

Autor / Author

DE MIGUEL URIARTE, Aránzazu
Universidad Francisco de Vitoria. Madrid
aranbxa.demiguel@ufv.es

RECIBIDO / RECEIVED

7 de mayo de 2021

ACEPTADO / ACCEPTED

15 de julio de 2021

La razón abierta en las artes culinarias. Una propuesta

The expanded reason related to the culinary arts. A proposal

La perspectiva de la razón abierta propone un método propio para el repensamiento de las ciencias. En concreto, sugiere analizar el contenido de cualquier ciencia desde las claves de la antropología filosófica, la epistemología, la ética y la cuestión del sentido último. El artículo ofrece una primera definición del objeto formal y material de la ciencia gastronómica tal y como se entiende hoy en el ámbito universitario. A partir de aquí se analiza cómo, de las cuatro preguntas que propone la razón abierta, la cuestión antropológica obliga especialmente a repensar contenidos, dimensiones y alcance de la gastronomía. En relación con las otras cuatro preguntas, el estudio se limita solo a apuntar un primer acercamiento que se ampliará en ulteriores investigaciones.

#gastronomía, #razón abierta, #antropología filosófica, #ética, #epistemología.

The very nature of Expanded Reason requires a methodology of its own for the rethinking of the sciences. In particular, it suggests analysing the content of any science from the perspectives of philosophical anthropology, epistemology, ethics and the question of ultimate meaning. The article provides a first definition of the formal and material object of gastronomic science as it is understood today in the university sphere. From this footing, it is then discussed how, of the four questions proposed by expanded reason, the anthropological aspect in particular calls for a rethinking of the contents, dimensions and scope of gastronomy. In relation to the other three questions, the study is limited in its objectives, only striving to find a first approach that will be expanded in further research.

#gastronomy, #expanded reason, #philosophical anthropology, #ethics, #epistemology.

1. Introducción

La Universidad Francisco de Vitoria ha tenido como claro objetivo, desde sus orígenes, atender a la formación integral de sus alumnos. Este es un compromiso que la comunidad UFV comprende y busca en una doble dirección. En primer lugar, se adhiere a él ofreciendo un amplio abanico de posibilidades y actividades formativas que no se limitan a la excelencia académica de los currículos de cada grado. Pero, por otro —y esto aporta una novedad en el ámbito universitario—, busca esa perspectiva integral haciendo que todas las ciencias que conforman su docencia universitaria contemplen desde su perspectiva particular sus relaciones críticas con el resto de las asignaturas y con el conjunto de la realidad. La exigencia de responder a este reto de ofrecer una visión entera, integrada y no fragmentada del contenido de estudio de sus programas y de la formación del alumno requiere de la creatividad y trabajo de investigación de cada miembro de la comunidad universitaria para repensar cada uno de los grados y sus asignaturas. Si como comunidad se entiende no solo una asociación de personas sino, según la definición de Mounier (2002, 93 y ss.), una «persona de personas», debe quedar definido el fin específico de esa comunidad para que funcione como tal y no solo como la colaboración en grupo de distintos individuos que ofrecen, sin más, el servicio común de dotar a sus alumnos de unos conocimientos.

De acuerdo con lo definido en el documento *Nuestra misión hoy* (UFV, 2016), la universidad aspira a aportar a la sociedad hombres y mujeres que no solo sean buenos profesionales sino que, junto con su buen hacer profesional, vivan una continua búsqueda de la verdad y del bien de sus empresas, sus familias y la sociedad. La capacitación profesional de nuestra comunidad es condición necesaria, aunque no suficiente, para alcanzar el fin mencionado. Salir al encuentro del ser humano y despertar en él el anhelo de buscar la verdad es corolario indispensable para recorrer el intrincado pero necesario camino de alcanzar, o quizá tan solo de intentar alcanzar, el fin anhelado.

Tal es el contexto de nuestra reflexión acerca de cómo considerar la gastronomía desde la perspectiva de la razón abierta. Si los profesores están llamados a alcanzar el fin comunitario como colegio docente, la relación entre docente y alumno es el enclave donde dicho fin alcanzará su plenitud. El encuentro es el medio para recorrer el camino de una docencia planteada desde la perspectiva de la razón abierta como herramienta crítica adecuada, asumida de forma consciente y académicamente elaborada.

La expresión «razón abierta» acuñada por Benedicto XVI (cfr. Cantos Aparicio, 2015) toma pie en la tradición filosófica y teológica que está en la base del humanismo cristiano. Dentro del trabajo que, desde hace años, venimos haciendo al respecto en la UFV, además de los discursos y documentos propios de Benedicto XVI, ha quedado sistematizado el procedimiento por Lacalle (2018) en el breve ensayo metodológico *En busca de la unidad del saber*. Estos textos nos inspiran y ayudan a construir esa nueva visión que la universidad alienta como trabajo interdisciplinar y transdisciplinar en cada grado, repensando de manera más amplia la particularidad del objeto y método propio de cada ciencia. De este modo la formación integral tal y

como se concibe en la UFV (cfr. Agejas, 2013) queda plasmada en una dinámica propia y exigente que compromete el diálogo entre todos los miembros de la comunidad universitaria. En el presente texto nos proponemos realizar un primer acercamiento al modo en que la gastronomía se ve interpelada por las preguntas de la razón abierta y esbozar así el inicio de un camino de reflexión ulterior desde cada disciplina concreta.

2. ¿Qué se entiende hoy por gastronomía?

Antes de pasar a ver cómo las preguntas de la razón abierta interpelan a la gastronomía, es preciso comprender, por un lado, qué se entiende hoy por gastronomía, y por otro, explicitar las dificultades teóricas que esto plantea en relación con las preguntas de la razón abierta.

Brillat-Savarin expresa la primera definición en 1814, y dice así: «La gastronomía es el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación» (Brillat-Savarin, 2010, 58). Pese a ser una definición muy general deja claras dos cuestiones importantes para nuestro trabajo: por un lado, que la gastronomía nace ya poniendo en relación áreas muy diversas del saber humano, tales como la historia natural, la física, la química, las artes culinarias, la economía, la cultura, la historia...; y, por otro, que tiene su razón de ser en relación con el ser humano, esto es, que no puede ignorar su fundamento antropológico. En este primer punto del trabajo nos vamos a ocupar de analizar someramente esa primera relación de la gastronomía con otras ciencias y saberes, y en el siguiente apartado se tratará la reflexión sobre su relación con las preguntas de la razón abierta, en especial sobre ese fundamento antropológico recién mencionado.

