Alquimia y el arte del Lenocinio en Agrippa von Nettesheim (1531: Índice en Folio IX). Es que el sintagma “arte coquinario” y sus variantes en otros idiomas habían dejado de ser una rareza para mediados del siglo XVI: además de los ejemplos ya que ya hemos visto, en 1542 aparece en Zurich la edición del libro “de Apicius” que incluye la palabra *arte* en el título (*In Hoc Opere Contenta. Apicii Caelii de opsoniis et condimentis, sive arte coquinaria, libri X*), y en 1563 se publica en Zurich *Ars Magirica* de Jodocus Willich.

El estudio de la cultura clásica y el rescate de fuentes escritas originales despertó el interés de los autores humanistas por los manuscritos de Los Deipnosofistas y el de la compilación de recetas atribuida a Apicius, del que se conservaban dos ejemplares del siglo IX en los monasterios de Fulda y Saint-Martin de Tours (Asfora, 2008:s/p). De estos dos ejemplares se hicieron por lo menos diecisiete copias manuscritas durante el siglo XV, recibiendo el nombre *De re coquinaria*; antes del final del mismo siglo, existían tres ediciones impresas. Las ediciones se sucedieron hasta llegar a siete en 1542 (Johnson, 2006:8). En cuanto a Los Deipnosofistas, una copia manuscrita del siglo X fue llevada desde Constantinopla a Venecia por el sabio humanista Giovanni Aurispa, gran promotor de la literatura antigua y la enseñanza del idioma griego, en 1423 (Noriega Guillén, 2003: s/p). La edición *princeps* se imprimió en 1514 y se reimprimió varias veces hasta que en 1597 se realizó una nueva edición, la bilingüe (griego y latín) de Isaac Casaubon. Recordemos que en *De re coquinaria* no se hace referencia al arte culinario (sólo se

lo hará en el título, más adelante), pero en Los Deipnosofistas los personajes dialogan sobre el estatuto del cocinero y se menciona a la *magairiké techne*, que en su versión latina en la edición de Casaubon, se traduce como *arte culinaria* (Ateneo ed. Casaubon, 1598:404F). La obra fue extensamente leída y estudiada durante los siglos XV y XVI (Schwartz, 1999:s/p), hecho que explica que haya sido citada luego, de la misma manera en que se citaba al conjunto de autores clásicos del que ya hemos hablado (Aristóteles, Galeno, Séneca, Tito Livio, etc.) y que también fueron fuentes para Ateneo, es decir: tomando la cita directamente de Los Deipnosofistas, o a través de citas a Ateneo presentes en otras obras.

El resumen del siguiente fragmento de la *Piazza Universali de tutte le professioni del mondo* de Tomasso Garzoni (1605, Venecia, primera edición: 1585) nos proporciona una muestra de cómo el material que cumplió la función de base de datos y fuentes informativas, tanto para las primeras historiografías de la cocina europea como para las compilaciones de historia anecdótica de los futuros gastrónomos, se produjo mediante una acumulación poco ordenada de citas procedentes de múltiples textos, cuya circulación y copia fueron construyendo un relato que no sería revisado hasta, por lo menos, el siglo XX. También nos muestra el grado de naturalización que había alcanzado la inclusión de la cocina entre las artes (siempre, valga la insistencia en aclararlo, entendidas como las antiguas *ars*):

“De los cocineros, y otros *ministri* similares”

“El Arte de la cocina [...] tenido en tanto desprecio” en los primeros tiempos romanos, en los que “nada se estimaban la delicadeza de las comidas que ahora se encuentra en tanta estima [...]”. El autor, copiando la cita de Tito Livio que narra la llegada a Roma de la cocina asiática (ver en la pág. X de esta tesis) no de la obra original, sino textualmente del libro de Agrippa von Nettesheim (pág. 413), relata la adopción de las nuevas costumbres lujosas y el derrotero profesional de los cocineros, que “saliendo de una cocina [que era] toda un motivo de vergüenza”, “entraron en las escuelas y erigiendo una Academia de golotonería, comenzaron a hacerse conocer por maestros, y doctores de cuanto de goloso hay en todo el arte”. “Aparecieron al principio excelentes doctores en este arte, entre los que el primer usurpador de la gloria golosa fue Apicio Romano”, quien “según Séneca, introdujo públicamente la ciencia de la cocina en esta ciudad, en la que tantas veces habían sido perseguidos los Filósofos como corruptores de la juventud, y aquí sentó cátedra”; luego hubo otros “doctores, tanto Latinos como Griegos, que

escribieron los tratados y volúmenes, como de profesional honorable y señorial” porque “el mundo estaba tan deseoso [de estos manjares] (...) que este gran Hemisferio de la tierra devino una gran y espléndida cocina de exquisiteces” (Garzoni, 1605:687). Así, “una disciplina tan célebre” pasó por medio de los escritos de (menciona a todas las fuentes clásicas y medievales) “hasta que llegó el Platina moderno, Cristóforo Messiburgo, y el Scapo [por Bartolomeo Scappi]”.

Esta *Piazza* de profesiones de todo el mundo “nobles e innobles”, como reza su título completo, fue objeto de numerosas ediciones (veinticinco hasta finales del siglo XVII, Longo, 1990); se tradujo al castellano y se publicó en Madrid en 1615 (Figueredo, 2004:7) y se publicó en Alemán en 1659. El discurso de valoración de la cocina como *ars* y del *scalco* como una profesión honorable, que estaba sembrado de referencias eruditas, circulaba por las ciudades de Europa. No todos aceptaban sin objeciones este discurso y esta nueva figura de un cocinero ilustrado. El siguiente fragmento de un ensayo de Montaigne que lleva por título *De la vanidad de las palabras* nos ofrece una muestra de esta reticencia:

“Todo lo que precede me ha sido sugerido por un italiano, con quien acabo de hablar, que sirvió de maestresala al cardenal Caraffa, hasta la muerte del prelado; me ha referido aquél los deberes de su cargo, endilgándome un discurso sobre la ciencia de la bucólica con gravedad y continente magistrales, lo mismo que si me hubiese hablado de alguna grave cuestión teológica; me ha enumerado menudamente la diferencia de apetitos: el que se siente cuando se está en ayunas; el que se experimenta al segundo o tercer plato; los medios que existen para satisfacerlo ligeramente o para despertarlo y aguzarlo; la técnica de sus salsas, primero en general, luego particularizando las cualidades de cada una; los ingredientes que las forman y los efectos que producen en el paladar y en el estómago; la diferencia de verduras conforme a las estaciones del año: cuáles han de servirse calientes y cuáles deben comerse frías, y la manera de presentarlas para que sean más gratas a la vista. Después de este discurso me ha hablado del orden con que deben servirse los platos en la mesa, y sus reflexiones abundaban en puntos de vista muy importantes y elevados (...) todo ello inflado con palabras magníficas y ricas, las mismas que se emplean cuando se habla del gobierno de un imperio” (Montaigne, 1859:152).

No es extraño que a Montaigne le llamase la atención la exposición del *scalco* italiano: en Francia no se producían aún discursos grandilocuentes y eruditos acerca del *ars* de la cocina, pero el corpus de saber histórico (el conjunto de citas y fragmentos de textos clásicos y renacentistas) sobre el *art du cuisine*, ya circulaba en textos en francés que no eran ni culinarios, ni sobre medicina o dietética. Es así que en 1560 se publica una sátira llamada *Satyres Chrestiennes de la Cuisine Papale* en la que el autor no sólo menciona a “*l’art et scavoir*

culinaire”: también nombra a Miteco, Varrón, Columela, Hegesipo, Apicio, Taillevent, Platina y otros (Badel, 1560:6). Sin embargo, pasarían más de ciento setenta años hasta que se escribiese en Francia un libro de cocina que diese cuenta de esta tradición de saberes alimentarios.

IV.7 Algunas lecturas contemporáneas del corpus literario-culinario anterior al siglo XVII

Hasta el momento hemos podido apreciar cómo se produjo el pasaje de la clasificación de la cocina entre las prácticas de la empiria, a su clasificación como arte mecánica, observando finalmente en textos europeos de los siglos XV y XVI (tanto en las enciclopedias como en los libros que tratan sobre cocina y alimentación) la estabilización de la presencia del sintagma “arte coquinario”, que devendría en el “arte culinario” que utilizamos aún hoy en la cultura occidental.

La idea de la cocina como *ars* se mantendrá siempre en tensión con su identificación como *métier*. Los textos que funcionan como testimonios de esta estabilización sirven para que los argumentos de artísticidad de la cocina que omiten la historia de la resignificación del término se basen en ellos como “prueba”, y son además los mismos textos que describen los sucesivos procesos de complejización operacional que tuvieron lugar en la cocina francesa desde finales de la Edad Media. Esto significa que también son útiles para los académicos que, aunque diferencian entre *ars* y arte en sentido moderno, dan por hecha la concreción del pasaje de la cocina del primer sentido al segundo (la artificación de Heinich), porque identifican a cada marca textual que sugiere una puesta del acento culinario en lo estético (trátese de los sabores o de la presentación visual) con un momento de transformación material que sería parte de un proceso de artificación. Por ejemplo, en la introducción a *L’artification du culinaire*, Julia Csergo expresa claramente que lo que intentarán ella y los demás investigadores no es determinar si se produjo o no “un proceso de artificación *que ya se viene dando* desde, por lo menos, la Edad Media” (Cohen y Csergo, 2012:7), presentando como una de las razones que darían sentido positivo a su afirmación, el hecho de que “ya en la Edad Media” existían los “cocineros stars” (sic), como Taillevent “a quien Carlos V dio un título nobiliario” (Csergo, 2012:9). Más allá del evidente uso de la lógica de aproximación forzada que implican estas aserciones, en absoluto puede afirmarse que Taillevent haya recibido un título nobiliario: el puesto de trabajo al que fue ascendido (*écuyer de cuisine*) había sido tradicionalmente ocupado

por nobles sin el oficio de cocinero, pero esto no incluía necesariamente ser ennoblecido en sentido literal.

Las adjudicaciones *de uso* de categorías del presente a autores de textos del pasado (que no es lo mismo que la interpretación del pasado según las categorías del presente) están insertas en la lógica de aproximación forzada y no se agotan en lo anterior: Mireille Vincent-Cassy (2012:37) asegura, respecto de la cocina de la Edad Media, que “estudiando las recetas de reyes, principes y señores poderosos laicos y eclesiásticos [...] se constata inmediatamente la importancia de las preocupaciones coloristas y de artificios que demandan una alta tecnicidad”, y que esto sería una primera artificación de la cocina. Como hemos visto en la introducción, la “estetización” y el aumento de elementos activadores de la función simbólica pueden ser vistos *a posteriori* como pasos de un proceso de artificación, pero no hay razón para que estas modificaciones de la producción material y su consiguiente impacto en la relación estética y la función simbólica sean *necesariamente* parte de un proceso de artificación. En otro caso similar (en cuanto a interpretación anacrónica) Stephen Mennell dice, citando a Alain Girard (1982), que los cocineros estaban empezando a pasar “del innoble mundo de la artesanía (*craft*) al prestigioso dominio del arte” (Mennell, 1996:68). Continúa luego: “La palabra escrita ayudó, eventualmente, a promover un cierto sentido de “originalidad” y “personalismo” en la cocina, como lo hizo en las artes en general”. Ciertamente la existencia de una teoría, de un conocimiento reflexivo, podía “transformar” a una práctica de la empiria en un *ars*, pero no hay teoría que pueda por sí sola “transformar” un *ars* en un arte en sentido moderno. Además, la escritura sobre una práctica no siempre implica un desarrollo teórico en sentido estricto sobre esa práctica.

Se pueden encontrar casos de emergencias del discurso de legitimación artística de las *cuisines* (en textos no específicamente orientados a esta operación de legitimación, por eso es que hablamos de *emergencias*) de historiadores y cientistas sociales. Las estrategias y los argumentos subyacentes no difieren demasiado de los utilizados por Revel, Csergo, Vincent-Cassy, etc., aunque, por fundamentarse en textos del siglo XVIII cronológica y espacialmente cercanos al surgimiento de la noción de “bellas artes”, presentan otro tipo de problemas para su abordaje; analizaremos estos casos en la próxima Parte.

V Segunda Parte: Durante la “invención del Arte”

V.1 La ubicuidad de nuestro objeto de estudio

En esta Segunda Parte analizaremos principalmente los argumentos de tipo II presentes en las emergencias del discurso de legitimación artística de las *cuisines* que se encuentran en textos de historiadores, además de en algunas publicaciones paraacadémicas específicamente dedicadas a tratar el tema de la *cuisine* como disciplina artística (entre ellos, *Feast and Folly*, de Allen Weiss y *Hors d’Oeuvre*, de Caroline Champion). Estas emergencias se producen en zonas periféricas de los discursos, en textos dedicados a investigaciones del campo de la historia o la teoría social, cuyos objetos se sitúan espacio-temporalmente en la Francia del siglo XVIII, de autores como Rebecca Spang (invención del restaurante), Sean Takats (cocineros domésticos durante la época de la Ilustración); Emma Spary (relación entre la alimentación y las ciencias durante la Ilustración); Jenniffer Davies (historia del proceso de construcción de la autoridad culinaria francesa) y Patrick Rambourg (historia de la cocina francesa). En estos textos se registra el uso de las estrategias mencionadas en la Primera Parte: en algunos la número 1, en otros la número 2 y en varios, ambas. Comenzaremos esta Segunda Parte describiendo el surgimiento de un tipo de cocina que sentará las bases de la alta cocina francesa que conocemos como clásica, que se estabilizará en el siglo XIX y se difundirá dominando la escena de prácticas de la alta cocina profesional: la llamada cocina delicada, y su sucesora, la nueva cocina del siglo XVIII. Este proceso es bastante largo y complejo, por lo que el desarrollo sobre la cocina y su contexto sociohistórico será más extenso y detallado que el que se encuentra en la Primera Parte. Seguiremos este tránsito de la cocina y sus discursos acompañantes desde la óptica de Susan Pinkard, historiadora especialista en este recorte espacio-temporal de la cocina parisina, que publicó el trabajo donde se lo trata más a fondo. Más tarde nos ocuparemos de cuestiones que nos permitirán comprender las interrelaciones entre las hipótesis de los historiadores sobre el desarrollo de las prácticas y los discursos culinarios, y las emergencias del discurso de legitimación artística de la cocina en sus mismos escritos. Encontraremos problemas de atribución de autoría de varios textos antiguos, o mejor dicho, de *omisión* de ese problema de atribución no resuelta, en varios textos contemporáneos; veremos que esta operación se repite, probablemente porque algunos de los recurrentes argumentos de autoridad a los que se apela para

presentar a la cocina como un objeto importante de la reflexión filosófica y estética del siglo XVIII se debilitarían.

V.2 El surgimiento de la cocina “delicada”: antes y después del cambio de siglo

La alta cocina medieval y renacentista, “paneuropea aunque no homogénea” a la que nos referíamos en el parte anterior, (ver página 50) poseía características que podemos resumir de esta manera: 1) se utilizaban abundantes cantidades de especias traídas de Oriente; 2) las salsas eran aciduladas, líquidas, de baja viscosidad y no grasas (compuestas por jugos de cítricos, agraz³⁸, vinagres), sin adición de sólidos o con adición de ingredientes de textura granulosa (Neirinck y Poulain, 2000:21-23); 3) se privilegiaban las grandes piezas asadas de carnes en general y las de caza y los animales “raros” en particular (oso, mamíferos marinos, grandes aves como cisnes y pavos reales, Laurioux, 2003:85); 4) la mayoría de los platos combinaba los gustos dulce y salado (Flandrin, 1996:828); 5) Se “disfrazaban”³⁹ los alimentos para que parecieran otra cosa, en presentaciones visualmente espectaculares (Pinkard, 2009:91). En la Europa occidental de inicios del siglo XVII, la cocina presente en las mesas de las clases privilegiadas no difería mucho de la cocina renacentista tardía. Hacia mitades del siglo XVIII, este estilo de cocina ya no era el practicado por los cocineros de la aristocracia y la alta burguesía parisina, y había sido reemplazado por una nueva manera de cocinar y de combinar ingredientes, que recibió, durante la década de 1730, el nombre de *nouvelle cuisine*. Visto en retrospectiva y sin caer en una visión teleológica de los cambios sociales, la “aparición” de la *nouvelle cuisine* puede explicarse como la estabilización en un punto determinado de un proceso conformado por una sucesión de modificaciones de las gramáticas culinarias, de las que encontramos evidencia a partir de mitades del siglo XVII.

Los principales documentos que atestiguan la ocurrencia de los primeros cambios intervinientes en este proceso, de esas primeras transformaciones ocurridas en la cocina parisina que devendría más tarde en francesa, son dos libros publicados a principios de la década de 1650: *Le cuisinier*

³⁸ El agraz era el jugo de la uva cortada sin madurar (Neirinck y Poulain, 2001:21).

³⁹ De hecho, en los textos de cocina franceses se utilizaba el término *déguiser* (disfrazar) que significaba “preparar”, cuando se utilizaba en un contexto culinario. *Déguiser* viene de la expresión *en guise de*, “a la manera de” (*Dictionnaire de L’Académie Française*, 1696:332).

François de François La Varenne (1651), y *Les délices de la campagne* (1654) de Nicolas de Bonnefons.

En ambos se aprecia que las transformaciones se dieron en varios niveles: en la elección y el uso de ingredientes (aumentan las hortalizas, disminuyen los cereales y leguminosas, desaparecen grandes aves como cisne, cormorán, grulla, pavo real, y los mamíferos marinos); en las técnicas culinarias y las cocciones (se usan cocciones más cortas en vegetales y en carnes tiernas; se utiliza por primera vez la técnica de “trabado” con *roux* en las salsas⁴⁰) y en la condimentación (disminuye el número de especias utilizadas y también la cantidad de cada una; disminuye el uso de azúcar en entradas y platos principales, pasando a su utilización casi exclusivamente en postres y en confituras, lo mismo que acontece con las frutas (Flandrin, 1996:814-829).

Aunque el *Cuisinier François* es el primer recetario que muestra el conjunto de cambios descriptos más arriba, existen testimonios de viajeros (extranjeros en Francia y franceses en el resto de Europa) que indican que el nuevo modelo culinario se estaba poniendo en práctica desde antes. Por ejemplo, en 1630 un francés se quejaba de que en Provenza cocinaban como los italianos, con fuertes especias y “salsas dulces con pasas de Corinto, ciruelas pasas, manzanas, peras y azúcar” (Flandrin, 1996:829). En el *Cuisinier*, el desvío respecto de los preceptos de la cocina medieval es visible pero no drástico y, si bien no está presente en el total de las recetas, lo está en la mayoría de éstas. El autor, François Pierre, adoptó el *nom de plume* de La Varenne⁴¹, y dedicó su libro a su patrón, el Marqués D’Uxelles, a quien agradecía porque todo su saber culinario “no era más que la lección que el deseo de complacerlo le había hecho aprender” y de esta manera había “encontrado en su casa, en un empleo de diez años, el secreto para preparar delicadamente las comidas”. *Delicado* parece ser una palabra clave en la manera de concebir esta cocina que se distancia de la complejidad gustativa del conjunto de cocinas paneuropeas: el editor (*libraire*) del *Cuisinier* afirma que “Francia, llevando el honor, por encima de todas las otras Naciones del mundo, de la civilización cortesía y decoro en todo tipo de conversaciones, no es menos estimada por su manera de vivir, honesta⁴² y delicada”; también comenta que el autor

⁴⁰ El *roux* es la ligazón de harina cocida con materia grasa que se usa para hacer salsas espesando líquidos, como en el caso de nuestra salsa blanca.

⁴¹“Marqués de La Varenne” fue el título recibido por el primer cocinero ennoblecido de la historia de Francia, mucho tiempo atrás, favorecido por el rey Enrique IV no especialmente por su talento culinario, sino por haber sido cómplice de sus aventuras amorosas (Pinkard, 2009:60).

⁴² “Honesta” debe entenderse como sinónimo de “civilizada”.

“no contento con mostrar las maneras de preparar las más finas y las más delicadas maneras de preparar la comida y la pastelería que se sirve en la mesa de los Grandes⁴³, les dará los preceptos para las cosas más comunes y diarias” (La Varenne, 1651:s/p).

Tal como afirma Pinkard (2009:61), “cuando en el siglo XIX los gastrónomos franceses fueron en busca de los ancestros de la *haute cuisine*, rápidamente identificaron el *Cuisinier* de La Varenne como el trabajo seminal del canon, un estatuto que retiene hasta hoy”. De hecho, autores tan dispares como Revel (1996), Neirinck y Poulain (2001) y Mennell (1981) señalan al texto de 1651 como texto fundacional de la cocina francesa moderna. La cocina “delicada” aparenta ser el primer paso de la construcción del paradigma culinario moderno de Occidente⁴⁴: separación casi total de dulce y salado, comida en secuencia entradas-platos fuertes-postre, bajo uso de especias en comparación con otras cocinas (americanas nativas y mestizas; de Oriente Medio y Lejano, india, magrebí, etc). Dentro de este paradigma coexistirán estilos y constantemente habrá una suerte de tensión entre dos corrientes culinarias, una cocina “de la simpleza” y otra “de la complejidad”, pero *siempre dentro del marco del canon recién descrito*, que todavía hoy pesa, no ya en las *cuisines* comerciales, sino en la cocina cotidiana y doméstica de Occidente.

Los modelos culinarios anterior y posterior al cambio de paradigma o *cocina europea antigua* y *cocina europea moderna* respectivamente, han sido caracterizados por los historiadores Massimo Montanari y Alberto Capatti como “cocina de síntesis” el primero, porque “el plato ideal era aquel en que todos los sabores estaban presentes simultáneamente” (una pieza de carne asada debía ser condimentada con sal, especias de todo tipo, azúcar y salsas ácidas) y “cocina analítica” el segundo, porque “tiende a distinguir entre sabores, reservándoles un lugar especial a cada uno, tanto dentro de un mismo plato como en los diferentes momentos de una comida”. Según estos historiadores, para los europeos “antiguos”, cocinar –buscar la presencia de todos los gustos básicos en un mismo alimento— significaba “transformar lo natural de un alimento en algo distinto o artificial”, mientras los europeos modernos separan entre sí los diferentes sabores

⁴³ “Los Grandes” era la manera de referirse a la nobleza descendiente de las antiguas familias nobles de guerreros de la Edad Media, se los denominaba *noblesse d’epée* (nobleza de espada), con muchos más privilegios que la *noblesse de robe* (nobleza de toga), surgida en el siglo XV y dedicada a la administración pública y al trabajo legislativo.

⁴⁴ Actualmente hay investigadores que identifican con ese rol a la cocina del Maestro Martino mencionada en el parte anterior.

y adhieren a la noción de que “se debe respetar el gusto natural de los alimentos” (Montanari y Capatti, 2003:86-87). Esta caracterización de las cocinas europeas antigua y nueva puede ser objetada por múltiples razones, sin embargo, nos es útil mostrarla como *locus* discursivo que atraviesa casi toda la producción académica sobre la historia de la alimentación y la cocina.

En *Les Délices de la campagne*, publicado tres años después del *Cuisinier*, el corrimiento respecto del paradigma culinario tardo-renacentista y su preferencia por la “saturación” gustativa y por lo exótico (las especias traídas de Oriente, a las que se reemplaza por hierbas frescas locales, o los animales “raros” como cisnes, osos o mamíferos marinos), es más pronunciado. Para el autor, lo constitutivo de la buena cocina es la calidad de la materia prima de los componentes principales del plato, y la manera de tratar estas materias; los vegetales, por ejemplo, que antes se hervían hasta reducirse a puré, debían cocerse sin perder su color ni su forma (Bonnefons, 1654:138). Otro ítem novedoso de *Les Délices* era la importancia dada a los paratextos, en los que se hacía referencia al “gusto verdadero” de los alimentos, el propio de cada ingrediente, sin ser “enmascarado” por las especias y los aderezos, y se hablaba del lugar del cocinero y del *maître d’hotel* en la organización doméstica.

Bonnefons, que ya había escrito *Le Jardinier François* y era uno de los tantos burgueses en contacto con la nobleza (era *valet de chambre*, ayudante de cámara en la casa real), se dirigió, en la introducción de su libro, a las Damas y a los Amos de los hogares. En la mitad del recetario el autor insertó una “Epístola a los *Maîtres d’hotel*”, en la que asegura que como son ellos (los *maîtres*) los que deben hacerse cargo de las necesidades y cuidados de “los Grandes”, es a ellos a quienes corresponde “ordenar con tal prudencia que uds. puedan recibir no solamente los cumplidos que esperan de sus Amos, sino también la satisfacción particular de ver todo lograrse” (Pág. 208). Para ello, lo principal es que los *maîtres* sepan todo sobre los alimentos, y conocer “el verdadero gusto que debe darse a cada tipo de carne y de pescado, algo que la mayor parte de sus Cocineros no estudia” (Pág. 208), ya que estos últimos estiman que si “disfrazan y guarnecen sus platos en confusión, pasarán por hombres hábiles, pero es ahí donde se equivocan” (Pág. 209), porque estos platos tan condimentados, de sabor uniforme, no son para “un delicado [sic] saciado de buena comida” (Pág.210). Bonnefons continúa: “Créanme, señores, que si ustedes no se toman el trabajo de mandar bien y de conservar la autoridad que les ha sido dada, tendrán mucho que responder delante de Dios de todos los desperdicios que se hacen en las cocinas por

las profusiones inútiles que no son aptas más que para ser arrojadas a los perros (Pág. 212), y asegura “que no hay nada que guste al hombre más que la diversidad, y sobre todo el Francés tiene por ella una inclinación particular, y es por esto que ustedes deberían intentar diversificar y hacer que se distinga por su gusto y por su forma eso que prepararán: que un potaje (sopa) de salud sea un buen potaje Burgués, bien nutrido de buenos alimentos bien escogidos, que se reduzca a un poco de caldo, sin picadillos, ni hongos, ni especias, ni otros ingredientes; y que sea simple, porque por eso lleva el nombre de potaje de salud” (Pág. 213). Una sopa de repollos “debería saber enteramente a repollo; una sopa de puerros, a puerro; una sopa de nabo, a nabo, y así los demás, dejando las otras composiciones para los *bisques*, picadillos, *pannades*⁴⁵ y otras preparaciones (*déguisements*) de los que se debe más degustar que llenarse” (Pág. 213-214); finalmente añade que “esto que digo de los potajes sirve de ley para todo lo que debe comerse” (Pág. 215).

V.3 El eterno retorno de la novedad culinaria

Hemos visto en la Primera Parte que en la Europa del siglo XVI los sintagmas *arte culinario* y *arte de cocina* ya eran conocidos; sin embargo, en el idioma francés no eran aún de uso frecuente y en los dos libros que se consideran fundacionales para el gusto y la cocina franceses, no figura la expresión *arte culinario*, ni siquiera la de *arte*. En 1674 se publica *L'Art de bien traïter*, el primer libro francés de cocina en que el término *arte* figura en su título. El autor, de quien sólo conocemos las iniciales de su nombre (L.S.R.), la emprende contra el *Cuisinier* de La Varenne, que ya en ese momento era el libro de cocina más vendido (Pinkard, 2009:61), acusándolo de difundir infamias. L.S.R. se ubica en el lugar de autoridad correctora de los errores del pasado, estrategia que veremos repetirse constantemente en los libros que le seguirán: “Yo sé que la plebe, y mismo gente bastante instruida, se han dado a esta lectura como una cosa sublime, entendida y perfecta; la razón de este malentendido es que jamás se encontró a nadie para combatir esos errores (L.S.R, 1693:5). Las críticas de L.S.R. iban dirigidas a las recetas de La

⁴⁵ El *bisque* era un tipo de potaje de carne o ave cocido en caldo al que se le agregaban rodajas de pan previamente secado para que se hidrataran (La Varenne, 1651:1); la *pannade* era otro tipo de sopa de pan, menos costosa.

Varenne que respondían al estilo culinario tardorrenacentista: sopa de cercetas al hipocrás⁴⁶, alondras en salsa dulce, pavo a la frambuesa, y “una infinidad de groserías que se sufrirían más gustosamente entre los Árabes que en un clima purificado como el nuestro, donde la limpieza, la delicadeza y el buen gusto son el objeto y la materia de nuestros más sólidos emprendimientos” (L.S.R, 1693:6-7). Este “tropo argumentativo” de la superioridad culinaria francesa, que ya aparecía en el mismo *Cuisinier François* (ver más arriba) y en *Les Délices*⁴⁷, se hará omnipresente en la literatura especializada, junto a los “motivos” de la crítica negativa de los libros de cocina precedentes, sus autores y sus estilos culinarios, y la consecuente vinculación de éstos con los grupos menos favorecidos del tercer Estado, la burguesía menor y las “gentes de oficio” (ver más adelante cuadro de doble entrada). Este último motivo discursivo ofrece, en sus múltiples apariciones, ejemplos explícitos de que el “consumo de imitación” descrito por Simmel y retomado por Bourdieu que mencionábamos en la página 21 estaba presente y funcionando, al menos en lo discursivo. En 1691 se publica *Le Cuisinier Royal et Bourgeois* de François Massialot, en cuyo prefacio leemos: “No es más que en Europa donde reinan la limpieza, el buen gusto y la destreza en la condimentación de las viandas y alimentos que allí se encuentran [...] y podemos enorgullecernos, principalmente en Francia, de llevar esto a todas las otras Naciones, como lo hacemos con la buena educación y otros miles adelantos lo bastante conocidos” (...) “Encontrarán aquí, entonces, cosas desconocidas en los Libros de Cocina impresos anteriormente, y otras confeccionadas con bastante más arte y de un mejor gusto”, ya que el autor “revela los secretos de su Arte” (Massialot, 1691: Prefacio, s/p). En este escrito se hacen dos usos del término *arte* que se corresponden con las definiciones del diccionario de la *Académie Française* (ver pág. 40): el de hacer algo *con arte* (arte como *destreza, pericia en lo que se hace*) y el de *Arte*, con mayúscula, como el corpus de saber que correspondía a cada oficio, el arte de los *arts et métiers*.

Los *maîtres-queux*, los cocineros y los *traiteurs* tenían, como hemos visto en la Parte anterior, su gremio que los agrupaba y les concedía el derecho exclusivo de preparar y vender el servicio de festines, bodas y banquetes. En la *lettre patente* de 1599 de Enrique IV se menciona el *art et mestier* de los cocineros y banqueteros, y se especifica que la *chef d'oeuvre* (obra maestra) debía

⁴⁶ La cerceta es un ave silvestre; el hipocrás es uno de los ingredientes líquidos típicos de la Edad Media (vino cargado de especias).

⁴⁷ Bonnefons aconsejaba dejar “a los Extranjeros los guisados depravados, que no tienen jamás buena comida sino cuando tienen Cocineros franceses” (Bonnefons, 1674:216).

ser realizada en “carne o pescado”, a costa del candidato a maestro y en la casa de uno de los jurados, aunque en ninguno de los documentos reales relativos al gremio los afiliados reciben el nombre de *artisans*. En 1663, Luis XIV firmó una ordenanza que se anuncia que la experiencia que el gremio había adquirido “en la disposición de sus festines, para la satisfacción de los gustos más delicados se ha mostrado tan constante” que no sólo conservarían los privilegios otorgados por “Enrique el Grande” en 1599, sino también deberían resolver sus asuntos legales únicamente en el Chatelet o el Parlamento de París (de L’Espinasse, 1886:306).

