

ENSAYOS Y REVISIONES TEÓRICAS

Retóricas de la cocina. La culinaria del discurso de Platón a Lévi-Strauss¹

Rethorics of Cooking. Culinary of Speech From Plato to Lévi-Strauss

VALERIA ROCÍO CAMPOS SALVATERRA

Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile

RESUMEN Son escasos los lugares donde encontramos referencias a la cocina en los textos filosóficos de occidente, pudiéndose concluir de ese vacío una cierta relación especial de esta temática con el discurso en general. Nuestra tesis al respecto es que, pese a su condición marginal para la filosofía, su aparición en los textos dedicados al saber es siempre comportando una cierta función retórica. El siguiente artículo muestra, a partir de ciertos escritos –inéditos y publicados– de Derrida, que tanto el comer como el cocinar representan metonímicamente la lógica general del discurso filosófico, en cuanto éste no puede distanciarse de una cierta retoricidad que le es constitutiva. Rastreando en ciertos textos clave, de Platón a Lévi-Strauss, estos usos trópicos de la cocina, mostraremos cómo ellos refieren a una suerte de lenguaje filosófico que quisieran, al mismo tiempo, excluir sin éxito de los dominios de la filosofía misma.

PALABRAS CLAVE Cocina; retórica; filosofía; Derrida; Platón; Lévi-Strauss.

ABSTRACT Few are the places where we find references to cuisine in the western philosophical texts, which leads us to conclude that there is a certain special relation between this subject and discourse in general. Our thesis is that its appearance in the texts devoted to knowledge is always performing a certain rhetorical function. The following article shows through certain unpublished and published writings of J. Derrida that eating and cooking are metonymies for the general logic of philosophical discourse, because it cannot distance itself from its intrinsic rhetorical nature. We track these elements in texts from Plato to Lévi-Strauss and show how cuisine is a kind of philosophical language that philosophy would like to exclude, unsuccessfully, from its own domain.

1. El siguiente trabajo se enmarca en la investigación financiada por FONDECYT n° 11180180.

KEYWORDS Cuisine; rhetoric; philosophy; Derrida; Plato; Lévi-Strauss.

Introducción

Es fácil notar que, por su naturaleza técnica y asociada al acto fisiológico de la alimentación, una suerte de marginalidad determina filosóficamente a la cocina. Podemos comprobarlo desde los orígenes del pensamiento occidental², y aunque haya adquirido progresivamente cierta importancia relativa en nuestra cultura³, tampoco ahora ostenta una jerarquía considerablemente superior⁴. Sin embargo, y a pesar de esta marginalidad temática, es curioso notar que las referencias a la cocina están por todos lados en los discursos de la filosofía: una suerte de exclusión-inclusión es la que opera en relación a ella. ¿Dónde, o más bien cómo son esas referencias que parecen tan escasas y se mantienen tan ocultas? Nuestra tesis es que la cocina ocupa ese lugar liminar por una utilización metafórica y metonímica que ha hecho de ella el discurso filosófico, así como de todas las actividades y elementos que le están asociados: comer, digerir, degustar.

2. La alimentación es opuesta a la vida filosófica, pues como dice Platón en la cita del *Fedón*, un filósofo no debe pensar ni en la comida, ni en la bebida, ni en el sexo (64d). En conclusión, puede decirse que la alimentación no es considerada por la tradición platónica como perteneciente al ámbito de la praxis, en la medida en que la acción humana está directamente relacionada con la función (ἐργον) propia del hombre, descrita posteriormente por Aristóteles, en continuidad con Platón, como la vida comandada por la parte del alma que tiene razón (Cf. *Ética a Nicómaco*, 1097b25 y ss.). En Aristóteles la cuestión de la alimentación se confunde fácilmente con el vicio asociado a ella, la glotonería, y se convierte en tema al criticarse todo criterio cuantitativo en la selección de los alimentos y en el proceso mismo de comer. En *Ética Eudemia* constata que la garganta es un órgano táctil, que en los glotoneros se parece a la de una grulla (1222a22-40) –lo que nuevamente emparenta la alimentación con la animalidad. Nótese, sin embargo, que nos referimos a una cierta tradición de la filosofía occidental, que podríamos calificar de hegemónica en los estudios académicos especializados; ciertamente, algunos contrapuntos se hallan en otras derivas de la historia de la filosofía como, por ejemplo, la corriente postsocrática y la filosofía de los primeros siglos d.C., cuyos principios están bien plasmados en las investigaciones de Foucault sobre dietética clásica (2008).

3. El auge de los estudios culturales sobre alimentación en general y cocina en particular desde hace un par de décadas demuestra el creciente interés por este campo de investigación. Sin duda, este fenómeno se remonta a los orígenes de la antropología social con los trabajos de Boas de 1921 y Malinowski de 1922 sobre la cultura Kwakiutl y Trobriand respectivamente (Crowther, 2013). Desde entonces, los trabajos sobre las costumbres culinarias de los pueblos se multiplican, pasando por la magníficas obras de Lévi-Strauss que analizamos en este trabajo, los aportes del funcionalismo de Harris (principalmente 1985), la renovación introducida por las tesis de Fischler (1990), hasta una multitud de estudios en la actualidad (para un trabajo sinóptico sobre el estado del arte véase Crowther, 2013).

4. Aun así, no podemos dejar de señalar el aporte de importantes aunque escasos trabajos filosóficos sobre el tema, como Korsmeyer (2002 y 2012); Onfray (1989 y 1995); Castañeda (2008); Kaplan (2012); Alhoff y Monroe(2012), entre algunos otros.

Teniendo como horizonte hermenéutico ciertos momentos de la filosofía de Jacques Derrida, nos acercaremos al lugar de la cocina en la filosofía señalando que su abordaje se constituye como una *trópica* para describir su discursividad misma. Sostenemos que la alimentación y la técnica específica que le está asociada, la cocina, se constituyen en *metáforas* o –más precisamente– en *metonimias* para el discurso filosófico, que refieren al lenguaje mismo en cuanto técnica de la discursividad. Analizaremos estas posibilidades a partir de cuatro apartados: el primero constituye una breve referencia a la metafórica de la alimentación abordada por Derrida en dos de sus seminarios inéditos: *Théorie du discours philosophique*. La *métaphore*, del año 1969-1970 y *Manger l'autre*, del año 1989-1990⁵. Posteriormente, recurriremos a tres momentos de la tradición del pensamiento filosófico en que dichas sustituciones retóricas alimentarias tienen lugar, siempre acompañadas del consiguiente gesto de exclusión o denigración que permite dichas sustituciones. Un segundo capítulo aborda los textos *Gorgias* y *República* de Platón, especialmente los momentos en que la cocina refiere retóricamente a la retórica, en un gesto de doble metaforización que analizaremos en el primer apartado. Veremos cómo, a partir de dicha analogía, opera sobre la cocina un gesto de delimitación discursiva que no sólo la excluye de las prácticas humanas dignas de ser “pensadas”, sino también la recubre con un aura de peligro y amenaza para ese discurso mismo que quiere mantenerse a salvo de su contaminación con ella. Se da, en efecto, una suerte de *criminalización* de lo culinario, en cuanto Platón asimila las prácticas de la cocina a las de los sofistas y a la violencia que ella supone para la vida política.

En el tercer apartado hemos escogido analizar partes de *La fisiología del gusto* de Brillat-Savarin de 1825 (2001). Encontramos allí un intento de inclusión –sin duda de tintes revolucionarios– de la cocina dentro de un cierto discurso filosófico de la alimentación que, sin embargo, termina reduciendo la cocina a la ciencia. Finalmente, de la mano de Lévi-Strauss, mostraremos un caso de completa inclusión de la cocina en el discurso filosófico de la antropología. El análisis de los mitos que el antropólogo francés hace de las comunidades nativas del nuevo mundo, abre sus estudios etnológicos al campo discursivo de la cocina de una manera insospechada por él y la tradición de la que es heredero. *Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido* de 1964 (2013), y *Mitológicas III Sobre los orígenes de las maneras de mesa* de 1968 (2003), nos mostrarán una

5. Nos referimos a una entrevista publicada y dos seminarios inéditos: Derrida, J. (2005). *Hay que comer bien. El cálculo del sujeto*. Confines, n° 17, Buenos Aires. Traducción de Virginia Gallo y Noelia Billi, revisada por Mónica Cragolini; Derrida, J. (1969-1970). *Théorie du discours philosophique. La métaphore*. Seminario inédito archivado en la Derrida Collection /Critical Theory Collection/ Special Collections and Archives/ UCI Library, California, USA. Box 20, files 1-4; Derrida, J. (1989-1990). *Manger l'autre: politiques de l'amitié*. Seminario inédito archivado en la Derrida Collection / Critical Theory Collection/ Special Collections and Archives/ UCI Library, California, USA. Box 10, files 8-15. Cf. <http://hydra.humanities.uci.edu/derrida/uci.html>.

manera inédita de aproximación epistémica y cognitiva a la cocina que, sin embargo, tendremos también que mostrar en sus puntos de ruina: será la mezcla inevitable de la ciencia con la retórica la que amenace desde dentro el discurso inclusivo del antropólogo, muy cerca de lo que el mismo Platón había prevenido tantos siglos antes, al asimilar la cocina a la retórica y, con ello, a la sofística. Este trabajo se presentará en su objetivo final, entonces, como una aproximación crítica a estas configuraciones textuales históricas, y como una exploración de nuevos derroteros para la cocina y la retórica, en su relación estructural con el discurso filosófico.