Dado que es una síntesis de tipos de conocimiento muy dispares, es importante que la primera cuestión que abordemos en este trabajo sea la de plantearnos si es posible darles una coherencia interna que vaya más allá de la mera yuxtaposición, dentro de un plan de estudios elaborado por diferentes profesionales convocados desde áreas muy diversas, de teorías y técnicas que se consideran útiles para un oficio. Es necesario dar integridad a la gastronomía y establecer un nexo en el que se dé sentido a este cúmulo de disciplinas para que no sean explicadas ni percibidas como un mosaico sin coherencia ni unidad.

La situación actual del ámbito gastronómico se asemeja muchas veces a una carrera sin fin en la que se corre hacia delante sin considerar el objetivo final ni los medios para conseguirlo. Una imagen elocuente de cómo se percibe esto nos la da la televisión. Tanto la programación de ciertos canales como la oferta específica de las plataformas digitales están saturadas de espacios que tienen la gastronomía como protagonista. Muchos de ellos, además, son concursos que, lejos de promover una labor profesional del trabajo en la cocina bien entendido, son *reality shows* con protagonistas escogidos con el único fin de generar espectáculo.

Estas anomalías se trasladan también a la vida cotidiana. El *boom* de lo gastronómico ha dado lugar a fenómenos de todo tipo, con frecuencia contrapuestos con la experiencia culina-

ria. Por un lado, tenemos a chefs convertidos en estrellas protagonistas de la vida pública; por otro, a nutricionistas de moda que proponen dietas y formas de ver el alimento alejadas de la realidad; se suman horas y horas de programas de televisión sobre cocina, al tiempo que nos alimentamos cada vez más con comida preelaborada de forma mecánica e industrial, aplicando técnicas que convierten el plato en un producto de consumo del que se han eliminado componentes esenciales de lo culinario —como el cuidado de los procesos artesanales, el respeto por la calidad del producto y la dimensión social de la comida—. La separación de realidad y expectativas de la experiencia culinaria es síntoma de una anomalía: la falta de coherencia en el estilo de vida.

La realidad gastronómica actual, en consecuencia, se distancia cada vez más de una visión integradora. La fragmentación del conocimiento que vivimos desde el inicio de la época moderna también ha repercutido en la gastronomía, que ha quedado dividida en partes cada vez más independientes y estancas: nutrición, estética, procesos fisicoquímicos, tradición culinaria..., que han evolucionado y tomado caminos que rara vez se cruzan o relacionan. La búsqueda de elementos integradores que den cohesión y coherencia a la experiencia culinaria debe estar alineada con el concepto de ser humana, que le sirve de fundamento inequívoco y que, si se reflexiona y considera con detenimiento, es el que se pone en juego en dicha experiencia.

De esta primera aproximación se sigue la necesidad de un acercamiento mutuo entre las ciencias y técnicas de la gastronomía y las disciplinas humanísticas. Puede haber quien lo considere irrelevante porque quedan lejos de la función profesionalizante que tienen estos estudios hoy. Sin embargo, precisamente la gastronomía en el ambiente universitario es darle un valor añadido al que supondría la enseñanza de un oficio. Supone repensarla, darle el valor que tiene como *actividad profesional*, por un lado; como *arte* orientado a la realización de un resultado final determinado, por otro; y, finalmente, como *ciencia* que pone en juego una serie de conocimientos concretos. La reflexión que aportan las humanidades permite elaborar un marco adecuado gracias a la integración de esos tres elementos. Si se consigue plantear adecuadamente, se irán deslindando los fines particulares de cada ciencia y método permitiendo pensar de qué modo se relacionan y contribuyen al desarrollo de la persona en plenitud. En este marco antropológico se hallará el quicio en torno al cual pivoten las distintas ciencias o saberes en relación con el fin último que da sentido y propósito a la gastronomía. Y eso tiene a su vez, como consecuencia, que cada una de las artes, ciencias y disciplinas deban repensarse y orientarse de forma coherente. Por ejemplo, no se puede plantear la administración de un negocio gastronómico que no tenga en cuenta la sostenibilidad de la producción de alimentos, la integración de la tradición cultural o la utilización de técnicas cuyo único objetivo sea la maximización del beneficio depreciando la calidad de los productos, la atención a las personas, el fomento de la convivencia y el bien común.

A esta primera dificultad derivada de la fragmentación con sus diversas causas, se añade una segunda que la acentúa aún más si cabe: la progresiva especialización y creciente tecnificación del ámbito gastronómico. El resultado es que se genera una mayor dificultad a la hora de relacionar las distintas áreas gastronómicas y los actores que se ponen en juego en su realización. Entre

otras, una de las consecuencias de esto es el cambio de perspectiva y el establecimiento de relaciones anómalas entre la persona y su alimentación, como comenta L. Kass (2005, 18): «[...] hasta el punto de que algunos hacen un fetiche de la comida y su preparación».

Repensar la gastronomía y todas las ciencias que la integran desde la aportación de las humanidades no significa atribuirles a estas un valor científico superior, sino, por el contrario, ponerlas al servicio para hacer que todas las ciencias se relacionen armónicamente y contribuyan al único fin que han de tener: ayudarnos a conocernos mejor, conocer mejor el mundo y actuar para mejorarnos y mejorarlo. Como señala Berry (2018, 153):

¿Qué es lo que las ciencias tienen que decirle a un ciudadano que busca los criterios con los que determinar el mejor uso de un lugar o de unos campos queridos, o que busca los medios técnicos y morales mediante los cuales limitar ese uso a su mejor uso? ¿Qué es lo que las humanidades tienen que decirle a un científico —o, por la misma razón, a un ciudadano— que busca las instrucciones culturales que podrían gobernar efectivamente el uso de un lugar querido? Estas preguntas y otras similares deberían reunir a las ciencias y a las humanidades. [...] Solo cuando el campo se convierte en una abstracción, en un botín de conquista, solo entonces es cuando esos intereses compiten; si bien, cuando eso ha sucedido, todos los intereses compiten.