No cualquier practicante de alguno de estos oficios podía formar parte del gremio: éste era únicamente para trabajadores de la cocina *comercial y pública*, es decir, la de la venta de platos preparados, y los servicios de banquetes para los burgueses que no disponían de grandes cocinas propias como para dar grandes festejos, esto es, la mayoría de las capas medias y medio-altas de la población parisina. Los cocineros que trabajaban en régimen de servicio doméstico, así fuera en la Corte real como en una casa de burgueses de ingresos medios, eran considerados sirvientes a sueldo y carecían de cualquier tipo de agrupación corporativa que los amparase (Takats, 2011: KL78). Los cocineros de la Corte real podían, “si querían retirarse a la ciudad (*ville*) de París”, entrar a formar parte del gremio sin necesidad de presentar su obra maestra ante un jurado; para obtener el “grado” de *maistre* (maestro) del oficio bastaba con su carta de presentación de la Corte real (de L’Espinasse, 1886:300). En la Corte real y las grandes organizaciones domésticas de la nobleza, las cocinas tenían sus propias brigadas para banquetes, aunque para ocasiones especiales se solían contratar cocineros independientes, bajo la denominación de *extras*. En este espacio de la cocina privada (en el sentido de *no comercial*) de las clases privilegiadas es que surgieron los cocineros autores de libros durante los siglos XVII, XVIII y la mayor parte del XIX. La larga permanencia de dos ámbitos culinarios *profesionales* separados, uno doméstico donde se creaban en privado nuevos platos sofisticados para los nobles —del que emergían las nuevas modas que luego eran adoptadas por los restantes estratos sociales— y otro público y de cocina cotidiana o festiva pero de gran escala y más basta, menos refinada, tuvo grandes implicaciones en la organización sindical de los trabajadores de la cocina (Trubek, 2000:34) y, agregamos nosotros, en la futura construcción del discurso de legitimación artística de las *cuisines* de las élites.

François Massialot pertenecía al grupo de cocineros que trabajaban en las cortes y casas nobiliarias, y su *Cuisinier Royal et Bourgeois*, en el que se encuentra la primera referencia a la cocina “a la moda” (*à la mode*, ver bajada en el título en ed. 1705), se vendió y reimprimió con tanto éxito como había sucedido ya con el *Cuisinier François* de LaVarenne (Pinkard, 2009:124). Massialot fue el primer cocinero francés en incluir el uso del chocolate en sus recetas (Massialot, 105:217), y también el pionero de la organización del quehacer culinario en un *sistema de preparaciones codificadas y ordenadas*, que podían combinarse para multiplicar los resultados (Pinkard, 2009:135). Esta cualidad de sistema es una de las que distinguieron a la cocina francesa del resto de las europeas en tanto forma de trabajo profesional. Massialot había cocinado para el Duque de Orleáns que, tras la muerte de Luis XIV, asumió la regencia. Durante el período de la Regencia se hicieron famosas las *petites soupers* (pequeñas cenas) íntimas ofrecidas por el Regente en su *hotel particulier* (su casa privada, Pinkard, 2009:142).

Menon⁴⁸ --autor de los libros de cocina más vendidos del siglo XVIII— y Vincent de La Chapelle también eran cocineros de la nobleza; La Chapelle era jefe de las cocinas de Enrique Friso, Príncipe de Orange-Nassau, y publicó en 1735 *Le cuisinier moderne*, que había sido lanzado a la venta dos años antes en Londres como *The modern cook*. En *Le cuisinier moderne* aparece, posiblemente por primera vez en un libro de cocina, la denominación *chef de cuisine* que el autor se da a sí mismo, en reemplazo de los antiguos nombres de *écuyer* y *maître-queux*, denominación, esta última, que ahora era elegida para sí mismos por los jefes de cocina agremiados de la cocina pública de la ciudad⁴⁹. En 1739 se publicó el *Nouveau traité de cuisine* de Menon, en dos volúmenes. Menon y La Chapelle recurren a los motivos discursivos que hemos enumerado más arriba, lo mismo que otros autores que les seguirán (ver cuadro en Anexo, pág 141).

⁴⁸ De este autor se conoce sólo este apelativo; se ignora si era su apellido o se trataba de un apodo.

⁴⁹ “*Queux*: Vieja palabra que antes significaba Cocinero. Todavía se la dice, en ese sentido, en la Casa del Rey. *Maître Queux de chez le Roi*. Los *Traiteurs* de París se califican a sí mismos también de *Maîtres Queux*” (*Dict. Academie Francaise*, 1765 Tomo II P. 356).

La Chapelle aduce que es “absolutamente necesario seguir las reglas de hoy” si se quiere perfeccionar la cocina; que la mesa de un noble de hace veinte años no sería aceptable como digna de un noble “hoy”, y que el *Cuisinier Royal et Bourgeois* de Massialot (el libro de uso más generalizado) no había sido corregido en más de treinta años (LaChapelle, 1753:1). Para fines de la década de 1730, la idea de *nueva cocina* o *cocina moderna* era públicamente conocida (Mennell, 1982:77) y el tópico de la renovación culinaria que, como podemos observar, era de aparición constante en los sucesivos textos, tomaba ahora características especiales de cierta conciencia de ruptura por parte de los autores. Los cambios respecto de la cocina de los tiempos de Massialot, no tan significativos, se produjeron en las prácticas culinarias (en forma de simplificación de las preparaciones y la presentación) pero lo realmente notorio eran las innovaciones producidas en el discurso acompañante, en los paratextos de los libros *Les Dons de Comus*⁵⁰ de François Marin (1739) y *La science du Maître d’hotel cuisinier* de Menon (1749). En el *Avertissement*, prefacio del *Dons de Comus* y en la *Dissertation*, prólogo de *La science*, se encuentran los primeros intentos metódicos de teorización de la práctica de la cocina, el intento de exponer sus *fundamentos* biológicos, históricos, técnicos y estéticos (sin utilizar, claro está, este nombre para ese tipo de reflexión sobre el tratamiento combinatorio de los sabores). “El Arte de la cocina” ya era una expresión común en los libros culinarios franceses, y en 1742 se usó por primera vez el término *Artista* para referir a un cocinero, en el *Avertissement* de la edición ampliada de *Les Dons de Comus* (Marin, 1742:xxiv).

El *Avertissement* era particularmente claro y taxativo en su clasificación de los estilos culinarios:

“Hoy distinguimos en los hogares de las gentes de oficio y en los hogares de las personas que se enorgullecen de tener buena mesa, la Cocina antigua y la Cocina moderna [respectivamente]. La Cocina antigua es la que los Franceses han puesto de moda por toda Europa, que seguía practicándose hasta no hace aún veinte años. La Cocina moderna, establecida sobre las bases de la antigua, con menos complicaciones, menos aparato y bastante más variedad es más simple, más limpia y todavía, podría ser, más sabia. La antigua Cocina era muy complicada, y de un detalle extraordinario. La Cocina moderna es una especie de Química. La ciencia del Cocinero consiste hoy en descomponer, hacer digerir y quintaesenciar [sic] las viandas.” (Marin, 1739:xix-xx).

⁵⁰ La traducción de este título es “Los dones (o regalos) de Como”. *Como* es, en las representaciones barrocas de la mitología clásica grecorromana, el hijo de Baco y Circe, y el “Padre de las salsas e inventor de la jalea”. Ver art. de Enciclopedia Británica en: http://encyclopedia.jrank.org/COM_COR/COMUS_from_sd_pos_revel_or_a_co.html (15/12/2014).

La *Cuisine moderne* de Marin y la *nouvelle cuisine* de Menon acentuaban el alejamiento del paradigma tardorrenacentista iniciado por La Varenne, y le agregaban un mayor uso de vegetales, salsas untuosas y homogéneas, uso todavía menor de acidulantes y especias, disminución de la presencia de carnes oscuras (de caza, como ciervo, liebre) y aumento del uso de carnes blancas de ave. Por supuesto, esta cocina que se identificaba con la simpleza, la sutileza y la liviandad no era en absoluto menos complicada en sus operaciones, menos costosa y menos exclusiva que las cocinas de las décadas anteriores (Pinkard, 2009:73).

La aparición de la *nouvelle cuisine* es el acontecimiento al que referíamos en la pág. 63, la estabilización en un punto determinado de un proceso conformado por una sucesión de modificaciones de las gramáticas culinarias. También decíamos de ese proceso que no sólo es el de la constitución del núcleo de la cocina francesa canónica, sino también que los indicios de transformaciones de las prácticas, las razones que diferentes historiadores han dado sobre estas transformaciones, y los documentos producidos en el marco de su desarrollo fueron y son utilizados como herramientas discursivas para la legitimación artística de las *cuisines*. Esto nos conduce, en primer lugar, a una revisión de las diferentes explicaciones dadas sobre el cambio de paradigma culinario y sobre las transformaciones específicas que aportaron a tal cambio de paradigma, y luego, a una confrontación de los documentos citados por los autores contemporáneos, con lo que estos últimos dicen de esos documentos. Consideramos pertinente, a lo largo de la realización de estas tareas, no dejar de lado el aspecto de la contextualización, histórica, razón por la que continuaremos con este procedimiento.

V.4 Cosmovisión y alimentación en la sociedad parisina de los siglos XVII y XVIII

La idea de delicadeza como un valor que debía ser cultivado no era privativa de las prácticas y el discurso culinario, y se inscribe, junto a la de decoro y honestidad, en el “proceso de civilización” descrito por Norbert Elías⁵¹ que hemos citado en la Parte precedente al referirnos a los cambios en las maneras de mesa italianas del siglo XVI, y a la conversión, de guerrera a cortesana, de la nobleza italiana del Renacimiento, a la que le seguirían el resto de las cortes europeas. Si en el siglo mencionado los escenarios más visibles de estas transformaciones fueron

⁵¹ *Siempre* entendiendo a este proceso como el resultado de una sucesión de cambios visto en retrospectiva.

las cortes de las ciudades-estado italianas, en el siglo XVII sería París el espacio urbano que pondría de relieve este cambio de estilo de vida y de función social de la nobleza, y también de la alta burguesía que aspiraba a un título nobiliario. Tras la muerte de Enrique IV y durante la regencia de Ana de Austria Luis XIII –iniciada en 1643— surgió el preciosismo, un movimiento sociocultural que buscaba la distinción social mediante el uso de un lenguaje rebuscado, el consumo de literatura y obras de arte de la antigüedad, y la afectación en las maneras; se trataba de una reacción al estilo de vida imperante en la Corte por el fallecido rey Enrique, guerrero y cazador (Thoraval, 1969:119). Uno de los libros favoritos del momento era la traducción al francés del Manual del Cortesano de Castiglione, y las personas “bien nacidas”, (los nobles) hablaban de la importancia de ser “honesto”, que era tener un grado superior de educación, ser “convivial, gentil, bien criado y moralmente decente al mismo tiempo” (Pinkard, 2009:84-85). En estas circunstancias comenzó a practicarse todo un conjunto de actividades mundanas de las que participaban la nobleza y, en ocasiones, la alta burguesía: celebraciones, fiestas, los célebres *ballets de cour* similares a los banquetes temáticos del Renacimiento italiano⁵², pero también las reuniones en los *salones*, donde los nobles y las *gens de lettres* (escritores, poetas) se reunían en tertulias literarias y mantenían “conversaciones espirituales”. Esta vida social se mantendría, con algunas interrupciones y distribuida de manera irregular entre la Corte real y los salones parisinos, durante casi un siglo, aunque el preciosismo, como estilo, menguaría en el último tercio del siglo XVII (Thoraval, 1969:119-120).

Durante todo este tiempo, las modas relativas al consumo conspicuo surgían en la Corte real. Sin embargo, según Susan Pinkard, la cocina “delicada” parece no haber tenido su origen en ese marco: “La cocina practicada en el Louvre y en Versailles, en los reinados de Luis XIII y Luis XIV era bastante conservadora”... “Esto se debía, en parte, al gusto personal de los soberanos” Luis XIII siempre empezaba sus comidas con un plato de frutas desecadas como sus preferidas, las pasas de Corinto y la cocina real almacenaba un gran stock de especias (Pág. 79). A Luis XIV le gustaban las especias y solía espolvorearlas sobre todas las comidas: el duque de Saint-Simon cuenta en sus memorias que las comidas diarias del rey eran “profusamente especiadas, por lo menos el doble de lo que se solía en un plato común”. En la mesa del Rey Sol en Versalles, a

⁵² Los *ballet de cour* eran composiciones de danzas cortesanas que además de la música instrumental incluían música vocal, poesía y escenografía y se desarrollaban según un plan dramático. Participaban los reyes, su familia y los integrantes de la corte (Buch, 1993:xiv).

partir de 1680, se continuaba con la antigua costumbre de servir muchas comidas en múltiples servicios, especialmente carnes y caza, cuando el menú diario promedio era de tres servicios: una sopa, un plato principal y un postre (Pág. 81). Fuera de la Corte, en lo que se llamaba comúnmente el *grand monde* parisino, compuesto por los nobles cuando no estaban en la Corte y las gentes de letras, los artistas y los académicos, la tendencia eran las comidas sin ceremonia; también estaba disminuyendo el énfasis en crear platos de efectos visuales espectaculares (Pág. 91). Es en este *grand monde* de nobles que veían las obras de Corneille y Moliere y admiraban las telas de Poussin, donde Pinkard ubica el desarrollo y la instalación de la “cocina delicada” (Pág.83).

Una de las primeras propuestas para explicar el fenómeno del cambio de paradigma culinario fue la que se fundamenta en el cambio producido en la medicina, por causa de la acción de las corrientes empiristas. La cocina anterior al cambio del paradigma culinario estaba basada en los principios galeno-hipocráticos. Desde el s. XII estaba produciéndose una revitalización de la medicina de Galeno (ver pág. 51) y en 1525 se publicaron en Venecia sus obras completas, pero la reactualización de Galeno llevó a la crítica de su teoría. Uno de sus críticos era el profesor de medicina Andrea Vesalius, que pensaba que había que buscar la verdad “en los cuerpos muertos, en vez de en las lenguas muertas”. Vesalius fue uno de los grandes impulsores del anatomismo, corriente de práctica empírica que en Inglaterra alcanzo su punto cúlmine cuando William Harvey descubrió la circulación mayor de la sangre en 1628. Este descubrimiento inició el largo proceso de desactivación de la teoría galénica de los humores (Pinkard: 2009:65): ahora existía evidencia de que la sangre no se acumulaba en los órganos y las enfermedades no eran producto de un desequilibrio en la cantidad de cada uno de los humores.

Jean-Louis Flandrin (1996) considera que la disminución abrupta del consumo de especias y la declinación de la dietética medieval son una consecuencia indirecta de los avances de la química y la fisiología experimental, y el consiguiente abandono de la medicina hipocrático-galénica y su dietética asociada. Según este autor, “la cocina, durante mucho tiempo sometida a la medicina, se liberó de ella lentamente a lo largo de los siglos XVII y XVIII”. El criterio ordenador de la gramática culinaria pasa a ser, entonces, un concepto nuevo y en discusión en ese momento histórico: el “buen gusto”, que en lo tocante al comer sería el propuesto por Bonnefons y sus sucesores, el de la delicadeza, el de “los condimentos sencillos y los sabores naturales” (Pág.

865). Antes, Flandrin caracteriza a lo estético (es decir, al gusto) como regulador de la actividad alimentaria presentando como ejemplo el artículo *Gusto* del *Dictionnaire Philosophique* de Voltaire, que da por hecho que “Como el mal gusto en lo físico consiste en preferir siempre los condimentos demasiado picantes y demasiado rebuscados, así el mal gusto en las artes es apreciar únicamente los adornos complicados y no la bella naturaleza” (Pág. 864). Aunque Voltaire diferencia, como los demás filósofos de su época, al “gusto físico” del “gusto en las artes”, y unos renglones antes explica que el sentido del gusto “produjo *la metáfora* que expresa, con la palabra gusto, el sentimiento de las bellezas y los defectos en todas las artes”, Flandrin elide la referencia de Voltaire a la metáfora y procede a una operación anexionista: “en cocina, como en literatura y en las otras artes, el buen gusto para los franceses de los siglos XVII y XVIII es, por tanto, un gusto clásico”.

Es importante analizar el argumento de Flandrin, que expresa que ante la ausencia de reglas externas al campo del gusto alimentario, es el sentido del gusto mismo el que determinará el rumbo que tomarán las prácticas culinarias, porque inmediatamente homologa ese gusto “liberado de restricciones” al “buen gusto” de la preferencia por los “sabores naturales”. Esto implicaría que la gramática culinaria generada a partir de éste, la cocina analítica o de impregnación, serían “más naturales” que lo anterior, la cocina de síntesis, que sería más artificial. Y aquí encontramos una confusión entre el producto y las causas: solemos, lógicamente, identificar a un alimento “menos intervenido” como “más natural”, y como “artificial” a uno “muy intervenido”; pero la búsqueda intencional del efecto “natural” no obedece necesariamente a causas naturales, de la misma manera que la preferencia por “el gusto natural” está tan atravesada por lo sociocultural como el gusto por lo “artificial”. ¿Por qué sería necesario para nuestro análisis tener en cuenta esta operación discursiva? Porque plantear que las gramáticas culinarias, de un momento dado en adelante, se ordenaron a través de criterios mayormente estéticos (“el gusto”), es el primer paso necesario para facilitar la construcción de un discurso que legitime artísticamente a la cocina (al menos en el marco de una visión del arte como práctica eminentemente estética). Pero si a esto se le suman la naturalización del “buen gusto” y de la preferencia por el “gusto natural”; la creencia de que tanto el sentido del gusto como las prácticas de cocina reguladas por éste están libres de condicionamientos sociales, culturales y económicos, y finalmente se le agrega el hecho de que esta preferencia se registra primero en Francia y sólo más tarde en el resto de Europa, lo que se obtiene es el discurso que

postula: a) la esencialidad de las gramáticas culinarias en general; b) la superioridad del gusto y la cocina francesa en particular, y c) la artificación de la cocina francesa como una consecuencia *esperable*. Esto es precisamente lo que Flandrin lleva a cabo al desarrollar sus hipótesis y al relacionarlas con lo expuesto en el *Avertissement de Les Dons de Comus*, algo sobre lo que volveremos más adelante.

V.5 Entre la medicina y la distinción social

La hipótesis de Flandrin sobre la incidencia del paulatino abandono del modelo dietético galénico es, según Susan Pinkard, muy poco plausible. En nuestro parecer, no es prudente descartarla del todo, puesto que puede ser complementaria de la que Pinkard presenta como válida: para esta historiadora el principal motivo del cambio de paradigma sería el surgimiento de nuevos estándares del lujo, de nuevos marcadores de pertenencia social. En el siglo XVII, los precios de las especias habían bajado drásticamente y ya eran de consumo regular en las clases burguesas; las especies de vegetales comestibles se habían incrementado y diversificado (en parte debido al apoyo dado por Luis XIV a La Quintinie, el botánico que creó técnicas para mejorar el rendimiento y la calidad de los frutales) y ofrecían justo lo necesario para funcionar como objeto de consumo conspicuo: alto precio y bajo rendimiento calórico. Si antes el refinamiento era el artificio ostensible, ahora lo era una visión idealizada de la naturaleza, que daba lugar a nuevas maneras de consumo alimentario. La moda imponía las *petite souper*, comidas refinadas pero informales, íntimas, en las que, como sucedía en los salones, no era necesario respetar la etiqueta de la Corte (en donde, por ejemplo, un noble no podía dirigirse a un noble de rango superior sin que éste le hablase primero), servidas en mesas redondas o cuadradas (es decir, sin lugares marcadores de jerarquía, Pinkard, 2009:89). En referencia al cambio en la presentación de las comidas que, en sintonía con la nueva cocina y los nuevos estilos de vida, pasaba del *déguisement* a un ordenamiento decorativo, pero no en simulación de algo externo a la comida en sí, Jennifer Davis afirma que

“la celebración del disfraz representa lo que la teórica literaria Erica Harth llama “una estética preciosista”, en la que “el valor de la representación está dado por el artificio, o la habilidad técnica requerida para la imitación”. Harth contrasta este estilo con la estética clásica que “prescribía la presentación de las cosas de acuerdo a la naturaleza”. Estos dos ideales se mantuvieron en tensión dinámica durante el siglo XVII. El diseño paisajístico, las artes visuales

y la música reflejaban esta dialéctica estética, así como la mesa”. Sin embargo, no fue hasta mediados del siglo XVIII que la estética filosófica proclamó la ascendencia de lo natural sobre lo artificial. Este giro tuvo tremendas [sic] consecuencias para las artes cotidianas de la cocina, el diseño de interiores y de jardines” (Davis, 2013:50-52).

El pasaje de lo artificioso a lo “natural” se intensificaba a medida que se sucedían las décadas: Pinkard sostiene que durante los 150 años que siguieron al surgimiento de la cocina delicada se caracterizaron por la sucesión de crecientes olas de deseo de vivir de una manera que apareciera como cada vez más cerca de la naturaleza⁵³ (más simple, más auténtica, menos artificial, Pinkard, 2009:xiii).

La delicadeza de la *nouvelle cuisine* tenía ahora nuevos fundamentos: la cocina aristocrática y altoburguesa del momento también estaba diseñada según los preceptos de la dietética medicinal, aunque se trataba de unas nuevas dietéticas: la de Philippe Hequet, que hacía de una buena digestión la clave de la buena salud, y la de George Cheyne basada en la iatromecánica o fisiología newtoniana, desarrollada a partir de 1720. La teoría en que se enmarcaba la iatromecánica postulaba que el cuerpo humano era una máquina que operaba según las leyes universales de la química y la física, y estaba compuesto por sólidos y líquidos. En estado de salud, los sólidos eran elásticos y firmes, y los líquidos, como la sangre y la linfa, muy fluidos; de modo que la alimentación debía mantener ese estado evitando el consumo de líquidos viscosos y sólidos correosos (Pinkard, 2009:166): las comidas debían ser *livianas*. Además, la idea de una correspondencia “formal” entre cuerpo y espíritu continuaba firmemente arraigada, en una versión moderna de la *scala naturae*: los espíritus delicados debían consumir alimentos delicados, que eran los de sabores delicados (Marin, 1739:xxvi-xviii). Los alimentos, en su estado natural, eran groseros y estaban cargados de sales y sustancias corrosivas; con la nueva cocina, “las partes groseras de los alimentos” eran “sutilizadas”, extraídos sus “jugos terrestres”, los alimentos eran “perfeccionados” y “espiritualizados” (Menon, 1749:xix). Estas ideas de purificación y espiritualización de la materia eran coherentes con la importancia dada a la actividad espiritual e intelectual en la vida pública parisina. El auge de las tertulias en los salones y la conversación literaria de los años del preciosismo retornaba, pero ahora no se trataba del

⁵³ Teniendo en cuenta que los vaivenes de las modas culinarias del siglo XX incluyeron varias reviviscencias del ideal del retorno a la naturaleza y que hoy este ideal es, en algunas áreas de lo específicamente alimentario, casi un imperativo ineludible, nos atreveríamos a agregarle a los 150 años señalados por Pinkard, unos cien años más.

ejercicio de la espiritualidad como valor cortesano, sino de una nueva espiritualidad concebida en el marco de la Ilustración.

La serie de cambios que dio nacimiento al nuevo modelo culinario generó, en consecuencia, lugar a cambios en lo discursivo. Stephen Mennell lo resume de esta manera: “Desde mitades del siglo XVII, los cocineros franceses se ocupaban de producir escritos polémicos concernientes a los méritos estéticos de sus respectivas cocinas. Era corriente, en la “buena sociedad”, interesarse por la mesa, discutir y rivalizar en el conocimiento de los nuevos alimentos” [...] “Desde la primera mitad del siglo XVIII, intelectuales de primer orden se entregaban ya a controversias que trataban sobre las sutiles y cautivantes cuestiones que Berchoux, Grimod y Brillat-Savarin iban a agrupar, a principios del siglo siguiente, bajo el nombre de gastronomía” (Mennell, 1981:v).

En efecto, para la época en que el cambio de paradigma culinario estaba afianzado (1740) había cada vez más *gens de lettres* educados que veían a la literatura de la *nouvelle cuisine* como un foro o espacio de discusión que evidenciaba la importancia que estaban tomando, dentro de los círculos literarios del momento, algunas cuestiones como el gusto, el estatuto de *connoisseur* y los distintos tipos de consumo. También problematizaban la validez de nuevos objetos de atención para los estudios académicos, y el *status* de los filósofos como representantes de unas formas emergentes de producción del conocimiento, que venían tomando importancia desde el fin del siglo XVII en adelante (Spary, 2013:KL3377-3379). Es evidente, por los innumerables testimonios escritos de la época, que los temas alimentarios y culinarios estaban en boga. Sin embargo, no nos atreveríamos a asegurar que los intelectuales que participaban de las controversias sobre la *nouvelle cuisine* que eran “de primer orden” como afirma Mennell (más adelante expondremos las razones). Sí eran “de primer orden” algunos de los filósofos que en la segunda mitad del siglo XVIII atendieron a temas alimentarios, y en bastante menor medida, culinarios (Voltaire, Rousseau, etc.); hacia fines de 1760 la dieta y la cocina, como temas de gran relevancia, “fascinaban a muchos de los más prominentes pensadores de la época, y ocupaban, si no el centro, los márgenes de los grandes debates intelectuales de esos días (como el mesmerismo, la literatura clandestina, y muchas otras cosas que movilizaban la opinión pública)” (Spang, 2000:15).

En 1739, *Le Dons de Comus* generó una polémica considerable y novedosa para un libro de cocina, ya que el debate de lo expuesto en el *Avertissement* trascendió el ámbito de las publicaciones culinarias. Durante un tiempo, este debate fue el centro de la tendencia a rever y discutir la cocina y la alimentación, que era uno más de los tópicos de la vida social parisina (Spang, 2000:15). Beatrice Fink (1995:26) y Stephen Mennell identifican esta polémica como un resabio de la famosa “Querrela de los Antiguos y los Modernos”⁵⁴, ocurrida más de medio siglo atrás; los textos de la polémica, reunidos y publicados por Mennell en *Lettre d’un pâtissier anglois et autres contributions a une polémique gastronomique du XVIII siècle* (1981) muestran que, en efecto, en el enfrentamiento entre los defensores de la cocina antigua y los partidarios de la *nouvelle cuisine* se apelaba al leguaje y a los argumentos de los Antiguos y Modernos de la vieja querrela, pero no había consenso, entre unos y otros, sobre qué era la antigüedad y qué la modernidad en el arte de cocina (por ejemplo, en algunos textos “la cocina antigua” se identificaba con lo natural, la simpleza y lo rústico, y no con la artificialidad, cualidad que le era adjudicada a la cocina moderna, Anónimo, 1739:5-7).

¿En qué consistía la innovación dicursiva del *Dons de Comus*, lo suficientemente disruptiva como para causar esta polémica? En principio, en una extensa presentación literaria de la *cuisine moderne*, con la finalidad evidente de teorizar sobre la cocina, presentándola así como un *arte (ars) provista de una historia y unos fundamentos*. Con este fin el autor recurría a la autoridad de la dietética (el Tratado de la Digestión de Hequet) y de la tradición histórica, mediante abundantes citas a los textos clásicos y renacentistas que hemos visto en nuestra Primera Parte. Aunque en la primera página dice “no pretendo hacer una Historia”, dedica quince páginas a esta tarea. Entre las citas las hay con fuentes explícitas (Jenofonte, Juvenal) y muchas otras de las que no se menciona la fuente (por ejemplo, las menciones a Apicio y a las colonias griegas en Tarento, Nápoles y Síbaris, célebres por su buena comida, Marin, 1739:viii), que podrían haber sido extraídas tanto del texto de Ateneo como de los innumerables textos que sirvieron de fuente a éste último, o también de los que lo citaron o lo copiaron durante el Renacimiento. La fundamentación dietética se acoplaba a reflexiones que hoy llamamos estéticas: la cocina

⁵⁴ La Querrela de los Antiguos y los Modernos fue un largo enfrentamiento, en el seno de la *Academie Française*, entre los académicos que insistían en la superioridad del arte de la antigüedad clásica y en la necesidad de que el arte de su tiempo se produjese según las reglas del primero, y los que proponían una ruptura con los cánones clásicos.

moderna consistía en “descomponer, hacer digerir y quintaesenciar⁵⁵ [sic] las viandas, a extraer jugos nutritivos y ligeros, a mezclarlos y confundirlos entre sí, de manera que nada domine y todo se haga sentir; en fin, a darles esta unión que los Pintores dan a los colores, y a volverlos tan homogéneos que de los diferentes sabores no resulte más que un gusto fino y provocante y, si oso decirlo, una armonía de todos los gustos reunidos juntos” (Marin, 1739:xx-xxi). Las reflexiones sobre la cocina dedicaban también un espacio considerable (cinco páginas y media) a un tema en particular al que los autores contemporáneos prestaron poca atención o pasaron por alto, del que nos ocuparemos más adelante.

V.6 El Iluminismo se cuele en los libros de cocina

La exhibición de erudición del *Dons* era inédita en un libro destinado a *Officiers*⁵⁶ de cocina (aunque se puede encontrar un ejemplo similar en *Ars Magirica*, libro suizo de 1563, todavía no había sido publicado un libro de estas características en Francia); era innegable que las posibilidades de que el *Avertissement* hubiese sido escrito por Marin u otro cocinero eran mínimas. El *Avertissement* fue atribuido en 1822 por el lexicógrafo Barbier (Barbier, 1822:345) a Pierre Brumoy (matemático), y Guillaume-Hyacinte Bougeant (historiador), dos profesores jesuitas bastante prestigiosos en ese momento. Algunas investigaciones posteriores (por ejemplo, la ya citada de Beatrice Fink y la de la misma Susan Pinkard) dan indicios de que la atribución podría ser correcta, pero otros autores contemporáneos omitieron el problema de la incertidumbre sobre la autoría del texto, como adelantábamos en el principio de esta Segunda Parte. Retornando a los contenidos del *Avertissement*, observamos que otro de los tópicos polémicos era la idea de una correspondencia biológica y propia de la especie humana entre el “gusto corporal” y el “gusto espiritual”:

⁵⁵ *Quintessence* era un tipo de caldo extraconcentrado; se lo denominaba así porque en el lenguaje de los alquimistas, este término denominaba a la operación de extracción “de lo más puro y sutil de las sustancias de un cuerpo, por el fuego u otro medio” (*Dict.Académie*, 1718:407). La versión más cara de estos alimentos líquidos era el *restaurant*, llamado así porque por su supuesta alta concentración de sustancia nutritiva en un volumen mínimo de líquido “restauraba” a los débiles y enfermos. Ambas eran preparaciones muy costosas.

⁵⁶ Un *Officier* era el practicante de un oficio; cuando se hablaba de cargos en las grandes organizaciones domésticas y se utilizaba en plural, comprendía al *maître d’hotel*, al cocinero, al encargado de la pastelería y al de la vajilla (*Dict.Académie*, 1718:163).

“como el gusto corporal y el espiritual dependen igualmente de la conformación de las fibras y los órganos destinados a operar sus diversas sensaciones, la fineza de estos dos tipos de gusto prueba la fineza de los órganos que les son propios, y en consecuencia se puede remontar del gusto corporal, a un principio muy delicado que le es común, de alguna manera con el gusto puramente espiritual” (Marin, 1739: xxvi-xxvii).