Filosofía e incorporación

Siguiendo a Derrida, la lógica del discurso filosófico puede tomarse como *análoga* respecto de aquella que es propia del acto de comer: ambas pueden explicarse por el recurso a una estructura de *traspaso de la frontera* entre lo *interior* de un cuerpo y lo *exterior* a él, con todo lo que el proceso trae aparejado⁶. Así lo establece en el seminario inédito *Théorie du discours philosophique. La métaphore*, del año 1969-1970, donde dice que la lógica del discurso filosófico consiste, en efecto, en una lógica de la incorporación a partir de la metaforización. En *La mitología blanca*, Derrida enfatiza esta condición estructural de la metáfora en el discurso filosófico, tomando como eje central la cuestión de la *suplementariedad* trópica que desencadena la escritura⁷: no solo porque ella misma sea un suplemento metafórico del habla, sino porque al poder serlo muestra la imposibilidad misma que tiene la filosofía de trazar una línea divisoria que establezca una jerarquía ente habla y escritura. Con esto, además, sucumbe la pretensión de propiedad dada al sentido, y los desplazamientos semánticos se vuelven así la norma y la lógica misma de todo discurso, pues “el nombre, particularmente llamado nombre propio, está siempre incluido en una cadena o en un sistema de diferencias. No deviene apelación sino en la medida en que puede inscribirse en una figuración” (Derrida, 1967, pp. 136- 121).

6. Fischler (1995, pp. 65-66). Es interesante cómo la antropología cultural es de las escasas ciencias humanas que se han hecho explícitamente cargo del fenómeno alimenticio en sí mismo, y no es su relación con alguna otra esfera de la vida social. Las investigaciones de Claude Fischler sobre el tema lo llevan a plantear desde allí una suerte de principio de constitución del sí mismo, llamado “principio de incorporación”: “el principio de la *incorporación*, es decir, el movimiento por el cual hacemos traspasar al alimento la frontera entre el mundo y nuestro cuerpo, lo de fuera y lo de dentro”.

7. Referimos a la tesis de Derrida sobre el lenguaje como escritura. La escritura, tradicionalmente desplazada y condenada a ser un mero representante estático y estéril del habla que se piensa como lenguaje pleno, es utilizada estructuralmente por la filosofía como una metáfora-metonomía de la voz, cuya fuerza explicativa es tal que termina por *suplantar*, al querer solo *suplementar*, todas las funciones originalmente atribuidas al habla. Este es el centro de la teoría del suplemento de origen, tratado en *De la grammatología* especialmente en relación con los textos de Rousseau, y es lo que alza a la escritura y a su función retórica como el gran “peligro” para la filosofía. La escritura como suplemento del habla constituye así un uso metafórico-metonímico que es el único sentido propio posible para ella, tornándose así en tropo primero u originario (1967, pp. 27, 22).

El discurso filosófico realmente no sería, así, un discurso original que se alza sobre un dominio propio, sino que sería siempre un discurso derivado. Derivado pero, sin embargo, construido a partir de una apariencia de originalidad. En efecto, dice Derrida, el discurso filosófico se constituye mediante la “importación” otros discursos ajenos, que son a su vez *apropiados, asimilados* por la filosofía y que le permiten así reclamar una cierta primacía sobre los demás. Porque la lógica de la filosofía es una lógica de importación, digamos de introyección y de *incorporación* a la que le está asociada una total apropiación de lo ajeno por asimilación, es que puede relacionarse con todas las esferas discursivas sin reducirse a ninguna y, más aún, ponerse sobre ellas, en una suerte de lugar estratificado y jerárquico marcado por sus pretensiones normativas. En el seminario del 69-70 Derrida dice:

El concepto de metáfora y de metaforización podría designar, de manera equívoca, a la vez *uno* de estos modelos de importación, una forma, entre otras, de estos préstamos o contrabandos y, simultáneamente, *la forma general de la introyección de un elemento alógeno en el discurso filosófico* [mi énfasis V.C.]. La metaforización podría ser considerada, en sentido estricto, como el tomar prestado por la filosofía cualquier figura del lenguaje ordinario o, en sentido amplio, como la forma general del desplazamiento por el cual la filosofía explota un discurso que le es extranjero, tomándolo prestado o asimilándolo, según un modo u otro, el léxico, la sintaxis, el contenido, el resultado, etc. (10, 8, 1ra, p. 5)⁸.

La lógica de la filosofía sería ella misma una lógica de incorporación de lo otro, de lo ajeno, que luego se somete a un proceso de asimilación donde todo lo que no puede reducirse es eliminado como resto. Esto sucede, dice Derrida, en consonancia con una suerte de actitud de la filosofía de imponer el método filosófico sobre toda otra metodología discursiva, que paradójicamente se lleva a cabo mediante el gesto de apropiación y asimilación de lo diferente. El ejemplo paradigmático para Derrida lo constituyen los discursos de la lógica y la matemática, que maravillan a la filosofía y producen así el impulso a transformarlas en sus herramientas, al precio de su total dominación y subordinación. Ejemplos de este movimiento son la lógica absoluta hegeliana, o la lógica trascendental kantiana-husserliana (10, 8, 1ra, p. 5). La filosofía se define así como un proyecto de organización general del discurso, que opera me-

8. « (...) je dirais par anticipation et très sèchement, que le concept de métaphore et de métaphorisation pourra désigner, de manière équivoque, a la fois un de ces modèles d'importation, une forme, parmi d'autres, de ces emprunts ou de cette contrebande et, simultanément, la forme générale de l'introyection d'un élément allogène dans le discours philosophique. La métaphorisation pourra être considérée, au sens étroit, comme l'emprunt par la philosophie d'un figure quelconque du langage ordinaire ou, au sens large, come la forme général du déplacement par lequel la philosophie exploite un discours qui lui est étranger, en lui empruntant, en lui assimilant, su un mode ou un autre, le lexique, le syntaxe, le contenu, le résultat, etc ».

dian­te la in­tro­yección de dis­cur­sos aje­nos que se re­ducen en su al­teridad, se asimi­lan y se jerar­qui­zan, a partir de una legis­lación de úl­ti­ma in­stancia⁹. Pro­ba­ble­mente, el caso más evi­dente de este fun­ciona­miento re­tó­rico de la filo­so­fía a través del uso de la co­cina lo en­con­tra­mos en el mo­men­to en que Pla­tón com­para re­tó­rica, cu­li­naria y cos­mética, como opues­tos de­gra­da­dos de la filo­so­fía, la me­dicina y la gim­nasia, res­pec­ti­vamente.

El artificio adulator

Como decíamos al comienzo, a primera vista, Platón habla de la cocina para dar algún ejemplo que facilite la comprensión de los auditores de Sócrates, utilizándola así como recurso o herramienta retórica para explicar de modo satisfactorio ciertas cuestiones de carácter trascendente. A él hay que adjudicarle uno de los pasajes más memorables sobre la relación entre cocina y discurso, entre cocina y saber. Este lo hallamos en el diálogo *Gorgias* (Platón, 1987), un escrito dedicado a sostener un debate intenso y polémico sobre el estatuto y la función de la retórica como arte discursivo. En esas páginas encontramos la famosa asimilación entre retórica y culinaria (462d, 465c), en una analogía que se establece como sigue: la retórica es a la mente lo que la cocina es al cuerpo. Una comparación que además está encadenada en un razonamiento mayor, que pretende justamente denigrar a la retórica por referencia a la cocina, la que a su vez también se denigra para lograr la comparación buscada, a saber: que la retórica es a la filosofía lo que la cocina es a la medicina. Y con esto, lo que Platón quiere decir es que –lo sabemos– la retórica es algo así como una mala copia de la filosofía: imperfecta, débil, pero también dañina y peligrosa, justamente porque no cumple con los requisitos que impone el saber, porque no se guía por las normatividades discursivas de la ciencia. En efecto, el diálogo comienza con un Calicles que lamenta que Sócrates no haya escuchado la exposición (*epideiknysthai*) de Gorgias que, en cuanto cargada de elocuencia discursiva (*epideiksis*), había sido, sin duda, una suerte de *exquisitez*: siguiendo a Sansone (2009, p. 632) la palabra griega *asteios*, si bien normalmente califica a discursos sofisticados e incluso de corte urbano –lo cual la hace apropiada para referir al discurso de Gorgias– es también usada, particularmente por los poetas cómicos, para hablar de platos diseñados para atraer a *paladares cultivados y refinados*. Sócrates se ha perdido esa suerte de “manjar de palabras”, pues ha llegado, como él mismo dice, “demasiado tarde a la fiesta” (447a3), idea también frecuentemente utilizada por los poetas para lamentar haber perdido la posibilidad de probar las comidas y bebidas propias de estas celebraciones (*Ibidem*).