Por tanto, ver la gastronomía a la luz de razón abierta no significa lanzar una mirada desde las humanidades como si fueran una ciencia yuxtapuesta más, sino ser capaces de ver las relaciones que nos permitan considerar esta actividad de forma integral, observando las causas y consecuencias del modelo actual, estudiando y analizando la realidad, lo que a su vez permitirá generar propuestas teóricas, de investigación y formativas acerca de cómo dar sentido a la gastronomía para que beneficie a la persona de forma global.

3. La gastronomía desde la perspectiva de la razón abierta

Una vez apuntado de forma somera el contexto actual de la gastronomía y cómo el diálogo e integración entre distintos saberes requiere salir en busca de las humanidades y su capacidad de ponerlos en relación con su fundamento, nos toca dar ese paso. A la luz de las cuatro preguntas específicas de la razón abierta, tal y como las expone Lacalle (2018) en el ensayo citado, esbozaremos cómo podríamos dar los primeros pasos en ese quehacer. De modo coloquial, podemos decir que aplicar la mirada de la razón abierta es plantearse las razones del *sensus communis* a la docencia y a la ciencia de cada uno de los formadores de la UFV. Por lo general, de manera implícita en nuestra investigación y en nuestra docencia, todos hemos dado una primera respuesta a las cuatro preguntas antropológica, epistemológica, ética y por el sentido— que nos toca ahora explicitar y contrastar críticamente.

La reflexión a partir del estudio de las humanidades, en especial de la antropología, insta al profesional del ámbito gastronómico, al chef —la figura central sobre la que pivota la actividad gastronómica—, a buscar respuesta a las preguntas que ponen en relación el quehacer culinario o gastronómico en general con los fundamentos de las ciencias y las artes. Por ello es necesario iniciar un camino que ayude al repensamiento de la ciencia y el arte englobados bajo el epígrafe general de la gastronomía. Surgen así unas primeras preguntas que provocan la reflexión sobre esta relación y que, por lo general, o son ignoradas en la gastronomía, o se da por sentado que la respuesta a cada una de ellas es algo obvio o compartido. Sin embargo, si las pensamos con detenimiento, nos daríamos cuenta de que no es así, de que podríamos entrar en interesantes discusiones muy fecundas para iluminar la reflexión sobre el arte y la ciencia gastronómicos. A modo de ejemplo, podemos aportar las siguientes: ¿quién es el individuo que cocina? ¿Quién es la persona que come? ¿Cómo se relacionan los seres humanos en la mesa a través del alimento compartido? ¿Puede ser el alimento un medio o instrumento estructurador social? ¿Es la gastronomía un campo de juego en el que el individuo puede caminar hacia la plenitud o el bien tanto para sí mismo como para los demás? ¿Cuál es el sentido u horizonte final de la gastronomía?

A raíz de estas primeras preguntas, pueden ir surgiendo otras muchas reflexiones que enriquecen el repensamiento del quehacer culinario y que serán tarea de todos los profesionales y profesores que comparten la docencia, de modo que se enriquezcan con variedad de perspectivas y experiencias.

No obstante, en el caso del grado de gastronomía la complejidad es grande, ya que en el diseño de su currículum confluyen asignaturas técnico-científicas, técnico-culinarias, de empresa (relacionadas no solo con el alimento sino con la hospitalidad en general) y humanísticas. Por ello vamos a ver la relación de la gastronomía con las distintas preguntas por separado para apuntar en qué creemos que pueden ayudar a plantear mejor el objeto y los métodos de estudio. Nos detendremos de manera especial en la consideración de la pregunta antropológica por el motivo antes expuesto al recordar la definición primera de gastronomía como «el conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación». A raíz de estas primeras reflexiones que la antropología nos aporta, apuntaremos algunas notas acerca del resto de las preguntas: ya decimos que el objetivo de este escrito no es elaborar el repensamiento de forma crítica, sino mostrar cómo plantear esas relaciones que habrán de profundizarse en ulteriores trabajos.

2.1. La pregunta antropológica y la gastronomía

Dado que la gastronomía es, como se ha mencionado, todo lo relacionado con la alimentación humana, las primeras cuestiones que surgen son de carácter antropológico: ¿quién es la persona que cocina? ¿Quién es el individuo que come? En ambas preguntas, la cuestión por la que nos debemos sentir interpelados es por explicitar cómo entendemos al ser humano que realiza esa actividad: ¿un mero ejecutor de un producto en el caso de quien cocina y un

mero consumidor en el caso de quien come? ¿O es alguien que, en esa actividad, busca una realización personal, el desarrollo de una dimensión artística, el ofrecimiento y la acogida de una experiencia vinculada con áreas de su vida personal y social...? Para contestarlas es preciso que definamos primero el marco teórico que llevará a dar respuesta a las cuestiones.

Y lo primero, por tanto, será tomar conciencia de una antropología subyacente común desde la que vamos a abordar esta reflexión. La tradición occidental considera al ser humano como ser material y espiritual. La persona es un «espíritu encarnado» (Lucas Lucas, 2016, 295). Las dos realidades, cuerpo y alma, conforman de manera unitaria a la persona, pues en ella se unen de forma intrínseca. El ser humano, por su dimensión material, es un ser corpóreo —no simplemente tiene un cuerpo—. Por ello, cumple las funciones animales que le corresponden: nace, crece, se alimenta, se reproduce y muere. Ahora bien, toda persona es única, y por lo mismo también en su dimensión corpórea. Por su dimensión racional, la persona es asimismo capaz de razonar y abstraer, de concebir y formular ideas que no son imágenes concretas o materiales. A través de estas ideas puede expresar juicios, tiene capacidad de comunicarse con sus semejantes mediante la palabra, por medio del lenguaje. Este lenguaje es significativo —que no significante—, como el de los animales. El ser humano está también abierto a la amistad, al amor, al perdón, y además es capaz de hacerlo de forma voluntaria y libre.