Como respuesta al *Avertissement* tuvo lugar la publicación, unos meses después, de un panfleto anónimo⁵⁷ de veintiocho páginas llamado *Lettre d'un pâtissier Anglois*. Allí el autor se mofa de las pretensiones filosóficas y científicas de los voceros de la nueva cocina (dejando ver que desprecia de la profesión culinaria como ocupación real del autor del prefacio). El ataque a la *cuisine moderne* no está especialmente dirigido a la cocina o los platos propuestos en sí, sino a la cosmovisión propia de los Modernos que emerge del texto, y además a la “inflación” discursiva de lo culinario, a la manera del fragmento de Montaigne que citamos en la página 59. A la aparición de la *Lettre* le siguió la de otro panfleto de cuarenta y cuatro páginas, la *Apologie des modernes*, también de autor anónimo, que trata sobre la nueva cocina tangencialmente, y se enfoca en la valoración de los logros de los Modernos en las ciencias, letras y artes en general⁵⁸ (es por esta sucesión de anónimos de identificación dudosa, y porque las atribuciones hechas por Barbier no señalan especialmente a “intelectuales de primer orden” sino a figuras no muy relevantes del mundo editorial parisino, que poníamos en cuestión lo aseverado por Mennell respecto de la importancia de los participantes en la controversia de la *nouvelle cuisine*).

En 1742 salió a la luz una nueva edición ampliada del *Dons de Comus* en tres volúmenes, provisto de un nuevo prefacio (en el que se hacía mención a la *Lettre*) en que se reproducía el de 1739, pero con el agregado de un resumen más extenso sobre la historia de la alta cocina (esta vez, con mención de casi todas las fuentes antiguas, incluyendo a Ateneo, y con una cita de Voltaire en la que este filósofo descalifica a Massialot) y una justificación desde el punto de vista de la dietética mucho más elaborado que el anterior, sustentado por los principios de Hequet y de Cheyne, claramente expuestos⁵⁹. La controversia literaria a partir de textos culinarios no era exclusiva del mundillo editorial parisino: en 1705 Martin Lister, el médico de la reina Ana de

⁵⁷ El autor de la *Lettre* es, según Barbier, Desalleurs l'Ainé, (1827:218), o Roland Puchot, conde de Desalleurs.

⁵⁸ Stephen Mennell asegura que existe una edición de 1740 del *Dons*, “seguramente pirata”, que incluye a la *Lettre* y a la *Apologie*, que probaría la interconexión de estos textos. También refiere a la mención que se hace de la *Lettre* en *Le cuisinier Gascon*, en 1747, que indicaría que la polémica “todavía estaba bien presente en la memoria” (Mennell, 1981:xxii).

⁵⁹ Mennell atribuye la *Apologie* a Ann-Gabriel Querlon de Meusniers y cita la *Nouvelle Biographie Générale* (1863:cols. 263-264) donde se atribuye a este hombre de letras y bibliotecario la edición del *Dons* de 1742, pero no se lo relaciona con la *Apologie*.

Inglaterra, publicó una edición revisada y comentada del *De re coquinaria*, en cuyo prólogo no escasean las citas clásicas (Lister, 1708). Luego de la segunda edición de este libro, en 1708, se publicó una sátira de autor desconocido⁶⁰ en forma de poema llamado *The Art of Cookery*, impreso en columnas paralelas junto al Arte Poética de Horacio, seguido de cartas a Martin Lister y otros, en las que no faltaban las ironías y las burlas al texto del médico inglés (Anónimo, 1709).

Mientras el prologuista del *Dons* se dedicaba a las controversias con otros hombres de letras bajo seudónimos de pasteleros o cocineros, y Marin recopilaba las recetas de su cocina moderna, Menon continuaba publicando sin pausa nuevos libros destinados a lectores de distintos segmentos sociales: en 1739 el volumen III del *Traité de Cuisine* de Menon, llamado precisamente *La Nouvelle Cuisine*, en 1746 *La cuisinière bourgeoise*, Menon, en 1749 *La science du Maître d'Hotel Cuisinier*, en 1758 *Les soupers de la Cour* y, hasta 1768, cuatro títulos más. *La Cuisinière bourgeoise*, orientado de manera manifiesta a los burgueses y no a los nobles (Menon, 1746:ii) fue el gran éxito editorial de la culinaria del siglo XVIII.

A pesar de su título, a las recetas de *La nouvelle cuisine* no las precedía un texto que diera cuenta de qué era lo que caracterizaba a la modernidad culinaria. El prefacio estaba dirigido, como los dos primeros tomos del *Traité*, a los *maîtres d'hotel* de casas nobles, y abundaba en consejos de tipo profesional. Recién en 1749, en *La science du Maître d'Hotel Cuisinier*, un libro de Menon dejaba de lado la transmisión de saber puramente práctico y profesional para, por primera vez en su producción escrita, introducir un texto factible de ser considerado, como el *Avertissement* del *Dons*, un antecedente de ensayo gastronómico. El texto se denominaba *Dissertation préliminaire sur la cuisine moderne* y varios autores contemporáneos lo atribuyen a Étienne Laureault de Foncemagne, un miembro de la Academia⁶¹.

La *Dissertation* presentaba similitudes con el *Avertissement* del *Dons de Comus*: comenzaba con la expresión “L’Art de la Cuisine”; explicaba que la cocina debía su origen, como todas las otras artes, a la necesidad o placer; presentaba un resumen de antecedentes históricos del arte de

⁶⁰ Isaac Disraeli (1841:117) atribuye este anónimo al médico William King.

⁶¹ De la misma manera que en los casos de los prefacios de las dos diferentes ediciones del *Dons*, la *Lettre* y la *Apologie*, esta atribución autoral es dudosa, lo que no impidió que algunos autores lo citen sin mencionar este detalle.

la cocina apuntalado por citas clásicas del mismo orden que las del *Dons*; exponía una fundamentación dietética y abordaba el mismo tópico del *Dons* que hemos descripto como poco tenido en cuenta por los autores contemporáneos, sobre el que volveremos más adelante. Pero existía una diferencia notable entre este prólogo y el del libro de Marin: la correspondencia entre los aspectos dietéticos reguladores de la cocina y las cuestiones estéticas, que en el *Dons* se resolvían con unas pocas oraciones, ocupaba en este texto un lugar mucho más importante: más de cinco páginas, que podrían calificarse como el primer intento, *en un texto puramente culinario*, de escribir una teoría que explicara los criterios técnicos y de combinatoria de los sabores –lo constituyente del *ars* de la cocina— desde las incipientes teorías de la percepción gustativa y los escritos filosóficos sobre el sentimiento de placer. El texto está dividido en diecisiete secciones, y las que atañen a la reflexión estética son las que van de la II a la VI inclusive. En esas páginas el autor aborda los siguientes temas: en la sección II, la imposibilidad de vivir sin alimentarse; el hecho de que esta condición de dependencia de lo material no tiene por qué ser entendida como humillante; lo inseparable del placer y la satisfacción de las necesidades básicas para la vida; el valor cognitivo de los sentidos, que nos permiten conocer “de los cuerpos, las cualidades benéficas de aquellas que no lo son”; la manera en que se creía, en ese momento histórico, que funcionaba el sentido del gusto (Pág.vi). En la sección III y IV: la innumerable diversidad de sabores, colores, sonidos y olores; la ocurrencia del fenómeno de percepción de unidad en la diversidad y su carácter de “fundamento único de todo lo que es bello”; la posibilidad de poder concebir la existencia de una “armonía de sabores, como la armonía de los sonidos, y quizás la de los colores y la de los aromas”; la posibilidad de que esa supuesta armonía fuese la causa del rechazo o el agrado por parte del sentido del gusto (Págs. vii-ix). En las secciones V y VI postula la objetividad de lo equivalente de lo bello en el dominio del sabor y la necesidad de una *sagacidad del gusto* para poder apreciarlo (algo similar a la noción de delicadeza del gusto como sinónimo de capacidad de percibir las mínimas diferencias en la materialidad observada, que expondría Hume en su tratado *The Standard of Taste* (1757) que, por otro lado, está implícita en el discurso de Bonnefons y en toda la saga discursiva de la cocina delicada) y la existencia de “disonancias” del sabor similares a las de la música, que deben ser anticipadas y evitadas en el proceso de cocina. A esto le siguen las consecuentes conclusiones sobre el hecho de que “un Cocinero hábil no demanda otra cosa que paladares delicados y sensibles, para favorecer la armonía de jugos que componen sus guisados”, y sobre la existencia

de personas cuyos paladares son insensibles y no pueden ser “un tribunal competente para juzgar el mérito de un Artista de la Cocina”. Luego compara la capacidad de juzgar en lo gustativo con la capacidad de juzgar la música (“¿Rameau querría por árbitro y juez de sus composiciones a este hombre del que habla Petrarca, que estaba menos encantado por el canto de los pájaros que por el de las ranas?” Págs. ix-xi). A lo largo de todo el *Discours*, el término *Artiste* como sinónimo de cocinero aparece cinco veces.

Una lectura crítica de los principales textos culinarios del siglo XVIII efectuada desde *el presente* indica que el único de estos textos que relaciona a la cocina, de manera *ostensible*, con la idea de práctica estética (y por ello, con un estado de las cosas culinario y discursivo interpretable, no sin voluntarismo, como uno de los pasos del proceso de artificación), es este prefacio a la obra de Menon. Con todo, creemos que es inexacto ver en este escrito un intento de validación artística en sentido moderno de la *cuisine*, tal como lo proponen los autores que lo citan. En las próximas páginas daremos cuenta de las razones por las que sostenemos esta posición. Antes haremos un breve repaso de lo que estaba sucediendo en el ámbito parisino de las artes y sus instituciones, respecto del proceso de “la invención del arte”.

V.7 Las Artes y las Bellas Artes: el comienzo del proceso de la “invención del arte”

A principios del s XVIII las artes seguían siendo, como en el pasado, una variedad de disciplinas del *saber hacer* divididas en liberales y mecánicas, y el término *arte* seguía siendo un sustantivo genérico para denominar todos los tipos de arte: las liberales y las mecánicas en su conjunto. Las definiciones de arte, de artesano y de artista en la edición del *Dictionnaire de l'Académie Française* de 1718 eran casi idénticas a las de la edición de 1696 (ver pág. 40); uno de los pocos cambios introducidos era la aclaración de que el uso de *arte* como sinónimo de la destreza o habilidad con que se hacían ciertas actividades (p.ej. el arte de vivir) era figurado, y que cuando se lo usaba como sinónimo de “todo aquello que se opone a naturaleza” podía hacerse en sentido figurado o propio. (*Dic. Académie*, 1718:93). Desde el siglo anterior se estaba produciendo, de manera heterogénea y no lineal, la migración de las artes visuales, musicales y del movimiento hacia el dominio de las artes liberales; la creación de Academias (la *Académie Française*, que regulaba el quehacer de las letras, en 1635; la Real de Pintura y Escultura, en 1648; la Real de Danza, en 1661, la de Música en 1669, la Real de Arquitectura en 1671, Thoraval,

1969:122,142) impulsó este proceso de recategorización, pero no tuvo incidencia directa en el uso institucional del nombre de Bellas Artes (*Beaux-Arts*) para estas disciplinas, ya que la Academia de Bellas Artes se fundó mucho después, en 1815 (Thoraval, 1969:).

La expresión *bellas artes*, sin el guión, venía utilizándose desde fines del siglo XVII para denominar a las artes visuales; luego el referente correspondiente a este sintagma comenzó a expandirse. Entre 1730 y 1740, aunque su núcleo estaba establecido, continuaba indeterminado y sólo quedó fijo diez años más tarde. Uno de los hechos que más ayudó al establecimiento de la categoría *Bellas Artes* fue la aparición de *Les beaux Arts réduits à un même principe*, de Charles Batteux, en 1746, que tuvo un inmediato efecto en Francia y pasó luego a Alemania e Inglaterra (Shiner, 2001:126-128).

Las *beaux Arts*, que así es como se muestra esta expresión en la edición original de la obra de Batteux, delimitaban un dominio constituido por la poesía, la música, la pintura, la escultura y el “Arte del gesto” o la danza. Eran las artes concebidas para agradar y su principio rector era la capacidad de imitación de la naturaleza. Pero no se trataba sólo de agradar e imitar: era importante que lo representado pusiese en valor las virtudes humanas, que las *beaux Arts* instruyesen en la virtud, tal como lo había propuesto Horacio en su Arte poética, texto del que Batteux cita la famosa frase “*omne tulit punctum qui miscuit utile dulci lectore delectando pariterque monendo*” (Obtuvo todos los votos quien unió lo útil a lo agradable, deleitando al lector al mismo tiempo que aconsejándolo)⁶². Las *beaux Arts*, para seguir siendo bellas, debían educar en el bien y evitar la apología del vicio (Batteux, 1747:156-158).

Batteux describía otras dos clases de artes: las ya largamente conocidas Artes mecánicas, cuyo principio rector era el de la utilidad en la satisfacción de las necesidades básicas del hombre, y un tipo de artes cuyo objeto era “la utilidad y agradar: todo a la vez, estas son la Elocuencia y la Arquitectura; es la necesidad lo que las hizo nacer, y el gusto lo que las ha perfeccionado” (Batteux, 1747:6). La clasificación de Batteux deja entrever algo que se estaba produciendo: la diferenciación funcional de sistemas, que se desdibujaría *en lo discursivo* (o en el metadiscurso

⁶² El *utile* en este caso refiere a una utilidad no de la práctica, como en el caso de los fines de las artes mecánicas, sino a una utilidad en sentido cognitivo, que no reclamaba del receptor más que la recepción del producto del arte. Se entendía, además, que esa carga instructiva debía estar orientada a lo bueno y el bien. Cita Horacio con notas en: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/text?doc=urn:cts:latinLit:phi0893.phi006.perseus-lat1:309-346> Traducción de *utile* en: <http://www.perseus.tufts.edu/hopper/morph?l=utile&la=la#lexicon> (6/10/2014).

de las artes) cuando se agregara a la categoría de Bellas Artes, la arquitectura, *elidiendo la especificidad del área de prácticas productoras de artefactos utilitarios que incorporaban desde su realización cualidades materiales destinadas a agradar*, o lo que hoy llamamos *diseño* (de indumentaria, industrial, etc.; más tarde retomaremos este tema).

El prestigio que estaban obteniendo las Bellas Artes no las despojó, en la visión de los académicos, de su aspecto “mecánico” en tanto *manual o de uso del cuerpo*: en el *Dictionnaire de l'Académie*, edición 1765, la definición dada a *artista*, que es nueva respecto de las que figuraban en las ediciones anteriores, es “aquel que trabaja en un arte en que el genio y la mano deben confluir. Un pintor, un arquitecto son artistas. Se decía antes particularmente de aquellos que practicaban las operaciones químicas” (*Dict. Académie*, 1762:75). La generalización del uso de la categoría “Bellas Artes” no produjo de inmediato la reducción del referente del término *arte* al referente de la expresión *Bellas Artes*, tan naturalizada durante el siglo XX. En consecuencia, tampoco fue inmediato el abandono de la oposición artes liberales/artes mecánicas en favor de la oposición arte/artesanía (aunque sí era corriente, no exactamente la oposición, pero sí la distinción y jerarquización de *artista* respecto de *artesano*). El uso del término francés para *artesanía* (*artisanat*) se inició en 1920 (Perrin, 2004:114); antes y durante un muy largo período, el conjunto de las artes siguió recibiendo ese nombre, ya fuese para las artes mecánicas, liberales o “bellas”. De todo esto dan testimonio innumerables textos, comenzando por la *Encyclopédie*, en cuyo discurso preliminar, escrito por D’Alembert, se explica que hay “Artes y Ciencias”, y entre las primeras, artes liberales y mecánicas; finalmente, que dentro de las liberales hay un conjunto “reducido a principios”, “que se propone imitar a la Naturaleza” y “han sido llamadas Bellas Artes porque tienen como objeto, principalmente, agradar”. En ese mismo texto, el autor clasifica a la arquitectura entre las bellas artes (*Encyclopédie*, 1751:xii), “abandonando sin otro comentario la categoría de artes mixtas”, como bien señala Larry Shiner (2001:129). Que *arte* continuó siendo una categoría en la que se subsumían los diferentes tipos según sus correspondientes fines es evidente cuando recorremos las bibliografías y encontramos, en los años siguientes, la publicación de un *Dictionnaire portatif des beaux arts* (Diccionario portátil de las bellas artes, 1752) y de *Le spectacle des beaux arts* (El espectáculo de las bellas artes, 1758), y también la de una *Description des arts du meunier, vermicelier, boulanger* (Descripción de las artes del molinero, el fideero y el panadero, 1767) y dos volúmenes de una *Encyclopédie Methodique* sobre las *Arts et Métiers Mécaniques* (1783) entre las que se encontraban el “arte del

cuchillero”(Pág.28); “arte del diamantero-tallador”(144); el “arte del techista” (Pág.59); el “arte del cocinero-*traiteur*” (Pág.53), etc.

V.8 La situación del arte culinario en el nuevo sistema de las artes

En el programa de divulgación de artes y ciencias de la *Éncyclopédie*, las artes mecánicas ocupaban un lugar de especial atención. El historiador Patrick Rambourg dice, en su *Historia de la cocina y la gastronomía francesa* “¿En qué el arte culinario es un arte? Durante largo tiempo las obras del espíritu y de la mano fueron consideradas diferentes. La Enciclopedia de Diderot y D’Alembert critica este prejuicio que clasifica la cocina entre las artes mecánicas y la pintura y la música entre las artes liberales”, e inmediatamente cita: “Esta distinción [...] ha producido un mal efecto rebajando a personas muy estimables y muy útiles y reforzando en nosotros no sé qué pereza natural ya nos llevaba demasiado a creer que dar una aplicación constante y seguida a experiencias y objetos determinados, sensibles y materiales era degradar la dignidad del espíritu humano, y que practicar, o aun estudiar las Artes Mecánicas era descender a cosas donde la búsqueda es laboriosa y su meditación, innoble” (Rambourg, 2011:12). Lo que Rambourg le adjudica a la Enciclopedia no exactamente así; primero leeremos la cita del original de 1751:

“Examinando las producciones de las Artes, se percibía que unas eran obra más del espíritu que de la mano y que, por el contrario, otras eran más obra de la mano que del espíritu. Este es *en parte* el origen de la preeminencia que se le ha dado a unas Artes sobre otras, y la distribución que se ha hecho de las Artes en Artes liberales y Artes mecánicas. Esta distinción, aunque bien fundada, ha producido un mal efecto, envileciendo a gentes muy estimables y muy útiles, y fortificando en nosotros no sé qué pereza natural, que nos llevaba ya a creer que dar una aplicación seguida y constante a experiencias y objetos particulares, sensibles y materiales, era transgredir la dignidad del espíritu humano; y que practicar, o mismo estudiar las Artes Mecánicas era rebajarse a cosas de las que la búsqueda era laboriosa, la meditación innoble, la exposición difícil, el número, inagotable, el comercio deshonesto y el valor, de minucia. [...] Prejuicio que tendió a llenar las ciudades de orgullosos razonadores, de contempladores inútiles, y los campos de pequeños tiranos ociosos y desdeñosos. No es así como han pensado Bacon, uno de los primeros genios de Inglaterra; Colbert, uno de los más grandes ministros de Francia, en fin, los buenos espíritus y los hombres sabios de todos los tiempos. Bacon veía la historia de las Artes Mecánicas como la rama más importante de la verdadera Filosofía; no tenía entonces () de despreciar la práctica. Colbert veía a la industria de los pueblos y el establecimiento de manufacturas, como la riqueza más segura de un reino. [...] ¡Qué rareza la de nuestros juicios! Exigimos que se ocupen útilmente, y despreciamos a los hombres útiles. (*Encyclopédie*, Vol. I, 1751:714).

Lo que la Enciclopedia crítica no es la división en sí, (ver “esta división, *aunque bien fundada*”: esta afirmación está ausente en la cita que hace Rambourg), sino la organización jerárquica, las consecuencias negativas de esa división, probablemente inevitables al haberse producido teniendo como paradigma “de fondo” la cosmovisión dualista de corte platónico que desprecia el saber de la experiencia porque desconfía de la materia.

En la edición 1696 del Diccionario de la *Académie*, el término *cuisine* se define como el lugar donde se cocina, y se explica que “Se dice hacer la cocina (*faire la cuisine*) para decir preparar de comer (*apprendre a manger*)”, (*Dict. Académie*, 1696:180). En la de 1718 figuran las mismas definiciones. (*Dict. Académie*, 1718:400). En la de 1740 se le suman a las definiciones anteriores, *l’art d’appreter les viandes* (el arte de preparar las comidas) *et de faire la cuisine*, y se dan como ejemplos *Nouvelle cuisine* y *Cuisine bourgeoise*. Entre otras acepciones y ejemplos, en las dos últimas de estas ediciones figura la siguiente: “*Latin de cuisine* (Latín de cocina): un muy mal latín” (*Dict. Académie*, 1740:421). En la *Encyclopédie*, la cocina se clasifica en la entrada *Cuisine* como arte mecánica (*Encyclopédie*, Vol. IV:537).

Lo que muestran estas modificaciones en las definiciones de los diccionarios indica lo que ya podía preverse en la exposición cronológica de algunos contenidos de los libros culinarios (ver Cuadro N° 1): la cocina no fue del todo considerada un arte hasta mitades del siglo XVIII, incluso cuando en los documentos oficiales se nombraba al *art et métier* de los cocineros públicos desde 1599. Es muy probable que esto fuese así porque la cocina era vista más como una actividad doméstica que carecía de un saber teórico que como una actividad profesional asociada a un saber y a reglas, a la manera de lo que sostenía Platón en el *Gorgias* (ver pág. 45). Los cocineros domésticos eran considerados sirvientes y de ellos se creía que las habilidades estaban en el trabajador y no en el trabajo (Takats, 2011:KL325). Con la aparición de un discurso y un metadiscurso culinarios, se facilitaba la percepción social de la cocina como un *ars*, y calificando a la cocina como arte, los diccionarios señalaban el hecho de que la cocina poseía unas reglas y un método, y se acompañaba de un saber reflexivo.

V.9 Los usos de las fuentes del siglo XVIII en los discursos de legitimación artística de las *cuisines*

En la introducción a la Segunda Parte presentábamos este problema: algunos autores académicos del siglo XX e inicios del siglo XXI tomaron fragmentos de los textos culinarios franceses del siglo XVIII, especialmente de los relacionados con la polémica de los años 1739 y 1740 y del prefacio a *La Science* de Menon, como una evidencia de que en el siglo XVIII la comida y la cocina estaban siendo seriamente debatidos como asuntos relativos a las bellas artes, o al arte en sentido moderno (cabe apuntar que en ningún momento del *Avertissement* ni de *La Science* se menciona a las *beaux Arts*). Uno de los primeros de estos académicos fue Jean-Louis Flandrin:

“Ya en 1739 dos jesuitas, Guillaume-Hyacinte Bougeant y Pierre Brumoy, profundizaron en la idea del buen gusto en el contexto alimentario y, en su prefacio a los *Dons de Comus* consideran la cocina como una de las bellas artes” (Cita págs I, XII-XIII y XVII) (Flandrin, 1996:864).

La cita que el historiador presenta para sostener ese enunciado es la siguiente:

“La cocina, como todas las otras Artes para la necesidad o para el placer, se ha perfeccionado con el genio de los pueblos y se ha vuelto más delicada a medida que éstos se han educado” IV. (En la traducción, “en la medida en que se ha refinado”). “Los progresos de la cocina [...] han seguido en las Naciones civilizadas los progresos de todas las otras artes [...] Los italianos han refinado toda Europa y son ellos los que, indiscutiblemente, nos han enseñado a comer [...] Hace más de dos siglos que conocemos la buena cocina en Francia, pero podemos asegurar sin prejuicios que nunca ha sido tan delicada y que nunca hemos trabajado tanto y tan correctamente ni con un gusto tan fino” (Flandrin: 1996:864).

Otro punto en que este historiador se apoya para sostener su hipótesis es la cuestión de la clasificación bibliográfica:

"Jean Viardot recordó en un reciente estudio que los libros de cocina tradicionalmente se clasificaban entre las "Ciencias y Artes", subclase "Medicina", junto a las obras de dietética. Calificada de arte por primera vez en 1764, en el segundo volumen del *Traité des livres rares* --lo

que quizás no tenga importancia ya que la palabra arte designaba todavía tanto las actividades de los artesanos como las de los artistas-- la cocina, en 1776, en el catálogo Perrot deja de estar en la subclase "Medicina", se separa de la "Higiene", de la "Dietética", de los tratados de vino, de té, de café y de chocolate y se clasifica entre las artes aristocráticas como la equitación, la esgrima, la danza, la caza, etc. En una especie de manifiesto, los responsables de esta nueva clasificación, Neé de la Rochelle y Belin Junior, afirman su deseo de cambiar por completo lo antiguo, por considerarlo desfasado. Sin embargo --peso del conservadurismo-- todos los catálogos posteriores volverán a poner los libros de cocina en su antiguo lugar. Evidentemente, esta involución no podrá minimizar la abortada revolución de 1776.

Liberado del servicio de salud a pesar de la rutina de los bibliófilos, el arte culinario no se puso al principio al servicio de la gula --pecado capital-- sino al servicio del buen gusto, como todas las bellas artes" (Flandrin: 1996:866).

El autor no desconoce que *arte* "designaba tanto las actividades de los artesanos como las de los artistas". A falta de otras referencias a la resignificación del término arte, difícilmente pueda interpretarse que Flandrin refiere, mediante el uso de "artistas", a aquellos trabajadores de un arte mecánica de las que suponían más inteligencia, que sobresalían en su especialidad (ver pág. 40). Entones, es claro que da a *artista* su sentido post-invencción del arte. Esto muestra que tampoco desconoce que *Arte* podía usarse para denominar a cualquier arte en sentido antiguo y que "bellas artes" denominaba a las que tenían como fin el agrado o placer. Flandrin propone que la cocina era un arte "bello" porque se había operado un cambio de orientación de sus fines (de la nutrición hacia el "buen gusto"), lo que revela que la estrategia que está llevando adelante es la de tipo 2. Lo que no se explica es cómo colige que son *los autores del Dons* los que "consideran a la cocina como una de las bellas artes", siendo que esa categoría, aunque todavía de definición imprecisa, ya se identificaba con las artes que además de agradar referían a algo externo a sí mismas y mediante esa operación, instruían. En la presentación de los platos esa operación era posible de realizarse, pero el *Dons* no da precisiones sobre cómo presentar los platos, y tampoco da importancia al asunto; la moda culinaria de ese entonces rechazaba las presentaciones que consistían en representaciones, a la manera de los platos festivos de las cortes de la Edad Media y el Renacimiento. El argumento del "buen gusto", por sí solo, no es suficiente, y además la idea de buen gusto era aplicable, más allá de al gusto por las bellas artes, al gusto por el producto de varias artes mecánicas (que hubiesen encajado mejor en la desaparecida categoría de las artes mixtas de Batteux): las artes de la peluquería, del vestido, de la ebanistería, etc.

Allen Weiss escribe que “una de las más tempranas referencias francesas a la cocina como una de las bellas artes, simile aside, se encuentra en el prefacio del *Dons de Comus*”. Luego transcribe la cita de Brumoy y Bougeant, desde el texto de Flandrin, y agrega que “como era muy a menudo durante el siglo XVIII –en que la noción de arte estaba en proceso de ser radicalmente modificada y expandida— semejantes proclamas revelan un deslizamiento cognitivo en el uso del término, significando ambiguamente algo entre entre ‘arte’ y ‘artesanía’”. Más tarde, alude al prefacio de *La Science* como “un verdadero tratado de estética en el que el autor afirma sin ambigüedades que la cocina es un arte de la misma manera que la música, la poesía y la pintura” (Weiss, 2002:8-9). En el siglo XVIII la noción de arte, más que en proceso de ser radicalmente expandida, estaba a punto de modificar sus divisiones internas agregando un criterio clasificatorio más, el de las bellas artes, para agrupar unas disciplinas que *ya estaban comprendidas* en el dominio del término *arte*. Lo que luego de mediados del siglo XVIII se llamó “bellas artes” continuó perteneciendo al campo semántico de *arte*, y lo que se llamó artes mecánicas había recibido ese nombre antes del siglo XVIII y lo siguió recibiendo hasta después del XIX. Directamente en relación con lo anterior, de ningún modo puede asegurarse que se estaba produciendo en el siglo XVIII un “deslizamiento cognitivo” que situaba al significado de *arte* “ambiguamente”, “entre arte y artesanía”. La oposición arte/artesanía, como se lee en pág. 86, es muy posterior al período histórico que ahora nos ocupa. Pero incluso si interpretamos “entre arte y artesanía” como “entre bellas artes y artes mecánicas”, vemos que no se trataba de un deslizamiento de un dominio a otro, porque *arte* incluía a ambos dominios, tal como podemos apreciar si releemos las clasificaciones de la época (Batteux, Diderot, etc). En cuanto a calificar al prefacio de *La Science* de “verdadero tratado de estética” nos parece, cuando menos, una exageración; ya hemos señalado que a la reflexión estética se otorga, en la *Dissertation*, un espacio hasta entonces inédito en un texto culinario, pero esto no convierte al prefacio en un tratado de estética. De sus diecisiete secciones, hay seis que se ocupan del tema; el resto es búsqueda de fundamentación histórica e intento de dignificación de la cocina como práctica seria con base científica. Los “verdaderos tratados de estética” son los tres textos que Foncemagne (o quien haya sido el autor) cita para construir su hipótesis de la armonía de sabores y de la objetividad de “lo bello” en el sabor: el *Traité du beau* (Tratado de lo bello, J.P. Crouzas, 1724), las *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture* (Reflexiones críticas sobre la poesía y la pintura, del miembro de la Académie Jean-Baptiste Dubos, 1719) y la *Théorie des sentiments*

agréables, (Teoría de los sentimientos agradables, Anónimo, atribuido a Louis Lévesque de Pouilly, 1747), que sostenía que existía una “causa inteligente y bienhechora que ha establecido esta armonía” (Anónimo, 1747:162-163).

Respecto de la comparación entre la cocina y la pintura, la música y la poesía, procederemos a su examen luego de ver ejemplos del tratamiento que otros autores contemporáneos dieron a esa cita del autor de la *Dissertation*; el historiador culinario ya citado Patrick Rambourg y Caroline Champion (investigadora en el campo de las letras) también citan los fragmentos del *Dons de Comus* y *La Science* que tratan sobre la armonía de sabores, como un respaldo para afirmar que sus autores estaban otorgando a la cocina el estatuto de arte en sentido moderno. Para el primero, la cocina “es un arte reconocido como tal en los escritos de la época. De buena gana se la compara con la pintura” (Rambourg, 2011:104) y para Champion, siempre algo más cauta que sus colegas, “los prefacios de los tratados culinarios hacen oír una nueva reivindicación concerniente a la existencia de eso que se podría llamar un “Bello-Arte culinario” [sic] multiplicando las comparaciones entre Artista (pintor, arquitecto o músico) y cocinero” (Champion, 2012:58-59). Jenniffer Davis, que omite en su trabajo toda referencia al sentido antiguo de *arte* y usa el término únicamente en su sentido moderno, también cita la *Dissertation* aunque hace notar que la comparación de la cocina se efectúa “con otras artes y ciencias” (Davis, 2013:85).