9. La philosophie est le projet d’une organisation générale des discours commandée par une législation de dernière instance (10, 8, 1ra, p. 13).

Como muestra Dalfen (2004), Platón utiliza la metáfora de la alimentación para referirse al deleite que produce atender a discursos orales bien contruidos en muchos lugares de su obra¹⁰. En los casos citados por él, la cocina no aparece directamente asociada a la discursividad, pero sí indirectamente en la medida en que se habla de “festines y/o banquetes (*estiasis*) de palabras”, con connotación claramente positiva. Sin embargo, en *Gorgias* la cosa es diametralmente opuesta. Los “cocineros” de discursos esta vez son los sofistas, y sus banquetes ofrecen deleites peligrosos, sino directamente perjudiciales. La comparación se da a través de un criterio: la adulación (*kolaqueia*) (463b1), es decir, la capacidad de producir placer al que se expone a ellas, pues tanto la retórica como la culinaria no se preocupan de lo que sea bueno para el hombre –que coincide además siempre con lo verdadero–, sino sólo de aquello que le produce placer. Con ello apoyará una idea bastante incómoda para los oradores presente, a saber: que la retórica no es un arte (*techné*) (462b-7), sino sólo una práctica, una rutina o una dinámica de experimentación (*pragmata, empeiria*) (462c-3) que versa sobre los procedimientos de persuasión para los ignorantes (459c), a partir de la adulación. Sin duda, estas configuraciones se insertan dentro del régimen platónico y sus normatividades textuales, del que Aristóteles es, en muchos respectos, un fiel heredero y para quien, vale recordar, una *techné* es una práctica productiva acompañada de razón verdadera (*Ética a Nicómaco*, 1140a20. Aristóteles, 1985). Como la retórica de los sofistas desde sus inicios se autoproclamó como artífice o creadora de persuasión (Nietzsche, 2000, p. 83), y fue de esa manera también como la entendió Platón (*Gorgias*, 452d-c), no tuvo como criterio –es decir como *telos* de su discurso– a la verdad. Para la retórica, la persuasión es lo propio del discurso, su *telos* natural, y su función es producir en el oyente una cierta creencia acerca de alguna realidad. Por tanto, sólo puede medirse por lo que podríamos llamar *verosimilitud* (un símil de la verdad), dado por lo probable (*eikós*) o lo plausible (*éndoxos*)¹¹. Ciertamente, según estos términos, la retórica no puede ser entonces una *techné* y menos, por supuesto, una *episteme*, i.e. un discurso teórico orientado a la verdad.

Como vemos, este primer encuentro histórico entre cocina y discurso excluye radicalmente a la retórica y a su análogo de los límites de la ciencia. Es más, ni siquiera le atribuye el estatuto de *techné*. La diferenciación del discurso científico con la retórica se puede apreciar también en otro diálogo, el *Fedro* (Platón, 1988a), donde el

10. *Timeo* (27b7-8), *Lisias* (211c11), *Fedro* (227b6-7), *República* (352b4-7 y 354a13).

11. Estos conceptos están tomados de Aristóteles, *Retórica* 1357a (1999). Lo *probable* (*eikós*) es descrito por Aristóteles como “lo que sucede la mayoría de las veces, pero no absolutamente, como algunos afirman; sino lo que, tratando de cosas que pueden ser de otra manera, guarda con aquello respecto de lo cual es probable la misma relación que lo universal respecto de lo particular”. Lo probable es lo que sucede la mayoría de las veces, pero sólo en cuanto coincide con una opinión generalmente admitida o plausible (*éndoxos*).

logos, el discurso racional orientado a la verdad, es caracterizado como un ser vivo, más precisamente un *zôon* (264c)¹². Que el *logos* sea un ser vivo implica que se comporta como tal, es decir, que en primer lugar responde a un cierto orden orgánico, pues tiene cada parte puesta en el lugar que corresponde (pies, cabeza, miembros). Así, cuando los discursos son malos discursos, como el de Lisias (sofista señalado por Sócrates), se observa un desorden (235a), un sin-pies-ni-cabeza. El filósofo, entonces, es el que puede dividir las ideas naturalmente como las divisiones de un cuerpo vivo (266a, b y c). En efecto, en la medida en que además Platón asocia aquí la retórica con la escritura (*graphê*), con el discurso escrito, y a la filosofía con la oralidad (*phonê*), las palabras habladas tienen la ventaja de tener fundamento, ya que siempre están asistidas por ellas mismas (276e-9) y no necesitan ayuda externa (275e), mientras que las segundas se caracterizan por ser estériles (277a) y guardar silencio cuando se las interroga (275d-7). Por ello, la escritura aporta un simple ayuda-memoria, un recordatorio, algo muerto (*hypómnesis*) (275a-7 y 275d) y no un recuerdo que se saque desde el interior y que, por tanto, está vivo y en movimiento (*mneme*) (275a). Ello lleva a Fedro a concluir que la escritura no es más que una copia, un reflejo de la verdadera palabra, sólo la *mímesis* del verdadero *logos* (276a-9). La retórica, en cuanto dependiente de la palabra escrita, no puede tampoco ser discurso verdadero, porque es *artificial*, porque es *inherente*, porque está *muerta*. De ahí su comparación con la cocina, pues ella también pertenece a ese lado, al lado de la artificialidad, de lo nómico, de lo convencional, de lo sensible y de todos los demás opuestos decadentes.

Esta ubicación de la cocina como análoga de la retórica y, por tanto, peligrosa, se deriva de un gesto doble de significación por parte de Platón: por un lado, la cocina es un quehacer humano, pero vinculada con aquella parte de lo humano que no tiene, podríamos decir, acceso a la verdad, pues es la parte *a-logos* del alma: en la medida en que la cocina está orientada a la alimentación, y la alimentación no es una de las operaciones del alma que tiene como función propia gobernar la existencia –gestionar, deliberar (*arkhein, epimelesthai, bulestai, República*, 353b-354c. Cf. Platón, 1988b)–, sino que, al contrario, es ella objeto de dominio, en esa medida la cocina no es una práctica *propia*mente humana (que pueda deducirse del *ergon idion* del hombre). Y aunque cocinar implique una transformación de los alimentos de la cual no puede valerse el animal no humano, ella tiene una relación con lo sensible que puede, de hecho, subvertir el dominio del principio racional sobre el apetito. La sobre-tecnificación, la artificialidad y la sofisticación que tiene a su base la cocina la hacen promover el paso de una ciudad ideal a una ciudad de cerdos (*Rep.* 372b). Que la adulación sea

12. Como plantea Derrida (2001, p. 116), el *logos* tiene vida porque está siempre asistido por su padre. Ciertamente, esto vale sólo para discursos orales, para la palabra hablada o *phonê*, pues la escritura (*graphê*), al no tener el sustento permanente de su autor, es realmente un artificio, un ser inerte.

el criterio por el que se guía la práctica culinaria es indicio claro de ello y es por esto que, para Platón, la cocina no es realmente *necesaria* para la subsistencia, sino siempre superflua y peligrosa.

La cocina en *República* es además descrita por recurso al binomio “sano”/“enfermo”, nomenclatura que pertenece a la medicina, disciplina que, justamente, había sido contrapuesta a la cocina como ejemplo de virtud en *Gorgias*. Un Estado sano se caracterizaría, entre otras cosas, por la buena alimentación de sus ciudadanos, para la cual es necesaria una correcta y meditada selección de alimentos (Platón habla en primera instancia de granos, frutos, olivas, cebollas, quesos, etc. en decir, de alimentos *crudos* o no propiamente *cocidos*) así como también sus cantidades (372c4-d4). Esta labor es, para Platón, la del médico más que la del que se llama a sí mismo cocinero; sin embargo, esto no excluye que el médico pueda y deba de hecho cocinar. En efecto, el médico es él mismo un cocinero y casi nada más que un cocinero, pues ciertamente no tiene las funciones que le atribuye la medicina “moderna”: no debe dedicarse a cuidar enfermos medicándolos y recetándoles reposo (372e), dejando la alimentación a la decisión de otros –esto sería, en cambio, propio de un Estado afebrado. La diferencia es que, cuando el médico cocina, lo hace no para producir placer, sino para proveer de salud a los ciudadanos. Del mismo modo que, cuando el filósofo articula discursos, no lo hace para persuadir a sus oyentes sin importar la verdad o falsedad de lo que enuncia, sino para dotarlos de conocimiento. Podemos concluir que, si se toma a la cocina en sí misma, vale decir, con independencia de su sujeción a la medicina –si hablamos del cocinero a secas, y no del médico-cocinero–, ella no es más que una rutina destinada a enfermar el cuerpo y, a causa de ello, a producir un Estado enfermo, desordenado, peligroso, *de cerdos*: que confía sus salud a la farmacología, aquella otra práctica nefasta que consiste en curar artificialmente el cuerpo en el límite abismal entre el remedio y el veneno (Fedro, 274e-8 y 275a-6).