Todas estas capacidades no se pueden contabilizar de forma numérica. Por ejemplo, no se puede predecir cuánto amor es capaz de dar o de recibir una persona. Esta capacidad —que no tiene por qué traducirse en actos materiales— ha de tener un origen inmaterial, puesto que un efecto no puede ser superior a su causa: es lo que tradicionalmente hemos venido en denominar *alma*. El alma no es una realidad demostrable empíricamente, que pueda ser localizada dentro del tiempo o el espacio, y que, por lo mismo, pueda ser cuantificada. Esta dimensión hace que podamos referirnos al ser humano, además de como un ser corpóreo, también como un ser espiritual.

En resumen, pues, la persona es esa unidad substancial compuesta por el organismo material y el alma espiritual. Ninguna de las dos partes por separado constituye al ser humano. Dicha unión sustancial es el fundamento de la antropología en la que se apoya nuestra reflexión y que, en consecuencia, posibilitará que veamos que la atención de una necesidad corporal como es la alimentación no pueda considerarse separada de la dimensión espiritual del sujeto que la realiza. Del mismo modo que hablamos de que hay un modo humano de «mirar» la realidad —puesto que no entendemos que se trate solo de dirigir el sentido de la vista, sino el modo en que el sujeto experimenta la realidad que contempla—, así podremos hablar de una manera plenamente humana de «gustar», de alimentarse.

Ahora bien, si nos fijamos en cómo muchos de nuestros contemporáneos se expresan al hablar del ser humano, nos daremos cuenta de que, de forma implícita, solo se considera a la persona a nivel accidental, es decir, se habla de la persona como un individuo que posee ciertas capacidades operativas, pero sin atender a la totalidad del conjunto como sujeto. De este modo, la dignidad de la persona, en el mejor de los casos, no se considera una propiedad esencial, sino, en todo caso, algo dependiente del ejercicio de esas capacidades: inteligencia, vista o gusto.

Ahora bien, si queremos comprender la gastronomía como una ciencia que estudia un tipo de actividad propia de la persona entendida globalmente y poseedora de una dignidad ontológica, y dar respuesta al modo de afrontar desde ella la necesidad básica del individuo de alimentarse, hemos de enfrentarnos a esa dualidad, al hombre conformado por alma y cuerpo. Escindir esas dos dimensiones de su realidad ontológica nos llevaría a verlo de un modo incompleto y equivocado. Alimentar la parte corpórea del ser humano sin atender a su dimensión espiritual conduciría a entender la gastronomía de forma materialista y utilitarista. La célebre frase de Feuerbach «el hombre es lo que come» (citado por Fernández Labastida, 2004, 101) explicaría muchas de las actitudes anómalas respecto al alimento que se observan en la actualidad. Entender el alimento solo como aportador de moléculas nutrientes y elegirlo según su contenido genera comportamientos personales patológicos y socialmente alienantes. Como esperamos estar mostrando, la pregunta antropológica aporta una visión integral desde la que entender la gastronomía.

De hecho, Millán Puelles (citado por Cruz Cruz 1991, 235) propone que podemos definir al individuo como «animal gastronómico». Es decir, la persona modifica los alimentos cocinando, es autótrofo y decide qué tipo de dieta quiere seguir y lo que le gusta más o menos. Adapta su alimentación al clima o al medioambiente en el que vive. Domina sus instintos, puede no comer incluso estando hambriento, o puede comer por placer sin sentir hambre. La clásica definición del ser humano como animal racional muestra en relación con nuestra actividad perspectivas nuevas.

Pero no solo. También la antropología nos habla de la persona como ser de encuentro, lo que añade el matiz de la relacionalidad a lo anterior. Al ser relacional vive en comunidad, no aislado. «La persona es un ser en relación que, consciente de sí mismo y de su identidad, vive en disposición de apertura para la comprensión del mundo y de sí mismo en relación con él» (Agejas, 2013, 78). En esta apertura racional al mundo y a las relaciones que el ser humano establece con otros de su especie, así como con las realidades materiales con las que convive, surge la posibilidad del encuentro.

López Quintás explica el encuentro como forma de desvelar la realidad que nos rodea. Los objetos pasan de ser cosas, objetos que utilizamos, a posibilidades de experiencia. Llevado esto a la gastronomía, una receta culinaria, por ejemplo, sería una posibilidad de experiencia tanto para un cocinero como para un comensal, ya que abre ilimitados campos de interacción y creación:

«Dos personas que se encuentran, en sentido riguroso, no están una fuera de la otra. Ambas se hallan insertas en un mismo *campo de juego*, en el cual el aquí y el allí, el dentro y el fuera no indican escisión de dos realidades *sino lugares distintos desde los cuales colaboran al logro de una misma meta*» (López Quintás, 2011, 45).

La categoría del encuentro puede ser especialmente fecunda en gastronomía. El encuentro a través del plato entre la persona que lo elabora y el comensal que lo disfruta es de alto valor simbólico. Ofrecer el alimento sobrepasa el simple acto material de intercambio y lo transforma en donación del que elabora al que recibe. En este acto se entrega y se goza pertenencia,

acogida, amor y convivialidad. Entender la acción culinaria desde un punto de vista puramente materialista o utilitarista supondría eliminar el encuentro: reducir al ser humano a lo biológico y olvidar que es un ser complejo en el que la dimensión espiritual vertebrada todo su ser y sus manifestaciones.

Demos un paso más en esta comprensión de las relaciones. Si la antropología subyacente en el diseño de la formación en el grado de Gastronomía y en la experiencia que persigue el arte culinario no es indiferente, es esencial adoptar aquella en la que la relación entre facultades permita una integración de niveles de experiencia que, a su vez, ponga de manifiesto las posibilidades de diálogo y relación entre tipos de ciencias.

El ser humano podría entender y conocer procesos físicos, químicos, económicos o históricos relativos al alimento, pero estos no bastan para dar respuesta definitiva a su necesidad de satisfacer plena y humanamente el apetito o el gusto. El ser humano recolectaría y procesaría los nutrientes y satisfaría el hambre, pero no atendería ni colmaría necesidades de tipo psíquico o espiritual. El individuo que es también alma espiritual alimentaría su cuerpo con nutrientes, pero dejaría de atender, por medio de ese alimento, a las necesidades del resto de las dimensiones que forman su persona.

