

RECIBIDO / RECEIVED

2 de mayo de 2021

ACEPTADO / ACCEPTED

7 de mayo de 2021

Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria

Autor / Author

RIGOTTI, Francesca

Editorial / Publishing company

TAUGENIT, Madrid 2020

Una primera virtud de este ensayo la encuentro en su planteamiento más bien modesto, en apariencia, pero de hondo calado: hablar de «razón culinaria» permite a la autora no entrar en las pretensiones de hacer una filosofía del amplio mundo de la gastronomía con todos sus vericuetos e implicaciones y centrarse en la elaboración del alimento. Lo que explica la segunda virtud que quiero destacar del conjunto del libro: mantener como hilo conductor de la argumentación la analogía entre comida y palabra, sabor y saber..., «la afinidad entre la elaboración de la comida hecha por la cocina y la elaboración del pensamiento practicada por la filosofía es lo que constituye el núcleo de esta obra, en torno al que giran a modo de satélites muchas otras observaciones» (p. 15).

No se trata, por tanto, de una filosofía de la gastronomía ni de la comida, sino un interesante y personalísimo análisis del modo en que desde la filosofía se ha considerado la relación con la cocina. Si por un lado parece que los filósofos no se han ocupado de la actividad culinaria como clave para comprender la vida humana, por otro nunca se ha dejado de utilizar el símil de la selección, preparación, elaboración y asimilación de los alimentos como mejor modo de expresar la asimilación del saber. Que saber y sabor tengan la misma raíz no puede ser casualidad. ¿Por qué, entonces, ese desprecio por la «razón culinaria»?

El primer capítulo del libro «saber y sabor» nos ofrece un prelude para abrirnos el apetito y seguir con la lectura del resto descubriendo esos entresijos, al tiempo que nos provoca más reflexiones que respuestas, lo que es de agradecer, porque la buena gastronomía, además de hacernos degustar sabrosos manjares, debe despertar en el comensal ese deseo de más, no saturar de tal manera que provoque un hartazgo que estropee la experiencia. «La palabra es comida, el conocimiento es alimentación, el saber es sabor; la escritura es cocina» (p. 27), sentencia la autora casi al final de este aperitivo.

«Naturaleza y cultura» es el obligado tema con el que iniciar la reflexión. El capítulo segundo plantea los términos de este debate que verá su resolución en el último capítulo (el octavo) dedicado al pecado de la gula. No cabe duda de que el análisis de los excesos, como veremos, ha sido la manera de pensar esa tensión humana entre lo natural y su elaboración cultural. Una vía negativa de reflexión, sí, y en ese sentido no la más fecunda. Pero sí la que nos ha enfrentado de manera más radical a los extremos en el modo de considerar las relaciones humanas (con uno mismo, con el entorno, con los demás, con la trascendencia). Como dice la autora al inicio del este capítulo, «la antropología cultural nos ha presentado como un descubrimiento original la contraposición entre la naturalidad de lo crudo y la sociabilidad de lo cocido», aunque realmente eso ha estado siempre presente en la reflexión filosófica occidental desde los presocráticos, si bien «lo curioso es que en la discusión sobre este tema siempre abundaron las referencias, más o menos rigurosas, a la cocina y a la preparación de los alimentos [...] afirmaciones que hoy en día parecen incluso algo atrevidas, como la de que la cocina sea definida como un factor cultural de pleno derecho se daban en cambio casi por descontadas muchos siglos atrás» (p. 33). Como muestra Rigotti, quizá haya sido el carácter de la boca como límite entre lo interior y lo exterior del hombre, entre la luz y la oscuridad, entre las dos funciones vitales básicas (nutrición y respiración), entre la nobleza del pensamiento expresado con la palabra y el desprecio de lo repelente en forma de esputo lo que ha desconcertado a literatos y pensadores.

Nos adentramos así en los capítulos que van del tercero a séptimo, en los que va exponiendo las aportaciones de la reflexión filosófica al respecto. Empezando por la «teoría y práctica de cocinar palabras» (capítulo 3), «la cocina filosófica» (capítulo 4) y «el régimen filosófico» tendríamos los más sistemáticos. El sexto («el apetito de los filósofos») y el séptimo («comidas y bebidas filosóficas») muestran más, a mi juicio, la parte anecdótica de lo anterior traducida en lo cotidiano de los filósofos que se han ocupado, aunque sea de modo tangencial, de la cocina. Ya he mencionado que, a mi parecer, es el capítulo octavo el más rico en el análisis que ofrece la autora a partir del símil entre alimento y palabra, analizando el modo en que se ha entendido el pecado de la gula. Pero antes veremos alguna cuestión de esos capítulos intermedios.

La cocina muestra de manera plenamente humana por qué la relación del ser humano con su entorno natural no puede ser más que cultural, esto es, haciéndolo suyo, humanizándolo. Poner nombre a las cosas es la expresión más evidente de que hemos entendido lo que las cosas son, del mismo modo que el «animal humano» necesita cocinar los alimentos para poder procesar todos los nutrientes que le ofrecen los productos naturales. Al lector avezado le queda claro que ahí están implícitos todos los temas propios de la filosofía: teoría del conocimiento, la relación entre conocimiento y lenguaje, la cultura como transformación y vivencia de las dimensiones de la persona, el papel de las recetas como los tratados científicos que recogen la codificación del saber y de la técnica y su transmisión...