En estos textos que citan las comparaciones entre pintura, música y poesía y el arte de cocina presentes en el *Dons* y en *La Science* no se hacen distinciones entre la comparación que puede hacerse entre dos disciplinas y la que puede hacerse entre determinados aspectos de dos disciplinas. No hay en ellos un análisis que contemple en qué y de qué manera comparan los autores del siglo XVIII estas artes entre sí y sobre todo, qué expone cada autor como conclusión de esas comparaciones. Ni el autor del *Avertissement* ni el de la *Dissertation* comparan de manera literal a la cocina con alguna de las artes en particular; el único uso de la construcción “la cocina como” seguido de una referencia al arte es el que realizan al principio de los textos, que funciona más como una subsunción de la cocina en la categoría general de *Artes* que como una comparación. Lo que se compara no son disciplinas, sino determinados aspectos de cada una. En el *Dons* hay una única oración en la que se comparan aspectos de la cocina y la pintura en tanto

operaciones necesarias para lograr la armonía, que está precedida por otra comparación que poco tenía que ver ya con el dominio de lo artístico:

“La cocina moderna es una especie de química. La ciencia del cocinero consiste hoy en descomponer, en hacer digerir, y en quintaesenciar los alimentos, a extraerles los jugos nutritivos y ligeros, a mezclarlos y confundirlos juntos de manera que nada domine y que todo se haga sentir. En resumen, a darles esta unión que los pintores dan a los colores, y a volverlos tan homogéneos que de sus diferentes sabores no resulte más que un gusto fino y provocante, y si oso decirlo, una armonía de todos los gustos reunidos” (Marin: 1739: xix-xx).

En *La Science*, las comparaciones son igualmente indirectas, y aunque comparen sabores con colores o sonidos, no siempre hay referencia a las artes; cuando en la página vii el autor se pregunta sobre la diversidad de olores, colores, sonidos y sabores se está preguntando cuántas diferencias perceptivas somos capaces de distinguir los seres humanos, sin distinguir entre las que nos llegan ante una obra de arte o ante nuestro estar-en-el-mundo. Se puede decir en cambio que hay dos comparaciones que, aun siendo indirectas, innegablemente vinculan a la cocina con la música, *como artes*: la de la página ix, en que compara la habilidad que debe tener un cocinero con la que tiene que tener un músico para realizar las operaciones necesarias para evitar caer en disonancias; y la de la página xi, cuando se pregunta si Rameau (Jean-Philippe, el gran compositor y teórico de la música, que sentó las bases de la armonía clásica) aceptaría por juez de sus composiciones “a este hombre del que habla Petrarca, menos encantado por el canto de los ruiseñores, que por el de las ranas”, justo después de preguntarse, en la página x, sobre las posibilidades de las personas “con las papilas usadas y sin energía” de ejercer como “tribunal competente, para juzgar el mérito de un Artista en hecho de Cocina”. Cuando la comparación se hace con la poesía, en las páginas xii y xiii, se la compara por la condena de la cual la poesía fue objeto por parte de Platón (“Platón ha expulsado de su República a los poetas”), una condena similar a la que pesaba sobre la cocina de lujo, por parte de algunos médicos y filósofos (este es el tema que hemos dicho, en dos ocasiones ya, que fue notado pero poco tenido en cuenta por los autores contemporáneos, y que veremos en la sección siguiente). En cuanto a la mención a Petrarca, la remisión a la poesía no se produce por vía literal, causal y lógica, sino simbólica e inmediata, una muestra de que el *name dropping* es un recurso tan antiguo como la “inflación discursiva” que tanta extrañeza causaba a Montaigne.

V.10 Un arte mecánica para la *aisthesis* y respaldada por una *episteme*... pero “poco virtuosa”

La búsqueda de “una legitimación filosófica del placer gustativo respaldaba los intentos de elevarlo a un arte o ciencia, con reglas y *connoisseurs*” (Spary, 2013:KL3707-3708). La cocina doméstica, así fuese la de la Corte real, había tardado muchos años en ser reconocida como una más de las artes mecánicas, según vimos en la página X. El medio social en que se producía la cocina más sofisticada era el espacio doméstico de la realeza y los nobles; esto daba como resultado la situación paradójica de unas prácticas generadoras de productos de consumo conspicuo que carecían de reglas unificadas, de sistemas estandarizados para la certificación de *expertise* y de ciertas herramientas de integración y protección social de sus practicantes (como la “caja de ahorros” mutua). Todo eso existía para los cocineros del oficio de la cocina pública, que era menos refinada y, diríamos hoy, menos artesanal o si se quiere menos artística, que la de los palacios de los nobles parisinos. Los cocineros domésticos que pretendían mejorar su situación y pasar de ser considerados sirvientes a ser vistos como profesionales tuvieron que hacer valorar su trabajo como un arte mecánica, como sucedió con otros oficios⁶³; necesitaban demostrar que su trabajo no era una práctica de la empiria, sino que era guiado por reglas fijadas por la escritura y fundamentadas por la filosofía natural y la medicina. No es casual que los autores culinarios importantes del siglo XVIII fuesen todos cocineros del ámbito privado. Lo que los textos culinarios emblemáticos posteriores a 1690 dejan ver es el intento de mostrar a la cocina como un arte legítimo, lo suficiente como para figurar en los diccionarios de la *Académie* como un arte mecánica. Pero que esta legitimación se haya dado en un proceso gradual y cronológicamente paralelo al crecimiento de la importancia, en el mundo de las letras y las ciencias, de las filosofías naturales de corte empirista y entre éstas, la del gusto (que incidió, como hemos podido apreciar, en el metadiscurso culinario) fue causa de posteriores confusiones, al igual que la diferenciación funcional del sistema de las *Bellas Artes* (lo que puede causar que hoy, una reflexión de siglos atrás sobre cuestiones de la *aisthesis* y del arte en sentido antiguo sea identificada como una sobre “el arte” en su sentido moderno). Los autores de nuestro objeto, los contemporáneos, no se equivocan al afirmar que los libros de Bonnefons, Marin *et al.* planteaban un debate estético en torno a la cocina, incluso si la Estética como disciplina no había

⁶³ Como es el caso de los barberos-peluqueros, cuyo oficio se creó en 1659 por edicto del rey (De Jean, 2005:KL359)

sido creada todavía, o si tienden a creer que lo *estético* es condición suficiente para lo *artístico*, como en el caso de Davis:

En este debate, caracterizado por Beatrice Fink como una “querelle de bouffers” (querella de comilones) la cocina devino en un lugar público de deliberación estética. En el corazón de la querella estaba en primer lugar el estatuto de la cocina como arte. Si la cocina era un arte, ¿hasta qué punto eran análogos los cocineros a otros artistas en las cuestiones teóricas y técnicas de la producción? (Davis, 2013:32-33).

En su libro, Davis omite toda referencia al arte en su sentido antiguo y usa arte siempre en su sentido moderno. Pero de todos modos, no deja de acertar en cuanto a que en la querella se discutían asuntos estéticos de la cocina: las teorías del gusto, las ideas sobre sabores armonizándose, la simple expresión del gusto o disgusto son discursos sobre la *aisthesis*, ajena o propia. Emma Spary incursiona en mayor detalle sobre el tema: “De Foncemagne especulaba sobre la posibilidad de una ‘armonía de sabores’ análoga al modelo mecánico de la armonía de colores creado por el jesuita Louis-Bertrand Castel”, y continúa:

El clavicordio ocular de Castel, descrito en 1725, era un intento de identificar analogías naturales entre armonías del sonido y relaciones del color, y un ataque a la teoría newtoniana del color, que fue recibido con escepticismo por parte de los filósofos. Para Castel, el clavicordio ocular era también una demostración de su “teoría matemática del placer”. El mismo modelo fue tomado por el sacerdote Polycarpe Poncelet, en su tratado *Chimie du goût et de l’odorat* (Química del gusto y el olor, 1750), una guía para la producción doméstica de licores que se publicó repetidas veces. En este texto, una teoría sobre la producción del placer a través de la armonía de sabores en un “órgano del gusto” (órgano en tanto artefacto, como el instrumento musical) que combinaba diferentes licores (Spary 2013: 3789-3796).

La autora cita luego un fragmento del tratado de Poncelet:

“Para el placer de los Licores se depende de la mezcla de sabores en proporción armónica. Los sabores consisten en vibraciones más o menos fuertes o débiles actuando en el sentido del gusto... entonces puede haber una Música para la lengua y para el paladar, así como hay una para los oídos”... “La música gustativa dependía de siete sabores primarios: ácido, insípido, dulce, amargo, agrisado, austero y picante, y de sus consonancias y disonancias. Finalmente, el licorista era un compositor: “En una palabra, busco un Licor bien comprendido, como si fuese un Aria musical; un compositor de *Ragouts*, Conservas y Ratafías⁶⁴ es un Sinfonista [sic] a su manera, y debe conocer la naturaleza y principios de la armonía si quiere alcanzar la excelencia

⁶⁴ Las ratafías eran licores elaborados por maceración de productos vegetales en destilados, similares a lo que hoy en la industria se denomina *licor-crema* y los *ragouts*, carnes cocidas en salsa que luego devinieron en guisos.

en su arte, cuyo objeto es producir sensaciones agradables en el alma” (Spary, 2013:KL 3789-3796-3796-3802).

Tras el curioso fragmento citado por Spary, que hemos verificado en la edición de la *Chimie de 1755* (Poncelet 1755:xviii-xix), con su exposición del pensamiento sobre la *aisthesis* (y esta no menos curiosa manera de referir figuradamente a los resultados del arte del licorista, del arte de hacer conservas y del de la cocina como arias y sinfonías), avanzaremos sobre el tema cuyo abordaje veníamos posponiendo: la necesidad de observar a este “pico” de debate estético en la publicación de textos culinarios desde un lugar que nos permita ver que lo específicamente estético es parte de un entramado argumentativo más amplio, dentro del que cumple la función, no de posicionar a la cocina como una de las bellas artes, sino de proporcionar a lo gustativo un principio de objetividad desde el que se lo pudiera ligar con la idea de conocimiento y --a través de la introducción de la noción de *armonía*-- de *acceso a la verdad de un mundo benéfica e inteligentemente creado* (ver pág. 92). A su vez, por entenderse la percepción de la armonía como el resultado de una síntesis efectuada por el espíritu respecto de las impresiones sensibles, el placer gustativo podía ser mostrado como un placer que no era solamente físico, sino también espiritual. De esta manera la cuestión del placer gustativo podía ser orientada hacia la virtud del conocimiento al mismo tiempo que desvinculada de las connotaciones negativas del “placer corporal”. Así, el discurso sobre el gusto podía contribuir a una reafirmación de la cocina de élite como *una de las artes en general* pero, más importante, como un arte *inocuo*, inocente de las acusaciones que recibía como agente del lujo corruptor del gusto, de la moral, de la sociedad y de la salud. Los prefacios del *Dons* y *La Science* --observados cada uno en su totalidad-- son, antes que panegíricos laudatorios de la cocina como un arte “cuyo fin es agradar”, una defensa del arte de la *nouvelle cuisine* frente a esos ataques provenientes de las áreas discursivas de la moral y de la salud. Esta defensa se efectúa no desde el descrédito de lo moral y lo medicinal, y de una reafirmación de autonomía del arte de la cocina sino, por el contrario, desde la declaración de su adecuación a los mandatos de la medicina. Iremos por partes.

La crítica al lujo, y entre todas sus variantes, al lujo en lo alimentario como corruptor de las sociedades era tan antigua como el lujo mismo. El argumento sobre el lujo como uno de los causantes de la caída del Imperio Romano que encontramos en Séneca (ver pág. x) era un lugar común de la cultura Europea, y en el área de los discursos sobre la alimentación era harto

conocido porque el fragmento de *Ad urbe condita* en que se expone esa hipótesis era parte del corpus de citas clásicas del que venimos describiendo parcialmente la trayectoria de circulación.

En cuanto a la crítica de la *nouvelle cuisine* de 1740, tampoco se revelaba como algo que carecía de precedentes en el pasado cercano. En el *Cuisinier Royal et Bourgeois*, Massialot señalaba que “algunos quieren imputar el acortamiento de la vida del Hombre a su alejamiento de las maneras de vida simples y frugales, y a la multitud de *ragouts* y condimentos del que ha buscado el secreto” (Massialot, 1691:Prefacio).

Para Rebecca Spang, en las polémicas sobre la *nouvelle cuisine* los detractores pocas veces se concentraban en platos, preparaciones o salsas específicas, sino en "refutar la noción de la cocina como arte", y "rechazando cualquier posibilidad de genio artístico en la cocina mostraban al cocinero como celoso guardián de secretos tramposos" porque para ellos la "cocina era una artesanía que debía ser transparente para todos" (Spang, 2000:49).

Al igual que Davis, Spang no hace referencia a la diferencia entre los sentidos antiguo y moderno del término *arte*, ni al estatuto de arte (mecánica) que la cocina ya había alcanzado, reflejado en su aceptación por parte de la *Académie Française* en 1740. Que esta historiadora da a entender que uno de los tópicos en discusión era el posible estatuto de “arte bello” de la cocina se hace patente en la clasificación de *artesanía* que, según su texto, los críticos de la nueva cocina otorgaban a la disciplina. Pero los textos que califican negativamente a la cocina (al menos los que la autora cita, como la *Lettre* o el artículo *Cuisine* de la *Encyclopédie*) no refutaban “la noción de la cocina como arte”, sino que califican al arte (mecánica) de la cocina, y específicamente a la cocina de las élites parisinas, como perniciosa, innecesaria y perjudicial.

“Los críticos en lo médico y lo filosófico de la nueva cocina fantaseaban sobre lo franco y honesto de las comidas de las civilizaciones tempranas, y se lamentaban sobre el primer momento en que los pueblos quisieron hacer un arte del acto más natural y simple”, afirma Spang (2000:49) haciendo luego referencia explícita al artículo *Cuisine*, escrito por el médico y filósofo Louis de Jaucourt y publicado en la *Encyclopédie*. El artículo aludido comienza de esta manera: “COCINA, s. f. (*Arte mecán.*) este arte de halagar el gusto, este lujo, yo diría esta lujuria de buena comida a la que se le hace tanto caso, es como se nombra en el mundo a la *cocina por*

excelencia". Jaucourt explica que esta cocina es "el secreto de reducir en método *savante*⁶⁵ de hacer comer más allá de lo necesario, porque la *cocina* de las gentes sobrias o pobres, no significa más que preparar las comidas para satisfacer las necesidades de la vida". A continuación exponía que el hombre de los tiempos primigenios se había cansado de la monotonía en sus comidas, que el aburrimiento lo llevó a la curiosidad que a su vez lo hizo experimentar, la experimentación trajo la sensualidad y el hombre "degustó, ensayó, diversificó y vino así a hacer un arte de la acción más simple y más natural". Luego, el texto recorría las etapas de la *cocina de excelencia* en un intento de historiografía muy sintética, en el que no faltaban el corpus de citas clásicas griegas y romanas, con un lugar destacado para Séneca; las menciones a Apicius, a Ateneo y a los ejemplos tomados de los Deipnosofistas; los relatos de los italianos llevando el refinamiento de la mesa a París en el Renacimiento, llegando hasta las menciones al "*Cuisinier François, Cuisinier royal, Cuisinier moderne, Dons de Comus, École des officiers de bouche*, y muchos otros que cambian perpetuamente de método, probando que es bastante imposible reducir a un orden fijo lo que los caprichos de los hombres rebuscan, inventan, imaginan para enmascarar los alimentos". Acto seguido, Jaucourt reconocía que debíamos al arte de la cocina cosas beneficiosas como el arte de conservar los alimentos y las preparaciones que servían para facilitar la digestión. La condena de Jaucourt no estaba dirigida a que la cocina fuese considerada un arte, ni a que la especie humana hubiese desarrollado un arte para alimentarse; la condena era claramente la del consumo de lujo de una cocina altamente sofisticada y por tanto, de un grandísimo costo, que para peor producía platos que por agradables que fuesen, "eran más como venenos que como alimentos buenos para la salud" (*Encyclopédie*, Vol. IV, 1754:573).

Es llamativo que aunque las críticas a la cocina como arte peligroso para la salud no hayan pasado desapercibidas para nuestros autores contemporáneos, éstos no hayan reparado en que la principal función del amplio espacio dado a los aspectos estéticos del comer en los textos de la *nouvelle cuisine* era la de resaltar una supuesta vía de conocimiento de la *harmonia mundi* para luego poder reforzar el carácter de inocuidad de este estilo de cocina, y no la de que el arte de cocina recibiese una legitimación social, académica o institucional como una de las bellas artes.

⁶⁵ *Savante* no debe ser entendido como *sabio* (*sage*) sino como provisto de un discurso acompañante reflexivo e ilustrado.

Sin embargo, en los dos textos emblemáticos de la *nouvelle cuisine* se aprecia claramente que la estrategia argumental es ésta: en el *Dons*, el autor aduce que no sabe si la Cocina Moderna es mejor que Antigua para la salud, pero que le parece más fácil defender a “la Cocina en general de los reproches que se le hacen todo el tiempo, de acortar la vida por medio de su Arte funesto [...] Es en efecto la diversidad, la calidad y la preparación de los alimentos o el abuso y el exceso que se hace de ellos lo que nos los vuelve pernicioso? [...] Así es como se imputa injustamente al arte inocente de la Cocina los efectos de la intemperancia” (Marin1739: xxiii). Puesto que el médico Hequet, en su *Traité de la digestion* postula que la mayoría de las enfermedades son producto de los trastornos digestivos, la cocina puede ser beneficiosa para la salud, “ahora, ¿cuál es en el fondo el objetivo del Cocinero, si no es el de facilitar la digestión por medio de la preparación de las comidas? Ayudar a las funciones del estómago excitando sus facultades y frecuentemente, cambiar los alimentos sólidos en una especie de linfa artificial, como lo vemos en los *extraits* y *restaurants*”⁶⁶. La cocina no es indigna de la atención de los médicos, si “uno de los más grandes Médicos de su tiempo le dio su nombre a una salsa”, la salsa a la Chirac (Marin, 1739: xxiii-xxv).

Incluso en la *Dissertation de La Science*, donde lo concerniente a lo estético es tan hábilmente fundamentado y desarrollado de manera tan amplia, lo que sigue inmediatamente a la última oración de las secciones que se ocupan del gusto, es lo siguiente:

“El principio anteriormente expuesto es parte de una respuesta sólida a los reproches que se le hacen desde hace largo tiempo al arte de la cocina. Si escuchamos bien a la gente, no amerita más que ser nombrado el Arte de arruinar la salud, no es propio más que para enervar las fuerzas del cuerpo, debilitar el temperamento, y adelantar el fin de nuestros días. Es, en su visión, una fuente envenenada de donde se ve salir una infinidad de enfermedades y de males desconocidos antes. Esas son las vanas declamaciones por las que se dejan aturdir aquellos que no están acostumbrados a profundizar las cosas. Yo convendré, si se quiere, que la cocina ocasiona a veces los funestos efectos de los que se quejan. Pero tengamos cuidado: ¿esto es error del arte o de artistas ignorantes? Digo más, ¿no es ésta la falta del siglo, del que el [sentido del] gusto usado y depravado no sabría ser halagado ni despertado por una justa y sabia mezcla de sabores, realizada de la mano del Arte? Ustedes quieren preparaciones que el Arte condena y desdeñan esas que autoriza y después de eso le imputan los males que no son más que el fruto de su avidez y de su intemperancia. ¡Qué injusticia!” (Menon, 1749: xi-xii).

⁶⁶ Los *extraits* eran los líquidos extraídos por presión de los alimentos cocidos; los *restaurants*, un tipo de potajes hechos a partir de *extraits* de todo tipo de carnes de mamíferos y aves.

El autor cierra la *Dissertation* con una serie de aseveraciones sobre las bondades del Arte de la cocina, que sólo pueden ser tales cuando el Arte es supervisado por la ciencia de la medicina:

“Hace ya largo tiempo que Catus el epicúreo, en el Horacio ha tratado como a temerarios a aquellos que se hacen servir con arte y elegancia sus mesas, sin conocer con precisión las cualidades y los sabores de las comidas que emplean. Yo presumo que una autoridad tan respetable cerrará la boca a algún crítico penoso que podría culpar el plan que he seguido. Quizás me acusaría de haber salido de mi esfera, de haber llevado la cuestión a territorio extranjero y de haber hecho incursión en el imperio de la medicina. Y si la decisión del filósofo de Horacio no alcanza para prevenirlo yo llamaré en mi socorro a otro antiguo autor que decidió que la ciencia de hacer la cocina es la sirvienta de la medicina. *Coquina medicinae famulatrix est*. El arte de preparar los alimentos pertenece necesariamente a la dietética, la que siempre es vista como una parte muy importante de la medicina. Al principio de este siglo, M. Lister, célebre médico de la reina Ana, se ha dignado corregir, publicar y comentar el tratado de Apicius sobre la cocina de los romanos. La nuestra aspira a esta alegría y ella se halaga que después de una cierta revolución de siglos, si alguna de estas obras que la constituyen, escapada a la injuria de los tiempos, algún médico hábil quiera encargarse de reverla, de corregirla y de publicarla con doctos comentarios (Menon, 1749:xxiii-xxiv).

Para 1740 la preferencia por lo estéticamente simple en la cocina tenía que ver con moderación, salud y buen gusto; pasada la mitad del siglo a esto se le suma el rechazo de un estilo de vida artificial. La delicadeza es ahora la delicadeza del hombre de letras, empático con el resto de los seres humanos (Pinkard, 2009:184). Esta tendencia se hará cada vez más fuerte y el cuidado de la salud por medio de la ciencia será hacia 1760, un nuevo marcador social que más que distinguir a la nobleza de la burguesía rica, las une, lo mismo que el consumo conspicuo de la abstención y de la exhibición de una vida materialmente simple. En este contexto nacerá alrededor de 1766 el *restaurant*, negocio comercial de comidas a la manera de aquellos *traiteurs* que además de vender comida preparada sentaban clientes a comer en una mesa compartida con platos fijos; sólo que, en este nuevo caso, únicamente se servían, en mesas individuales y a la carta, comidas sanas como *restaurants*, potaje de avena, cremas de harina de arroz aromatizadas con flor de azahar, lácteos frescos y frutas también frescas: productos simples, “naturales”, e inevitablemente, de alto precio (Spang, 2000:39). Los nuevos delicados de París podían así exhibir en espacios públicos “pero no tanto” su sobriedad y su sintonía con la visión del mundo que Roussau presentaba en su *Émile*, texto de una enorme influencia del que incluso la misma María-Antonieta era declarada admiradora. Ésta era la dirección que habían tomado las cosas en

el *grand monde* de la capital francesa, y en unos años las cuestiones de la mesa serían radical aunque momentáneamente modificadas: nos referimos, por supuesto, a la Revolución.

VI Tercera Parte: Después de la invención del Arte

VI.1 “Los artistas aceptaron a la cocina como arte”

En esta Tercera y última parte analizaremos los argumentos de tipo III, los que apelan al señalamiento de casos de inclusión de la cocina en el mundo de las artes entendidos como acontecimientos históricos. Los ejemplos dados se repiten en los diferentes discursos, excepto el caso del Salón de Otoño que sólo es mencionado por Julia Csergo (2012:31). Por reunir el mayor número de casos mostrados como ejemplo, será éste el texto en que centraremos nuestra atención. De los casos presentados por los autores de nuestro corpus, no analizaremos los que fueron indicados como “de aceptación de la cocina como disciplina artística por sí misma” pero fueron en realidad casos de inclusión de comida o del producto de las prácticas de cocina en obras de arte, ya estudiados como tales por académicos (como las comidas de los futuristas italianos o el movimiento *Eat-Art*⁶⁷). Los casos que nos ocuparán son aquellos en que participaron cocineros profesionales realizando su producción culinaria habitual; estos son el caso de la presencia del arte culinario en el Salón de Otoño (París, 1923), y el de la presencia del *chef* catalán Ferrán Adriá en la documenta de Kassel, en su decimosegunda edición (2007). También continuaremos con el recorrido histórico sobre las *cuisines* y realizaremos una reseña histórica sobre la gastronomía tal como fue definida en la Introducción, porque es en el discurso gastronómico donde se construyó el fundamento para los posteriores intentos de legitimación

⁶⁷ El *Eat-Art* era un movimiento artístico creado a fines de la década de 1960 en Düsseldorf, Alemania, que integraba comida y restos de comida en cuadros y otras obras, y mantuvo un “restaurante” de tipo *pop-up* (intermitente).

artística de lo culinario. Para esta reseña seguiremos la historiografía del discurso gastronómico francés del historiador Pascal Ory, que propone tres fuentes literarias de la antigüedad grecorromana para la gastronomía: la medicina (con Hipócrates y Galeno), la poesía (Arquestrato)⁶⁸ y los libros culinario-técnicos (*De re coquinaria*), además de los tratados sobre agricultura de Varrón y Columela (Ory, 1998:16-35). Csergo presenta a la gastronomía como un antecedente de la reflexión estética, al que caracteriza como una instancia de artificación de la cocina (Csergo, 2012: 28).

La búsqueda de datos sobre el Salón de Otoño de 1923 fue dificultada por el hecho de que se trata de información de la que carecen incluso los actuales organizadores⁶⁹, la bibliografía producida es poca y no se vende en formato digital. Nos hemos visto entonces impelidos a intentar reconstruir la historia de la presencia de la cocina en el Salón de Otoño a través de las noticias y artículos de la prensa gráfica descargables en el sitio digital Gallica de la Biblioteca Nacional de Francia.

VI.2 El nacimiento de la gastronomía: de cómo promover la hegemonía culinaria francesa

La *cuisine* parisina devino, mucho antes de que se produjese la Revolución Francesa, en la del resto de la región de Île-de-France y en el paradigma culinario de las cortes y los nobles de Alemania, Italia y sobre todo, Inglaterra. La Revolución Francesa trajo aparejada la suspensión del consumo conspicuo en público, pero esto sólo duró unos pocos años: para la época del Directorio, con el triunfo de la burguesía, comer en lugares públicos y lujosos era nuevamente una tendencia de moda (Spang, 2000:144). Los restaurantes, que habían comenzado como negocios de comida saludable, ya habían incorporado desde antes de la revolución, comidas “comunes” como las servidas por los *traiteurs* (carnes asadas con salsas, pasteles salados, etc.). Existe un relato histórico, actualmente en discusión, sobre un supuesto aumento drástico en la cantidad de restaurantes parisinos como consecuencia de que los *chefs de cuisine* de los aristócratas escapados durante la Revolución a otros países quedaron sin trabajo. Algunas fuentes del siglo XIX parecen confirmarlo:

⁶⁸ La obra poética de Arquestrato no llegó a la Edad Moderna más que como una serie de citas en *Los Deipnosofistas* de Ateneo.

⁶⁹ Ver en <http://www.salon-automne.com/a-propos/chronique-du-salon-dautomne-1903-2003/> (20/11/2014).

En mi *Maître d'hotel Francais*, he analizado las causas y los efectos de la decadencia y el renacimiento de la cocina moderna. [...] “porque es cierto si decimos que esta revolución del 93, que ha golpeado todo para destruirlo todo, ha dado a la Francia actual hombres de genio en todas las artes industriales, y la cocina francesa también adquirió sus practicantes” (Carême, 1828:29).

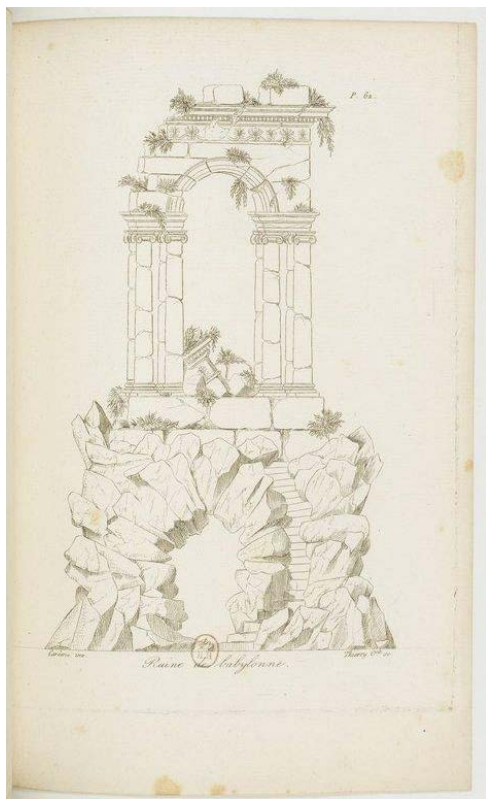
El historiador Anthony Rowley descrea de este relato y afirma que la multiplicación de los restaurantes se produjo a partir de 1817 (Rowley, 2006:219), ya lejos de los tiempos de los nobles en fuga. Independientemente de cuándo se produjo, este incremento significó un cambio en el espacio de producción de las *cuisines* refinadas: ya no sólo se practicaban en los domicilios particulares de las clases privilegiadas, sino también en los restaurantes, que pasaron de ser espacios de elegancia sobria donde se servían comidas refinadas pero simples y frugales, a ser el *grand restaurant* típico del siglo XIX y principios del XX, lujoso y dotado de una carta extensa, donde se servían los platos complejos de la *haute cuisine* (Trubek, 2000:38). La importancia creciente de los restaurantes como espacio de producción de *haute cuisine* y el cambio operado respecto de la antigua división y oposición “alta cocina privada/cocina festiva pública” resultó en una modificación de *status* social del cocinero público: si antes los libros de cocina eran escritos exclusivamente por cocineros domésticos de las clases privilegiadas, ahora eran escritos por los *extras*⁷⁰ o por los cocineros de restaurante, como Antoine Beauvilliers, cocinero y propietario de la *Grand Taverne de Londres* que publicó *L'Art du Cuisinier* en 1814.

Terminado el período de moda de las comidas para los “delicados de cuerpo y espíritu”, sobrevino la revalorización de la cocina “de aparato”, con presentaciones visualmente impactantes, que tuvo a su gran figura en Marie-Antoine Carême (o Antonin, como le gustaba apodarse a sí mismo). Este *chef de cuisine* que obtuvo un gran reconocimiento como pastelero creador de piezas monumentales en la casa Bailly, se hizo famoso por haber trabajado para el príncipe de Talleyrand, luego por ser el jefe de cocina de los zares de Rusia y finalmente de los barones de Rotschild (Neirinck y Poulain, 2000:81). Carême consideraba “vulgares” a los cocineros de restaurante y para él la cocina sólo podía ejercerse como un arte con posibilidades de progresar y refinarse cuando era financiada por particulares de grandes medios económicos, a la manera de un mecenazgo (Carême, 1854:Disertación preliminar).

⁷⁰ Los *extras* eran cocineros “de alquiler” que trabajaban tanto en banquetes públicos de la corona o de las nuevas formas de gobierno que se sucedían, como en banquetes privados de la aristocracia.

En el ámbito de la cocina profesional de hoy, Carême es identificado como el fundador de la cocina canónica, la gran cocina francesa clásica perfeccionada luego por Auguste Escoffier. El lugar que se le otorga como fundador del oficio moderno está justificado, ya que se trata de la primera figura visible de un cocinero que se presenta como individuo y como *profesional*, ejerciendo como cocinero, como teórico y como formador de nuevos talentos. Carême no descuidó detalles en la construcción de su imagen de profesional cultivado: apasionado por la literatura⁷¹ y amante de las *beaux-arts*, firmaba sus propios prólogos e instaba a los jóvenes a estudiar, leer y apreciar obras de arte y monumentos además de practicar la cocina (Carême, 1833 Vol. II:320). Los grandes aportes de Carême fueron el incremento de la sistematización iniciada por Massialot (ver página 70) y la codificación y constitución de una “gran cocina nacional”, un extenso conjunto de platos típicos de diversas regiones de Francia, realizados a la manera de la *haute cuisine* parisina. De esta manera, la cocina parisina devino en “francesa”; Carême realizó una efectiva campaña personal de difusión de esta “cocina francesa moderna”, otorgando un constante reconocimiento a los méritos de los cocineros que lo precedieron y a aquellos que fueron sus maestros (Carême, 1828:5 y 1833 Vol I:vii-x).