La actividad culinaria que lleva a cabo el ser humano que cocina proporciona los nutrientes necesarios para la supervivencia y procura el disfrute gastronómico. Somos animales gastronómicos. Millán Puelles asegura que «el hombre es un animal gastronómico, en el sentido más radical de la palabra. Y justo porque lo es, tienen sentido las virtudes morales de la abstinencia y la sobriedad...» (citado por Cruz Cruz, 1991, 235). En definitiva, incluso en la alimentación está implicada toda la persona, con todas sus facultades y dimensiones. Basta un breve acercamiento descriptivo al qué y al cómo de la alimentación para percatarnos de ello.

Un animal come por instinto cuando tiene hambre. El ser humano puede reprimir esta necesidad básica si así lo considera, es un ser libre, no supeditado al instinto. La persona altera el alimento primario y lo elabora con, al menos, dos fines básicos: conseguir que el alimento sea apto para su digestión y realzar y mejorar sus sabores básicos. Las propiedades organolépticas del alimento cambian cuando se cocina y el individuo es consciente de la alteración que sufre el alimento al degustarlo. Es consciente de lo que prefiere, de lo que le gusta más o menos.

El ser humano amolda su alimentación al hábitat en el que vive. Dispone de su entorno incluso en circunstancias poco favorables y encuentra el alimento que necesita para sustentarse. Es un ser inteligente y, aunque no esté dotado para la vida en un ecosistema hostil a él, puede adaptarse por su capacidad intelectual. La mayoría de los alimentos se encuentran en la naturaleza en formas no aptas para el consumo humano directo y son difícilmente digeribles. Sin transformación, apenas proporcionan los nutrientes necesarios, y a menudo sus sabores o texturas no son agradables. Al cocinar, el ser humano consigue alimentos digeribles, nutritivos y agradables al gusto.

Los avances científicos y técnicos permiten nutrir y alimentar a la raza humana a base de complejos vitamínicos con los componentes calóricos necesarios para su supervivencia. Sin embargo, el ser humano no se conforma con ello. En realidad —como apuntábamos al descri-

bir la omnipresencia televisiva de lo culinario — ocurre lo contrario: nunca en la historia se había dado tanta importancia a la cocina y a sus profesionales. Quizás intuimos que la cocina nos define y estructura en muchos más aspectos de los que admitimos espontáneamente.

Cuando cocina, el ser humano perfecciona los comestibles que le ofrece la naturaleza. En definitiva, el alimento elaborado y cocinado por el chef interpela a la persona y le propone a un tiempo tanto disfrute como reflexión, e incluso puede mostrar el camino para la educación de las virtudes, como apuntaremos más adelante a propósito de la pregunta ética.

Nos comprendemos y conocemos en tanto que vivimos en relación con los demás, «el ser humano vive en dependencia de los demás, de hecho, no solo mucho más tiempo de su existencia, sino muchas dimensiones de la misma» (Agejas, 2013, 83). Si eludimos esta consideración como parte de la actividad gastronómica, estamos viviéndola de forma incompleta.

El alimento pone en relación a las personas de forma radical. El que prepara el alimento no ha de concebir esta acción solo pensando desde y en sí mismo, puesto que preparar un plato no debe ser solo un acto de autoafirmación o exhibición, sino una propuesta que busca y espera una respuesta por parte del comensal. El comensal está presente en la imaginación del cocinero desde el inicio, desde que empieza a pensar en el plato. El cocinero busca el aprecio y disfrute del comensal por su comida y, por tanto, se relaciona previamente con él, desde el primer esbozo del plato.

El cocinero no cocina para su propia satisfacción o realización, necesita de otros para que su actividad tenga sentido, como dice el conocido chef Santamaría: «Cocinar no tiene sentido como actividad egoísta, sino que se cocina para los demás» (2012, 11).

El cocinero necesita de la presencia activa del que se sienta a su mesa para degustar el plato. Este es el primer paso que, como ejecutor, debe asimilar. El comensal no es un ser inanimado o anónimo, es una persona a la que está ofreciendo su obra. El chef se abre *al otro* para que este encuentre en su mesa sustento, placer y amor.

La cocina es una actividad vocacional; si el cocinero no vive desde dentro la necesidad no solo de producir sino de crear para abrirse emocional y espiritualmente al comensal a través de su trabajo manual, se convertirá en un ser alienado cada vez más lejos de conseguir su fin. Una vez presentado el alimento, el comensal aprecia y disfruta lo elaborado no solo a nivel gustativo, sino que agradece la entrega de la persona que ha dedicado tiempo y cuidado a la elaboración.

La mesa compartida genera la camaradería de los convocados. No hay nada más poderoso que el alimento compartido en una mesa para suscitar el encuentro. En la convivialidad de una mesa no solo se reponen las fuerzas. En compañía, se reparte, comparte y sirve la comida, se procede según unos códigos de comportamiento y protocolo, y se entabla una conversación. El ser humano se construye relacional y culturalmente a partir de la convivialidad de la mesa.

En este sentido, es interesante ver cómo en la actualidad el chef Quique Dacosta, en su programa televisivo *Una vida, una cena*¹, propone a un comensal en particular que recorra su trayectoria vital — mejor dicho, cuatro momentos importantes de su vida — a través de un menú

¹ https://www.primevideo.com/detail/0GQJQAVQ769IGRMBXA9ZIXGSUS/ref=atv_dp_share_cu_r

que él plantea y cocina exclusivamente para ese comensal. El chef busca un encuentro muy íntimo con el personaje al que sienta a su mesa. El invitado recorre de forma íntima y emotiva lo que el chef le sirve en la mesa, ya que los platos —con sus ingredientes, olores, colores, texturas y sabores— evocan momentos de su vida. El comensal se siente interpelado por la creación culinaria del chef: los sabores le traen recuerdos, memorias y vivencias que él tenía guardadas, incluso quizás olvidadas. Al ofrecer el ágape a su invitado, el chef abre un campo de juego en el que favorece que este le cuente su historia personal, sus anhelos, sus proyectos. El cocinero, en el mismo campo de juego, se siente llamado a recordar y explicar pasajes de su propia vida y de su evolución como cocinero. Quique Dacosta muestra así que no es la técnica la que le sirve para encontrar su identidad gastronómica, sino que la técnica está al servicio del viaje interior y del encuentro como personas —con sus vivencias, experiencias, historias y biografías— que se da y produce al tiempo ese descubrimiento mutuo. La técnica de este gran chef se pone al servicio del encuentro de forma evidente, para con él mismo y para con su comensal.