La cocina, al igual que la retórica, debe estar subsumida al discurso de la ciencia, en este caso a la medicina, tal como la retórica debe estarlo a la filosofía (dialéctica) como ciencia suprema: Platón sólo acepta una forma de la retórica, una retórica *conforme a derecho*, si se quiere, en la cual el orador mira siempre a la justicia y a la verdad, sin intenciones de adular (*Gorgias*, 504d). Es decir, una retórica cruzada por la dialéctica y apoyada en ella, una retórica propiamente filosófica. Notemos como en Platón, todo lo que se relaciona con lo artificial (lo no-vivo, lo in-orgánico) que puede incluso envenenar al cuerpo vivo del animal (y al del logos en cuanto *zoon*), que sirve primero al deseo y al placer antes de servir al gobierno del alma, queda inmediatamente fuera de los límites del discurso, de la verdad y del Estado; en el afuera del engaño, de la perversión y de la criminalidad. Y por ello debe ser, o bien sometido, o bien expulsado de las fronteras jurídicas de lo epistemológico en general. Si recordamos que el primer criterio para que una profesión u oficio pueda ejercerse en la ciudad

sana es la necesidad (369c), y que este criterio sólo puede respetarse en una comunidad cuyo número de habitantes sea reducido, entonces el aumento en la cantidad de personas sólo ocurrirá, como dice Platón, por factores externos a lo necesario. Glaucón insinúa que dicha ciudad ideal, en efecto, adolece de falta de placeres, que sus banquetes son insípidos (372c4) y que haría falta toda clase de bienes y servicios para satisfacer a cualquier comunidad humana. Una ciudad que requiriera más alimentos y mejor preparados –entre otras abundancias– obligará, entonces, a recibir más gente en sus fronteras, gente que radicaría allí “forzada no por la necesidad”, dice Platón (373c). Entre dichas personas estarían, sin duda, los cocineros, que junto a imitadores, rapsodas, poetas, ayas, nodrizas, camareros, peluqueros, carniceros, etc. pasarían a formar parte de una ciudad que estaría, ahora, “hinchada de tumores” (372e). Nótese que todos estos personajes que cita Platón están de alguna manera asociados a esas tres prácticas análogamente denigradas en Gorgias: retórica, cocina y cosmética.

Gastronomía, ciencia y técnica

Posteriormente a estas asociaciones, la cocina no aparece significativamente en los textos filosóficos. Es como si Platón, en el mismo gesto en que expulsa a la retórica fuera del dominio del *logos* –y a los sofistas fuera del dominio de la República– expulsase también a la cocina y a los cocineros. Y esto se produce no sólo a consideración de que la cocina no puede, no alcanza incluso, a ser una técnica, sino incluso en la medida en que ella puede considerarse técnica como tal. Si bien, como vimos, esto no lo hace Platón ni sus seguidores próximos de manera evidente, sí puede encontrarse explícitamente manifestado algunos siglos después. Habría que avanzar hasta el siglo XIX para encontrar uno de los textos más exquisitos –por la elegancia de su escritura y por el intento sistematizador y acedemicista de su argumentación– dedicado a la cocina. Pues si quisiera considerarse a la cocina una *techné* en el sentido griego, esto es, como *ars* en el sentido latino clásico, no bastaría con aproximarse a la deleitosa prosa de Gavius Apicius, autor de *De re coquinaria libri decem*, considerado el primer libro de recetas de cocina, escrito entre I-III D.C. (Apicio, 1987). Un autor romano del que se sabe muy poco, pero que Seneca en su Consolación a Helvia vuelve a comparar, siguiendo de muy cerca el gesto platónico, con la antigua sofística y su criminalidad:

(...) menos dichoso que vivió en nuestros días aquel Apicio que, en una ciudad de donde en otro tiempo se expulsaba a los filósofos como corruptores de la juventud, puso escuela de glotonería, infestando su siglo con vergonzosas doctrinas (Séneca, 2000, p. 26).

Séneca, continuando con la tradición excomulgante de la cocina, considera a los cocineros personajes superfluos (*supervacuum seiet sibi cocum esse*, *Epistulae Morales* 90. Cf. Séneca, 1884, p. 358), verdaderos pervertidores de la sociedad que describe y, como se aprecia en el fragmento citado, mediante una analogía con el filósofo. No cualquier filósofo, por cierto, sino uno cuya enseñanza es la lujuria y el vicio, nefastas doctrinas para la comunidad. Del mismo modo, jamás podrían ser considerados artistas (Ep. 88, 340), ni tampoco todos aquellos que se ocupan de los placeres corporales. Los cocinero, al igual que para Platón, son también para Séneca los causantes de las tantas enfermedades que aquejan a la sociedad (Ep. 95, 413). Sin embargo, y como buen seguidor de la exclusión platónica, Séneca también continúa con la tendencia retórica según la cual los discursos pueden describirse en términos alimentarios: leer es “nutrición” para el alma y los autores son “cocineros” de “banquetes de enseñanzas”¹³. El filósofo estoico repite así el gesto clásico de denigrar y, al mismo tiempo, utilizar en su favor ciertas prácticas sin reconocer explícitamente dicho doble vínculo, haciendo –quizás– peligrar su propio discurso.

Tampoco sería suficiente citar los primeros recetarios árabes del siglo décimo, o el famoso *Libro de cocina* de Ruperto de Nola, primer libro de cocina española de 1520. Y no lo serían porque ninguno de los nombrados reivindica a la cocina como lo hace *La physiologie fu goût. Meditations de gastronomie transcendente* (2001), de Jean Anthelme Brillat-Savarin. Escrito en 1825 y publicado al año siguiente, se trata del primer tratado explícito de gastronomía donde, con explícitas pretensiones de cientificidad, se define formalmente este concepto por primera vez en un texto. Se trata de un texto fundacional en los estudios sobre cocina y gusto, aunque su autor no era ni cocinero ni fisiólogo, sino un afamado jurista que ocupó importantes cargos políticos en Francia. Lo primero que llama la atención es el decoro, el pudor que asedió a su autor al ponerle su firma. En una escueto pero intenso diálogo de apertura, el autor conversa con un amigo, confesando una suerte de vergüenza académica porque la publicación en cuestión llevarse su nombre:

El autor: tú, querido doctor, conoces mi condescendencia para con las señoras; más de una vez has alabado mi respeto y sumisión a mandatos femeninos; también decías, lo mismo que otros amigos, que yo sería un marido excelente... Pero, sin embargo, no quiero imprimir.

13. Como constata Richardson-Hay (2009), decir que Séneca sostenía una visión meramente negativa respecto de la cocina, si bien es la interpretación común, es inadecuada. “Culinary experiences, the language and imagery of food, fat and fastidious diners occur frequently in Seneca’s writings and stand out decisively and memorably. In Ep. 2 and 84 of the *Epistulae Morales*, for instance, Seneca uses the metaphor, popular among writers of all genres, of reading as eating, in which reading was equated with digestion and was intellectual ‘nourishment’ for the reader. Authors liked to depict themselves as ‘cooks’ or ‘hosts’ offering a ‘banquet of learning’ (*discendi epulas*, Cicero, *Topica*, 25), but in these letters Seneca deftly appropriates this concept to present his teaching about the best method of philosophical reading”.

El amigo: ¿y por qué?

El autor: porque estando dedicado a causa de mi carrera y ocupaciones a estudios serios, temo que quienes que sólo lean el título de mi libro, piensen que no me ocupó más que de paparruchas (*fariboles*) (Brillat-Savarin, 2001, p. 10).