⁷¹ Careme escribió sobre su amor por la poesía y sobre sus textos preferidos. Afirmaba que lo que sucedía en las cocinas y en el servicio de los grandes personajes de su época habría sido una gran inspiración para las sátiras de Boileau (Careme, 1833:xiv).



Source gallica.bnf.fr / Bibliothèque nationale de France

“Ruinas de Babilonia”, Diseño de Carême para ser realizado en pasta de azúcar, *Le pâtissier pittoresque*, 1815:62.

No obstante la expansión de los restaurantes y la revalorización de la cocina suntuosa, la situación laboral de los cocineros era precaria. Los gremios habían sido disueltos durante la Revolución, y los cocineros no lograban crear nuevas asociaciones:

“Por otro lado, nuestros grandes artistas en cocina, como todos los grandes hombres de todo arte y oficio, desde el instante en que llegan a esta superioridad que los distingue de la clase ordinaria de su estado, no quieren recibir más enseñanza ni consejo, forman su método particular, y terminan por desunirse” (Carême, 1822:XII).

Tendrían que pasar más de cinco décadas para que se formaran nuevas organizaciones, más parecidas a los actuales sindicatos que a las antiguas corporaciones guardianas de secretos (Trubek, 2000:80).

La nueva burguesía y los nuevos ricos poseían los medios materiales para acceder a los alimentos y a la cocina de prestigio, pero no el conocimiento necesario para reconocerlos y consumirlos. Este fenómeno no escapó a la atención de Alexandre Balthazar Grimod de La

Reynière, un noble empobrecido dedicado, tras la Revolución, al periodismo y la crítica de teatro y considerado hoy el padre de la crítica gastronómica, que en 1808 escribió:

“Esta revolución operada en las fortunas, que, haciéndolas cambiar a casi todas de manos, ha puesto las nuevas riquezas en manos de hombres extraños al arte de usarlas y de disfrutar noblemente [...] Esta alteración habría desnaturalizado el gran arte del saber vivir (*savoir vivre*) que había estado, entre nosotros, casi tres siglos perfeccionándose, y lo habría enviado de nuevo a la infancia si algunos buenos espíritus de los viejos tiempos no hubiesen conservado preciosamente la tradición. Felizmente los nuevos anfitriones y los nuevos comensales hicieron ver más docilidad de la que habríamos osado esperar de ellos. Mostraron marchar con celo sobre las trazas de los que los han precedido en la carrera, a los que no pudieron conocer personalmente ni tampoco acercarse lo suficiente como para que sus usos fuesen presentados a su pensamiento. Ellos tomaron entonces, con avidez, las instrucciones que se le han ofrecido; y como el celo, al apoyarse en grandes medios pecuniarios, no encuentra grandes obstáculos, la aurora de los bellos días de la buena comida (*bonne chère*) no tardó en llegarles”⁷².

El uso del modo impersonal no oculta el hecho de que el transmisor de las tradiciones del *Ancien Régime* aludido en el texto es el propio Grimod, que escribió y editó, junto a un grupo de colegas, las sucesivas ediciones anuales del *Almanach des Gourmands* (Almanaque de los golosos), que incluían un calendario para el consumo de alimentos según los meses y un itinerario con direcciones de *traiteurs*, vendedores de alimentos y restaurantes recomendados (tras haber probado, sin pagar, sus productos, conformando un jurado que se reunía a puertas cerradas). Grimod y su grupo adoptaron el nombre de *Société du caveau moderne* (Sociedad de la bodega moderna) y también eran responsables del *Journal des gourmandes et des belles* (Jornal de los golosos y las bellas), una recopilación de escritos de estilo literario, filosófico o poético sobre la *bonne chère*, el “arte de vivir” y la moda femenina.

Las publicaciones de Grimod y sus coautores fueron el vehículo de una gran difusión del saber del *connaisseur*, que —el mismo Grimod lo expresa— durante los siglos anteriores había sido común entre la nobleza y el *grand monde* parisinos. Por ejemplo, en la comedia teatral *Les Costeaux* de 1665, en la que la acción tiene lugar en el palacete de un marqués, algunos personajes son “gentes delicadas que aman las buenas piezas y que, conociéndolas, tienen por experiencia el gusto más certero y el mejor de Francia. De los golosos de hoy, son la élite y la flor” (Anónimo, 1665:24). Grimod y el resto de los integrantes de la *Société*, que se consideraban los legítimos herederos de esos “delicados” y “golosos”, obtuvieron un rápido reconocimiento

⁷² Citado por Pascal Ory, 2012:45.

por parte de la nueva burguesía y los medios de prensa. En el *Diccionario de ciencias médicas*, publicado en 1820, ya se menciona al “famoso Grimod de la Reynière” (Dicc., 1820:272).

Pero la moda de la gastronomía como algo más que una excentricidad de la nobleza había comenzado antes de que Grimod iniciara su empresa divulgadora, en 1801, cuando Joseph Bérchoux publicó de manera anónima *La Gastronomie*, poema didáctico cuya autoría asumió en 1803. *La Gastronomie ou L’Homme des champs à table* relataba en forma de poesía, una Historia de la cocina basada casi totalmente en la lectura de *Los Deipnosofistas* de Ateneo de Náucratis (obra en la que aparece la inscripción *gastronomía* al mentársela como título de un tratado escrito por Arquestrato) y de los registros escritos de la cocina europea y la francesa, como el Platina, el *Cuisinier François* y el *Dons de Comus* (aunque lo denomina *Trésor de Comus*). La obra tuvo un éxito inmediato y fue reeditada varias veces, dando lugar a la aparición de los términos *gastrónomo* en 1803 y *gastronómico* en 1807 (Ory, 1998:23).

Al año siguiente de darse a conocer Berchoux como autor del exitoso poema, Grimod publicó su primer *Almanach*, que tuvo nuevas ediciones hasta 1815. Las publicaciones de los gastrónomos se multiplicaron en forma de libros, almanaques y revistas: aparecieron nuevos autores. Los gastrónomos eran, todos ellos, hombres de letras; en ningún caso se trataba de cocineros (Ory, 1998:12). Algunos eran, como Grimod, nobles sin fortuna y amateurs de la literatura, otros eran personajes del mundo editorial y muchos trabajaban en la prensa escrita. “La historia de la gastronomía”, afirma Pascal Ory, “es la historia de una literatura” (Ory, 1998:13).

VI.3 Del arte de cocinar al arte de comer

Los gastrónomos también refieren al *arte* de la cocina (como *art de la cuisine*) y denominan “artista” a los cocineros de excelencia, pero su interés está centrado en el “arte de comer”, no en el de cocinar. Siguiendo a Berchoux, Grimod y los demás gastrónomos se proponen ellos mismos como continuidad de los conocedores del “arte de comer” de la antigüedad clásica, como una suerte de Apicios modernos. En su discurso, el cocinero de excelencia es loado y llamado “artista”, pero su talento es producto (y está al servicio) del “buen gusto” del patrón, el hombre cultivado, exactamente como en los textos de antes de la Revolución (ver página 64). Como

ejemplo, basta con recordar cómo habla Grimod de los cocineros, en una manera en que difícilmente se habría expresado públicamente sobre un artista de las *beaux-arts*:

“La práctica es, sobre todo en cocina, el complemento del arte. La degustación, como se sabe, y una degustación continua, es parte de esta práctica. [...] Es necesario que su paladar [el del chef] sea de una delicadeza extrema, virgen, de alguna manera, para que algo mínimo lo estimule y lo advierta de sus faltas. [...] Todo converge en un cocinero para alterar los órganos de la degustación. El único medio de darle esta sensibilidad, de hacerle reponer esta flexibilidad, esta delicadeza y sus fuerzas, es purgar a su Cocinero. Prepare al sujeto mediante dos días de dieta y lavajes, envíelo a lo de M. Follop y hágale administrar una dosis purgativa [...] ustedes, que quieren tener una cocina delicada, sofisticada, pareja y sostenida, purguen frecuentemente a sus Cocineros; esta precaución es indispensable para lograrlo” (Grimod de la Reynière, 1804:220-222).

Para los gastrónomos, el ejercicio de la gastronomía era una manera de ganarse la vida, por lo que su situación laboral dependía de que pudieran mantenerse como los propietarios exclusivos del saber alimentario, culinario y gustativo. Los cocineros estaban (y están hoy) en situación similar: su valoración en el mercado laboral depende no sólo de su habilidad técnica, sino de su grado de conocimiento del consumo alimentario de prestigio, y de las novedades que puedan aportar a éste. Por estas razones, era esperable que existiesen tensiones entre los dos grupos. Pascal Ory relata que “Los hombres del arte, entendiendo arte en su sentido antiguo, esto es, los cocineros, han varias veces notado y se han mofado de la incompetencia técnica de los gastrónomos... porque gastrónomo no será quien más sepa, sino quien hable mejor” (Ory, 1998:13). Los escritos de Carême dan fe de lo anterior: “Pero, ¿qué digo? Estas gentes de espíritu no sabrán jamás escribir sobre las artes y oficios más que para mutilarlos y envilecerlos” (Carême, 1828:25); “Señores: a despecho de todos sus títulos ilusorios de poetas, de hombres de letras, de artistas y de *chefs de cuisine*, voy a vengar a mi estado [*estado* por: ocupación laboral] de todas sus injurias” (Carême, 1815:V-VI). El equivalente, en los cocineros, de las carencias técnicas de los gastrónomos será, según éstos últimos, la falta de una educación superior y la pertenencia a una clase social “inferior” a la suya: “Mi estilo no les gusta, estoy seguro. Le falta corrección (esto es cierto, y lo gimo en silencio); pero es el de un hombre de trabajo, un artesano” (Carême, 1815:VII).

Antonin Carême, que es presentado por los discursos académicos como el primer cocinero que se presentó como artista en sentido moderno (recordemos la cita apócrifa que mencionábamos en la Introducción), incluso por figuras respetadas en el ámbito académico de los estudios de la

alimentación como Piero Camporesi, publicó tres propuestas de diseños de monumentos arquitectónicos “para el embellecimiento” de dos ciudades europeas (Ory, 1998:49) pero nunca expresó que la cocina fuese una de las bellas artes. Las primeras figuraciones *en libros de cocina* del sintagma *arte culinario* aparecen en su *Maître d’hotel francais* (1822), y en *Le cuisinier parisien, ou l’art de la cuisine francaise* (1828) usa quince veces el término *artista* para referirse a los cocineros, pero se llama a sí mismo “practicante” (*praticien*) o artesano (Carême, 1928:26). Carême no se autodenominó “artista”, pero según Priscilla Parkhurst-Fergusson, “sus preceptos dieron fundamento teórico para la distinción entre el artista y el artesano. El chef moderno toma a la cocina más allá de su calidad artesanal, en el área de lo estético y lo intelectual. Su autopresentación recuerda lo escrito sobre el artista romántico en los mismos años del siglo XIX: devoción a la causa superior del arte, sacrificio personal, a menudo en detrimento de la propia salud, orgullo por la vocación y rechazo a ser visto como personal pago, esto es, como un artesano” (Parkhurst-Fergusson, 1996:60-62).

En 1826 aparece el libro *Physiologie du gout* de Jean Anthelme Brillat-Savarin, quien no llegó a ver su obra publicada y no podía imaginar que ese escrito, y no los de Grimod de la Reynière, sería el gran clásico de la gastronomía durante los siglos XIX y XX. Brillat era un juez que había emigrado a los Estados Unidos durante la Revolución, y se jactaba de haber introducido allí los huevos revueltos con queso (Ory, 1998:73). La *Physiologie* no es una guía *gourmande* como los *Almanach* de Grimod, sino una especie de disertación filosófica sobre la alimentación, el gusto y la cocina. Quizás sea por esa razón que en tantos textos legitimadores de la *cuisine* como disciplina artística se mencione a la *Physiologie* como un antecedente. Pero Brillat no menciona a la cocina como una de las bellas artes sino como un arte, “la más antigua”, y concibe a la gastronomía como una ciencia formal de hombres estudiosos que debe guiar a la actividad culinaria (cuyos resultados, hasta antes de la aparición de la gastronomía, no eran “más que un simple producto del arte”) mediante la creación de una Academia (Brillat-Savarin, 2001 [1826]:52 y 57).

En 1835 el *Dictionnaire de l’Académie Francaise* incorpora los términos *gastronomie* y *gastronome*, aunque el primero ya aparece resignificado: la definición de la gastronomía es “El arte de hacer buena comida” y la de gastrónomo, “Aquel que ama la buena comida, que conoce el arte de hacer buena comida” (*Dict. Académie*, 1835, Vol II:825). Se aclara, en ambos casos,

que son términos propios del lenguaje familiar. En la página 464 del mismo volumen se encuentra el término *culinaire*, definido como “que tiene relación con la cocina”. La definición continúa de esta manera: “*L’art culinaire. Préparation culinaire. Il ne s’emploie guere que par plaisanterie* (no se emplea más que por bromear)”. Es que si la comunidad de gastrónomos se considera seriamente depositaria de un saber fundamental para la sociedad, que incluye la noción de un arte de la cocina de gran relevancia, no sucede lo mismo con la percepción que otros tienen de ellos y su “objeto de estudio”. En el *Dictionnaire de la conversation pour l’usage des dames et jeunes gens* (Diccionario de la conversación para el uso de las damas y los jóvenes, 1841) se encuentra la siguiente definición de *art culinaire*:

“*Culinaire (art)*: denominación que los *gourmands* han imaginado como para constatar la importancia que ellos dan a los trabajos de la cocina” (Duckett, 1841:380).

De todos modos, pasada la mitad del siglo XIX, la figura del gastrónomo como personaje de importancia social (aunque no institucional) estará totalmente instalada. En 1860 aparece la primera columna gastronómica diaria en el periódico *La Liberté*, a cargo de Baron León Brisse. A partir de este hecho las ventas de *La Liberté* aumentaron y obligaron a otros periódicos a incluir recetas y columnas gastronómicas (Guy, 1962:168). Baron Brisse se transformó en un personaje de gran fama, y a su muerte lo sucedió como marcador de tendencias el crítico de teatro y gastrónomo Charles Monselet, que consagró un estudio a Grimod y fue el primero, en 1879, en prologar la *Fisiología del Gusto* de Brillat-Savarin. Los gastrónomos famosos accedían a “un poder cultural sin duda limitado, lejos de los altos lugares de legitimación, pero sólido y popular” (Ory, 1998:86 y 102).

En las Partes precedentes hemos podido apreciar que en el discurso de valoración del saber culinario, como en tantas otras áreas de la cultura, constantemente se exponen continuidades con un pasado lejano y glorioso. En el discurso gastronómico propiamente dicho, el producido a partir del siglo XIX, lo que se advierte es una conciencia de la necesidad, como recurso de legitimación, de mostrarse como continuidad no únicamente de un pasado lejano, sino también de uno reciente --en comparación-- aunque se lo muestre tan mítico como al tiempo de los banquetes de la antigüedad. A manera de ejemplo: en 1843 se publica *Les classiques de la table*, compilación de textos y fragmentos que incluye al poema de Berchoux y fragmentos de los escritos de Grimod, Brillat-savarin, otros gastrónomos y Carême, que se reeditará varias veces

(la última, en 2010); en 1850, *Les soupers du Directoire* (Las cenas del Directorio) de Jules de Saint-Felix, una ficción histórica en la que la acción transcurre en 1795.

Desde el inicio del siglo XIX, la información culinaria en los medios de prensa había estado en manos de los gastrónomos: “Aparentemente, los periódicos culinarios hasta 1870 eran escritos exclusivamente por y para gastrónomos” (Trubek, 2000: 83). Esta situación se modificó a partir de 1870, tras la formación de nuevas uniones y sindicatos de cocineros que publicaron sus propios periódicos, recuperando un lugar de autoridad sobre el saber culinario. Una de estas uniones era la *Société des Cuisiniers Français*, cuyos miembros, chefs de élite como Auguste Escoffier y Phileas Gibert encontraban que uno de los recursos posibles para mejorar la situación social del oficio era instalar a la cocina como arte en su sentido moderno. En 1883 la *Société* lanzó su revista quincenal *L’Art Culinaire*, cuyo director a partir de 1890, Chatillon-Plessis (seudónimo de Émile Cuizat), lamentó la caracterización por parte del Estado, de los chefs y cocineros como “obreros”, cuando éstos fueron puestos bajo la autoridad del consejo de Prud’hommes⁷³ en 1889. Amy Trubek cita sus palabras: “ ‘el título de obrero reconocido por la ley no eleva al cocinero. Todo lo que hace es clasificarlo y esta clasificación es inferior a la que es deseable’. Luego declara que esa clasificación no suma nada al progreso profesional de los cocineros y se pregunta por qué los farmacéuticos no fueron clasificados como obreros pero los cocineros sí. ‘La Cocina --aunque práctica-- es un arte, no un oficio’, por lo tanto los cocineros debían ser considerados artistas e intelectuales, no trabajadores. Más tarde, en su libro *La vie a table à la fin du XIX siècle*, Chatillon-Plessis admite que no todos los cocineros que trabajan en las cocinas públicas son de primer nivel en talento y habilidades, por lo que una jerarquía interna debería existir en la cocina: los grados más bajos del escalafón pueden llamarse *aides* (ayudantes), otra manera de decir ‘obreros’ ” (Trubek, 2000:91-92). El *chef* Phileas Gibert también escribió sobre el tema en *L’Art Culinaire*: “¿Somos obreros? ¡Sí! ¿Somos considerados tales por la ley? ¡No! ¿Somos artistas en todos los sentidos de la palabra? ¡Sí! ¿Somos tenidos en la misma consideración social que el resto de los artistas? ¡No! No somos ni cocineros ni artistas. ¿Qué somos? ¡Nada! ¿Qué queremos ser? ¡Uno y lo otro!” [...] “¿Cómo puede ser que una ciencia a la que hombres han dedicado su vida entera no tenga un lugar más alto en la escala social?” (citado por Trubek, 2000:103).

⁷³ El consejo de *Prud’hommes*, existente en la actualidad, era y es un organismo de asesoría legal dedicado a regular las relaciones entre empleadores y empleados.

Otro de los intentos por mejorar la situación de los cocineros fue el del *chef* Joseph Favre, fundador de una *Académie de l'Art Culinaire* en 1877, que a partir del 1888 se convirtió en la *Académie Culinaire de France* (Trubek, 2000:153). Pero la Academia de cocina no consiguió (ni tiene hoy, ya que sigue existiendo) el soporte del Estado, es decir, no pudo funcionar como una verdadera academia⁷⁴. Es pertinente observar que en ese momento las artes estaban iniciando un proceso de grandes cambios y que las academias estaban perdiendo su poder como entes reguladores de la producción artística (Preckler, 2003:319-320), aunque no como organismos administradores del patrimonio artístico del pasado.

El arte culinario también estaba cambiando. La *haute cuisine* conocida como tal ya era una *cuisine* comercial: la alta cocina de la *Belle Époque* es la cocina de Auguste Escoffier que se servía en los restaurantes de los *palaces* y hoteles, similar a la de Carême y sus sucesores inmediatos, pero simplificada en sus presentaciones (Escoffier suprimió las *hatelettes*⁷⁵, los crostones, los papillotes⁷⁶, los fondos de bandeja y las borduras) y modificada en sus sabores (antes se usaban las salsas a base de fondo carne de Carême para todo tipo de platos y esto uniformaba los sabores; Escoffier impuso utilizar salsas hechas con fondos confeccionados en base al ingrediente principal de cada plato). Escoffier también introdujo e impuso el método de trabajo en cocina que se utiliza en la actualidad, por el cual un cada plato es realizado por partes en diferentes partidas; un plato dejó de ser la realización de un solo cocinero (Ory, 1998: 177-183). La cocina de Auguste Escoffier es lo que se conoce como “cocina internacional”, la cocina francesa canónica que asimiló un cierto número de platos e ingredientes de otros países, y luego se difundió como la *cuisine* de prestigio por excelencia en las grandes ciudades capitales del mundo, manteniéndose en ese lugar hasta 1970.

VI.4 Discursos sobre la *cuisine* como una de las Bellas Artes en el Salón de Otoño

El primero de los actos presentados como “de legitimación” o de aceptación institucional de la *cuisine* por parte del mundo de las artes señalado en *L'Artification du culinaire*, es la presencia

⁷⁴ Notas de campo. La oficina de la *Académie*, sus publicaciones y el concurso internacional de cocina *Trophée Passion* también fueron objeto de nuestro trabajo etnográfico desarrollado entre 2003 y 2012.

⁷⁵ Las *hatelettes* eran pequeñas brochettes que se insertaban sobre las grandes piezas, para dar altura y color.

⁷⁶ Los papillotes eran adornos de papel que se agregaban en las puntas de las patas de las aves o en las costillas de las carnes asadas.

de una sección dedicada a la cocina en el Salón de Otoño de 1923. El acontecimiento es presentado en el texto de la manera siguiente:

“Así, son numerosos los actos de “pasaje al arte” de lo culinario en este fin del siglo XIX: reconocimiento colectivo, legitimación crítica [...] operadores comprometidos, puesta a punto de vectores de institucionalización. Uno de los últimos actos del proceso que Nathalie Henich enuncia como *el primer signo de artificación* nos reenvía a la etapa de invención lexical que manifiesta el estatuto de arte de la cocina. Refiriéndose a la clasificación de las artes formulada por Hegel, y siendo que la escena y el cine se hicieron no sin dificultad un lugar en ella, la cocina también se une a este último acto. Se produce en París, en el Salón de Otoño de 1923. Creado en 1903 por el arquitecto Frantz Jourdain, presidente del sindicato de la crítica de arte, que se alía a Sauvage, Vuillard, Bonnard, Vallotton, etc., el salón afirma una puesta en cuestión de la concepción convencional e institucional del arte, del que el aspira a ensanchar las fronteras. Es así que Jourdain y sus amigos exponen al lado de las pinturas y de las esculturas, los decoradores—a través de eso que devendrá “el diseño”—, pero también la literatura, el teatro, la danza, la moda, el cine, el arte urbano... El Salón acoge al Arte Culinario al que lleva oficialmente por la voz del escritor y folklorista Austin de Croze a la categoría de Bella Arte. *¿Por qué esta Cocina no se contaría, en Francia, entre las artes y por qué después de que la Pintura, la Escultura, la Arquitectura y el Grabado, la Literatura, la Música y la Danza, la Cinematografía y la Moda, han llevado a ocho el número de nuestras artes, por qué la Cocina no sería ella el noveno arte?*” (Csergo, 2012:31).

Esta es toda la información presente en el artículo de Csergo sobre el “acto de admisión” de la cocina entre las Bellas Artes; no dice nada más respecto de la manera en que la cocina fue integrada a la oferta del Salón y en una nota al pie cita al *Livret d’Or de la section gastronomique au Salon d’Automne*⁷⁷. A la cita de las palabras de Austin de Croze le sigue una enumeración de las “numerosas trazas del impacto de este acto de denominación” que “subsisten en el período entre los años 1920 y 1950”, que veremos más adelante. Según Neirinck y Poulain (2001:113) Austin de Croze organizó en dos ediciones del Salón de Otoño una “sección gastronómica”. Antes de proceder a la revisión y análisis de la información periodística encontrada sobre estos eventos, nos ocuparemos de su contexto atendiendo a lo que sucedía en mundo de la *cuisine* comercial.

La *cuisine* de prestigio de las clases privilegiadas y de las comidas oficiales gubernamentales o diplomáticas en la década de 1920 era, en las capitales europeas, pero también en la mayoría de las ciudades capitales de América y África y también en Tokyo, la cocina francesa llamada

⁷⁷ Publicación a la que lamentablemente nos fue imposible acceder.

“internacional” de Auguste Escoffier⁷⁸, quien recibió en 1921 la Legión de Honor, siendo el primer cocinero en ser consagrado con esta distinción. Pero los años ‘20s y ‘30s son para los gastrónomos franceses, los años de recuperación de las cocinas regionales (Ory, 1998:125); son éstas cocinas las que tomarán un lugar en el Salón de Otoño de 1923, no la cocina canónica de Escoffier (Neirinck y Poulain, 2001:114). Para ese momento la cocina clásica canónica comenzaba a practicarse más allá de las fronteras de los espacios de lujo, sin las mismas materias primas, sin el mismo servicio y sin la misma mano de obra altamente calificada. Esa versión más económica y masiva de una cocina antes exclusiva estaba atravesada por rasgos de la modernidad industrial; desde principios del siglo XX, el modernismo alimentario estaba entrando a Francia llevando consigo el cosmopolitismo, las carnes congeladas, los caldos concentrados y los alimentos enlatados que llegaban de los Estados Unidos. Los gastrónomos reaccionaron, en parte gracias a otro efecto del modernismo que operó en su auxilio: el automóvil. Desde antes de 1900, un pequeño sector de la población recorría en sus automóviles las rutas de Francia. El automóvil “era un lujo que permitía a sus poseedores”, socios del Automóvil Club o del Touring Club, “liberarse de la equívoca promiscuidad de los trenes, aunque tuvieran tres clases, y refinar los itinerarios turísticos” (Ory, 1998:114). Así se fue produciendo el “descubrimiento” de los albergues (*auberges*) de provincia y sus cocinas. El Touring Club tenía una comisión de turismo gastronómico y solía colaborar con la guía Michelin, existente desde 1900 (Mesplede, 2003:13). Un grupo de gastrónomos profesionales (periodistas) y amateurs (automovilistas de las clases altas) formó en 1912 un club denominado *Club des Cent* que se otorgó “la misión de defender, en Francia, el gusto de nuestra antigua cocina nacional, tristemente amenazada por formulas químicas, todas importadas de países donde jamás se ha sabido preparar un pollo a la cacerola”⁷⁹. El *Club* era “secreto” (sus estatutos no permitían revelar públicamente la lista de socios, pero éstos llevaban en sus coches el logotipo del club), enormemente influyente (sus miembros tenían acceso a los medios de comunicación, eran dueños de empresas, políticos o personalidades famosas como el modisto Paul Poiret) y extremadamente elitista: “compartía” miembros con el *Touring Club*, el comité organizador del Salón del Automóvil, el comité editorial de la Guía Michelin y varias asociaciones gastronómicas parisinas.

⁷⁸ Neirinck y Poulain refieren a ese período como “La gastronomía momificada” (2001:113).

⁷⁹ Louis Forest, presidente del Club des Cent, citado por Jean-François Mesplede (2004:21).

En 1921 dos gastrónomos muy cercanos al *Club*, Marcel Rouff y el célebre Curnonsky (seudónimo de Maurice Sailland), el crítico gastronómico de los periódicos más vendidos de la época (*Le Journal* y *Le Matin*), publicaron la primera de una larga serie de monografías llamadas *La France gastronomique, guide des merveilles culinaires et des bonnes auberges francaies* (La Francia gastronómica, guía de las maravillas culinarias y de los buenos albergues franceses)⁸⁰. En el primer número, dedicado a la región de Anjou, se glorifica al noble del interior, de bajo perfil y algo empobrecido, que come mejor que los parisinos porque no conoce ni los caldos concentrados norteamericanos ni “las siniestras figuras de Carême” (Ory, 1998:127). Es claro que el discurso de recuperación de lo local no debe entenderse como un rechazo al consumo alimentario conspicuo; se trata más bien de una apropiación de las cocinas regionales *para* el consumo conspicuo, en el marco de una de las “oleadas” de deseo de vivir una vida más “más natural, más auténtica” descritas por Susan Pinkard (ver página 77), que comenzaban produciéndose en una parcialidad específica de la aristocracia. Neirinck y Poulain mencionan, en su trabajo, la característica de “regional” de la cocina presentada en el Salón de Otoño, “sin embargo, al leer los menús o las recetas de los platos servidos en el Salón de Otoño o incluso las publicadas por Austin de Croze o Curnonsky se constata que esta cocina llamada regional está tamizada por el saber culinario clásico. Nada de cocina campesina o popular, sino una reescritura *savante* de nuestros platos regionales” (Neirinck y Poulain, 2001:114).

Austin de Croze, un *homme de lettres* polifacético (poeta, periodista, gastrónomo, folklorista, crítico de teatro, promotor --por iniciativa propia—en Londres del “turismo culinario” en Francia⁸¹), tenía buenas relaciones con el mundo de la producción artística --era amigo de Émil Zola y alojó en Francia a Rubén Darío y Ricardo Rojas— (Nuzzo, 2010:104) y en 1923 llevó al presidente de la Sociedad del Salón de Otoño una propuesta para promover en París las cocinas regionales.

El Salón de Otoño, notorio por su apertura hacia las producciones de otras áreas de la cultura más allá de las artes convencionales, había incorporado en distintas ediciones y no de manera permanente, al “arte urbano”, a la danza, al “arte deportivo” y a la moda.⁸² La categoría que se

⁸⁰ Frente a este título, Pascal Ory ironiza: “Se nota que las provincias no tienen derecho a tener más que *albergues*”.

⁸¹ En 1913, De Croze dio una serie de conferencias en Londres sobre la cocina francesa (*Le XIX^e Siecle*, 11/7/1913, primera página).

⁸² Disponible en www.salon-automne.com/a-propos/chronique-du-salon-dautomne-1903-2003/ (12/11/2014)

sumó en el Salón de Otoño de 1923 no fue el arte culinario en sí mismo, ni la cocina, sino la gastronomía, entendida como la suma del conjunto de las Artes de la mesa y el arte culinario, algo similar a lo propuesto por Dupuy en *L'Artification du culinaire* (ver págs.. 29-30). Poco antes de la inauguración del salón, se adelantaba que:

“Los organizadores del Salón de Otoño han decidido que arte de la mesa, eminentemente francés, debía en adelante tomar lugar, en el Grand Palais, al lado de las otras manifestaciones artísticas que se allí se juntan tradicionalmente”... “la cocina francesa [...] conlleva reglas que es importante respetar y defender contra un cosmopolitismo invasor. Ella es un precioso instrumento para ejercer nuestra influencia en el mundo, que pueden utilizar a la vez los diplomáticos, los exportadores y la hotelería [...] Es por eso que, elevándola al rango de “novenno arte”, el comité del Salón de otoño ha decidido reservarle todo el primer piso de la rotonda del Grand Palais, donde será instalada una sección gastronómica regionalista. Amoblamiento, cerámicas artísticas, vidriería, orfebrería, se conjuntarán para darle un carácter particular a la presentación de un hall de hotel, un salón de restaurante, un comedor de hotel y una terraza de albergue, que sintetizarán nuestras cuatro regiones del Norte, el Oeste, el Este y el Midi (Sur)” (*Le Petit Parisien*, 6/9/1923:3)

En la revista del *Touring Club*, considerada hasta hace unos años como una de las más prestigiosas en cuanto a sus contenidos gastronómicos, la expresión “novenno arte” aparecía sin las comillas:

“El noveno arte. La Gastronomía en el Salón de Otoño: ¿Por qué esta denominación de noveno arte? La gastronomía ha sido colocada en igual lugar con las ocho que ya han sido consagradas en el Salón de Otoño: la pintura, la escultura, la arquitectura, el grabado, la música, la literatura y la moda”. Todas estas artes colaboran en la Sección Gastronómica del Salón, al que la gastronomía entra no por la puerta de atrás y confundiendo con las otras ocho, sin en un acto de consagración oficial y solemne de las Artes de la Mesa” [...] “El Arte de la Mesa es extremadamente vasto, porque exige la colaboración no sólo de cocineros, pescadores, agricultores, viticultores y licoristas, sino también de de las artes industriales que producen la porcelana, los tejidos de mesa, los muebles, la vidriería y la cristalería, la platería y la orfebrería; y también de arquitectos, decoradores, escultores, grabadores. La literatura también participa, por el encanto de la conversación y también de los discursos; y la música también, contribuyendo en gran parte al placer refinado de la mesa. [...] Hace falta que los Franceses den cuenta cada vez más de su fidelidad a este gran arte, a este monopolio culinario que nuestra patria posee por naturaleza; para que se mantengan siendo Franceses. La salsa internacional que amenaza con engullir todas nuestras tradiciones gastronómicas ahogará el carácter original de nuestra raza y probablemente muchas de sus cualidades” (*Touring Club*, N°350, Noviembre 1923:443).