2.2. La pregunta epistemológica y la gastronomía

Cuando se aborda la cuestión epistemológica, la pregunta por la verdad, tenemos que considerar primero qué tipo de conocimiento o ciencia es la gastronomía y cuál el objeto que estudia, para preguntarnos a continuación qué método utiliza. Luego, por tanto, podemos hacer alguna reflexión sobre el alcance y los límites de ese método.

En el grado de gastronomía, como ya hemos apuntado, se dan cita diversos tipos de saberes, artes, técnicas y ciencias, y, por lo tanto, de métodos. Hay asignaturas relacionadas con el ámbito administrativo y organizativo, otras estrictamente culinarias, algunas del ámbito físico-químico o de la nutrición... Todas ellas configuran un mosaico de conocimientos necesarios para quien se forma que le permiten moverse profesionalmente en un ámbito empresarial muy concreto. Ya hay, por lo tanto, una primera tarea compleja de diálogo entre ciencias que sería necesario para ver las relaciones epistemológicas entre ellas, más allá de la mera convivencia dentro de un plan de estudios. ¿Cuál sería la pregunta epistemológica que permitiría ese diálogo entre las diversas ciencias que, de hecho, conviven en este grado?

El punto de unión de todas ellas es que se ocupan, desde ámbitos y perspectivas distintas, de una actividad humana muy específica: la preparación, elaboración y servicio del alimento humano. Por lo tanto, es importante el punto anterior en el que hemos visto cómo la pregunta antropológica interpela el modo de entender la actividad humana: no es algo solo físico, químico, biológico o social, sino todo eso en relación y, por lo tanto, nos lleva a considerar el grado de relación que hay entre los distintos fines de dicha actividad.

Así pues, el primer paso que proponemos es definir de la manera más completa posible el objeto material y el objeto formal de la gastronomía. La gastronomía es, a un tiempo, un arte y una ciencia práctica: es un arte en cuanto que se orienta a la elaboración de un producto determinado (el plato cocinado, presentado y servido al comensal) utilizando herramientas, productos

y las técnicas aprendidas. Pero es también una ciencia práctica en cuanto que ese producto no es una realidad aislada de las personas (no es, por ejemplo, un mueble) sino una acción en la que se han de dar unas condiciones determinadas para que sirva al perfeccionamiento de los sujetos implicados, tanto en su dimensión (fines) nutricional, como cultural, social, empresarial y espiritual.

De este modo, el objeto material de la gastronomía podemos definirlo como el alimento sano adecuadamente preparado para la nutrición necesaria, conveniente y placentera del ser humano. Y el objeto formal es en cuanto que, como acción humana, contribuye al mejor desarrollo del medioambiente, de la persona y de las relaciones culturales y sociales de la comunidad a la que pertenece.

Por ejemplo, Berry dice que «comer es un acto agrícola» porque

es el final del drama anual que comienza con la plantación y el nacimiento. La mayoría de la gente que come, sin embargo, ya no es consciente de que esto es así. Tal vez piensan en la comida como en un producto agrícola, pero no piensan en sí mismos como en alguien que forma parte de la agricultura. Se piensan a sí mismos como *consumidores* (2018, 185).

Con esa manera de formularlo, el autor estadounidense nos invita a ampliar la mirada para entender que la relación entre cocinero y comensal no se limita al intercambio de un producto, ni siquiera como elaboración *gourmet*, no solo industrial, sino a vernos partícipes de un proceso más amplio en el que se integran agricultura, tradición, cultura, cuidado del medioambiente..., incluso política y administración. De este modo, la razón se ve enriquecida con un diálogo en el que las distintas perspectivas de las acciones y productos necesarios para la alimentación se complementan mutuamente.

2.3. La pregunta ética y la gastronomía

De las primeras consideraciones de tipo antropológico y de estas últimas acerca de las relaciones de los fines de la acción humana surge la necesaria ampliación de la racionalidad por medio de la pregunta acerca de los fines y los medios, no solo de forma inmediata (científica y técnicamente adecuados), sino en cuanto perfeccionantes de los sujetos que intervienen en ella, esto es, la pregunta ética.

Precisamente porque el ser humano es un ser libre, y por lo tanto moral, se juega su realización como persona en cada una de sus decisiones y acciones, que nunca pueden considerarse neutras. Es necesario ver cómo la acción en la vida real conforma la vida moral.

La moralidad está unida, entonces, al modo como el hombre realiza sus acciones y dirige su voluntad. Incluye la experiencia de que el hombre, al actuar, se hace a sí mismo, como dice san Gregorio de Nisa [somos en cierto modo nuestros mismos progenitores] (Pérez-Soba, 2018, 11).

El ser humano se convierte en bueno o malo en virtud de sus acciones y de la conformidad de estas con su naturaleza. La acción no es buena solo porque haya sido libremente decidida, puesto que podemos hacer el mal consciente y libremente. «Se descubre aquí el error del *amoralismo*, de los que, como Heidegger, reducen el valor de la acción al hecho de haber obrado libre y conscientemente» (Pérez-Soba, 2018, 12).

Porque es aquí donde el hombre se autorrealiza. Hay tres parámetros que nos indican lo que es una experiencia moral. Pérez-Soba, citando a Marías, los resume así: «[...] la trascendencia de la libertad, el sentido de la intencionalidad y la realidad de la acción. En ellas se realiza el absoluto que permite llamar a una persona buena, porque se hace mejor, más persona» (Pérez-Soba, 2018, 13). En el crisol o fusión de las tres se identifica y completa el bien, que es lo que hace ser mejor a una persona.

El sujeto se realiza en la acción y se perfecciona en ella como descubre en su discurrir en dicha acción. Tal como nos recuerda la profesora Lacalle (2018, 18), «[...] el hombre es cabeza, corazón, inteligencia, afectividad, libertad, creatividad. El hombre es espíritu encarnado que se relaciona con las cosas, con los demás hombres...».