Una vez más, la cocina se ve atrapada por su, esta vez, propia auto-censura. La vergüenza de Brillat-Savarin es, no debiese caber duda, heredera de ese gesto de denigración y exclusión que ya hemos expuesto, gesto que la expulsa fuera de los límites del discurso y del discurso sobre la verdad. De ahí que Brillat-Savarin haya tenido la necesidad de aplicar ciertos esquemas “correctivos” a su escrito sobre la cocina. El primero es que, a pesar de su apariencia, *La fisiología del gusto* no es un libro de cocina, vale decir, no es un libro donde se expliquen técnicas culinarias ni donde se expongan recetas o fórmulas de cocción. Es en realidad, como lo dice su subtítulo, un libro de gastronomía, y de gastronomía “trascendente”. ¿Qué quiere decir esto para Brillat-Savarin? Primero, que se hablará de algo que tiene que ver con la comida y con la cocina pero que no es *ni* comida *ni* cocina, sino algo que las engloba, esto es, una suerte de primer discurso disciplinar (*prima philosophia*) sobre todo aquello que “involucra al ser humano en cuanto ser que se alimenta” (2001, p. 40). Como dice Barthes (2013), Brillat-Savarin queda “al abrigo del estilo”: usa un tono docto para hablar de un sentido considerado fútil (por su carácter llanamente sensual), el gusto (p. 376). Ese tono docto deviene así intento de discurso disciplinar, uno que Brillat-Savarin escoge –desde las primeras páginas del tratado– llamar “conocimiento razonado” (*connaissance raisonnée*) (2001, p. 40). Como segunda estrategia de retribución de su decoro, Brillat-Savarin escoge entonces dar al conjunto de prácticas y elementos que componen el fenómeno de la alimentación humana el estatuto de un saber reflexivo y hasta crítico podríamos decir, de una ciencia humana y humanista cuyo objeto no son los “manjares” sino el hombre mismo. La ciencia se convierte así, siguiendo una vez más a Barthes, en el gran superyó de *La Physiologie* (2013, p. 376). Esta ciencia tiene el nombre de gastronomía (*gastronomie*), una palabra de origen griego que vincula de modo inédito e impensable quizás para el platonismo, los vocablos de *gastro* y *nomos*: vientre, estómago, aparato digestivo, por un lado, y norma, ley, incluso práctica culturalmente instituida (i.e. con valor normativo explícito), por otro. Una suerte de *ciencia o saber normativo*, entonces. Como dice Barthes:

La ciencia del gusto se vuelve, así, una ética (ese es el destino habitual de la ciencia). B.-S. Asocia inmediatamente su fisiología (¿qué otra cosa iba a hacer, si pretendía continuar discurrendo?) determinadas cualidades morales. Dos son las principales. La primera es legal castradora: la *exactitud* (“de todas las cualidades del cocinero, la más indispensable es la exactitud”); *encontramos ahí la regla clásica: no hay arte sin normas, no hay placer sin*

orden; la segunda es una cualidad bien conocida por las morales de la Culpa: el *discernimiento*, que permite separar con delicadeza el Bien del Mal. (2013, p. 366, segundas cursivas nuestras).

Esta consideración fuertemente normativas le sirven a Brillat-Savarin, a su vez, para introducir de manera más efectiva la nueva palabra en la sociedad culta francesa. Una palabra, dice el autor, nueva para la época que “aunque apenas se entienda, ha parecido suave a los oídos franceses que tan pronto como la oyen pronunciar demuestran fisonomías satisfechas y labios con sonrisa de alegría” (2001, p.206). Por lo desconocido del concepto y por el peligro que su novedad podría significar para su propio prestigio, Brillat-Savarin se apresura también en delimitar apropiadamente esta nueva noción, lo que hace también en términos morales:

La separación correspondiente entre la gastronomía, la voracidad y la glotonería, empezó entonces a efectuarse. La primera ha llegado a mirarse como una afición que podíamos manifestar en público, como una cualidad social agradable para el anfitrión, provechosa para el convidado y útil para la ciencia (*Ibidem*).

Por su parte, la cocina, como decíamos, no es lo mismo que la gastronomía. En su estatuto de *conocimiento*, la gastronomía refiere a un ámbito discursivo superior *de derecho* a la cocina, que la engloba y la subordina como una de las tantas áreas del saber vinculadas con ella. Lo interesante a notar aquí es que la cocina, más que un saber relacionado, es realmente una *parte* de la gastronomía, es decir, una práctica no discursiva derivada de ella, y que es la única de las que nombra Brillat-Savarin que sólo tiene sentido bajo el alero de la gastronomía, sin comportar ningún objeto ni fin que le sea propio o exclusivo. Las demás “partes” de la gastronomía son, en efecto, otras áreas discursivas propiamente científicas, como la historia natural, la física, la química, el comercio y la economía política (p. 41). Pues todos estos “saberes” tienen sus objetos y fines propios, independientes de los de la gastronomía, y sólo se relacionan bajo ciertos respectos con la alimentación humana. La cocina, sin embargo, no está claro, por un lado, que sea realmente un *saber* y, por otro, que pueda estar dirigida a otros fines ni tener otros objetos que los del comer.

Sin embargo, esto puede que no sea del todo tajante cuando, de modo notable, Brillat-Savarin establece que la cocina se dice de al menos tres especies de prácticas: la tendiente a la alimentación, la química y hasta la farmacia. Lo que las unifica es el uso común del fuego, los hornos y las vasijas; pero sólo una ha conservado “su nombre primitivo” y sólo el que se dedica a la transformación de materias primas en platos puede ser llamado propiamente “cocinero”: “el mismo pedazo de vaca con que hace caldo y cocido el *cocinero*, lo toma el *químico* para saber en cuántos elementos puede descomponerse, y el *farmacéutico* lo hace salir del cuerpo con violencia, si

casualmente ha producido alguna indigestión” (p. 189, cursivas nuestras). Como vemos, los desplazamientos retóricos que ocurren en el seno del texto del magistrado francés son múltiples y complejos de sistematizar. Pues a pesar de esta primera subestimación de la cocina respecto de la gastronomía, posteriormente se habla de ella –sin cuestionamiento alguno– como “arte”. Y no como un arte entre otros: como el arte 1) de mayor antigüedad y 2) de mayor utilidad para la cultura:

De todas las artes, ninguna tiene mayor antigüedad que la de la cocina; porque Adán nació en ayunas y el recién nacido prorrumpe en gritos y llantos así que aparece en este mundo y no se calla hasta haberse alimentado con leche de su ama. También el arte de la cocina ha prestado importantísimos servicios a la humanidad respecto a la vida civil, porque las necesidades culinarias han enseñado las primeras aplicaciones del fuego y con este elemento el hombre ha dominado a la Naturaleza (p. 189).

Y, quizás, también como el más trascendente e incluso, trascendental (p. 63): un cocinero instruido puede transformar tan ingeniosamente las materias primas que puede crear platos que, acaso, son *condiciones de posibilidad* para nuevas aplicaciones y estados del arte. O como dice en sus afamados aforismo, “Más contribuye a la felicidad del género humano la invención de una vianda nueva, que el descubrimiento de un astro” (p. 15). Sin embargo, y a pesar de aquella intensa instrucción que se requiere para traspasar los límites de lo ya instituido y convertirse así en esquema de nuevas experiencias, los libros de cocina no pueden serlo todo. Y Brillat-Savarin, entonces, vuelve a ponerse del otro lado de la jerarquía:

Tomando en consideración, a todas luces y en todos sus aspectos, los placeres de la mesa, desde un principio pude deducir que sobre tal materia *faltaban muchas cosas mejores que libros de cocina*, y que se podían presentar observaciones importantes acerca de unas funciones tan esenciales, tan continuadas, y que tan directamente influyen en la salud, en la felicidad de la gente y hasta en todos los negocios de la vida (p. 17, cursivas nuestras).

Estos ires y venires, estos desplazamientos jurídico-semánticos de la cocina a la gastronomía y viceversa, son propios de toda discursividad retórica y son parte constitutiva de lo que Platón consideraba de ella un peligro. Lo curioso es que un libro como el de Brillat-Savarin no se ha vuelto a ver en nuestra época. Un texto con semejantes pretensiones inventivas y con la complejidad de una escritura que se quiere, si no filosófica, en todo caso al menos, epistémica; vinculada con la verdad y con la normatividad que de ella se deriva tradicionalmente.

Mitología culinaria

A pesar de estos aparentemente inquebrantables vínculos filiales, la tradición platónica ha sido puesta en cuestión, criticada y, a partir de dicho gesto, revertida por muchos filósofos y científicos contemporáneos. El caso quizás más emblemático en que la cocina se incluye por fin en el discurso *propriadamente* científico –y con esto habría que decir también: *institucionalmente reconocido* como científico: académico, asociado al saber universitario y a la investigación empírica sistematizada y controlada a su vez por un método racionalmente determinado, etc.– es el de la antropología. Citaremos a uno de los más emblemáticos representantes de este gesto de inclusión, el francés Claude Lévi-Strauss. En 1964, el antropólogo francés publica un texto que revolucionará el quehacer antropológico, que remecerá incluso los estatutos metodológicos y los paradigmas científicos fundantes de la antropología. Este texto es *Mitológicas I. Lo crudo y lo cocido*, cuyas primeras páginas consignan lo siguiente:

El objeto de este libro es mostrar de qué modo categorías empíricas, tales como las de crudo y cocido, fresco y podrido, mojado y quemado, etc., definibles con precisión por la pura observación etnográfica y adoptando en cada ocasión el punto de vista de una cultura particular, *pueden sin embargo servir de herramientas conceptuales para desprender nociones abstractas y encadenarlas en proposiciones* (Lévi-Strauss, 2013, p. 11, cursivas nuestras).

