

## ¿Son las Artes Culinarias, verdaderas Artes?

Diego Díaz Córdoba\*

*Reseña del libro “Cocina, Cuisine y Arte”, de Carina Perticone, Editorial UNICEN, 2020, 113 pp., ISBN 978-987-4901-25-5*

**C**arina Perticone, investigadora en ciencias sociales y humanidades, escribió este libro como una adaptación de su tesis de maestría. Tiene, por lo tanto, el sentido académico; claramente no es un libro de divulgación, sino el resultado de una investigación, donde se sometieron a prueba, diversas hipótesis y en donde se responden algunas preguntas y se disparan otras nuevas.

El tema principal tiene que ver con la cocina y el estatuto artístico. ¿Son las Artes Culinarias, verdaderas Artes? Pero más profundo y anterior aún, ¿qué es el Arte y como fue definido? ¿Hay sólo una definición de Arte? ¿Es lo mismo la cocina que la *cuisine*, que la gastronomía? ¿Desde cuando el mundo de la preparación de alimentos pelea porque le den un lugar en el mundo del reconocimiento artístico?

Lo primero que surge y en ese golpe se desarmen un cúmulo de discursos de “sentido común”, es que el debate acerca de si las artes culinarias son verdaderas artes no tiene nada de novedoso. Lo segundo es que el propio concepto de Arte fue variando de tiempo en tiempo y de lugar en lugar. Incluso los conceptos conexos como tecnología, artesanía, ciencia, técnica, también fueron variando.

La clave para comprender cómo está estructurado el libro, es prestar mucha atención a los 3 tipos de argumentos que la autora utiliza, a partir del corpus construido y que serán la guía de lectura. Estos argumentos fueron los que se utilizaron principalmente para sostener la legitimación de la cocina como una actividad artística. Es necesario tenerlos presentes ya que se volverá a ellos una y otra vez a lo largo del libro.

El primer argumento refiere que algunos atributos de las *cuisines* (es decir de aquellas formas que adquiere lo culinario en las élites) pueden ser considerados “artísticos”. Y por lo tanto formar parte de ese selecto espacio. La “creatividad” del Chef, las transformaciones mecánicas y químicas de los alimentos y la apreciación estética de sabores y aromas, son algunas de las características que la autora plantea.

El segundo argumento indica que el hecho de que en diferentes momentos de la historia, la cocina haya sido considerada como una de las “Bellas Artes”, entonces ello habilita a una cita de autoridad. No importa qué concepción de “Cocina” y de “Arte” se haya utilizado

a lo largo del tiempo y en los diferentes lugares. Esa diversidad queda reducida por la propia historia, incurriendo entonces en una falacia ad verecundiam.

El tercer argumento señala que a partir del siglo XIX, se observan en diferentes espacios artísticos, inclusiones de lo culinario, lo cual daría cierta garantía de consenso frente al problema. Estas referencias son usadas por quienes plantean el carácter artístico de la cocina como antecedentes a tomar en cuenta. Otra vez se juega con la consolidación a través del tiempo, sin analizar qué fue lo que verdaderamente ocurrió.

La autora repasa las definiciones antropológicas y sociológicas de lo que se considera cocina, tanto en su carácter general como en el particular. También le brinda al lector las herramientas para que pueda distinguir una “alta cocina” de una “baja cocina”, sin incurrir, en ningún caso, en una axiología forzada por el peso de los conceptos. Es decir, hay una utilización puramente instrumental y orientada a la comprensión del planteo y no un juicio de valor.

Pero también y debido al objetivo principal del libro, repasa tanto, desde una perspectiva histórica como filosófica, las diferentes concepciones del “Arte” o la “Técnica” que hubo a lo largo del tiempo. Es decir que el lector se lleva, además de una historia gastronómica contada desde una perspectiva poco usual, un buen conjunto de conceptos y reflexiones que exceden el marco de lo “gastronómico” y se inscriben en una historia general de las ideas.

En consonancia con el primer tipo de argumento, el relato nos ubica en la Antigüedad Clásica, en la época Greco-Romana. Esto no es ocioso o un ejercicio de mera erudición, sino un fundamento básico para entender los objetivos del texto. La cocción de la confusión hay que buscarla allí. El análisis remite tanto a palabras como a conceptos, los primeros ya que una parte del problema se debe a las traducciones y los segundos a mostrarnos la variabilidad de conceptos que encierran esas palabras.

En definitiva y como para bajar las cosas del pedestal en el que el tiempo suele colocarlas, la autora nos deja claro que para los griegos, la cocina o mejor dicho los cocineros no eran considerados como muy respetables por sus contemporáneos. Si bien entre los romanos sucedía algo parecido, lo cierto también es que la “cocina espectáculo” comenzó a formar parte de los banquetes de las clases patricias y por lo tanto los cocineros eran requeridos (lo cual no quiere decir reconocidos).

Durante la Edad Media, ciertas costumbres romanas mantenían su vigencia. La alta cocina de la Baja Edad Media tenía vínculos poderosos con la que se practicaba en el Imperio Romano. Una de ellas era la espectacularidad; los platos se preparaban como verdaderas puestas en escena, donde sorprender a los comensales era una parte muy importante del banquete.

En parte como un reconocimiento a la cultura grecorromana y en parte como un efecto propio del Renacimiento, surge una proliferación de textos (antiguos y contemporáneos) referidos a las cocinas y comidas. A comienzos del siglo XVI, la imprenta aportó lo suyo y el acceso a estos textos se hizo mucho más simple. De los “deberes” de los gremios al cocinero ilustrado, así de vertiginoso fueron los años renacentistas.