Entonces, la sección gastronómica consistía en la reproducción de distintos tipos de salones comedores, realizados por “un grupo de artistas bajo la dirección del escultor Marcel Temporal” (*Le Rappel*, 5/10/1923), que serían exhibidos excepto en los mediodías, momento en que se

servirían sucesivos almuerzos temáticos (exclusivos de una región de Francia) preparados por cocineros y *restaurateurs* venidos de cada una de las regiones (*Le Monde Illustré*, 15/12/1923:450). Austin de Croze, “conservando la dirección general” de la sección, era el encargado de convocar y coordinar las cámaras (de turismo, de alimentación, de vinos) para que participaran del hecho (*La Lanterne*, 5/10/1923).

Cuando se anunció para la edición del 1923 la presencia de la gastronomía en el Salón, la expresión “novenno arte” se hizo visible en los medios gráficos masivos (en algunos casos, siempre con comillas, en otros, desprovistas de éstas) y, como escribió un redactor del *Bulletin de la vie artistique* (30/10/1923), “hizo fortuna” en ese momento. Fragmentos idénticos a algunos pasajes del texto de la revista *Touring Club* se repiten en *L’Humanité* (13/9/1923:2) y el mismo texto, o casi exactamente igual, aparece en *La Lanterne*, bajo el título “Art culinaire” y precedido por un párrafo que finaliza: “Aquí la tesis de los organizadores tal como fue publicada en el Boletín del Sindicato General de la Industria Hotelera. El principio es excelente, sólo nos inquieta la extensión que se le da año a año, en un espacio que preferiríamos a pintores, escultores, arquitectos y grabadores” (*La Lanterne*, 4/9/1923). En las ediciones del 5/10/1923 de *Le Rappel* y *La Lanterne* encontramos una vez más el discurso del “novenno arte” que será presentado en el Salón (y del cosmopolitismo que lo amenaza) en dos textos casi idénticos. Todo sugiere que los textos-fuente de estas noticias eran unas gacetillas a las que los redactores no se molestaban demasiado en modificar. Las publicaciones especializadas en arte no se muestran tan entusiastas con la nueva denominación: para la *Gazette des Beaux-Arts* (Diciembre 1923: 350), “La cocina es también un arte aplicado y es allí donde se encuentra entre nosotros nuestra tradición, suponiendo que algún día desapareció de nuestra estética”; en la *Revue d’art ancien et moderne* (Junio 1923 N° 247:370), se expresaba que “el arte urbano fue, el año pasado, una de las principales atracciones del Salón de Otoño. El arte culinario, el noveno, creo, en la jerarquía de las artes —¿Dónde se detendrá esta clasificación?— ha hecho este año algún daño al ‘urbanismo’ ”. En el *Bulletin de la vie artistique*, bajo el título “Artes menores”, el mismo Frantz Jourdan da cuenta de las razones que lo condujeron a la decisión de incorporar a la gastronomía. Explica que si le otorgó un lugar a la gastronomía, es porque cree “como Huyssman o los Goncourt⁸³, que preparar un plato es un arte que exige gusto, iniciativa, imaginación”; que

⁸³ La Academia Goncourt, una sociedad literaria fundada en 1906 que otorga un premio anual a “la mejor obra de imaginación en prosa” fue creada tras la muerte del escritor Edmond de Goncourt. La Academia realizaba sus

fueron las “*ratatouilles*”⁸⁴ envenenadas que desde hace un tiempo nos sirven en los restaurantes y sobre todo en los hoteles y en los suntuosos *palaces* donde los Parisinos [la mayúscula es original] son condenados a veranear”, lo que lo incitó a gritar ¡“auxilio!” y ansiar “volver a poner en lugar de honor a los menús franceses que, sin chauvinismo, siguen siendo los primeros del mundo”, y que fue por eso que aceptó las “tentadoras proposiciones, ésa es la palabra, de M. Austin de Croze, quien es el único promotor del proyecto y quien es, él solo, el que sostiene el mango de la sartén y las cacerolas”. Y continúa:

“Pero calmen sus temores, no tenemos para nada la intención de poner en pie de igualdad a Cézanne, Manet, Rodin y Brillat-Savarin. Nuestros cocineros poseen demasiado tacto y espíritu como para alimentar semejante ambición”. [...] “No comparamos un lenguado a la normada con la *Sainte-Chapelle*. Buscamos alentar a todos los esfuerzos, pequeños y grandes, ennoblecer los pequeños detalles de la vida, vulgares o suntuosos, y esta mano tendida, por los artistas, a las bravas gentes caparazonadas [sic] de blanco que combinan platos delicados para la seguridad de nuestros estómagos y la alegría de nuestros paladares, me parece un gesto elegante y libre de prejuicios rutinarios – verdaderamente digno del Salón de otoño” (*Bulletin de la vie artistique* N° 21, 1/11/1923:447-448).

En las páginas siguientes algunos artistas plásticos, expositores habituales y miembros del Comité del Salón, respondieron al pedido de opiniones del redactor. Las respuestas fueron similares entre sí: ninguno rechazó la propuesta, pero todos dejaron en claro, por medio del humor, que no la tomaban en serio. Guillaume Jeanneau (autor del libro “El arte cubista”), tras definir a la cocina como un *métier* “privado de espiritualidad”, responde que no puede más que “alabar la bella temeridad de Jourdain, que es demasiado Parisino como para no reírse hacia sus adentros de sus inventos, pero que al mismo tiempo cree que un Salón debe dejar de ser una capilla, que debe abrirse a la vida, y también a las expresiones subalternas”; y que Jourdain “sugiere oportunas reflexiones a los mandarines del arte, al instalar al lado de ellos a honestos y dignos artesanos, respetuosos, ellos, de su [propio] trabajo”. (Pág. 445). Los pintores Charles Guérin y Pierre Laprade dan respuestas en clave similar (Pág. 449); mientras el franco-holandés Kees van Donghen agrega:

asambleas en restaurantes y desde el fin de la Ira Guerra Mundial tiene su oficina en el restaurante parisino Drouant, (Guy, 1962:214).

⁸⁴ La *ratatouille* es un plato típico de la región de Provenza. Consiste en una variedad de verduras de fruto o tallo guisadas con aceite de oliva.

“El Comité del Salón de Otoño tuvo una idea genial al acoger a los artistas del horno. Había ya tanto horno entre nosotros que en realidad no cambia nada. Espero que el próximo año el Salón de Otoño invite a exponer a los niños los castillos de arena que hacen en el borde del mar durante sus vacaciones; también a los pavimentadores de París que expondrán el bello desorden del que son creadores; es decir, la transformación de las calzadas en montículos y pozos que son verdaderas obras de arte” (Pág. 450).

Por último, en el siguiente número del mismo *Bulletin*, André Lhote (pintor y escultor) también sugiere:

“Que el Salón de Otoño tenga el coraje de llevar hasta la cima la idea (...) y, ya que sitúa en el mismo lugar a todas las actividades que tienen como fin el placer a los hombres, que gestione un espacio para el arte —que lo es— de la galantería. Que acoja en su seno, a título de societas y expositoras, a algunas jóvenes cortesanas. La sección “cerrada” irá al lado de la sección de arte urbano; ¿no son estas ninfas de vereda el ornamento de algunas calles, tanto como los afiches o los escaparates? No hay duda de que despertarán la admiración de los conocedores por el arte con que ellas decoran sus cabezas ligeras con volutas, con flores y con maquillajes, y sus cuerpos con esas artificiosas combinaciones de perlas, de encajes y de transparencias, tan necesarias, parece ser, para el placer de los humanos” (*Bulletin de la vie artistique* N°22: 15/11/1923:473).

Fuera del ámbito artístico, el “novenio arte” encontraba algunos defensores acérrimos: “La gastronomía, digan lo que digan algunos profanos celosos de los paladares delicados y las papilas sensibles, cosas de las que no han sido dotados, es un arte, y no el menos bello, realmente el más agradable” (*Le Monde Illustré*, 15/12/1923:450).

VI.5 Una cruzada personal

En 1930 Austin de Croze publicaría en la *Revue belge* (Revista belga) un artículo de ocho páginas de título “El Noveno Arte: la Gastronomía” en el que recordaba cómo se gestó la sección gastronómica del Salón de 1923: “Fue el 7 de julio de 1923 cuando el Comité del Salón de Otoño, adoptando por unanimidad mi proyecto [...] decidió que ‘la Gastronomía, que comprende a la cocina y a todo lo que tiene relación con la buena comida y con la mesa, fue oficialmente admitida entre las artes [...] la Gastronomía sería designada de ahora en más bajo el título de NOVENO ARTE’. A continuación, de Croze justifica esta denominación con una definición circular, alegando que la gastronomía, al no ser “solamente, como dicen los diccionarios, el arte de hacer buena comida”, sino:

“un conjunto de conocimientos y un deseo de saber que nos hace a la vez más persuasivos y más modestos [sic], y como todo arte no avanza sin estudios previos que son la base de una ciencia, experimental en el primer *chef*, este Noveno Arte es el más completo y el más espiritualmente humano, y además, por dirigirse a los cinco sentidos, ¿no nos predispone exquisitamente a disfrutar más de las otras artes?” [...] “Por el hecho mismo de ser un arte, se eleva por encima del materialismo” (*Revue belge*, 1930, Abril:78-81).

Luego, de Croze explica que “nada hace comprender mejor y más agradablemente el rol de la gastronomía en la historia de las civilizaciones que estudiar –¡y gustar!—la verdadera cocina regional”.

Mucho antes de la apertura de la primera edición de la sección gastronómica del Salón, el 4 de julio de 1923, no habiendo pasado un mes desde que el Comité del Salón aceptase la propuesta de de Croze, la Sección gastronómica regionalista había solicitado un subsidio para el noveno arte a la Municipalidad de París (*Bulletin Officiel de la Ville de Paris*, 4/7/1923:2866). La propuesta fue reenviada a la comisión de bellas-artes y en enero de 1924 se dio una respuesta:

“Esta iniciativa es ciertamente de las más interesantes, pero la 4ta Comisión de bellas-artes ha pensado que se salía un poco del estímulo que se esfuerza en dar a los pintores y los escultores. Dada en este momento una insuficiencia de créditos que permita dar estímulo suficiente a estos últimos, les pedimos pasar a la orden del día por sobre la demanda de subvención de la Sección gastronómica regionalista (novenno arte) expresando todo nuestro pesar de no podernos asociar a este esfuerzo ciertamente útil para el buen nombre de la cocina francesa”. (*Bulletin Officiel de la Ville de Paris*, 1/11/1924:265).

En ese mismo año de 1924, de Croze fundó la Asociación de Gastrónomos Regionalistas, de la que formaron parte los gastrónomos más famosos: Curnonsky, Maurice des Ombiaux, Marcel Rouff, Édouard de Pomiane, etc., varios meses antes de la realización del Salón (*Le Mercure de France*, 15/4/1924). Cuando se anunció la sección gastronómica para esta nueva edición, las figuraciones del noveno arte en la prensa se produjeron de la misma manera que el año anterior, es decir, en textos casi idénticos entre sí. Uno de los primeros medios en publicar estos textos fue *Le Rappel* (11/11/1924:2):

“*Le plus savoureux des arts* (la más sabrosa de las artes): la cocina y sus grandes sacerdotes, los buenos *chefs* y los *cordon bleu* expondrán al lado de las pinturas y las esculturas en el más parisino de los Salones. [...] La sección de gastronomía regionalista no es una exposición ni un concurso culinario, sino una manifestación práctica de nuestros justos orgullos locales [...] Con la colaboración del director de la sección de Arte Urbano, Marcel Temporal, y sus colegas arquitectos decoradores, la sección gastronómica comprenderá: una sala restaurante regionalista,

una cocina modelo, una terraza de albergue, un buffet de estación, una pastelería-confitería, una bodega modelo, una exposición de planos y maquetas de albergues, hoteles y restaurantes, y productos regionales serán exhibidos en vitrinas”.

Los otros textos, que parecen prácticamente copiados del anterior, aparecieron en la *Revue du vrai et beau* (el órgano oficial de la Unión Internacional de Artes Decorativas, 25/9/1924:9); en *La Lanterne* (11/9/1924:7); en *La Presse* (11/9/24, primera página); en *L'Homme Libre* (19/9/1924:2); en *Les Nouvelles Littéraires* (20/9/1924) y en los *Annales Politiques et Littéraires*, que agrega este fragmento:

“El culto de la buena cocina vale que tome un lugar en el rango de las artes. Siendo el cine el séptimo y la moda el octavo, la gastronomía se clasifica novena por la voluntad agitadora de M. Austin de Croze, cuyos esfuerzos se coronaron de éxito. Viva entonces el noveno arte, este arte sabio, refinado, agradable y encantador, lo más francés de todas las artes!”⁸⁵ (*Annales politiques et littéraires*, 1924:333)

En las publicaciones especializadas en arte no se mencionó esta vez al noveno, excepto en la *Gazette des Beaux-Arts*, donde noveno arte aparece entre comillas en la descripción del retrato del gastrónomo más famoso, Curnonsky, realizado por Maurice Asselin, que fue expuesto en el Salón (*Gazette des Beaux-Arts*, Diciembre 1924:335).

La dinámica de la sección gastronómica se mantenía igual a la del año anterior, siendo servida una serie de almuerzos que, claro está, no eran gratis; en el *Journal de Débats*, que anuncia la apertura de la Sección gastronómica del 1 de noviembre al 14 de diciembre, puede leerse:

“El fundador, Austin de Croze, presidente de la AGR (Asociación de Gastrónomos Regionalistas) y M. Edouard Rouzier, director del restaurante de la sección, informan a los “Ageristas” que les será efectuado un descuento del 10 % contra la presentación del carnet de la A. G. R., en el restaurante regionalista y en el buffet de la *gare* de la sección. Se recomienda a los “Ageristas” reservar lugar con tiempo porque sólo se servirán 160 almuerzos por día en el restaurante regionalista. Estos almuerzos tendrán un precio de 25 francos (sin vino, café incluido) y en el buffet de estación, 12 francos (sin vino ni café)” (*Journal de Débats*, 2/11/1924:3).

⁸⁵ Esta misma revista mencionará en 1928 dos veces al “noveno arte”, (15/5 y 15/9); en ambas se dirá que Austin de Croze es “el padre del noveno arte”, y en la primera mención a de Croze se lo llama “nuestro compañero”.

En 1925 el Salón no tuvo sección gastronómica, que volvió a tener lugar en la edición de 1926 (*La semaine à Paris*, 10/12/1926:16). Austin de Croze ya no es mencionado, y la denominación *neuvieme art* casi no aparece en las noticias. En la edición de 1927 nuevamente hubo sección gastronómica; la novedad, este año, era el agregado de cenas, ya que “a la noche, de 7h a 11h” estuvieron abiertas “por fuera del Salon, las secciones musical, literaria, elegante y gastronómica” (*La semaine à Paris*, 25/11/1927:83).

El deseo de Jourdain, de Croze y los miembros de la A.G.R. de impulsar el desarrollo de las cocinas regionales de Francia parecía realizado:

“El esfuerzo de Frantz Jourdan de poner a la cocina entre las artes ha dado sus frutos. La cocina francesa, a la que todos creían completamente muerta, se ha convertido casi en una moda, casi en un esnobismo; ya no hay barrio parisino que no tenga su albergue, algún chef o algún cordon bleu venido de la provincia expresamente” [...] “El turismo ha sacado provecho de los felices resultados de esta propaganda” [...] “El arte culinario es una de las supremacías frente a otras naciones que debemos conservar” (*Tribune de Marseille*, Septiembre 1927).

Pero al año siguiente Marcel Temporal decidió que era el turno de los cocineros parisinos: “Si la cocina regional triunfó y si son muchos los restaurantes que la sirven, fue debido al Salón de Otoño” [...] “Traer los mejores chefs de las provincias a Paris implica gastos” [...] “esperaba impedir que los precios se elevaran” [...] “esta primera etapa del recorrido ya se ha cumplido”.

“M.Temporal comenzó a preguntarse si debía continuar en esa línea. Sabemos que Austin de Croze y el *traiteur* Montagné, defensor de Paris, han entablado una lucha digna de la que dividía en Verona, a Montescos y Capuletos” [...] “¿Por qué, se pregunta M. Temporal, no sería ahora el turno de la cocina parisina? Así, seis o doce de los mejores *traiteurs* de París podrían estar una semana en el restaurante del Salón, y mostrar así que si bien las cocinas regionales son una cosa excelente y favorecen el apetito al renovar el gusto, es París de todos modos la que se mantiene como la metrópolis de la cocina francesa que es, en opinión del mundo entero, la mejor del universo” (*La semaine à Paris*: 1928 N°330:13-14).

Finalmente, en el Salón de 1928 no hubo sección gastronómica. En la prensa ya no aparecen menciones al noveno arte, con un par de excepciones que lo vinculan con Austin de Croze; lo mismo sucederá con las noticias relativas al Salón de 1931, el siguiente --y, si nos guiamos por las noticias de los diarios, aparentemente también el último-- en habilitar una sección gastronómica “después de cinco años” (*La Femme de France*, Septiembre 1931:25). La A. G. R mudó, años después, la sección de comidas regionalistas al *Salon des Arts menagères* (Salón de

las artes de menaje), donde permaneció hasta 1959 (*Bulletin Officiel de la Ville de Paris*, 1/2/1939:734).

Tras la lectura y el análisis comparado del material periodístico y los boletines oficiales de la ciudad de París, llegamos a la conclusión de que la denominación de “novenno arte” no tuvo un verdadero carácter institucional ni fue producto de un consenso real entre los actores del ámbito artístico, sino que fue una creación de Austin de Croze, quien consiguió hacerla figurar en las actas del Salón de 1923 y la promovió en las gacetillas de la Sección mientras estuvo a cargo de su organización. Cuando de Croze tomó distancia del Salón y de la A. G. R., la denominación dejó de circular.

En *L'art culinaire: l'inaisissable beauté d'un art que se dérobe* se afirma que hay “numerosas trazas del impacto de ese acto de denominación que subsistieron entre los años 1920-1950”, y se presentan como ejemplo la cocina de los futuristas; la cualidad artística atribuida a la cocina por una revista de cocina creada por un adepto del Surrealismo y del jazz; la composición de Leonard Bernstein *La bonne cuisine*, un ciclo de canciones cuyas letras son extractos de un libro de cocina; el libro de recetas del novelista Émile Dumont; el libro de Aline Laubreaux, 1931, “*L'Amateur de Cuisine. Essai sur la cuisine considéré a la fois comme un des beaux-arts et comme une volupté*” y el libro de Roger Wild *La cuisine considérée comme une des Beaux-Arts*, de 1951 (Csergo, 2012:32). La autora no ofrece explicación alguna sobre el tipo de relación causal que uniría al “acto de denominación” de 1923 con los ejemplos presentados, de modo que el único del que hemos podido colegir que existe una relación causal que lo vincule con la denominación de noveno arte impulsada por de Croze es el libro de Alin Laubreaux, el gastrónomo de la revista *La Femme de France*, ya que en la misma nota en que anuncia la sección gastronómica del Salón de 1931 menciona al noveno arte.

VI.6 De la *nouvelle cuisine* a la cocina de vanguardia: mediatización, pérdida de centralidad y estrategias de posicionamiento

A pesar de la alta valoración de la que fueron objeto por parte del colectivo de gastrónomos franceses, las cocinas regionales no pudieron sumarse al lugar de *haute cuisine* ocupado por la cocina canónica. Esta permaneció como la mayor *cuisine* de prestigio hasta la década de 1970, momento en que surge la *nouvelle cuisine*, un estilo culinario de reacción a la cocina de Escoffier. La *nouvelle cuisine* incluía entre sus rasgos característicos el de valorar los productos y los platos de tradición regional, pero no tal como esta tradición dictaba, sino en una manera similar a la caracterización hecha por Neirinck y Poulain de los platos presentados en la Sección gastronómica regional del Salón de Otoño. Las principales ideas directrices de la *nouvelle cuisine* eran la de simplificación y la de “aligerar o alivianar”, las preparaciones. El discurso acompañante insistía en no “sobrecocer” y en “respetar el gusto de los alimentos”, algo bastante similar a lo sostenido por Nicolas de Bonnefons a mediados del siglo XVII a quien, sin embargo, no se citaba. Buscando alcanzar estas metas, se erradicó el uso de gelatina en los platos fríos (el *aspic* de Carême), el uso del espesado de salsas con harina en *roux*, vigente desde hacía trescientos años (ver página 77), las salsas de crema, las cocciones en manteca y en grasa, los braseados, las salsas oscuras como la española. Las denominaciones y las presentaciones también cambiaron. En las cartas se dejaron de utilizar los nombres codificados durante el siglo XIX (preparaciones a la Rossini, a la financiera, a la Soubise, a la Marengo, etc.) y comenzaron a usarse denominaciones que describieran el plato, con cierto espacio para las libertades poéticas (Neirinck y Poulain, 2001:134). En cuanto a las presentaciones, se abandonó el servicio de pieza entera, media o cuarta pieza en bandeja y se adoptó el servicio individual, lo que hoy los cocineros denominan el *emplatado*. Los restaurantes pioneros de la *nouvelle cuisine* estaban en las provincias y fueron fuertemente apoyados por los críticos Henri Gault y Christian Millau, que buscaban diferenciarse de los criterios evaluativos de la Michelin y la tradición aristocrática y solemne del discurso gastronómico (Steinberger, 2009:31).

La renovación de la cocina francesa se produjo, lentamente, en todo el ámbito en que se la practicaba, esto es, en las cocinas de los restaurantes, escuelas de cocineros y servicios de banquetes de las clases privilegiadas, en la mayoría de las grandes capitales del mundo (Neirinck y Poulain, 2001:130). Pero mientras este proceso se producía, nuevos estilos de cocina se hicieron visibles en el discurso culinario mediático (la cocina “mediterránea”, las orientales, la fusión, etc). El gran centro difusor de tendencias culinarias, desde hacía muchos años, estaba constituido por los medios masivos de Estados Unidos, que habían ayudado a sostener en el lugar

de cocina de prestigio a la canónica francesa a través de la prensa neoyorquina, las producciones de Hollywood, las series de televisión y los programas especializados, como el de Julia Child (Rousseau, 2012:23). Luego, durante los años de 1960 comenzaron a ganar lugar en los discursos mediáticos las cocinas orientales; durante la década de 1980, se les sumaron las regionales italianas promocionadas por el *chef* Gualtiero Marchese. Durante la década de 1990, la atención mediática se orientó a las cocinas “étnicas”, a la multiculturalidad y a las fusiones. A principios de los años 2000 hizo su irrupción un nuevo estilo llegado del norte de España, la “deconstrucción” o “cocina de vanguardia”. Iniciado por el *chef* catalán Ferrán Adriá y llamado “cocina creativa” por el mismo Adriá, y “tecnocemocional” por algunos periodistas, este estilo proponía la deconstrucción de los platos tradicionales manteniendo los sabores básicos pero modificando texturas, colores, temperaturas, formas y configuraciones visuales, y provocó polémicas de toda clase porque se permitía la utilización de ingredientes antes vetados por la *nouvelle cuisine*, como las gelatinas, o de nuevos ingredientes provenientes de la industria alimentaria, como gelificantes, colorantes, aromatizantes, emulsionantes, etc. Esto dio lugar a preparaciones novedosas de todo tipo, como helados en polvo, raviolos efervescentes, paella líquida, helados salados, etc.; entre las que serían características las espumas que reemplazarían a las mousses y se hacían con la ayuda de un sifón “inflador” y gelificantes extraídos de algas, y las “sferificaciones”(sic), esferas de gelatina muy fina, frías o calientes, “rellenas” de líquidos, dulces o salados (Perticone, 2010:13).

La difusión de la deconstrucción y las nuevas cocinas españolas coincidió con un momento de expansión mediática del discurso gastronómico, a través de la multiplicación de las publicaciones especializadas, la aparición de las páginas de internet y la creación de canales de televisión por cable exclusivos para temas culinarios y *gourmet*. En estas circunstancias, los discursos de legitimación artística de las *cuisines* volvieron a cobrar relevancia, aunque en esta ocasión, la cocina señalada como “arte” no viniese de Francia. En el año 2003, la imagen de Ferrán Adriá ocupó la tapa de la revista del *New York Times*, en la que se publicó una nota de Arthur Luwob que declaraba que España había suplantado a Francia como la “luz guía” del mundo culinario (Steinberger, 2009:7), hecho que impactó como el marcador definitivo de la pérdida de hegemonía francesa en cuanto a alta *cuisine*.

El discurso de defensa de la cocina francesa ante el “peligro” de la modernidad circulaba, como lo muestran los textos analizados en las páginas anteriores de esta Parte, desde principios del siglo XX, y en 1989 se había constituido un organismo llamado Consejo Nacional de Arte Culinario, que en 1999 fue disuelto tras un escándalo por corrupción y malversación de fondos públicos⁸⁶. El Consejo se había creado con el fin de inventariar el patrimonio cultural alimentario de los franceses, tarea que se inició y realizó parcialmente, y luego asumió a partir de 2001 el Instituto Europeo de Historia y Cultura de la Alimentación (IEHCA), una unidad de investigación académica asociada a la Universidad Rabelais de Tours. El IEHCA es además el organismo responsable de brindar respaldo académico a la Misión Francesa de Patrimonio y de las Culturas Alimentarias, organismo creado en 2008 con el fin de conseguir la inscripción de la “comida gastronómica de los franceses”⁸⁷ en la lista de Patrimonio Cultural Intangible de la Humanidad de la UNESCO. Entre los miembros de la Misión hay académicos como Pascal Ory y funcionarios estatales, pero también son integrantes la directora de la Fundación Nestlé France, el director de la agrupación hotelera *Relais & Chateau*, los cocineros *etoilés* Guy Savoy y Gérard Cagna, etc⁸⁸. La Misión consiguió la inscripción del “*répas gastronomique*” en la lista de bienes representativos del patrimonio cultural de la UNESCO en 2010 (pero no en la de bienes necesitados de medidas urgentes de salvaguardia), junto a la alimentación mediterránea y la cocina tradicional mexicana. En ese mismo año se fundó una nueva asociación de cocineros que agrupa a algunos de los *chefs etoilés* con mayor prestigio (Alain Ducasse, Joël Robuchon, Yannick Alléno, etc.) bajo el nombre de *College Culinaire de France*, con el fin de reposicionar a la cocina francesa en el lugar paradigmático de prestigio que había tenido anteriormente⁸⁹, que es también una de las metas de la patrimonialización (aunque la Misión francesa niega explícitamente que la declaración para la inscripción en la lista de la UNESCO implique la creencia en una cierta superioridad de la cocina francesa por sobre otras, sería de una enorme ingenuidad no advertir la correlación entre la patrimonialización del *répas gastronomique* y la promoción publicitaria de las *cuisines* comerciales francesas como merecedoras de un lugar especial entre las del resto del mundo).

⁸⁶ Ver en <http://www.lepoint.fr/actualites-societe/2007-01-23/une-drole-de-cuisine/920/0/73458> (17/11/2014).

⁸⁷ En francés, *repas gastronomique*; *repas* significa “comida” en el sentido de “acción de comer”. Lo que se patrimonializó fue la ceremonia colectiva de las comidas especiales (festivas) y sus reglas distintivas.

⁸⁸ Ver en: www.repasgastronomiquedesfrancais.org/mission-francaise-du-patrimoine-des-cultures-alimentaires/ (19/7/2014).

⁸⁹ Ver en: <http://www.college-culinaire-de-france.fr/> (19/7/2014).

VI.7 “Hipermediatización” gastronómica y tentativas contemporáneas de artificación de lo culinario

Refiriendo al discurso gastronómico del siglo XIX, Priscilla Parkhurst-Fergusson afirma que la gastronomía, un “consumo culinario de segundo orden de apreciación de textos, extendió al público gastronómico o ‘comunidad del gusto’ mucho más allá de los productores [culinarios] y los consumidores” (Parkhurst-Fergusson, 1996: 84). A fines del siglo XX el consumo culinario de segundo orden se incrementó drásticamente, y desde ese punto siguió en aumento continuo, generando la aparición de un nicho en el mercado de consumo de textos gastronómicos y culinarios que impulsó la reimpresión de clásicos y la transformación de libros académicos o paraacadémicos en *best-sellers*. Al mismo tiempo se produjo un gran crecimiento de la oferta académica en el campo de los estudios alimentarios o *food studies* (Rousseau, 2012:5-6).

Tanto la expansión del consumo discursivo gastronómico como la de estudios académicos de la alimentación son tomados en *L’Artification du culinaire* como indicadores de que estaría teniendo lugar un proceso de artificación viable:

“Los cocineros, los grandes chef por lo menos, son reconocidos como artistas de reputación mundial; la demanda del público no cesa de crecer, los coleccionistas de autógrafos culinarios recorren el mundo [sic]; la cocina tiene su diccionario Larousse, sus críticas dedicadas que no son más de periodistas en reconversión de fin de carrera, sus amateurs entendidos que hacen de ella también un *arte mediano*; sus librerías especializadas, sus exposiciones culturales, su crítica, sus escuelas de formación, sus reconocimientos intelectuales y académicos, sus masters y sus doctorados [sic]. Entonces, ¿por qué razones puede ella parecer como un caso de artificación imposible [...]?”

No es necesario, creemos, entrar en discusión con cada ítem enumerado para observar que en el fragmento citado la lógica argumentativa opera presentando aproximación como causalidad (y también presentando datos erróneos: los doctorados en cocina no existen). La pregunta al final del fragmento alude al texto de Heinich y Shapiro que citamos en la introducción, *De l’artification*. En ese texto las autoras clasifican a la “gastronomía” en los casos de artificación imposible (2012:291), pero no dan razones sobre esta clasificación. A la siguiente pregunta que se plantea Csergo, sobre si la razón de esta clasificación no sería la pervivencia de “una jerarquía

de valores culturales que persisten en devaluar lo culinario”, la autora misma responde de esta manera:

“La recepción de Ferrán Adriá en la documenta XII de Kassel (2007), uno de los templos del arte contemporáneo, lo atestigua. El acontecimiento hizo época [sic] porque, por primera vez, un cocinero era invitado a participar de una manifestación de arte contemporáneo. Localizada en el corazón de la exposición, sin que haya sido presentada la menor realización, la obra de Adriá, afirmando la indisociabilidad de creación y restaurante –a la vez atelier, escena y galería de exposición—esperaba cada noche en elBulli, visitantes elegidos al azar a los que se les ofrecían pasajes de avión y lugares en la mesa. Esta ‘performance’, diríamos nosotros, podría haber sido sin duda conceptualizada por un ‘artista’. Pero sin duda en razón del estatuto de cocinero de Adriá, ha sido relativamente mal recibida en los medios culturales al mismo tiempo que el comisario, Roger M. Buergel, declaraba:

“He invitado a Ferrán Adriá porque ha conseguido crear su propio lenguaje, que se ha convertido en algo muy influyente en la escena internacional. Es esto lo que me interesa, y no si la gente lo percibe como arte o no. Es importante decir que la inteligencia artística no depende del soporte.” (Csergo, 2012:35).