Este es literalmente el primer párrafo del libro de Lévi-Strauss. Un primer párrafo que, sin duda, hace una promesa bastante fuerte al lector: hablar sobre categorías, sobre conceptos culinarios. La cocina se afirmaba, por fin, como tema central de un estudio científico. Y un estudio científico no menor: sólo en este volumen (uno de tres) se analizan 187 mitos obtenidos por estudio etnográfico de casi la misma cantidad de comunidades nativas de la región del Amazonas. Sin embargo, hace falta sólo continuar la lectura del prefacio, llamado no por mero gusto literario “obertura”, para notar que el texto sobre lo crudo y lo cocido *no* es en realidad un texto sobre lo crudo y lo cocido. Que el tema principal del texto no es en realidad ni la cocina ni las técnicas culinarias ni, mucho menos, los hábitos alimenticios de los nativos amazónicos. El texto es, en realidad, una genialísima obra sobre cómo los mitos de las distintas comunidades indígenas pueden ser, en efecto, herramientas discursivas de entrada al *pensamiento salvaje* –como lo denomina en otro lugar el mismo Lévi-Strauss (1997)–, a sus regímenes epistémicos de configuración de la realidad y a sus regímenes lingüísticos para expresarla y comunicarla. Cómo dice el autor más adelante:

Nos proponemos demostrar que M₁ (mito de referencia) forma parte de un grupo de mitos que explican el origen de la *cocción de los alimentos* (*aunque tal motivo esté ausente en apariencia*), que la cocina es concebida

por el pensamiento indígena como una *mediación* (...) [pues los indígenas] ven en las operaciones culinarias actividades mediadoras entre el cielo y la tierra, la vida y la muerte, la naturaleza y la sociedad (2013, p. 70, cursivas nuestras).

Las categorías culinarias son, entonces, conceptos que permiten al antropólogo entender, a través de su presencia constante en mitos que son muchas veces compartidos por comunidades en apariencia muy distintas, ciertas *formas* que tienen los nativos de comprender su lugar en el cosmos, su relación con la naturaleza, con el otro y su condición existencial de mortales, entre otras cuestiones fundamentales. Su estructura de *medio*, hace de la cocina no sólo una herramienta transformadora de la materialidad de los alimentos en pos del consumo, sino que –y más fundamentalmente– ella es también una estructura simbólica con la que los indígenas se explican a sí mismos su propio mundo. La cocina es así *mediación conceptual*, y este es el único sentido en el que le importa a Lévi-Strauss y, con él, a toda la tradición estructuralista de la antropología social de la que él es “el padre”. Es sabido entre los estudios de antropología, que el estructuralismo de Lévi-Strauss se plantea fuertemente contra lo que en ese momento era una de las corrientes dominantes de la antropología, a saber, el funcionalismo o la antropología material. Claude Fischler la explica muy lúcida-mente como una perspectiva según la cual:

(...) todo rasgo de la cultura alimentaria cumple una función muy específica; el único medio de hacer aparecer esta función es ligar el rasgo en cuestión a un fenómeno de orden extra-cultural o material, por ejemplo, biológico o físico” (1995, p. 41).

A esta línea de pensamiento pertenecen los trabajos del antropólogo estadounidense Marvin Harris, quien en uno de sus principales textos dedicados a la comida, *Good to eat* de 1985 (1999) se separa explícitamente del estructuralismo levistraussiano, sosteniendo una perspectiva según la cual todo simbolismo alimentario se sigue de las condiciones materiales de los alimentos y de las prácticas concretas de su consumo¹⁴. El mismo Claude Fischler puede leerse como un representante tardío de esta corriente explicativa, en la medida en que analiza la importancia de la cocina en la cultura a

14. Dice Harris: “Por mi parte, no abrigo la intención de negar que los alimentos transmitan mensajes o posean significados simbólicos. Ahora bien, ¿qué aparece antes, los mensajes y significados o las preferencias y aversiones? Ampliando el alcance de una célebre máxima de Claude Lévi-Strauss, algunos alimentos son «buenos para pensar» y otros «malos para pensar». Sostengo, no obstante, que el hecho de que sean buenos o malos para pensar depende de que sean buenos o malos para comer. La comida debe nutrir el estómago colectivo antes de poder alimentar la mente colectiva” (1999, p. 4).

partir de nuestra condición de animales omnívoros¹⁵, según la cual cumple la función fundamental de permitirnos alimentarnos de manera nutricionalmente satisfactoria. No sería, sin embargo, descabellado afirmar que ha sido el estructuralismo el que se ha llevado, como corriente científica, más crédito histórico en su análisis de la cocina como fenómeno cultural: las críticas hacia el funcionalismo desde el estructuralismo no sólo han sido duras, sino también muy sensatas, basadas principalmente en el rechazo a un cierto reduccionismo biologicista o naturalista sobre el cual operarían las tesis funcionalistas, negando así lo que es un gesto explícito de subordinación normativa de lo simbólico a lo práctico (Fischler, 1995, p. 48). Aun así, hay una pregunta que ha inquietado a toda la tradición estructuralista hasta hoy, y es si acaso esta crítica no termina por invertir la jerarquía normativa y simplemente desplazar el privilegio jurídico dado a lo práctico hacia lo simbólico, y con ello, no haría más que repetir la misma estructura de pensamiento que querría superar. Y es una pregunta muy válida, en la medida en que, volviendo al texto en cuestión (el de Lévi-Strauss), lo crudo y lo cocido –la cocina– no es sino un tema contingente dentro de las mitológicas, pues así como fue la cocina –y como lo indica el principio de *arbitrariedad* de lo cultural-simbólico¹⁶– podría haber sido cualquier otra práctica la ostentadora del estatuto de código de traducción de la cosmología indígena. En efecto, para Lévi-Strauss, la cocina no es punto de atención sino en cuanto es un *lenguaje* (2003, p. 432), es decir, un cierto código de naturaleza simbólica y/o signica, es decir, *primordialmente inmaterial* (siguiendo aquí al otro maestro estructuralista, Ferdinand de Saussure. Saussure, 1945). Que sea la cocina y no otra estructura práctico-técnica la privilegiada tiene que ver solamente con el privilegio que –según Lévi-Strauss– en el mismo mundo indígena tiene el sentido del gusto entre los demás sentidos (2013, p. 166). Privilegio este último que, a su vez, es “captado” –por no decir aún “instituido”– por Lévi-Strauss en su estructura lógica interna como teniendo una cierta función cognitiva que le es fundamental. No haría falta decir quizás –o quizás sí– que la tendencia a estudiar los

15. Ser omnívoros implica una paradoja: la autonomía de no estar atado a una sola fuente alimenticia a la vez que la sujeción a la búsqueda de diversas fuentes que no están siempre disponibles de manera directa. Cocinar es una de las formas que, según Claude Fischler, el omnívoro tiene para equilibrar de mejor manera esta autonomía y sujeción contradictorias. “La cocina de un grupo humano puede concebirse, lo hemos visto, como un cuerpo de prácticas, de representaciones, de reglas y de normas que reposan sobre clasificaciones: una de las funciones esenciales de esta construcción es precisamente *la resolución de la paradoja del omnívoro*” (1995, p. 65).

16. En palabras de Fischler: “En apoyo de sus tesis, los defensores de la autonomía de lo cultural [es decir, los estructuralistas] suelen poner por delante el carácter más o menos ‘arbitrario’ de ciertas prácticas alimentarias. La literatura, en efecto, presenta numerosos ejemplos en los cuales el hombre, deliberada o inconscientemente, parece imponerse coacciones alimentarias que le cuestan o corren el riesgo de costarle tanto biológica como económicamente. Estos hechos de ‘inadaptación nutricional’ demostrarían la primacía de lo cultural, su autonomía en relación con los imperativos del cuerpo (1995, p. 50).

sentidos desde su función cognitiva –digamos, reduciendo su función *estética* a la *percepción* orientada al conocimiento o a la discursividad científico-explicativa–, dejando de lado, por medio de una suerte de reducción fenomenológica, todas sus otras funciones –i.e. afectiva, emocional, pasional, incluso relacional, ética, artística, etc.– es también una suerte de repetición del privilegio dado al paradigma epistemológico clásico griego, según el cual tanto Platón como Aristóteles llevan a cabo imperiales jerarquías de los sentidos¹⁷, las que sin duda tienen consecuencias ético-políticas muy explícitas en el mundo clásico, que repercuten hasta la actualidad.