La profusa documentación que la autora presenta como evidencia, muestra que la artificación es un ejercicio retórico practicado muchos años después de transcurrido los sucesos. Las menciones literarias y de otras fuentes escritas no son suficientes para interpretarlas como un movimiento hacia incorporar a la cocina dentro de las Bellas Artes.

Durante la Ilustración comienza el desarrollo de la Alta Cocina francesa, que se va a afianzar durante el siglo XIX y se difundirá masivamente como el modelo a seguir durante el siglo XX. Es aquí, en este período histórico y muy convulsionado, en que nuestra autora sitúa la aparición de los argumentos del tipo 2, en textos que hablan de la cocina como una de las Bellas Artes, sin atender a contextos o definiciones diversas.

Este cambio, denominado a comienzos del siglo XVII “nouvelle cuisine” (¿no hay nada nuevo en la cocina?), implicó la adopción de nuevas formas, que se ven reflejadas tanto en los alimentos como en las combinaciones aprobadas. Cierta dependencia de Oriente fue reemplazada con ingredientes locales, los animales “raros” dieron paso a los animales de granja, el azúcar empezó a usarse exclusivamente en postres, etc.

La consolidación de la cocina francesa como la norma mundial empieza en este siglo XVII, donde aparecen textos que critican con dureza a la cocina renacentista. Hay una apropiación de lo que debe ser considerado “buen gusto”, una suerte de universalización de una pauta puramente local. El reinado del Rey Sol era poderoso no sólo en el terreno geopolítico sino también en el cultural (entendiendo cultura en su definición exigua).

Durante el siglo XVIII comienza a operarse un cambio en cuanto a la definición de las denominadas “Bellas Artes”, se puede decir que empieza a gestarse la propia “invención de las artes”. La cocina empieza a ser denominada como una de las artes, puesto que tenía un método y reglas; aunque su propia naturaleza compleja, tanto interna como externa, atentan contra esa misma definición.

Con la aparición de los restaurantes, a mediados del siglo XVIII, se constituyó un nuevo espacio en donde el refinamiento de la cocina privada (aquella que se practicaba en la casa de los nobles y de los miembros de la alta burguesía) se ponía a disposición de un público más amplio. Hay una transformación desde los primeros restaurantes de mediados del 1700, más sobrios, hasta aquellos que se multiplican en el siglo XIX, más lujosos.

Es en París, fundamentalmente, donde se opera esta transformación. Se toman elementos del interior del país, pero se los tamiza por el “gusto” parisino. Como suele suceder, no sólo en el ámbito de la alimentación, lo que se consagra en la capital, termina identificándose como lo nacional. La cocina francesa, impuesta ya a partir de este momento como la norma a todo el mundo, no es más que una cocina parisina.

El crecimiento en importancia social del cocinero, se consolida durante el siglo XIX. Es en este período en que se pueden leer los trabajos de Brillat Savarin como “La fisiología del gusto”, que, por cierto, se convertirá en un clásico indispensable para quien se dedique a la gastronomía (hasta nuestro querido Lucio V. Mansilla lo menciona en sus obras). También aparece por primera vez en un periódico una columna dedicada enteramente a la alimentación.

Es durante el siglo XIX que se construye o empieza a consolidarse un discurso de legitimación sobre la gastronomía, basado en 2 elementos: por un lado una continuidad histórica y por el otro la propia importancia que adquiere la actividad. La continuidad no es necesariamente historiográfica, sino más bien un recurso donde los hechos se ajustan a los objetivos del siglo XIX (algo que muchos historiadores de esa centuria realizaban).

A comienzos del siglo XX, cuando las vanguardias estaban en ebullición y el Arte como concepto estaba cuestionado incluso desde dentro de las propias academias, la cocina gana

un lugar en ese revuelto. En el Salón de Otoño de 1923 realizado en París hay una sección dedicada a la cocina; el Salón se celebraba desde 1903 y era la primera vez en 20 años que lo gastronómico se ponía en consideración.

Tal vez no sea causal que cuando el concepto de Arte se pone en entredicho (y las vanguardias fueron un claro ejemplo de ello), la cocina, o mejor dicho la gastronomía, obtenga un lugar en el Salón de Otoño. Se la calificó como el noveno Arte, aunque al parecer eso se debió más a una cuestión de reproductibilidad a partir de un original (Walter Benjamin sonríe), que a una reflexión filosófica o aún sociológica hecha a conciencia.

El proceso de artificación en la gastronomía sirvió (y sirve) como una forma de legitimación de una cocina de la élite, pero como suele suceder en estos casos, se trata de una suerte de cherry picking sin intención de rigor histórico (ya que podría amenazar los objetivos propuestos). La distinción, como suele suceder en general en la cultura y en particular en la gastronomía, se torna el centro de la discusión.

Este libro es indispensable para quien esté interesado en los complejos procesos que la gastronomía sufrió a lo largo del tiempo en el hemisferio Occidental. Más allá de que sus objetivos estén vinculados con el proceso de artificación gastronómico, nos ilumina sobre múltiples aspectos que convergen en lo que hoy pensamos y percibimos cuando nos sentamos frente a un plato de comida, sea hecha en casa o en un restaurante de lujo.

**\*Diego Díaz Córdova**, es Doctor y Licenciado en Antropología por la UBA, Especialista en Estadística para Ciencias Sociales por FLACSO, docente en grado y posgrado en la UBA y en la UNLa. Autor de varios artículos en revistas internacionales y nacionales, investigador en proyectos de investigación sobre antropología alimentaria, antropología y salud y metodología. Correo electrónico: didibart@gmail.com