La declaración de Buergel, un texto de mucha circulación mediática, continuaba con estas palabras:

“Es importante decir que la inteligencia artística no depende del soporte, no hay que identificar el arte sólo con la fotografía, la escultura, la pintura..., ni tampoco con la cocina en un sentido general. Pero bajo determinadas circunstancias la cocina también puede ser considerada arte” (Agencia Efe).

El recorte de la declaración es oportuno, ya que el texto completo podría resultar disruptivo para la línea argumentativa de Csergo, que implica que hay motivos para considerar como “arte” -- esto es, como disciplina *especialmente* dedicada a la producción de obras de arte--, a toda disciplina que haya producido materialidades u acciones que ocasionalmente funcionaron como obras de arte o fueron parte de un hecho artístico. La invitación de Buergel a Adriá fue, efectivamente, un disparador de debate mediático (*Revista La Nación*, 3/7/2007:32), y es perfectamente posible que una gran parte de las reacciones negativas ante el anuncio de su participación en la Documenta se deban a la pregnancia de “una jerarquía de valores culturales que persisten en devaluar lo culinario”. Pero esto sucedió en el ámbito del discurso mediático, no en el académico, donde las razones para entender a la cocina como una disciplina no especialmente artística son, podremos observar en breve, de otra índole.

Si la obra era una *performance* consistente en el hecho de la invitación a viajar y comer en elBulli, la obra era algo mucho más amplio que los resultados de las prácticas de cocina. El

hecho de que la obra haya consistido en esa acción y no en una realización culinaria en el espacio mismo de la muestra en Kassel (que fuese, además, accesible a una proporción mayor del total de los visitantes allí recibidos, que las menos de doscientas personas que cenaron en elBulli), más que “afirmar la indisociabilidad de creación y restaurante”, pone de manifiesto las dificultades del producto de las prácticas culinarias para poder funcionar *por sí mismo y de hecho* --no en el discurso teórico académico-- de la misma manera en que funcionan artísticamente las producciones de esas otras *technai* a las que llamamos, por convención fundada, “las artes”.

En 2011, elBulli cerró sus puertas y también cerró el elBullihotel de Sevilla, donde se encontraba la sucursal de elBulli en la que se podían probar platos de temporadas anteriores. Adriá adujo que la cocina de vanguardia “no era negocio”, y transformó al restaurante en una fundación de investigación alimentario-culinaria con dos metas: “salvaguardar el legado de elBulli” y crear la “Bullipedia”, una herramienta interactiva “para los cocineros de todo el mundo”⁹⁰.

El siguiente intento de artificar la cocina se realizó en el Palais de *Beaux-Arts* de París, en el año 2013, en la muestra *CookBook* curada por Nicolas Bourriaud y con la marca de agua mineral San Pellegrino (sponsor de la lista anual de los “50 mejores restaurantes del mundo”) como sponsor principal. La siguiente es la fundamentación de la muestra, presente en el *kit* de prensa:

“La creación culinaria está en proceso de ser reconocida como un arte por entero, un modo de expresión anclado en lo contemporáneo. Ya en 2007 Ferrán Adriá fue invitado como artista a la *Dokumenta* [sic] de Kassel. Pero su participación se limitó a la invitación de algunos visitantes a su restaurante elBulli en Roses... ¿Cómo puede la cocina devenir plenamente un objeto de exposición? En la exposición cenral del programa COOKBOOK, el arte contemporáneo forma una “gangué” alrededor de la creación culinaria, representada por las obras preparatorias (dibujos, croquis, collages, videos...) ejecutados por los maestros de la gastronomía mundial. COOKBOOK aísla algunos componentes de la práctica culinaria (la cocción, la mesa, la transformación alquímica de la material, el aporte de la “cocina molecular”[sic]⁹¹ y de la reflexión sobre las materias y los ingredientes...) con el fin de restablecer la acción o las correspondencias en el proceso artístico”.

“Mas allá de una enésima ilustración de las relaciones entre el arte y la cocina, COOKBOOK intenta mostrar que ambos comparten hoy problemáticas comunes. La exposición se coloca bajo la égida de un texto de Lévi-Strauss, *Le Triangle culinaire*, que muestra que los registros del crudo, lo cocido y lo hervido forman tres categorías estéticas, tres regímenes de tratamiento de

⁹⁰ Ver en: <http://www.elbullifoundation.org/> (20/11/2014).

⁹¹ “Cocina molecular” es una expresión creada por la prensa; Ferrán Adriá siempre evitó llamar a su trabajo de esa manera. La gastronomía molecular, por otro lado, es la investigación de los procesos físico-químicos que tienen lugar en los actos de cocina, no la aplicación de los resultados de esta investigación.

material artístico. Acontecimientos culinarios, especialmente cenas-exposición, tendrán lugar a lo largo de toda la exposición en diversos espacios de Beaux-Arts de París”⁹².

Antes la ausencia de registros periodísticos sobre el desarrollo de la muestra, no podemos saber de qué manera se realizaron las “cenas-exposición”, pero que la exposición central haya estado conformada por obras de las artes visuales indica, una vez más, la dificultad para el funcionamiento artístico del producto culinario por sí mismo. En 2014 Ferrán Adriá fue nuevamente invitado a exponer en un centro de artistas, el *Drawing Center* de Nueva York: la muestra consistió en la exhibición de un conjunto de dibujos y bocetos de los platos creados por el cocinero catalán. El catálogo de la muestra y las reseñas periodísticas indican que no hubo acto culinario alguno⁹³.

VI.8 La artificación imposible

La cocina comparte algunos procedimientos y criterios de organización de la materia con las artes convencionales, con las disciplinas proyectuales y con prácticas básicas de la supervivencia. En *L’Artifiction* sólo se da cuenta de lo compartido con las primeras:

“¿Por qué razones puede aparecer como un caso de artificación imposible, es decir, de un arte que no sería un arte más que en el sentido metafórico del término? Retomemos las categorías de referencia: la cocina no es solamente utilitaria, por lo menos no más que una arquitectura que puede conjugar, no sin tensiones, funcionalidad y belleza sin que sean puestas en duda su estatuto de 1er arte. No es más efímera que el “Land Art”, salvo que una incorpora a una estética del gusto y la otra queda sólo dentro de la estética visual. A partir de una creación original, no es menos reproducible en serie que una fotografía, que un filme o que una historieta. No es más dependiente de unas técnicas industriales del mercado o de clientes –espectadores o compradores-- que las producciones de las artes constituidas, así fuesen efímeras pero cuyo concepto persiste. La creación culinaria no está menos protegida jurídicamente que la idea. Así, este sentimiento de dificultad de que la cocina sea un arte, ¿no sería el resultado de un efecto que manifestaría la fuerza pregnante de una concepción convencional del arte y de una jerarquía de valores culturales que persisten en devaluar lo culinario?”

Antes de abordar el problema planteado por las preguntas de la autora, conviene revisar algunos detalles que Csergo parece no tener en cuenta. La creación culinaria no está protegida por la ley: la ley francesa de propiedad intelectual no incluye específicamente a las recetas de cocina como

⁹² <http://www.beauxartsparis.com/expositions/expositions-futures/548-cookbook-18-octobre-2013-10-janvier-2014> (19/7/2014).

⁹³ Ver en: <http://www.drawingcenter.org/en/drawingcenter/5/exhibitions/9/upcoming/502/ferran-adria/>

obras, aunque habilita al registro de propiedad intelectual de una receta en tanto *creación literaria*⁹⁴. Una receta original publicada en un texto de propiedad intelectual registrada no puede ser reproducida *como texto*, pero no hay ningún tipo de recurso legal que impida la ejecución o realización de la receta, incluso con fines comerciales⁹⁵ ⁹⁶. La arquitectura no posee hoy un estatuto completo de “Bella Arte” o de arte convencional, incluso si la *Académie de Beaux-Arts* la incluye en su lista de artes. En las universidades, la arquitectura es entendida como una actividad mixta (como lo proponía Batteux, ver págs. 85-86) y suele estar académicamente vinculada al urbanismo y al diseño: juntas, son lo que se denomina *disciplinas proyectuales*⁹⁷. La comparación de la cocina –por su cualidad de “arte mixta”– con la arquitectura que efectúa Csergo podría haber llevado al conjunto de los autores de *L’Artifiction* a una reflexión sobre la cocina como disciplina del *diseño*. Sin embargo, aunque algunos de estos autores utilizan a veces el término, en su argumentación se cuidan muy bien de establecer esta posibilidad de categorización para la cocina (volveremos sobre esto en la conclusión).

Heinich y Shapiro clasifican en *De l’artifiction* a la cocina como un caso de “artificación imposible”, pero no dan razones sobre esta clasificación como sí lo hacen, aunque de manera elíptica, en la versión en inglés publicada en la *Contemporary Aesthetics*: “Si la economía de mercado desapareciera y los restaurantes no tuviesen que producir ganancias, o si un nuevo modo de producción de haute cuisine emergiese, una artificación consumada de la gastronomía podría ser durable”⁹⁸. Al referir en esta manera a los motivos de la actual imposibilidad de artificación de la cocina, Heinich y Shapiro dan por asumido que el lector *sabe* que hoy no se puede llevar a una disciplina a una artificación completa (es decir, reconocida como tal por las instituciones de las artes, sobre todo las oficiales o estatales) si esa disciplina no es capaz de producir obras accesibles a toda la sociedad, aunque más no sea por la vía de la reproducción. Y que esta reproducción tiene que ser indicial, como lo es en las artes visuales y audiovisuales y la

⁹⁴ Ver en:

http://www.legifrance.gouv.fr/affichCode.do;jsessionid=2037B39FAE72EC9177EB1DFA7632CBBE.tpdjo15v_2?iSectionTA=LEGISCTA000006161634&cidTexte=LEGITEXT000006069414&dateTexte=20140314

⁹⁵ Notas de entrevistas propias realizadas a los cocineros Yannick Alléno (Le Meurice) y Alain Passard (L’Arpege) en 2003 y 2006.

⁹⁶ <http://www.foodandwine.com/articles/new-era-of-the-recipe-burglar>

⁹⁷ Incluso en universidades como la Alvar Aalto de Finlandia, donde el Departamento de Arquitectura pasó de pertenecer a la Escuela de Ingeniería, a formar parte de la Escuela de Arte, Diseño y Arquitectura, esta última posee un departamento aparte del de Diseño y del de Arte. Ver en: <http://arts.aalto.fi/en/>

⁹⁸ Disponible en: <http://www.contempaesthetics.org/newvolume/pages/article.php?articleID=639> (19/11/2014).

música, el teatro, la danza, etc. Todas las obras de estas disciplinas son susceptibles de ser registradas indicialmente y distribuidas gratuitamente (al mismo tiempo que redistribuidos los recursos que se usaron para producirlas) a través de los medios de comunicación de acceso público. La comida no sólo tiene como condición de su recepción estética su propia desaparición; además sus sabores, aromas y texturas no pueden ser indicialmente reproducidos. Esto, que Heinich y Shapiro dan por asumido, es algo que otros autores no tienen en cuenta. “Hoy no se puede oponer [a las propuestas de artificación de la cocina] el carácter efímero de los objetos cocinados –de la música a la danza, las artes legítimas producen formas efímeras”, afirma Pascal Ory (2012:151), sin reparar en la diferencia entre una acción efímera cuyo soporte material es persistente (el cuerpo de los actores, bailarines o músicos; los instrumentos, el material escenográfico, etc.) y un *soporte material efímero*; como tampoco en la distinción entre las materialidades indicialmente reproducibles y las indicialmente irreproducibles. Cuando Csergo alude a la reproducción se apoya en un texto de François Ascher, quien afirma que la cocina es un arte alográfico que “se expresa en obras reproducibles al infinito como un libro, una pieza de música, aquí una receta” (Ascher, 2005:227)⁹⁹. Pero la reproductibilidad de una receta no es la reproductibilidad de la ejecución, o mejor dicho, del resultado final de la ejecución¹⁰⁰. Y es esto último, *el resultado de la ejecución* lo que tiene que estar al alcance del público si se quiere producir un funcionamiento artístico que haga “artificable” a una disciplina. Eso es lo que hace que la *cuisine* sí sea más dependiente, o mejor dicho, totalmente dependiente, al contrario de lo que afirma Csergo, del mercado y de clientes privados que las artes convencionales: estas últimas pueden ser objeto de financiamiento estatal porque sus producciones son accesibles a grandes cantidades de público –aunque sea a través de la reproducción indicial— y el producto de la cocina, sobre todo el de las cuisines que precisan de mucho tiempo de trabajo para pocas cantidades de comida que desaparecerá sin poder ser reproducida, no. Son las particularidades mismas de la comida como objeto indicialmente

⁹⁹ François Ascher toma estos conceptos de Gérard Genette, que utiliza ejemplos de platos de cocina como manifestaciones de unas “obras culinarias” ideales, para explicar los diferentes modos de existencia que se dan en el régimen alográfico de las artes (en *La obra del arte: immanencia y trascendencia*, 1996:109). El uso a modo de ejemplo que Genette hace de los platos pero también de los perfumes, joyas, edificios y jardines se restringe a mostrar relaciones entre los diversos modos de existencia, sin entrar en la discusión sobre si estas obras del *ars* en sentido antiguo delimitan un espacio de prácticas de *artes* en sentido moderno.

¹⁰⁰ Decimos “resultado final de la ejecución” porque a diferencia de los casos del teatro, la danza y la música, la ejecución implica la producción inmediata de lo que será objeto de recepción por parte del público, y en el caso de la cocina y la costura, es el *resultado final* de esa ejecución lo que será objeto de recepción.

irreproducible y no el prejuicio neoplatónico que devalúa a los perceptos del olfato y el gusto como objetos de relación estética (si bien éste sigue existiendo), lo que impide su funcionamiento artístico *efectivo y durable* en la sociedad actual (y como consecuencia, su artificación completa). La concepción tradicional del arte que preocupa a Csergo (ver pág 129) es constitutiva de su propio discurso y del de sus símiles, ya que en vez de atender a la inespecificidad del artista en la contemporaneidad (Koldobsky, 2009:123), todos ellos intentan sumar ítems al ya perimido sistema de las Bellas Artes. La pregnancia de “jerarquías de valores culturales que persisten en devaluar lo culinario” se hace visible justamente en sus propios discursos, porque cuando consideran que no clasificar a las *cuisines* como disciplinas artísticas es devaluarlas, revelan que creen en que, por un lado, el arte es esencialmente un ámbito de lo elevado y lo sagrado; por el otro, que la cocina es una práctica desprovista de dignidad suficiente a menos que sea estructural y funcionalmente homóloga a una de las disciplinas artísticas. Para finalizar: el texto de Heinich y Shapiro citado en *L’Artification du culinaire* no da las razones de la imposibilidad de artificación de la cocina pero, nos preguntamos, ¿es necesario hacerlas explícitas, tratándose de algo que Hegel (prejuicios idealistas aparte; finalmente, un autor del siglo XIX) y otros ya habían intuido? (Hegel, 2008 [1838]:384). Dejaremos la respuesta para las conclusiones.

VII Discusión

Hemos dado inicio a este trabajo explicando que, siendo nuestro objeto el discurso académico que procura legitimar a las prácticas de cocina como prácticas artísticas, nuestro propósito principal sería el de analizar textos en que este discurso se hace presente, centrándonos en su sustancia y en los modos argumentativos con que sus productores intentan otorgarle validez. El primer paso de nuestra tarea fue efectuado cuando en el relevamiento bibliográfico inicial identificamos tres tipos de argumentos, que hemos analizado luego a la par de un desarrollo

historiográfico de la idea de la cocina como arte, tanto en su sentido antiguo o de *techne/ars* (en las partes Primera y Segunda) como en su sentido moderno o de “una de las Bellas Artes” (en la Tercera Parte).

Hemos abordado en el estado del arte el análisis de los argumentos de tipo I, los que se fundamentan en ciertas características propias de las *cuisines* mencionadas que operarían como rasgos identificables de “lo artístico”: el funcionamiento estético de sabores y aromas, la creatividad del *chef*, la dimensión simbólica de los alimentos y de las transformaciones de los que son objeto como un aspecto reconocible de lo cultural, etc. Estas cualidades que se le atribuyen, no de manera errada, a las *cuisines*, también están presentes en la cocina doméstica y cotidiana: la relación de la especie humana con los sabores y aromas es tanto estética como cognitiva, la instancia creativa está presente e incluso en la ejecución de recetas conocidas se ejerce la variabilidad creativa. Podríamos decir que la diferencia entre la cocina doméstica cotidiana y las *cuisines*, respecto de la posesión de estas cualidades, es *de grado*: la producción de las *cuisines* está más “estetizada” (o por lo menos involucra, por lo general, más operaciones destinadas a suscitar la atención estética); su función simbólica se puede encontrar “incrementada” por el tipo de presentación visual propio de las *cuisines* de prestigio, y la creatividad ejercida, mostrada en el grado de alejamiento del producto final respecto de recetas ya probadas y conocidas suele ser mucho mayor. De todos modos, esta diferencia de grado en lo estético, lo simbólico y lo innovador no necesariamente promueve un funcionamiento artístico de los resultados de las prácticas de las *cuisines*, ni impide que el vehículo de ése funcionamiento también pueda ser una comida cotidiana y conocida. Lo que esta diferencia de grado, pero no de posesión de cualidades en sí, pone en evidencia es el “margen de potencial artisticidad” que los productos de la cocina poseen. La carga de esteticidad de la comida como materialidad a ser percibida es ineludible. La recepción del producto de las prácticas de cocina, sea de la doméstica o de las *cuisines*, difícilmente *no* involucre la activación de una relación estética. Cuando comemos esperamos que lo que comemos nos guste, e incluso si no lo esperamos las probabilidades de que nos guste o nos disguste son mayores a las de que no experimentemos ningún tipo de reacción ante lo percibido. En cuanto a la cuestión de la significación o la referencialidad, la comida, o el producto de las prácticas culinarias (de cualquiera de ellas y no sólo de las *cuisines*) puede ser considerada desde el punto de vista de la semiótica como un *sistema secundario*; esto es, la comida “*significa* en virtud del hecho de que todo elemento que

forma parte de la vida social se vuelve significativa” (Verón, 1987:172). Decíamos anteriormente que las características de las *cuisines* entendidas como constitutivas de su supuesta cualidad artística no son tales, sino más bien funcionan como factores que otorgan un “margen de potencial artisticidad” a los productos culinarios, porque lo estético y lo simbólico siempre están presentes y operando, pero incluso si lo están, en producción, en grados que hagan a éstas notorias, en recepción no necesariamente será así. En todo caso, el funcionamiento “artístico” depende de la recepción y de la conciencia que el receptor tenga de esa experiencia. Cuando esto se produce de manera efectiva, la cocina, que no es una práctica especialmente artística, pero sí es una práctica especialmente *estética* además de fundamentalmente alimentaria (Schaeffer, 1996:129-133), puede ser entendida como un “arte en recepción” aunque cuando intentemos caracterizarla más allá de las experiencias subjetivas puntuales resulte ser un *ars* productor de obras capaces de ser eventualmente percibidas como obras de una de las “artes” en sentido moderno (esto muestra la inevitable tensión entre las categorías personales y las colectivas).

Nos hemos extendido sobre el tema de las posibilidades de funcionamiento artístico del producto de las *cuisines* (y las cocinas) porque considerábamos importante que no faltasen estas aclaraciones, pero lo que interesa a este trabajo es a qué argumentos y estrategias apelan los discursos de legitimación artística de las *cuisines* para defender, no su postulado sobre el funcionamiento artístico, sino su desaprobación ante la no-inclusión de las prácticas de las *cuisines* en el dominio de las prácticas especialmente artísticas (ver pág 129) y su sugerencia de revertir esta situación (ver pág. 9). En pos de lograr su cometido, nuestros autores recurren a la omisión de la diferencia entre las distintas acepciones del término *arte*: las obras de arte, las artes entendidas como artes de hacer y las disciplinas especialmente artísticas, productoras de obras de ejemplificación típica (ver pág. 16), que agrupamos bajo la denominación de “las artes”. No creemos que los autores desconozcan esas diferencias, pero tampoco que su omisión obedezca particularmente a algún tipo de voluntad inescrupulosa; la posición asumida por los autores parece ser más bien de carácter estructural. Al elidir las diferencias entre las acepciones de *arte* se hace visible el peso del pensamiento esencialista que desconoce que ninguna práctica “es” un *arte en sentido moderno o post “invención” del arte* si se la aísla de ciertas condiciones contextuales, y que “las artes” se constituyeron por una convención, aunque esta no carece de fundamentos. Sólo desde una posición esencialista, aunque se la niegue de manera explícita (aquí es donde opera la estructura) puede concebirse la artificación (la transformación social de una

práctica que no es especialmente artística en una que sí lo es) de una disciplina sin tener en cuenta los aspectos contextuales y el grado de sustentabilidad de esta transformación.

Para dar cuenta de cómo se generaron las nociones y denominaciones que contribuyeron a la construcción del discurso que opera a favor del reconocimiento institucional de un arte culinario en sentido moderno, hemos indagado en la dimensión diacrónica de las figuraciones de los términos *arte* y *cocina* en textos tanto filosóficos y académicos, como culinarios. De esta manera, esbozamos a lo largo de este escrito y de acuerdo a uno de nuestros objetivos, una historiografía de la idea de la cocina como *ars* o *techne*; luego, de la idea de cocina como una de las bellas artes, y también la del uso de los sintagmas “arte de (la) cocina” y “arte culinario”. Así, hemos visto de qué manera la cocina pasó de ser considerada una práctica de la empiria, a ser clasificada como arte mecánica, y también que los sintagmas arte de cocina y *arte coquinaria* (que devendría luego en *culinaria*) surgieron luego de que se estabilizaran las denominaciones de otras artes mecánicas, pero *antes* de que comenzara el proceso de “invención del arte”.¹⁰¹ Hemos podido observar, además, cómo las traducciones en desfase amplio se integran al “uso ambiguo” de la expresión *arte culinario* descrita por Pascal Ory.

Asimismo nos hemos ocupado de los argumentos en que se hace referencia a discursos producidos en distintos momentos del período histórico contemporáneo al proceso de “invención del arte”, que ya habrían sostenido esta idea de la cocina como una de las “Bellas Artes”, a la manera de cita de autoridad. El surgimiento, a mediados del siglo XVII, de un patrón alimentario y culinario que devendría en paradigma de la *cuisine* de prestigio primero y luego de la cocina europea moderna en general, favoreció la producción, en el siglo siguiente, de discursos con cierta orientación teórica sobre la cocina¹⁰². Estos textos son los que los autores de nuestro corpus citan para respaldar sus argumentos, pero cuando se contrastan las citas con los textos-fuente, se encuentra que en ninguno de estos últimos se dice que la cocina sea una de las bellas artes o un arte funcionalmente similar a éstas, y se advierte la arbitrariedad de los recortes realizados sobre el material citado¹⁰³. Lo que sí es observable es que se comparan criterios de configuración de la materia que harían que *en ciertos aspectos* la música, la pintura y la cocina resulten similares. Las emergencias del discurso de legitimación artística de las *cuisines* aparecen

¹⁰¹ Ver en Cap. I, págs. 41 a 60.

¹⁰² Ver en Cap II, págs. 63 a 84.

¹⁰³ Ver en Cap II, págs. 89 a 100.

en la periferia de los discursos, ya que el tema central no es la (in)artisticidad de las *cuisines*. Los productores de estos textos no son especialistas en arte, sino historiadores y sociólogos cuyo objeto de estudio está relacionado de alguna manera con la cocina; algunos son, incluso, nombres de referencia en sus correspondientes campos de estudio. Es por esto que la presencia de errores procedentes de traducciones en desfase amplio, cuando se aborda el tópico “cocina y arte”, no es relevante para el cometido general de esos trabajos; sin embargo, sí es importante para el nuestro, porque el tipo de sesgo en las operaciones de recorte de los textos-fuente nos permite advertir la capacidad pregnante del discurso legitimador de las *cuisines* (esto es, una vez más, el peso de la estructura).

Lo mismo acontece en el caso de los textos donde encontramos los argumentos que apelan al hecho de que existieron, a partir del inicio del siglo XX, inclusiones concretas de lo culinario en espacios específicamente artísticos¹⁰⁴. Estos textos están centrados en poner de manifiesto una supuesta identidad estructural y funcional de la cocina y las artes convencionales, y se supone que sus autores son especialistas en tales temas. Por lo tanto, es cuanto menos llamativo el hecho de que se presenten casos documentados de incorporaciones de comida a obras de arte o a hechos artísticos, como evidencias de una artificación completa de la cocina por sí misma (Csergo 2012:31-32; Jacques y Vilar 2012). Por otro lado, los casos de inclusiones de lo culinario que son presentadas como no subsidiarias de manifestaciones artísticas convencionales también presentan problemas: los documentos de la prensa gráfica muestran que, o bien se trató de inclusiones nominales más que fácticas (teniendo, además, una corta duración) o bien se trató de intentos que mostraron, como en el caso de la Documenta 12, las limitaciones materiales para que el producto de la cocina funcione como obra de arte de la misma manera que lo hacen las obras de las artes convencionales, incluso si la experiencia de los pocos receptores de las realizaciones del elBulli puede definirse como artística.

En los párrafos anteriores se ha expuesto una síntesis de los resultados del análisis de las estrategias y modalidades argumentativas presentes en los discursos de nuestro corpus. Estos resultados muestran que el andamiaje argumentativo que sostiene a estos discursos presenta problemas como: falta de claridad conceptual respecto de la definición del término *arte*; recorte arbitrario de los textos-fuente elegidos como cita de autoridad y como evidencia histórica

¹⁰⁴ Ver en Cap III, págs. 112 a 129.

(cuando no se trata directamente de ausencia de investigación histórica, como en el caso de la mención al Salón de Otoño de 1923); falta de coherencia interna en los textos; una constante tendencia a presentar relaciones causales infundadas y asociaciones arbitrarias como lógicamente correctas y, finalmente, desatención respecto de las posibilidades *reales* (materiales, prácticas, sociales) de viabilidad de una artificación completa de las *cuisines*.

Añadiremos ahora un problema más: en la mayoría de los textos analizados, la cocina es descrita como una práctica con fines estéticos y utilitarios (la dimensión nutricional está inevitablemente presente, incluso cuando tanto en producción como en recepción se la ignore), cuyos productos poseen también un estatuto semiótico. Esta definición tiene una correspondencia mucho mayor con lo que llamamos disciplinas del diseño, que con las que reciben el nombre de “las artes”. Con todo, nuestros autores no hablan de la cocina como una práctica del *diseño*, ni proponen considerarla o clasificarla como tal mientras el diseño alimentario o *food design* avanza afianzándose como disciplina en el campo de la educación formal superior¹⁰⁵. Resulta inevitable entonces que nos preguntemos, ¿por qué la insistencia en “la cocina es arte”? Los textos que analizamos no fueron escritos por los cocineros y los periodistas gastronómicos aludidos por Pascal Ory, deseosos de incrementar el prestigio social de sus respectivas profesiones. Estos textos fueron escritos por investigadores de universidades, espacios donde no es necesario categorizar a la cocina como una de las artes para poder estudiar sus dimensiones estética, simbólica, técnica, histórica, etc., siendo que todo esto puede hacerse desde distintas disciplinas (la sociología, la semiótica, la antropología, la historia, los crecientes *food studies*) sin que en absoluto la artificación de la cocina sea condición necesaria para ello.

Antes de pasar a la conclusión y de ensayar una posible respuesta para nuestra pregunta, es pertinente que consideremos que a los organismos gubernamentales de algunos Estados, tanto a nivel nacional como regional, así como a las asociaciones profesionales y cámaras comerciales, les interesa incentivar el desarrollo económico territorial a partir de la actividades subsidiarias de

¹⁰⁵ En la Escuela de la Academia de Bellas Artes de Bruselas, que dispone de un departamento específico para el diseño, existe, junto a los Masters en Diseño de Arquitectura de Interiores, Diseño Urbano y Diseño Textil, un Master en Diseño Alimentario o *Food Design*.

Ver en: <http://www.arba-esa.be/fr/site.php?cid=18>. También existen masters en *food design* en Milán (http://www.masterfooddesign.com/index_eng.html), Roma (<http://www.ied.edu/rome/design-school/continuing-study-programs/food-design/DCB2608E#.VLWIXdKUfzU>) y otras ciudades europeas. (13/1/20015)

las *cuisines* comerciales, y que la artificación podría actuar, en ese sentido, de la misma manera que la patrimonialización: como un pilar sobre el que construir valor agregado (ver pág. 126). De hecho, el concepto de artificación ya se ha transformado en una estrategia explícita del marketing:

“Como la industria del lujo ha subsidiado al arte, ayudando al trabajo de los artistas, parece razonable para la industria esperar algo a cambio. El arte puede darle al lujo un muy necesario respaldo moral y estético, connotaciones no comerciales, y una paradójica legitimación de sus altos precios. La artificación ayuda este sector a minimizar la motivación de estratificación social en la demanda del consumidor, y a fomentar motivaciones más humanísticas, como la elevación a través de objetos que condensan el trabajo de artistas altamente talentosos, tradición y cultura, arte y creatividad y perennidad. Estas motivaciones justifican el deseo de estas personas de poseer estos objetos: quieren acceso a la belleza y a lo profundo, una justificación bienvenida por esta industria” (Kapferer, 2014:375).

Si observamos, por ejemplo, la política iniciada por el Ministerio de Cultura de Francia para la recuperación de los *métiers d’art*¹⁰⁶ (“oficios de arte”) notaremos que la *quasi* artificación de muchas disciplinas de diseño ya es una práctica adoptada dentro de este organismo estatal. Si atendemos al lugar dado dentro de esta política a ciertas marcas de indumentaria de lujo, veremos claramente la construcción de una base discursiva institucional legitimadora para posteriores desarrollos de *marketing* y promoción comercial.

VIII Conclusión

Retomamos ahora nuestra pregunta sobre la insistencia de algunos autores en sostener que “la cocina “es arte” o “las *cuisines* son arte”. Como respuesta proponemos dos hipótesis concatenadas: la insistencia en la artificación responde por un lado, a cuestiones de necesidad de algunos actores sociales, de construcción de nuevos espacios para su posicionamiento laboral; por otro, a poner en acción el potencial de la artificación para aumentar, en el contexto de las sociedades en que el arte sigue siendo considerado un ámbito privilegiado y elevado, el valor

¹⁰⁶ Ver en <http://www.culturecommunication.gouv.fr/Politiques-ministerielles/Metiers-d-art/Les-metiers-d-art-en-France/Des-domaines-d-activites-tres-varies> (22/11/2014).

simbólico agregado a determinados bienes resultantes de distintos tipos de producción dentro del sector culinario/alimentario.