«Pero una vez más, y a pesar de Platón, el lenguaje nos hace saber que las palabras son comida incluso en lo que respecta a los procesos internos de

elaboración/digestión. ¿O es solo una ilusión surgida de la simbología de la boca como posesión? Una ilusión experimentada, en cuanto se refiere a la comprensión de la realidad, por algunos filósofos que se hacen la ilusión de que conocer es como comer, hacerse con las cosas y consumirlas sin reflexionar, como hacen los animales, en una contraposición frontal, clara y perceptible, entre sujeto que conoce y objeto conocido» (p. 62).

El capítulo dedicado al apetito de los filósofos es un recorrido muy somero por algunos de los que han dejado huella en sus obras del modo en que comían (ya se puede entender que en una docena de páginas ir de Platón a Wittgenstein no supone más que recoger algunos de los más explícitos, sí, y creo que también «conflictivos» por sus consecuencias). Queda claro, por ejemplo, que para Kant y Hegel la cocina era cosa de mujeres, a las que —dicho sea de paso— tampoco es que consideraran especialmente aptas para la filosofía. Tampoco Sartre destacó por mantener una «relación serena con la comida» (p. 92), como muestra el título de su novela filosófica *La náusea*, y que esta sensación fuera «el equivalente físico de su toma de conciencia» (ibídem).

Como ya he apuntado, es el último capítulo dedicado al pecado de la gula el que recoge los elementos principales del recorrido efectuado y plantea de manera radical esa analogía entre comida y palabra, mostrando la raíz y consecuencias de los excesos en ambos casos.

Muestra cómo se elabora en la tradición cristiana la doctrina de los pecados capitales (orden y número) y, más curioso, cuál consideraron los Padres de la Iglesia que fue el pecado de Adán y Eva:

«... lo realmente importante, en nuestro caso, es poner de relieve el hecho de que durante muchos siglos y para muchos pensadores la prioridad en cuanto a vicios y pecados correspondió a la gula, no a la soberbia. [...] ¿Por qué pecaron de soberbia nuestros primeros padres, me preguntaba no sin cierta angustia ante el temor de estar cometiendo una herejía, y no de gula o de codicia?» (p. 111).

Explica cómo Casiano en el siglo iv introdujo en Occidente la doctrina de los pecados capitales (él enumeraba ocho, no siete como posteriormente quedó fijado) y consideraba que el pecado original fue de gula. Sería el papa Gregorio Magno (siglo vi) quien fijara la doctrina de que el primer pecado fue, en paralelo con el pecado del demonio, el de la soberbia. Aunque también es cierto que este Papa distinguiría hasta cinco tipos de vicio de gula por sus consecuencias negativas sobre el comportamiento humano, pues ese exceso puede llevar a no moderar el gasto o la cantidad de lo que se come, nubla el pensamiento, conduce a la pereza o a la lujuria... Es decir,

«si para el imaginario es correcta la hipótesis acerca de la identidad entre comida y palabra, parte de un principio fundamental de la doctrina de los vicios en Gregorio; su conexión e interrelación. Los vicios están todos relacionados, derivan unos de otros» (p. 115).

Concluye la autora con algunos otros pasajes de la Biblia, en especial del evangelio de Mateo, cuando Cristo denuncia los pecados que salen de la boca porque vienen del corazón. Y cierra el libro recordando el pasaje del profeta Ezequiel con el que inició el ensayo, cuando Dios le hace comer al profeta un rollo con el mensaje que tiene que anunciar a Israel:

«Ezequiel es un profeta, es decir, aquel que “habla antes” (griego *pró-femí*), aquel que es portador de una palabra innovadora que los demás aún no conocen. [...] Para que el contenido de las palabras que confía a Ezequiel no se altere, el Señor decide hacérselas asimilar de la manera apropiada. La ingestión correcta y no excesiva previene la alteración, mantiene la pureza del mensaje. [...] Nacida en la boca, en la oscuridad y al abrigo, la palabra de sabiduría, primero elaborada y cocinada, después ingerida y digerida, sale en forma de mensaje sapiencial, de embajada filosófica para ser comunicada al mundo» (p. 119).

Lo interesante de este análisis final en torno al primer pecado de Adán y Eva muestra, a mi juicio, que si bien la soberbia puede ser considerada como la raíz del mal de la libertad, en el pecado de gula se muestra la especificidad de lo humano: querer ponerse como medida de los deseos propios, incluso de los más elementales por estar vinculados con el impulso biológico de la supervivencia biológica, como el de la comida. Abuso que llevará a mentir, a engañar y someter al otro, a la concupiscencia en la mirada... No cabe duda de que la voracidad como expresión de desorden es una categoría que nace de la desmedida relación con la comida, pero que se ve fácilmente en uno mismo (el exceso provoca una inmediata indigestión) y que podría hacernos pensar en otros tipos de voracidad cuya consecuencia es negativa aunque no la suframos de forma inmediata: la explotación de los recursos naturales, la acumulación de bienes a costa de los demás, o la verborrea populista... De nuevo: saber y sabor, comida y palabra. ■

AGEJAS ESTEBAN, José Ángel

Universidad Francisco de Vitoria