La cocina de una sociedad es la cocina de sus cocineros. En esa visión cenital de la actividad como grupo podemos entender cómo los cocineros se proyectan al resto de la sociedad. En estos últimos años, el cocinero es la nueva estrella. Sin embargo, solo en contadas y honrosas excepciones ha dado ejemplo de persona-artista-cocinero. Sería pues adecuado que, en la formación de los nuevos profesionales, se propusiera cómo descubrir el modo en que el cocinero puede ser y actuar para el beneficio de la sociedad y en el suyo propio, construyéndose como persona a partir de su actividad. «La formación para ser tal ha de ofrecer el camino para responder a las principales preguntas que el sujeto se formula a medida que se asombra ante lo real» (Agejas, 2013, 73).

No comprenderlo así y dejar que la cocina se desvincule de este propósito supondría una grave pérdida para el conjunto de la sociedad. «La cocina de una sociedad —ha dicho Claude Lévi-Strauss— es un lenguaje en el que esta traduce inconscientemente su estructura» (citado por Cruz Cruz, 1991, 219). En la relación cocinero-comensal, el cocinero descubre el sentido de su acción reconociendo en primer lugar la presencia del comensal. El siguiente paso es el encuentro a través del bien que entrega; en este caso, el plato. Sigue la comunión de los dos, comensal y cocinero, en el que ambos disfrutan de algo más que un trabajo perfectamente ejecutado o un sabroso manjar. «No se comen solo los alimentos, sino todo lo que esta comida contiene, la caridad de quien los ha preparado», apunta Rupnik (2013, 160).

En este sentido el chef Joan Roca, en una entrevista de 2017 para *El Independiente*, no duda en afirmar que «necesitamos un código ético para mantener los valores de un oficio maravilloso». En la entrevista, el chef tres estrellas Michelin llama a las empresas del ámbito gastronómico a lanzarse al reto de impregnarse de humanismo y a centrarse en la persona, considerando persona al cliente, al empleado, etc.

Más recientemente, en 2019, Roca no solo se queda en la ética en cuanto a relación humana. En una entrevista para el diario *ABC* en la que aboga por hacer más humano el mundo

de la gastronomía, el chef advierte de que el futuro de la gastronomía debe realizarse «con creatividad, sí. Pero con un firme compromiso ético con el medioambiente y la salud». Como vemos, la pregunta ética atraviesa todos y cada uno de los elementos y pasos de la acción gastronómica. Hay una ética en el modo de contemplar y obtener el producto, los recursos; de concebir y elaborar el plato; de tratar al comensal; de gestionar y trabajar en la empresa con los compañeros... Una ética que, en síntesis, es de virtudes porque, más allá de códigos deontológicos y valores compartidos, se traduce en lo concreto de la acción, en el estilo con el que el cocinero vive su arte y oficio.

24. La pregunta por el sentido y la gastronomía

Finalmente llegamos a la pregunta sobre cuál es el horizonte o sentido de la gastronomía. Nos ayudamos de nuevo citando a Berry, quien plantea que las preguntas que surgen de analizar la acción humana con todas sus consecuencias

son religiosas porque están formuladas en el límite de lo que conozco; porque reconocen el misterio y honran su presencia en la creación; porque se pronuncian con reverencia hacia el orden y la gracia de lo que veo, un orden y una gracia en los que confío aunque no pueda verlos (Berry, 2020, 45).

No se trata, por tanto, de que formulemos la cuestión en términos formales o explícitamente teológicos, mezclando torticeramente los niveles de explicación de la realidad, sino de que nos planteemos lo concreto de la acción, de la consideración de los límites que encuentra la razón empírica, el esfuerzo por indagar qué sentido tienen todos esos elementos integrados en lo gastronómico para ordenar la vida humana no solo en lo nutritivo, lo cultural, lo ético y lo social, sino también para dotarla de una experiencia significativa y de sentido pleno. Y es que la vida humana es saludable no solo por sus requisitos fisicoquímicos, sino que estos reciben también luz y sentido a partir de la consideración de la vida humana en plenitud. La vida tiene un sentido que nos trasciende y que nos pone en relación con los demás. Puede ayudarnos en esta tarea la consideración de la dimensión estética de la gastronomía. En efecto, la belleza contenida en la acción culinaria, en el plato preparado por el cocinero, es una belleza estética que se disfruta principalmente con el sentido del gusto, pero es una experiencia que, como indicamos más arriba, nos acerca al asombro, al misterio. En la gastronomía está muy presente también el valor simbólico, algo presente de alguna manera en todas las artes. La comida se convierte en un «sacramento natural, de la familia de la amistad, del querer unir la propia vida a la de los comensales» (Kass, 2005, 164). La dimensión trascendente del quehacer culinario forma parte del oficio y técnica del cocinero en cuanto que ha de considerarse a sí mismo como quien es capaz de, por medio de la buena elaboración de un bien, ofrecer una experiencia de comunión entre personas y de estas con la realidad creada, alimentando no solo su cuerpo, sino también su espíritu.

La belleza del sentido es el bien que intercambian cocinero y comensal, imagen simbólica de la plenitud a la que la persona está llamada en el acto de amor: «[...] hablo de aquella belleza

que es el amor que se realiza mediante la comida y la mesa. Este amor realizado es la verdad que se revela» (Rupnik, 2013, 167).

4. Conclusiones

Llegamos así al final de esta primera aproximación al modo de poner en relación los conocimientos propios del grado de Gastronomía con las preguntas propias de la razón abierta. Ver cómo se interpelan mutuamente estimula la reflexión y, sobre todo, el planteamiento de un diálogo plenamente universitario entre ciencias y saberes que vaya más allá de yuxtaponer contenidos, un diálogo que promueva el enriquecimiento de cada disciplina, un diálogo que ayude a superar, al tiempo que se respetan, los límites de cada método para pensar el objeto y los métodos en la frontera.

Queremos recoger aquí, a modo de resumen, cómo estas reflexiones pueden transformar la docencia y la investigación dentro del grado de Gastronomía.

Nos hemos detenido especialmente en la consideración de la pregunta antropológica porque en la manera de considerar al ser humano es donde la gastronomía tiene su punto de partida, normalmente no de forma explícita, pero claramente condicionante. Como hemos señalado, desde que en el siglo XIX fue definida como «conocimiento razonado de cuanto al hombre se refiere en todo lo que respecta a la alimentación», ese «en cuanto al hombre se refiere» condiciona la mirada que arrojamos sobre el resto de los elementos de la gastronomía (arte, ciencia, profesión y oficio).

