
CRÍTICA DE LIBROS

Francesca RIGOTTI

Filosofía en la cocina. Pequeña crítica de la razón culinaria

Ed. Herder, Barcelona, 2001

Pese al título, no estamos tanto ante un ensayo de filosofía de la cocina como ante un proyecto de cocina de la filosofía, un intento de recolectar y reelaborar los ingredientes (culinarios) con los que se han cocinado muchos textos filosóficos. A partir de los modelos y analogías culinarias empleados por los propios filósofos, de la manera de entender y ejecutar las prácticas de la alimentación que cada uno tenía, la autora va desentrañando buena parte de la lógica interna de muchas de sus concepciones; una lógica que, así recocinada, se nos revela más cómo una lógica alimentaria que como el desarrollo de una supuesta razón pura.

El mundo del pensamiento y el de la cocina, el de los saberes y el de los sabores, han seguido en nuestra historia caminos bien diferentes, si no opuestos. Masculino el uno, femenino el otro; prestigioso el primero, desprestigiado el segundo. El estudio y la cocina han llegado a ocupar extremos opuestos en la disposición de la casa. Y sin embargo el lenguaje siempre ha mantenido entrelazados pensamiento y comida, saber y sabor, palabra y alimento.

Por un lado, son innumerables las metáforas que ponen de manifiesto cómo cada uno de ambos mundos se construye desde el otro: se nos *indigestan* los datos o se nos *atraganta* un concepto, *devoramos* libros para aplacar la *sed* de conocimiento, *rumiamos* una idea hasta ser capaces de *digerirla* y *asimilarla*, *sazonamos* un argumento con *sabrosos* ejemplos... Por otro, en sus orígenes —al menos en sus orígenes lingüísticos— ambos ámbitos son también indisociables. ‘Sabor’ y ‘saber’ provienen conjuntamente del *sapere* latino, y bien parecen saberlo niños y perros que, para saber sobre algo, se lo llevan a la boca. Como cualquier alimento, también las teorías deben *probarse*. En el verbo latino *penso* coinciden así mismo el ‘pensar’ y el ‘pesar’. De ahí que se *sopesen* las palabras y que nos *carguemos* de razón; de ahí también que, según Corominas, sea ‘pienso’ la comida *pensada* para los animales cuando *pensamos* en su cuidado.

El ensayo de Rigotti explora esta complicidad entre conocimiento y alimento a través de diferentes tipos de textos clásicos (poesía, novela, textos

Revista Internacional de Sociología (RIS)

Tercera Época, Nº 40, Enero-Abril, 2005, pp. 263-276.

sagrados...), centrándose especialmente en aquéllos aparentemente más alejados de los fogones: los textos filosóficos. En un modo de revancha del repudiado vientre frente al encumbrado cerebro, va mostrando cuánto deben las más refinadas filosofías al modo en que los respectivos filósofos han entendido y practicado el arte de comer. Siguiendo la estela de Derrida, la autora sondea en las metáforas culinarias el origen de numerosos conceptos filosóficos y del entramado con que, a partir de ellos, se construyen las teorías. Su tesis podría resumirse en que, si bien el pensamiento se ha negado durante mucho tiempo a pensar el alimento (salvo honrosas excepciones, como la de los epicúreos), éste no ha dejado en ningún momento de alimentar el pensamiento.

Aunque con un estilo más bien ligero, Rigotti recurre no obstante a su dominio del análisis filológico y retórico (es autora de ensayos como *Metafore della politica* y *La verità retorica: Etica, conoscenza e persuasione*) para hacer decir a los discursos lo que éstos callan y que, si embargo, los constituye. Cuando Sastre arremete contra la que él llama “filosofía alimentaria”, basada en la deglución y asimilación de la realidad, y recurre a la fenomenología husserliana para “alejarse de la negra intimidad gástrica” que impide captar al ser de modo inmediato en su más pura esencia (o sea, comérselo sin mediación alguna: crudo), ¿no está evidenciando —apunta Rigotti— una pésima relación con el acto de comer y su disfrute? ¿Por qué, si no, cuando en *La náusea* intenta mostrar la aversión que le provoca el mundo de la existencia se le vienen a

la cabeza tantos adjetivos procedentes del campo semántico del gusto y el paladar: la existencia es “viscosa”, “blanda”, “dulzona”, “tibia”...?