El texto *Lo crudo y lo cocido*, si es que remite a alguna práctica o técnica de modo directo, lo hace con más energía a la música que a la cocina, pues todo en él está organizado según los rasgos y cadencias de la armonía musical, pues esta parece ser, según Lévi-Strauss, la estructura discursiva más adecuada al análisis de los mitos, ya que ellos parecen ser en sí mismos más musicales (2013, p. 24), en todo caso, que culinarios. Lévi-Strauss, así, no habla sobre lo que comen los indios, no habla de sus hábitos alimenticios ni sobre sus recetas o técnicas culinarias ancestrales: *habla de lo que ellos dicen sobre lo que comen*, de cómo lo clasifican, pero, sobre todo, de cómo lo insertan en toda una retórica explicativa –epistémica– del mundo. La cocina sólo es tema porque ella es a su vez tema de los mitos, y el conjunto de los mitos de una población pertenece, siempre, al orden del discurso (2013, p. 17). La cocina es, para el antropólogo, propiamente un principio epistemológico, no cultural, ni práctico, ni técnico; y –esta es nuestra tesis al respecto– sólo por eso se vuelve tema central del discurso antropológico, repitiendo así, nuevamente, el ya señalado gesto platónico de exclusión culinaria, muy similar también al de inclusión que lleva a cabo Brillat-Savarin. Pero, *al ser lo que no es*, la cocina se vuelve una suerte de fisura o abismo metonímico, un vórtice de desvío, envío y re-envío de sentido que impide fijar la significación de aquello a lo que se refiere, diseminando y multiplicando las interpretaciones y volviéndose así, inevitablemente, peligroso para el discurso científico en cuanto aliado –amigo o pariente– de un lenguaje de tipo poético y, sin duda, también retórico.

Esto se refuerza también en el volumen III de *Mitológicas*, que también ostenta un título metafórico: *El origen de las maneras de mesa* (2003). Allí, el tema de la cocina sigue siendo el motivo de la sinfonía mitológica, involucrando incluso a la digestión en su función también mediadora conceptual, según la cual ella “ofrece un modelo orgánico anticipado de la cultura” (2003, pp. 414-415). Pero, más importante aún, es en este volumen donde aparece la famosísima hipótesis del *triángulo culinario*, la que ha servido a miles de entusiastas antropólogos que han querido hacer de la cocina su tema de especialización, entre ellos la chilena Sonia Montecino, de las primeras científicas en escribir un tratado sobre las tradiciones culinarias nacionales que no

17. Platón, *República*, 507d y sgtes. y Aristóteles *Metafísica* 980a y sgtes.

termine siendo un *mero* compendio de recetas (Montecinos, 2005). Lévi-Strauss introduce su idea del triángulo confesando que en *Lo crudo y lo cocido*:

no tuvimos en cuenta, voluntariamente estos matices. Partiendo de ejemplos sudamericanos para nosotros era cosa de definir el triángulo culinario bajo su aspecto más general y de mostrar cómo *en toda cultura podía servir de marco formal para expresar otras oposiciones, de naturaleza cosmológica o sociológica* (2003, pp. 417, cursivas nuestras).

Al explicar el funcionamiento del triángulo, siempre complejo como toda la retórica de los mitos, Lévi-Strauss no deja pasar, con motivo de la explicación de la relación entre lo hervido y lo podrido, un detalle sobre su peculiar naturaleza discursiva: “el carácter de ser natural que la lengua confiere a menudo al alimento hervido es del orden de la *metáfora*: lo hervido no es algo podrido, *simplemente se le parece*” (2003, p. 427, cursivas nuestras). Por si el lector fuese a olvidarse de que, en realidad, el discurso de los mitos, aun cuando sea abordado por una ciencia instituida académicamente, como es la antropología –lejana en especulación a la filosofía o a la literatura, por cierto–, es un discurso en verdad *retórico*, es decir, que conserva ciertas características propias de la retórica clásica: es un lenguaje trópico, estructurado a partir de modificaciones del lenguaje explicativo o constatativo común: se compone de toda una serie indefinida de analogías, metáforas, metonimias, hipérbolones, hipérbaton, catacrexis, sinécdoques, etc. Es un discurso ciertamente no-literal, donde son los desplazamientos del sentido de un lado a otro de los contextos de significación lo primordial de su estructura. De ahí también su similitud con la música. De ahí su manifiesto alejamiento del paradigma epistemológico clásico y los problemas metodológicos que se siguen de su estudio:

El estudio de los mitos plantea un problema metodológico en virtud del hecho de que no puede conformarse al principio cartesiano de dividir la dificultad en tantas partes como haga falta para resolverla. No existe término verdadero del análisis mítico, ni unidad secreta por asir al final del trabajo de descomposición. Los temas se desdobl原因 hasta el infinito. Cuando se cree haberlos desenmarañado y tenerlos separados, simplemente se aprecia que vuelven a ligarse respondiendo a las sollicitaciones de afinidades imprevistas. Por consiguiente la unidad del mito no es sino de tendencia y proyectiva, jamás refleja un estado o un momento del mito. Fenómeno imaginario implicado por el esfuerzo de interpretación, su papel es conceder una forma sintética al mito e impedir que se disuelva en la confusión de los contrarios (Lévi-Strauss, 2013, p. 15).

Conclusiones

Aunque parece del puro ámbito de la contingencia, que sea la cocina la gran técnica emparentada con el mito, no resulta, mirando la historia hasta Platón, del todo casual. Quizás, y esto es lo que toda esta reflexión tendría que hacer pensar, el vínculo entre retórica y cocina es más profundo y estructural de lo que parece. Platón, quizás, no escogió sus analogías al azar. Quizás, esa técnica llamada “cocina” sea a su vez una metáfora, la más idónea, para esa técnica de las metáforas llamada retórica. Técnica de los desplazamientos semánticos y lingüísticos que, como los mitos, no se deja dominar por las estructuras normativas de la episteme clásica, ni gestionar por los anquilosados regímenes históricos de la verdad.

Volviendo a las tesis de Derrida que analizábamos al principio, la metáfora de la alimentación como movimiento de incorporación de lo extraño sí puede al menos posicionarse como la forma más “propia” de describir la lógica del discurso filosófico. Pues comer como incorporación es de hecho un movimiento de *traspaso* (y de todas las figuras del *trans*— aquí nombradas) de la frontera que separa el exterior del interior, o de aquello que divide perfectamente cualquier espacio bien delimitado. En otro seminario inédito, *Manger l'autre* (1989-1990) Derrida dice que es por esta razón que:

Ni siquiera se puede decir que no hay un lugar más propio para situar la cuestión del límite entre el afuera y el adentro que la boca y el comer. Se debe decir que esta línea entre afuera y adentro, el entre en general no tiene ningún sentido y ninguna chance de aparecer afuera, si se puede decir así, de aquello que tiene lugar por, para y alrededor de la boca, etc. (20, 2, 29/11/89: 100)¹⁸.

Dichos gestos de asimilación y jerarquización propios de la filosofía en cuanto discurso alzado, sostenido y organizado por una metafórica estructural que actúa como su misma ley de despliegue textual, son así nombrados “propiamente” mediante el tropo del comer y el cocinar. Y esto es posible sólo porque la filosofía opera en base a un lenguaje desfondado, en base a esa misma escritura que pretende denostar. Ello hace que la retórica sea un arte discursivo que se confunde a cada instante con la filosofía misma, pese a la necesidad histórica de establecer diferencias entre ambas. Esta confusión daría a la retórica un derecho inaudito, le otorgaría el título de ser “el foco mismo de todas las grandes cuestiones” (b. 20, f. 1, 8/11/89: 4), toda vez que el problema sea la diferencia entre el sentido propio y figurado, entre el significado literal y el metafórico. La alimentación como figura del discurso, dice Derrida, es un

18. « On ne peut même pas dire qu'il n'y pas un lieu plus propre à situer la question ou la limite du dehors et du dedans que la bouche et le manger. On doit même dire que cette ligne entre le dedans et le dehors, l'entre en général n'aucun sens et aucune chance d'apparaître en dehors, si on peut encore dire, de ce qui a lieu pour, par et autour de la bouche, etc ».

lugar privilegiado para constatar la irreductible presencia de este problema, en la medida en que las formulaciones que de ella se utilizan en filosofía siempre remiten en última instancia a preguntas como estas: ¿qué quiere decir comer con los ojos? ¿qué quiere decir tener al otro en el estómago? ¿qué quiere decir devorar un libro? ¿qué quiere decir digerir o no digerir no aquello que no es un alimento en sentido literal? ¿por qué hablar de gusto, de disgusto o de vomitar ahí donde se habla de cosas, como una obra de arte por ejemplo, que no se dan a la facultad gustativa, sino a la vista o al oído? (20, 1, 8/11/89: 4)¹⁹.