No parece ser casual que los discursos que reclaman la artificación institucional de la cocina se produzcan mayormente en países que hacen de las *cuisines* comerciales un recurso de atracción turística. A lo largo de estas páginas nos fue posible observar cómo el discurso de legitimación artística de las *cuisines* se presentó y se presenta asociado al discurso de superioridad de un recorte específico de las prácticas de cocina respecto del resto de ellas. Creemos que los intentos de artificación de lo culinario están orientados a acrecentar el prestigio de las *cuisines* locales; hemos podido ver cuán importante es esto sobre todo en Francia, donde la pérdida de hegemonía mundial en los ámbitos de las *cuisines* de élite es vivida como un hecho gravísimo e inesperado, y entendida como un perjuicio mayor para la entrada de divisas. Por eso es importante para los organismos de desarrollo territorial contar con el respaldo de agentes de la academia que puedan brindarles las herramientas discursivas necesarias para publicitar sus *cuisines* (la patrimonialización, ya lo hemos dicho, obedece a esta misma lógica). Pero la *cuisine* y las cocinas en general no necesitan ser declaradas *artes* en el mismo sentido que las artes convencionales para poder ser valoradas como productos de la cultura, del mismo modo que no lo necesitan las disciplinas proyectuales como el diseño y la arquitectura. Toda práctica que cubra necesidades básicas humanas es de valor fundamental para la especie. Si además el encuentro con esa práctica nos proporciona placer, produce sentido, transmite ideas, ¿cómo podría no merecer un altísimo grado de valoración? Esto es algo que nuestros autores no parecen tener en cuenta; quizás, en parte, porque no terminan de tomar distancia respecto del discurso gastronómico: no terminan de construir una posición discursiva desde el afuera del gusto, la preferencia y la reverencia por los saberes y creencias de la *doxa* gastronómica, como tampoco pueden distanciarse de la idea de un arte concebido necesariamente como manifestación máxima, casi divina, de las capacidades humanas. Lo descrito por Csergo, Dupuy, Cohen, Vilar, etc, no da cuenta, aunque se lo intente, de una transubstanciación que permita afirmar que lo culinario es un objeto posible de artificación en el sentido de Nathalie Heinich, sino de una incorporación, en las prácticas de las *cuisines*, de procedimientos y maneras de hacer que darían como resultado una artificación en el sentido de Ossi Naukkarinen (ver página 16). Aun así nuestros autores, desde Pascal Ory a Georg Vilar pasando por Rebecca Spang, presentan las negativas a la artificación de lo culinario como un simple efecto del puritanismo y de la hipocresía. Las

limitaciones materiales, la desaparición de la obra, la imposibilidad de reproducción indicial y transferencia, no se mencionan como razones para desestimar una artificación completa de la cocina. Tampoco el hecho de que una artificación completa con participación de las instituciones implicaría abrir una puerta al pedido de financiación estatal para desarrollar, en plena crisis mundial alimentaria (por desigualdad en el acceso y no por falta de alimentos, Sen, 1981:7-8), unas cocinas que serían accesibles a un número siempre restringido de receptores (exactamente como lo intentó en 1923 la Asociación de Gastrónomos Regionalistas al solicitar a las autoridades de la ciudad de París una subvención para “el noveno arte”, inmediatamente después de conseguir que el comité del Salón de Otoño aceptara su propuesta de denominar de esta manera a la sección gastronómica; ver en pág. 119). En el caso de requerimiento de apoyo financiero para la investigación y desarrollo de las posibilidades estéticas de las *cuisines* en proyectos conjuntos de universidades y grupos de cocineros (como lo hacen Jacques y Vilar, 2012), cuyos resultados serían luego transferidos a restaurantes que supuestamente operarían como motores de economías locales, la objeción es que no es necesario intentar hacer encajar a la cocina en una categoría en la que empíricamente no “cabe”, para que esta financiación a la investigación se produzca. La cocina vale por sí misma como objeto de investigación y no necesita ser calificada de otra cosa distinta a lo que es para ser un recorte de la cultura valioso por sí mismo. Así las cosas, ¿dónde queda la responsabilidad de los académicos? ¿Es legítimo, en nombre de un aporte a la economía local, intentar forzar cambios de categorías irrealizables sin atender a las consecuencias que esto podría acarrear? Esperamos que nuestro trabajo sea un aporte, pequeño pero útil, para el abordaje de estos problemas mayores que exceden los alcances de esta tesis pero que podrían ser una línea de trabajo en el futuro.

IX Anexo: Cuadro analítico de libros culinarios franceses de los siglos XVII y XVIII

	1651 La Varenne	1654 Bonnefons	1674 L.S.R.	1691 Massialot	1735 La Chapelle	1738 Festin Joyeux	1739 Menon Traité	1739 Marin	1742 Marin	1742 La Chapelle	1742 Menon Nouv. Traité	1749 Menon La Science
Superioridad de cocina francesa	X	X	X	X				X	X			X
Excelencia del cocinero atribuida al ajuste a gusto del amo	X	X				X		X	X		X	
Menosprecio de obras anteriores			X		X			X	X	X		
Mención al actual consumo de “lo anterior” por parte de burgueses menores			X		X			X	X	X		
Rechazo explícito de complejidad como “artificio”		X	X					X	X		X	
Figuración del término arte como categoría en la que la cocina se subsume (no explícitamente)			X	X	X	X	X	X	X	X	X	X
Figuración de la expresión “Arte de (la) cocina”								X	X			X
Uso del término Artista (laudatorio) p/ referir a cocinero									X			X
Mención de patrones nobles	X	X		X	X	X		X	X	X		X
Mención a patrones nobles con nombre o título	X			X	X					X		
Figuración de “delicadeza “ como valor	X	X	X		X	X		X	X	X		X
Referencias a la historia de la cocina antigua				X				X	X			X
Comparación de operatorias de cocina con operatorias de pintura o música								X	X			X
Menciones a artistas famosos (en sentido moderno)												X
Orientado mayormente a público profesional masculino	X			X	X		X					
Orientado a profesionales y público general		X	X			X		X	X	X	X	X
Presencia de discurso proveniente de química y medicina como fundamento								X	X			X
Defensa de la cocina como arte no perjudicial para la salud	X			X				X	X			X

X Bibliografía

- AGUIRRE, Patricia (2001) “Tres transiciones”, en *Boletín Techint* N° 306, Buenos Aires.
- ANÓNIMO (s/fecha, no hay información editorial). *Lettre d'un pâtissier anglais*.
- ANÓNIMO (1665) *Les costeaux, ou Le Marquis Frians*. París: Gabriel Quinet.
- ANÓNIMO (1709) *The Art of Cookery, in imitation of Horace's Art of Poetry*. Londres: Lintott.
- ANÓNIMO (1747) *Théorie des sentiments agréables*. Ginebra: Barrilot et fils.
- ASCHER, François (2005) *Le mangeur hypermoderne*. Paris: Odile Jacob.
- ATENEO DE NÁUCRATIS (1598) *Deipnosophistarum Libri XV*. Edición de Isaac Casaubon. Ginebra: Hyeronimum Commelinum.
- (1854) *The Deipnosophists, or the banquet of learned*. Edición de C.D. Yonge. Londres: Henry G. Bohn.
- BAILLY, Anatole y EGGER, Émile (1869) *Manuel pour l'étude des racines grecques et latines*. París: A. Durand
- BARTHES, Roland (2006) “Por una psico-sociología de la alimentación contemporánea”, en *EMPIRIA, Revista de Metodología de Ciencias Sociales*, N° 11, Enero-Julio.
- BATTEUX, Charles (1747) *Les beaux Arts réduits à un même principe*. Paris: Durand.
- BEARDSLEY, Monroe (1981) *Aesthetics: Problems in the Philosophy of Criticism*. Indianapolis: Hackett.
- BERCHOUX, Joseph *La Gastronomie ou L'homme des champs à table*. París: Giguet et Cie.
- BERTHIAUME, Guy (1982) *Les roles du mágeiros: Étude sur la boucherie, le sacrifice et la cuisine dans la Grece ancienne*. Leyden: J. Brill.
- BOILEAU, Etienne et LESPINASSE, René *Les métiers et corporations de la ville de Paris: XIIIeme siècle. Le livre des métiers d'Etienne Boileau*. Imprimerie Nationale de Paris. 1879.
- BONNEFONS, Nicolas de (1654) *Les délices de la champagne*. Amsterdam: Raphael Smith.
- BOURDIEU, Pierre (2006) *La distinción*. Madrid: Taurus.
- BOUTAUD, Jean-Jacques (2007) *Le sens gourmand*

(2009) *Sémiotique ouverte*

BRADY, Emily (2005) “Sniffing and savoring. The Aesthetics of Smells and Tastes”, en LIGHT, Andrew y Smith, Jonathan: *The Aesthetics of Everyday Life*. Nueva York, Columbia University Press.

BRILLAT-SAVARIN, Jean-Anthelme (2001) *Fisiología del gusto*. Barcelona: Optima.

BUCH, David Joseph (1993) *Dance music from the ballets de cour 1575-1651*. Nueva York: Pendragon.

BURKE, Peter (2007) *Historia y teoría social*. Buenos Aires: Amorrortu.

CARASTRO, Marcello (2008) “Le cuisinier fanfaron chez Athénée” , *Rev. Nuntius Antiquus*, N° 2, Belo Horizonte, Diciembre 2008.

CARÊME, Marie-Antoine (1815) *Le pâtissier royal parisien*. París: J.G. Dentu.

(1822) *Le Maître d’Hotel francais*. París: Firmin Didot.

(1828) *Le cuisinier parisien*. París: Edición del autor.

(1833) *L’Art de la Cuisine Francaise au XIXe siècle*. París: Edición del autor.

CHAMPION, Caroline (2010) *Hors d’oeuvre*. Gallardon: Menu Fretin.

CHANGEUX, Jean Pierre (2010) *Sobre lo verdadero, lo bello y el bien. Un nuevo enfoque neuronal*. Madrid: Katz.

CICERÓN, Marco Tulio (1913) *De Officiis. With An English Translation*. Walter Miller. Cambridge: Harvard University Press.

CID JURADO, Alfredo Tenoch (2011) “La semiosis culinaria”, en: *Comer, beber, hablar*, número 18 de la revista *deSignis*. Compilador: Oscar Traversa.

COHEN, Evélyne y CSRGO, Julia (2012) “L’Artification du culinaire” en *Sociétés et Représentations* N° 34. Paris: La Sorbonne.

CONDE GUERRI, Elena (1979) *La sociedad romana en Séneca*. Murcia: Universidad de Murcia.

CONTRERAS HERNÁNDEZ; Jesús y GARCÍA ARNÁIZ, Mabel (2005) *Alimentación y cultura*. Barcelona: Ariel.

CRINITO, Pietro (Pietro Baldi) (1543) *De honesta disciplina*. Lyon: A. Seb. Gryphium.

CROUZAS, J. P. de (1724) *Traité de beau*. Amsterdam: Honoré et Chatelain.

CSERGO, Julia (2012). “L’art culinaire ou l’insaisissable beauté d’un art que se dérobe. Quelques jalons (XVIIIe-XXIe siècle)” en *Sociétés et Représentations* N° 34. Paris: La Sorbonne.

DAVIS, Jenniffer (2013) *Culinary authority: The Transformation of Cooking in France*. Baton Rouge: University of Louisiana Press.

DE ALEXANDRO, Alexandri (1522) *Dies geniales*. Roma: Iacobi Mazochii.

De LESPINASSE, René (1886) *Les métiers et corporations de la ville de Paris. XIV-XVIII Siècle*. Paris: Imprimerie Nationale.

DELLA PORTA, Giovanni Battista (1598) *Magia naturalis*. Frankfurt: Andreae Wecheli.

DÉTIENNE, Marcel (2001) *Apolo con el cuchillo en la mano*. Madrid: Akal.

DISRAELI, Isaac (1841) *Quarrels of authors*. Londres: J and H. G. Langley.

DORNENBURG, Andrew y PAGE, Karen (1996) *Culinary artistry*. Nueva York: John Wiley & Sons.

DOUGLAS, Mary (1971) *Estilos de pensar. Ensayos críticos sobre el buen gusto*. Barcelona: Gedisa.

DUBOS, Jean-Baptiste (1770) *Réflexions critiques sur la poésie et la peinture*. Paris: Pissot. (Primera edición: 1719).

DUPUY, Jean-Philippe (2012) “Colors of caviar: Le restaurant étoilé comme espace de représentation artistique” en *Sociétés et Représentations* N° 34. Paris: La Sorbonne.

ELIAS, Norbert (1996) *La sociedad cortesana*. México: Fondo de Cultura Económica.

ESCOTO ERIUGENA, Juan (1939) *Annotationes in Martianus*. Edición de C. E. Lutz, Cambridge.

FABBRI, Paolo (2012) “Palatogrammi” en *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*. Milán: Mimesis.

FARB, Peter y ARMELAGOS, George. (1980) *Consuming passions: The Antropology of Eating*. Boston: Houghton Mifflin.

FAUCHART, Emmanuelle y von HIPPEL, Eric (2006). Norms-Based Intellectual Property Systems: The Case of French Chefs. MIT Sloan.

- FINK, Béatrice (1995) *Les liaisons savoureuses: réflexions et pratiques culinaires au XVIIIe siècle*. Saint-Étienne: Université de Saint-Étienne.
- FLANDRIN, Jean-Louis (1996) “De la dietética a la gastronomía, o la liberación de la gula”, en FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo: *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- FLOCH, Jean-Marie (1997) “Diário de um bebedor de cerveija” en Fiorin, José Luiz y LANDOWSKI, Eric, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*. San Pablo: Educ.
- FRANKLIN, Alfred (1888) *La vie privée d'autrefois*. París: Plon.
- FRAZER, George (2003) *La rama dorada*. Ciudad de México: Fondo de Cultura Económica. (Primera edición en inglés: 1890).
- FREEMAN, Michael (1977) “Sung”, en CHANG, K. C. *Food in Chinese Culture: Antropological and Historical Perspectives*. New Haven: Yale University Press.
- GARCÍA SOLER, María José (2008) “El cocinero cómico: Maestro de los fogones y de la palabra” *Estudios griegos e indoeuropeos* N° 18, 145-158.
- GARZONI, Tomasso (1605) *Piazza Universali de tutte le professioni del mondo*. Venecia: Roberto Meghetti.
- GASKINS HARCUM, Cornelia (1914) *Roman cooks: A dissertation*. Baltimore: J.H.Furst.
- GENETTE, Gérard (1989) *Palimpsestos*. Madrid: Taurus.
- (1996) *La obra del arte*. Barcelona: Lumen.
- GOODMAN, Nelson (1990) *Maneras de hacer mundos*. Madrid: Visor.
- (2010) *Los lenguajes del arte*. Madrid: Espasa.
- GOODY, Jack (1995) *Cocina, cuisine y clase*. Barcelona: Gedisa.
- GRIGNAFFINI, Giorgio (1998) “Pour une sémiotique du goût: De l'esthésie au jugement” en Nouveau Actes Sémiotiques N° 55-56, Abril. Limoges: PULIM-Press Université de Limoges.
- GRIMOD DE LA REYNIERE, Alexandre Balthazar (1804) *Almanach des gourmands*.
- GROTANELLI, Cristiano (1996) “La carne y sus ritos”, en FLANDRIN, Jean-Louis y MONTANARI, Massimo: *Historia de la alimentación*. Gijón: Trea.
- HARRIS, John (1979) “Oral and Olfactory Art” en *Journal of Aesthetic Education*, Vol. 13, N°4. . Chicago: University of Illinois Press.

- HARRIS, MARVIN (2004) *Bueno para comer*. Madrid: Alianza.
- HUGO DE SAN VICTOR (1854) *Opera omnia, vol. II*. Paris: J-P Migne.
- HUME, David (1757) “On the standard of taste”, en *Four essays*. Londres: A. Millar.
- JENOFONTE *Xenophontis opera omnia, vol. 5*. Oxford, Clarendon Press, 1920 (repr.1969).
- JOHNSON, Chuck (2008) *An Etymological Exploration of Foodstuffs and Utensils: the Sociolinguistic Fortune of Culinary Terms of Apicius’ De Re Coquinaria*. Disertación presentada en la Universidad de Carolina del Norte, Chapel Hill.
- KETCHAM WHEATON, Barbara (1983) *Savouring the past*. Nueva York: Touchstone.
- KORSMEYER, Carolyn (2002) *El sentido del gusto*. Barcelona, Paidós.
- KUEHN, Glenn (2005) “How can food be art?”, en LIGHT, Andrew y SMITH, Jonathan: *The Aesthetics of Everyday Life*. Nueva York: Columbia University Press.
- L.S. R (1693) *L’art de bien traiter* Lyon: Claude Bachelu.
- LA CHAPELLE, Vincent (1753) *Le cuisinier modern*. La Haya: Antoine de Groot.
- LA VARENNE, François Pierre (1651) *Le cuisinier François*. Paris: Pierre David.
- LAUDAN, Rachel (2013) *Cuisine & Empire: Cooking in World History*. Berkeley: University of California Press.
- LAURIOUX, Bruno (1997) *Le regne de Taillevent: livres et pratiques culinaires a la fin du Moyen Age*. Paris: La Sorbonne
- (2003) “Identidades nacionales, peculiaridades regionales y koiné europea en la cocina del Medioevo.” En MONTANARI, Massimo (compilador), *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós.
- LE BESCO, Kathleen y NACCARATO, Catherine (2008) *Edible ideologies*. Albany: State Of NY University Press.
- LE GRAND D’AUSSY (1815) *Histoire de la vie privée des François, depuis l’origine de la nation jusqu’a nos jours. Vol. III* Ed. rev. Por J. B. B, de Roquefort. París: Laurent-Beaupré.
- LEFÉVRE, Matteo (2003) “Res culinaria e Ars coquinaria: distinzioni, analisi di genere ed esperienze specifiche nell’ambito dei trattati di cucina del Cinquecento” en SPILA, C. (compilador) *La sapida eloquenza. Retorica del cibo e cibo retorico*. Roma: Bulzoni.

LEHRER, Adrienne (1972) "Cooking Vocabularies and the Culinary Triangle of Lévi-Strauss", en *Anthropological Linguistics*, Vol. 14, N° 5, Mayo.

LÉROI-GOURHAN (1971) *El gesto y la palabra*. Caracas: Ediciones de la biblioteca, Universidad Central de Venezuela.

LESCHZINER, Vanina (2007) *Recipes for success: Culinary styles, professional careers, and institutional patterns in the field of high cuisine*. Tesis de doctorado. Inédita.

LÉVI-STRAUSS, Claude (1965) "Le triangle culinaire" en *L'Arc* N°26, 1er trim., pp. 19-29.

(1996) *Mitológicas: Lo crudo y lo cocido*. México: Fondo de Cultura Económica. Primera edición: 19

LINDSEY, Hugh (1997) "Who was Apicius?". *Norwegian Journal of Greek and Latin Studies*. N° 72, Vol I, 144-154.

LISTER, Martin (1708) *Apicii coeli De oposonos et condimenti, sive De arte coquinaria*. Amsterdam: Janssonio Waesbergios.

LOVEJOY, Arthur (2000) "Reflexiones sobre la historia de las ideas". *Prismas, revista de historia intelectual*.

LUHMANN, Niklas (2005) *El arte de la sociedad*. México: Herder.

MARIN, François (1739) *Les Dons de Comus*. Paris: Prault.

MARRONE, Gianfranco (2012) *La cucina del senso*. Milán: Mimesis.

MASSIALOT, François (1691) *Le cuisinier Royal et Bourgeois*. Paris: Charles de Sercy.

MENNELL, Stephen (1981) *Lettre d'un pâtissier anglais et autres contributions a une polemique gastronomique du XVIIIe siècle*.

(1985) *All manners of food. Eating and Taste in England and France from the Middle Ages to the Present*. Chicago: University of Illinois Press.

MENON (1739) *Nouveau traité de cuisine*. Paris: Joseph Saugrain.

(1742) *La nouvelle cuisine*. Paris: Joseph Saugrain.

(1749) *La Science du Maître d'Hotel Cuisinier*. Paris: Paulus du Mesnil.

MESPLEDE, Jean-François (2003) *Trois étoiles au Michelin*. París: Gründ.

MONTAIGNE, Michel de (1859) *Essayes*. Paris: J. Bry.

MONTANARI, Massimo y CAPATTI, Alberto (2003) *Italian cuisine: A Cultural History*. Nueva York: Columbia University Press.

NEIRINCK, Edmond y POULAIN, Jean-Pierre (2001) *Historia de la cocina y de los cocineros*. Barcelona: Zendera Zariquiey.

NOVERO, Cecilia (2010) *Antidiets of the Avant-Garde*. Minneapolis: University of Minnesota Press.

NUZZO, Giulia (2010) *Percorsi identitari nella letteratura di viaggio ispanoamericana. Ricardo Rojas e Gabriela Mistral*. Tesis doctoral. Facultad de Lengua y Literatura Extranjera, Università degli Studi di Salerno.

OLIVA LOZANO (2013) *El acto de comer en el arte. Del Eat Art A Ferrán Adriá en la documenta 12*. Tesis doctoral. Facultad de Bellas Artes, Universidad Complutense de Madrid.

OLIVÉIRA, Ana María (1997) “O ‘bom’ gosto do café”, en Fiorin, José Luiz y LANDOWSKI, Eric, *O gosto da gente, o gosto das coisas. Abordagem semiótica*. San Pablo: Educ.

ORY, Pascal (1998) *Le discours gastronomique français*. París: Gallimard.

OTTENBACHER, Michael y R. J. HARRINGTON, (2007) “The innovation development process of Michelin-starred chefs”, *International Journal of Contemporary Hospitality Management*.

PANIAGUA AGUILAR, David (2006) *El panorama literario técnico-científico en Roma, Vol III*. Salamanca: Universidad de Salamanca.

PARKHURST- FERGUSON, Priscilla (2004) *Accounting for taste*. Chicago: University of Chicago Press.

PERRIN, Cédric (2004) “L’État face aux mutations de l’artisanat des années 1930 aux années 1960”, en COQUERY, Natacha: *Artisans, industrie: Nouvelles révolutions du Moyen Age a nos jours*, edición especial de Cahiers d’histoire et de philosophie des sciences, N° 52. Lyon: ENS Éditions.

PINKARD, Susan (2009) *A revolution in taste*. Nueva York: Cambridge University Press.

PLATINA (Bartolomeo Sacchi) (1498) *De honesta voluptate et valitudine: vel de obsoniis et Arte Coquinaria libri decem*. Venecia: Bernardinus Venetus.

(1517) *De honesta voluptate et valitudine*. Venecia: Iohanes

Tacuino

- PLATÓN (1871) *Obras completas Vol 5*, edición de Patricio de Azcárate, Madrid
- PLINIO (1855) *The Natural History*. Edición de John Bostock. Londres: Taylor and Francis.
- PONCELET, Polycarpe (1755) *Chimie du gout et de l'odorat*. Paris: P.G. Le Mercier.
- PRALL, David (1967) *Aesthetic judgement* Nueva York: Crowell.
- PRECKLER, Ana María (2003) *Historia del arte universal de los siglos XIX y XX* . Madrid: Editorial Complutense.
- QUINET, Marianne (1981) "Food as art: The problem of function". *British Journal of Aesthetics*, Vol. 21, N°2.
- RAMBOURG, Patrick (2011) *Historia de la cocina y la gastronomía francesa*. Buenos Aires: Claridad.
- REVEL, Jean-François (1996) *Un festín en palabras*. Barcelona: Tusquets.
- RICCI, Piero (2012) "L'ecedenza del significante. Confusione fra bocconi e parole" en *La cucina del senso. Gusto, significazione, testualità*. Milán: Mimesis.
- RICHARDS, Audrey (1939) *Land, Labour and Diet in Northern Rhodesia, an Economic Study of the Bemba Tribe*. Nueva York: Oxford University Press.
- RIERA MELIS, Antoni. (2003) "El mediterráneo, crisol de tradiciones alimentarias". En MONTANARI, MASSIMO (compilador) *El mundo en la cocina. Historia, identidad, intercambios*. Buenos Aires: Paidós.
- RINCÓN ÁLVAREZ, Manuel (2010) *Reflexiones en torno a una bóveda*. Salamanca: Universidad de Salamanca.
- RODRÍGUEZ NORIEGA GUILLÉN, Lucía (2003) "La reconstrucción del comienzo del Banquete de los eruditos a la luz de Ateneo V 186 E", en NIETO IBÁÑEZ, J.-M^a (coord.), *Lógos Hellenikós. Homenaje al Profesor Gaspar Morocho Gayo*, Vol. I, pp. 395-403. León: Universidad de León.
- ROSETTI, Giovanni Battista (1584) *Dello scalco*. Ferrara: Domenico Mammarello.
- ROUSSEAU, Signe (2012) *Food media. Celebrity Chefs and the Politics of Everyday interference*. Londres: Berg.
- ROWLEY, Anthony (1997) *Les français à table*. París: Hachette.
- (2006) *Une histoire mondiale de la table*. Paris: Odile Jacob.

SCHAEFFER, Jean-Marie (1996) *Les célibataires de l'art*. París: Gallimard.

(2005) *Adiós a la estética*. Madrid: Machado.

SCHWARTZ, Lía *Quevedo y las antigüedades griegas: los Deipnosophistae en su obra*. Actas AISO V 1999. 1190-1201

SENECA *Ad Lucilium Epistulae Morales, volume 1-3*. Trad. Richard M. Gummere. Cambridge. Cambridge, Mass., Harvard University Press; London, 1917-1925.

SHINER, Larry y KRISKOVETS, Yulia (2007) "The aesthetics of smelly art". *Journal of Aesthetics and Art Criticism*. Vol. 65 Num. Filadelfia.

SHINER, Roger (1996) "Hume and the causal theory of taste". *Journal of Aesthetics and Art Criticism*. Vol. 54 Num. 3. Filadelfia.

SIBLEY, Frank (2004) "Tastes and Smells and Aesthetics", en BENSON, John, ROXBEE-COX, Jeremy y REDFERN, Betty: *Approach to Aesthetics: Collected Papers on Philosophical Aesthetics*. Oxford University Press.

SIMMEL, Georg (1957) "Fashion" en *The American Journal of Sociology*, Vol. 62, N° 6. Chicago: Chicago University Press.

SPANG, Rebecca (2000) *The invention of restaurant: Paris and Modern Gastronomic Culture*. Cambridge: Harvard University Press.

SPARY, Emma C. (2012) *Eating the Enlightenment. Food and the Sciences in Paris 1670-1760*. Chicago: University of Chicago Press.

STEINBERGER, Michael (2009) *Au revoir to all that. Food, wine and the end of France*. Nueva York: Bloomsbury.

TAILLEVENT (Guillaume Tirel) (1892) *Le viandier*. París: Jerome Pichon y Georges Vicaire.

TAKATS, Sean (2011) *The Expert Cook in the Enlightenment France*. Baltimore: John Hopkins University Press.

TELFER, Elizabeth (1996) *Food for thought*. Nueva York: Routledge.

THIS, Hervé y GAGNAIRE, Pierre (2006) *La cuisine c'est de l'amour, de l'art, de la technique*. París: Odile Jacobs.

THORAVAL, Jean (1969) *Les grandes étapes de la civilization francaise*. Paris: Bordas.

TRUBEK, A. (2000) *Haute cuisine: how the french invented the culinary profession*. Philadelphia: University of Pennsylvania.

VÁZQUEZ MONTALBÁN, M. (2002) *La cocina de autor*. Barcelona: Ediciones B.

VEBLEN, Thorstein (2000) *Teoría de la clase ociosa*

VERÓN, Eliseo (1987) *La semiosis social*. Barcelona: Gedisa.

(2004) *Fragmentos de un tejido*. Barcelona: Gedisa.

VINCENT-CASSY, Mireille (2012) “La première artification du culinaire a la fin du Moyen Age”

VON NETTESHEIM, Cornelius Agrippa (1531) *De incertitudine et vanitate de scientiarum et Artium*. París: La Sorbona.

WEISS, Allen (2004) *Feast and Folly Cuisine, Intoxication and the Poetics of the Sublime*. Albany: State University of New York Press.

WILLICH, Jodocus (1563) *Ars magirica, hoc est: coquinaris, de cibariis, ferculiis, opsoniis*. Zurich: Iacobum Gesnerum.

WINTERBOURNE, A. T. (1981) “Is Oral and Olfactory Art Possible?” en *Journal of Aesthetic Education*, Vol. 15, N° 2. Chicago: University of Illinois Press.

WOOD, Roy C. (2000) “Is food an art form? Pretentiousness and pomposity in cookery” en *Strategic questions in food and beverage management*. Oxford: Elsevier.

Publicaciones digitales:

ASFORA, Wanessa (2008) *Reflexoes teóricas e metodológicas acerca dos manuscritos medivais de “De re coquinaria”*. Disponible en: <http://cem.revues.org/10884> (5/11/2014).

FIGAREDO, Enrique (2004) “Advertencia” en SUÁREZ DE FIGUEROA, Cristóbal *La plaza universal de todas las ciencias y artes*. Versión digital disponible en: http://users.ipfw.edu/JEHLE/CERVANTE/othertexts/Suarez_Figaredo_PlazaUniversal.pdf

HEINICH, Nathalie y SHAPIRO, Valerie (2012) *When is artification?*

Disponible en: <http://www.contempaesthetics.org/newvolume/pages/article.php?articleID=639> (5/11/2014).

JACQUES, Jessica y VILAR, Gerard Feeding thought. A Philosophy of Cooking and Gastronomy. Disponible en:

http://www.disturbis.esteticauab.org/DisturbisII/Indice_12_files/4.%20Jaques%20J-Vilar%20G%20Feeding%20Though_cast_19_04.pdf

LAURIOUX, Bruno (2005) *Le princes des cuisiniers et le cuisinier des princes: Nouveaux documents sur maestro Martino*. Disponible en: <http://medievales.revues.org/1236>

MOLES, Abraham (1999) *Le système de la cuisine dans l'art de manger*, publicado en *Bulletin de Micropsychologie* N° 36, bajado en Septiembre de 2009 de http://micropsy.ifrance.com/soles/textes_de/mol89-4.html (Actualmente desactivado).

NAUKKARINEN, Ossi (2014) “Variaciones en la artificación”, en *Criterios*, Disponible en: <http://www.criterios.es/denken/articulos/denken56.pdf> (5/11/2014).

PERTICONE, Carina (2012) *El giro (no tan) copernicano: la pervivencia del dualismo en la Estética contemporánea*. Disponible en: <http://criticadeartes.una.edu.ar/userfiles/file/critica-de-arte/2012/jornadas2012/2012-ca-3jornadaestygrad-acta-perticone.pdf>

VEBLEN, Thorstein (2000) *Teoría de la clase ociosa* Libro digital de www.elaleph.com editores.

WALTON, Steven *An Introduction to the Mechanical Arts in the Middle Ages*. AVISTA: Association Villard de Honnecourt for Interdisciplinary Study of Medieval Technology, Science and Art ©1991; revisado, 1993; version web 2003; corregido y reeditado 2014. Disponible en: <http://www.avista.org/2014/05/an-introduction-to-the-mechanical-arts-in-the-middle-ages/> (5/11/2014).

Revistas y periódicos consultados:

Annales Politiques et Littéraires

Bulletin de la vie artistique

Bulletin Officiel de la Ville de Paris

Gazette des Beaux Arts

Journal de débats

L'Homme Libre

L'Humanité

La Femme de France

La Lanterne

La Presse

La Semaine à Paris

Le Monde Illustré

Le Rappel

Les Nouvelles Littéraires

Revista La Nación

Revue belge

Revue d'art ancien et moderne

Revue de vraie et beau

Touring Club

Tribune de Marseille

Dictionarios y enciclopedias:

BARBIER, (1822) *Dictionnaire d'ouvrages anonymes*. Paris: Barrois.

Diccionario Griego-Español, 1854, Sopena.

Dictionnaire de l'Académie française, 1696

Dictionnaire de l'Académie française, 1718

Dictionnaire de l'Académie française, 1740

Dictionnaire de l'Académie française, 1765

Dictionnaire de sciences médicales (1820) Paris: Pancoucke.

DUCKETT, W. (1841) *Dictionnaire de conversation à l'usage des dames et jeunes personnes*. Paris: Langlois et Leclercq.

Éncyclopédie Vol. I, 1751

Éncyclopédie Vol. IV, 1754

LEWIS, Charlton y SHORT, Charles (1891) *A New Latin Dictionary* Nueva York: Harper & Brothers

LIDELL, Henry G. y SCOTT, Robert (1901) *A Greek-English Lexicon*