El librito, un festín del lenguaje, está organizado (aunque mejor diríamos desorganizado, pues abandona y retoma los temas y autores sin aparente orden ni propósito) en ocho breves capítulos. En el primero, “Saber y sabor”, el recurso a los análisis etimológicos y retóricos permite explorar numerosos intercambios metafóricos entre ‘palabra’ y ‘comida’ en obras tan variadas como la Biblia o las de Píndaro, Dante, Campanella (“leer es comer y escribir es cocinar”), Pirandello o Barthes. En el segundo, “Naturaleza y cultura”, se indaga en las ambivalentes relaciones entre comida y pensamiento que se dan ya desde los comienzos de nuestra cultura. Si la cocina adquiere rango cultural con Epicuro o Lucrecio, sin embargo será la desvalorización platónica la que se imponga. Es de resaltar cómo la desacreditación de la cocina por Platón corre pareja con su desprecio por la retórica, pues ambas son prácticas que no procuran sino el agrado y el placer, en contraste con el verdadero bien al que atienden, por ejemplo, el político y el médico. ¿Es mera casualidad que ambas habilidades, la de la comida y la de la palabra hablada, estuvieran típicamente desarrolladas en dos mundos —el femenino y el popular— a los que el intelectualismo abstracto —masculino, escribiente y acomodado— se estaba imponiendo en Grecia precisamente en esos momentos? La autora, como destacaremos más adelante, no entra en ese tipo de consideraciones,

más políticas o sociológicas, pero sí deja abundantes pistas para que puedan rastrearse esos procesos latentes. Así, sus apuntes sobre la coincidencia del comer y del hablar en el tránsito —en sentidos opuestos— por la boca, lugar liminar en el que la lengua juega en ambos casos un papel fundamental.

De la “Teoría y práctica de cocinar palabras” trata el capítulo tercero. En él se exploran los paralelismos entre cocina y alquimia como saberes que transforman los elementos básicos en elaborados compuestos gracias a la magia del fuego. Tanto la una como la otra siguen rituales precisos y se ajustan a reglas estrictas (ya se sabe: la mayonesa debe darse vueltas siempre en el mismo sentido), jugando las recetas el papel de paradigmas o modelos prácticos a los que debe tenderse siguiendo un método. Interés especial merecen las consideraciones históricas sobre la figura del cocinero, ese tipo habitualmente parlanchín que en la Grecia antigua, donde estaba reservada sólo a los hombres la preparación de las carnes, coincidía con el *mágeiros* (mago, carnicero).

Los dos capítulos siguientes, “La cocina filosófica” y “El régimen filosófico”, abundan en torno a la relación entre ambos saberes, centrándose especialmente en el papel paradigmático que han cumplido los procesos fisiológicos de la digestión y la asimilación de la comida en la concepción del pensamiento de autores tan dispares como Kant (y su “dietética del pensamiento”), Sartre (y la mencionada “filosofía alimentaria”), Kierkegaard (y sus *Migajas filosóficas*)

o Wittgenstein y sus recetas para una *dieta mental* variada que se arriesgue a probar otros ejemplos distintos de los que suelen integrar nuestro *menú reflexivo* habitual.

La influencia de los gustos y hábitos alimentarios de los pensadores en la confección de sus conceptos y planteamientos es el tema del capítulo sexto, “El apetito de los filósofos”, que resulta así trufado de sabrosas anécdotas: desde el arraigo del materialismo de Epicuro (“principio y raíz de todo bien es el placer del estómago”) en su afición a la cocina, que hizo de él un excelente cocinero, hasta las interconexiones del rigorismo del imperativo categórico kantiano con la severidad de sus hábitos en el comer, pasando por las fatales consecuencias que tuvo para Condorcet su total desconocimiento de la cocina, pues la tortilla de doce huevos que pidió para cenar hizo sospechar al posadero su origen aristocrático y su denuncia a los gendarmes propició un trágico desenlace.

En el capítulo siete, “Comidas y bebidas filosóficas”, ese tipo de reflexiones se extienden al ámbito de la bebida, como es el caso de la por todos conocida relación entre el vino y la verdad. El octavo y último capítulo se centra en el “Exceso de comida y de palabras: el pecado de la gula” e indaga los orígenes en nuestra cultura de la reprobación de ambos modos de descontrol de la lengua: la glotonería y la locuacidad. Ahí se nos muestra el origen cristiano de muchos hábitos alimentarios, como ese “¡no se come antes de comer!” que tanto hemos oído de niños sin que nunca lográramos entender.

Estamos, pues, ante un texto plagado de sugerencias que, aunque picotea de unos y otros temas sin aparente propósito de sistematización y sin acabar de apuntar hacia una tesis clara, abre numerosas vías de interés para la indagación sociológica: la génesis y avatares de diversos hábitos alimentarios, la

relación histórica entre los sexos y los tipos de comida, el papel que juega la relación de los sujetos con los alimentos y su modo de pensar... En suma, un excelente aperitivo intelectual.

PALOMA HERRERA RACIONERO
Universidad Politécnica de Valencia