Hemos señalado que una antropología integral es la única que permite integrar tanto la dimensión corpórea como la espiritual del ser humano desde una consideración unitaria. En este sentido, explicitar la dimensión relacional de la persona como ser de encuentro permite que podamos entender la gastronomía como un campo de juego compartido en varios sentidos. Por un lado, para explicar la actividad misma del cocinero al servicio de los comensales en un contexto social y cultural determinados. Por otro, como un campo de juego específico en la docencia y formación en la que profesores y alumnos han de reconocerse como partícipes de un quehacer en el que todas las asignaturas les enriquecen personalmente en una misma dirección o sentido.

Si el alumno de gastronomía, por ejemplo, en la asignatura de artes culinarias solo ve como fin alcanzar su propia perfección técnica y no comprende que el plato que él elabora es un lugar de encuentro con el comensal al que ofrece su hospitalidad, estamos simplemente formando cocineros que no atienden al hombre de forma entera en su unión substancial de alma y cuerpo.

En segundo lugar, la pregunta epistemológica nos ha hecho tomar conciencia de que la relación entre las asignaturas tiene que darse de dos maneras: una primera, normalmente tácita y conveniente por el espíritu comunitario del que partíamos: el buen acuerdo entre docentes, siempre necesario y muy estimulante, favorece el diálogo informal que ayuda a ver las relacio-

nes en los límites de cada disciplina; la segunda, porque la puesta en juego de las exigencias críticas de todas las áreas teóricas implicadas — técnicas artísticas, ciencias prácticas y humanidades— permite comprender mejor los límites y posibilidades de cada una de ellas, junto con las zonas fronterizas en las que el misterio anima al asombro y, desde él, a la matización del objeto material y formal de la gastronomía.

En tercer lugar, la pregunta ética, porque hay una poética propia de la gastronomía. Al igual que señalaba Aristóteles una poética de la obra literaria —la ética puesta en acto por los personajes—, hay una poética del arte culinario, que es la acción concreta por la que se busca plasmar en un deleite legítimo el afecto ordenado a la realización plena de la persona. Esta poética requiere del ejercicio de la prudencia para guiar ciencia y técnica a la consecución del fin en cada plato elaborado. Esa es, además, la auténtica creatividad.

Del mismo modo, descubrir «al otro» en el comensal no solo como un mero cliente al que nutrir o satisfacer en los placeres de la mesa es una tarea para trabajar en el aula (o cocina).

Una vez en el mismo campo de juego surge la necesidad de que ambos, formador y formante, inicien un camino de virtud. Descubrir cómo se viven, guiadas por la prudencia, el resto de las virtudes cardinales —justicia, fortaleza y templanza— en el ámbito culinario o gastronómico es fundamental para vivir el hecho gastronómico de forma natural y completa, huyendo de generar relaciones anómalas entre hombre y alimento.

Finalmente, en la gastronomía está implícita la pregunta por el sentido en cuanto que presenta una experiencia claramente simbólica en un doble sentido: el primero y más directo —algo que en casi todas las religiones está presente—, porque disfrutar el alimento del cuerpo permite entender que también hay un alimento del espíritu; en un segundo sentido, porque la propia experiencia estética del plato preparado apela al sentido último de la experiencia que enriquece la vida personal y comunitaria.

5. Bibliografía

- Agejas, J. A., *La ruta del encuentro*. Madrid: Editorial UFV, 2013.
- Berry, W. *¿Para qué sirve la gente?* Granada: Nuevo Inicio, 2018.
- Berry, W. *El fuego del fin del mundo*. Madrid: Errata Naturae, 2020.
- Brillat-Savarin, *Fisiología del gusto. O meditaciones de gastronomía trascendental*. Traducido por el Conde de Rodalquidar, Valladolid: MAXTOR, 2010.
- Cantos Aparicio, M., *Razón abierta. La idea de univeersidad en J. Ratzinger/Benedicto XVI*. Madrid: BAC-UFV, 2015.
- Cruz Cruz, J., *Alimentación y cultura: Antropología de la conducta alimentaria*. Pamplona: EUNSA, 1991.
- Fernández Labastida, F. y Fazio Fernández, M., *Historia de la filosofía IV: Filosofía Contemporánea*. Madrid: Palabra, 2004.
- Kass, L. R., *El alma hambrienta. La comida y el perfeccionamiento de nuestra naturaleza*. Traducido por Insausti, G. y Michelena, E. Madrid: Cristiandad, 2005.
- Lacalle Noriega, M., *En busca de la unidad del saber*. Madrid: Editorial UFV, 2018.

- López Quintás, A., *Descubrir la grandeza de la vida*. 2.^a ed., Bilbao: Desclée De Brouwer, 2011.
- Lucas Lucas, R., *Explícame la persona*. 3.^a ed., Huixquilucan: Instituto Cencalli S. C., 2016.
- Mounier, E. *El personalismo. Antología esencial*. Salamanca: Sígueme, 2002.
- Pérez-Soba Díez del Corral, J. J., *Vivir en Cristo. La fe que actúa por el amor*. Madrid: Biblioteca de Autores Cristianos, 2018.
- Roca, J. «Necesitamos un código ético para mantener los valores de un oficio maravilloso», *El Independiente*, 24 de abril de 2017. [Consultado el 29 de abril de 2020]. Disponible en: <https://www.elindependiente.com/tendencias/2017/04/24/joan-roca-los-cocineros-necesitamos-un-codigo-etico-para-mantener-los-valores-de-un-oficio-maravilloso/>.
- Roca, J. «Cambiar las reglas pasa por hacer más humano el mundo de la gastronomía», *ABC*, 28 de enero de 2019. [Consultado el 29 de abril de 2020]. Disponible en: https://www.abc.es/viajar/restaurantes/madrid-fusion/abci-joan-roca-cambiar-reglas-pasa-hacer-mas-humano-mundo-gastronomia-201901241426_noticia.html.
- Rupnik, M. I., *El arte de la vida. Lo cotidiano en la belleza*. Traducido por Robles-Prada, L. G. Madrid: Fundación Maior, 2013.
- Santamaría, S., *Una reivindicación del buen comer*. Madrid: Akal, 2012.
- Universidad Francisco de Vitoria. *Nuestra misión hoy*. Madrid: Editorial UFV, 2016.