Todos estos cruces problemáticos con el lenguaje metafórico a los que la filosofía está expuesta y que se muestran de manera patente en los recursos retóricos alimenticios, hacen de ellos recursos tan necesarios como peligrosos: necesarios para cubrir la falta de lo “propio” de la que adolece estructuralmente el discurso filosófico –que tiene que apropiarse siempre de lo ajeno–, y peligrosos mientras la filosofía quiera reducir la metáfora a su uso filosófico, no comprendiendo la forma general de la metaforicidad. Esta falta de comprensión no es una simple carencia de un saber específico, sino que señala la incapacidad de la filosofía para explicitar su propia lógica metaforizante, de descubrirse a ella misma como una máquina de metaforización, a partir de la incorporación de lo otro. Mientras esta re-flexión no se dé, la filosofía seguirá estando imposibilitada para dominar la metáfora (Derrida, 1972, pp.272, 268). La alimentación seguirá siendo un recurso retórico que la filosofía pretende mantener en sus márgenes, pero que, como en un punto ciego para ella, amenazará siempre con volverse el nombre propio de su misma lógica interna.

Referencias

- Allhoff, Fritz & Monroe, Dave (eds.) (2012). *Comida & filosofía*. Río de Janeiro: Tinta negra bazar.
- Apicio, Marco Gavio (1987). *Cocina Romana*. Madrid: Coloquio.
- Aristóteles (1985). *Ética Nicomáquea, Ética Eudemia*. Madrid: Gredos.
- Aristóteles (1999). *Retórica*. Madrid: Gredos.
- Barthes, Roland (2013). *El susurro del lenguaje. Más allá de la palabra y la escritura*. Buenos Aires: Paidós.
- Brillat-Savarin, Jean Anthelme (2001). *Fisiología del gusto*. Barcelona: Optima.

19. Qu'est-ce que manger des yeux? Qu'est-ce qu'avoir l'autre sur l'estomac? Qu'est-ce que dévorer un livre? Qu'est-ce que digérer ou ne pas digérer ceci ou cela qui n'est pas un aliment au sens dit littéral? Pour quoi parler du goût, de dégoût ou de vomir là où s'agit de choses, par exemple d'œuvre d'art qui ne s'adressent pas à la faculté gustative mais seulement à la vue ou à l'ouïe, etc.?

- Castañeda, Felipe (2008). Ensayos sobre antropofagia y buen comer en la filosofía antigua y medieval. Bogotá: Universidad de los Andes.
- Crowther, Gillian (2013). *Eating Culture. An Anthropological Guide to Food*. Toronto: University of Toronto Press.
- Dalfen, Joachim (2004). *Plato: Gorgias*. Göttingen : Vandenhoeck & Ruprecht.
- Derrida, Jacques (1969-1970). *Théorie du discours philosophique. La métaphore*. Seminario inédito archivado en la Derrida Collection /Critical Theory Collection/ Special Collections and Archives/ UCI Library, California, USA. Box 20, files 1-4.
- Derrida, Jacques (1989-1990). *Manger l'autre: politiques de l'amitié*. Seminario inédito archivado en la Derrida Collection /Critical Theory Collection/ Special Collections and Archives/ UCI Library, California, USA. Box 10, files 8-15.
- Derrida, Jacques (1967). *L'écriture et la difference*. Paris: Seuil.
- Derrida, Jacques (1972). *Marges de la philosophie*. Paris: Minuit. Edición castellana de 2010, Madrid: Cátedra. Traducción de Carmen González Marín.
- Derrida, Jacques (2001). *La diseminación*. Madrid: Fundamentos. Traducción de José María Arancibia.
- Derrida, Jacques (2005). *Hay que comer bien. El cálculo del sujeto*. *Confines*, n° 17, Buenos Aires. Traducción de Virginia Gallo y Noelia Billi, revisada por Mónica Cragolini.
- Fischler, Claude (1995). *El (h)omnívoro. El gusto, la cocina y el cuerpo*. Barcelona: Anagrama.
- Foucault, Michel (2008). *Historia de la sexualidad*, vol. 2. *El uso de los placeres*. Buenos Aires: Siglo XXI.
- Harris, Marvin (1999). *Bueno para comer. Enigmas de alimentación y cultura*. Área de conocimiento: ciencias sociales.
- Kaplan, David (Ed.) (2012). *The philosophy of food*. Berkeley: University of California Press.
- Korsmeyer, Carolyne (2002). *El sentido del gusto*. Barcelona: Paidós.
- Korsmeyer, Carolyne (2012). "Ethical Gourmandism". En Kaplan, D.M (Ed.). *The philosophy of food*. Berkeley: University of California Press.
- Lévi-Strauss (1997). *El pensamiento salvaje*. Colombia: FCE.
- Lévi-Strauss, Claude (2003). *Mitológicas III, El origen de las maneras de mesa*. México: FCE.

- Lévi-Strauss, Claude (2013). *Mitológicas I, Lo crudo y lo cocido*. México: FCE.
- Montecinos, Sonia (2005). *La olla deleitosa. Cocinas mestizas de Chile*. Santiago: Catalonia.
- Onfray, Michel (1989). *Le Ventre des philosophes. Critique de la raison diététique*. Paris: Grasset.
- Onfray, Michel (1995). *La raison gourmand. Philosophie du goût*. Paris: Grasset
- Platón (1987). *Diálogos II. Gorgias, Menexeno, Eutidemo, Menon, Cratilo*. Madrid: Gredos.
- Platón (1988a). *Diálogos III. Fedón, Banquete, Fedro*. Madrid: Gredos.
- Platón (1988b). *Diálogos IV. República*. Madrid: Gredos.
- Nietzsche, Friedrich (2000). *Escritos sobre retórica*. Madrid: Trotta.
- Richardson-Hay , Christine (2009). *Dinner at Seneca's Table: The Philosophy of Food . Greece & Rome, Second Series, 56(1): 71-96*.
- Saussure, Ferdinand (1945). *Curso de lingüística general*. Buenos Aires: Losada.
- Séneca, Lucio Anneo (1884). *Epístolas Morales a Lucilo*. Madrid: Luis Navarro.
- Séneca, Lucio Anneo (2000). *Consolación a Helvia*. Buenos Aires: El Aleph.
- Sansone, David (2009). *Once Again the Opening of Plato's "Gorgias" . En The Classical Quarterly, New Series, 59(2): 631-633*.

Sobre la autora

VALERIA ROCÍO CAMPOS SALVATERRA es Doctora en filosofía, por la Pontificia Universidad Católica de Chile. Profesora Auxiliar e investigadora del Instituto de Filosofía de la Pontificia Universidad Católica de Valparaíso, Chile. Es autora de los libros "Violencia y fenomenología. Derrida entre Husserl y Levinas" (Metales pesados, 2017), "Transacciones peligrosas. Economías de la violencia en J. Derrida" (Pólvora, 2018), "Comenzar por el terror. Ensayos sobre filosofía y violencia" (Prometeo, 2020) y de numerosos artículos sobre el problema de la violencia en su relación con el discurso en la filosofía contemporánea. Actualmente, ha ampliado su campo de estudio hacia el uso de figuras retóricas asociadas a la alimentación en la filosofía, que le han permitido estudiar problemas epistemológicos y ontológicos desde una nueva óptica. Asimismo, realiza investigaciones de filosofía aplicada sobre alimentación, con énfasis en estudios culturales y políticos. Correo Electrónico: valeria.campos@pucv.cl.

CUHSO

Fundada en 1984, la revista CUHSO es una de las publicaciones periódicas más antiguas en ciencias sociales y humanidades del sur de Chile. Con una periodicidad semestral, recibe todo el año trabajos inéditos de las distintas disciplinas de las ciencias sociales y las humanidades especializadas en el estudio y comprensión de la diversidad sociocultural, especialmente de las sociedades latinoamericanas y sus tensiones producto de la herencia colonial, la modernidad y la globalización. En este sentido, la revista valora tanto el rigor como la pluralidad teórica, epistemológica y metodológica de los trabajos.

EDITOR

Matthias Gloël

COORDINADORA EDITORIAL

Claudia Campos Letelier

CORRECTOR DE ESTILO Y DISEÑADOR

Ediciones Silsag

TRADUCTOR, CORRECTOR LENGUA INGLESA

Aurora Sambolin Santiago

SITIO WEB

cuhso.uct.cl

E-MAIL

cuhso@uct.cl

LICENCIA DE ESTE ARTÍCULO

Creative Commons Atribución Compartir Igual 4.0 Internacional