

La Dietética y la Ascética en el Arte de la vida.¹

Simón Marchán Fiz

Como sabemos, la Dietética estudia los regímenes alimenticios de acuerdo con los conocimientos sobre la fisiología de la nutrición. Adscrita a las ciencias de la salud, en el lenguaje cotidiano y el discurso popular se vincula con el “saber vivir” hedonista, del que una de facetas es el arte culinario. Aunque parece haberse redescubierto en las pasadas décadas, es una preocupación que viene de lejos, al menos desde de los amantes de la buena mesa y los tratadistas francesas de la cocina durante el siglo siglo XVIII. Originariamente, el gusto (*taste*) es un movimiento del órgano que goza de sus objetos y pertenece a todas las sensaciones. Se tiene gusto tanto por la música y la pintura como por los “guisados” (*ragoûts*), por el don de discernir nuestros alimentos. Por eso, como categoría fundadora en la Estética basculaba entre la metáfora gastronómica o fisiológica y la facultad de discernir las bellezas de un autor con placer.

Si esta oscilación se traslucía en las voces que dedica la *Enciclopedia* francesa al *goût*”, el provector Kant matizaba que el “*Gusto*, en la significación propia de la palabra, es...la propiedad que tiene un órgano (la lengua, el paladar y la garganta) de ser afectado específicamene por ciertas materias disueltas al comer o beber”. Creo que este comentario resume el sentir de la época. No obstante, a continuación se preguntaba sorprendido “¿Cómo puede haber sido que principalmente las lenguas modernas hayan designado la facultad del juicio estético con una expresión (*gustus, sapor*) que alude meramente a un cierto órgano de los sentidos (el interior de la boca) y a la distinción y a la elección de las cosas que se pueden gustar por medio de él? No hay ninguna situación en que la sensibilidad y el entendimiento puedan

¹ Este texto apareció por primera vez como sección IV del volumen *La estetización ético-política en la modernidad y después... Lección inaugural*, Facultad de Filosofía, UNED, 2009.

unirse en un goce, prolongarse tanto y repetirse con complacencia tan frecuentemente, como una buena comida en grata compañía”³

En un sentido primerizo, el gusto pertenece por tanto a una estética de los sentidos, de la sensibilidad. Preferentemente, a la de los sentidos fisiológicos del gusto y del olfato, considerados en la tradición filosófica inferiores al oído y la vista, los sentidos estéticos por antonomasia. Recientemente, algunas monografías artísticas y exposiciones dedicadas a la *Gastronomía en el arte*, *El pensamiento en la boca*, *Comer o no comer* y otras, han sancionado un *Eat Art* que tiene sus precedentes en los surrealistas y en las obras posteriores de artistas, como Daniel Spoerri, Herman Nitsch, M. Broodthaers o Antoni Miralda y otros, que desde los pasados años setenta se han apropiado, metafórica o realmente, de los productos encontrados de la alimentación y la mesa para elevarlos a la categoría de arte. Pero no deja de ser llamativo que, por lo general, siguen privilegiando la vista y, en ocasiones, colateralmente el olfato.

Sin embargo, si en estos casos nos topamos con unas obras que, como los bodegones tradicionales, se apropian de los motivos alimenticios, aunque sean los “encontrados” en la realidad cotidiana, lo distintivo a partir de la última *Documenta XII de Kassel* (2007) es cómo la gastronomía, incorporada al arte de la vida, va más allá del empleo de los medios higiénicos en la dieta y el régimen de alimentación, para ser encumbrada a través del *arte culinario* a la condición de un arte estético.

Dada la resonancia que alcanzó en los medios escritos y en los programas de televisión, es sabido que el toque de salida lo dio la invitación cursada por la dirección artística de la muestra internacional al restaurador Ferran Adrià a participar en la Documenta con una intervención o instalación que no era sino el espacio de su propio restaurante El Bulli en Cala Montjoi (Roses) y los platos que allí se sirven.

³ I. Kant, *Antropología en sentido pragmático* (1798,1800), Madrid, Alianza editorial, 1991, pp. 168 y 172.

Es evidente que una transfiguración tan repentina de la restauración en un arte estético sólo es posible en las clases y las sociedades de la abundancia o, al menos, en aquéllas que tienen cubiertas las necesidades básicas en la alimentación. Desde esta premisa sociológica, si bien el alimentarse convenientemente es una idea compartida, el arte culinario se gesta en la distinción entre el comer para matar el hambre y el comer para degustar los alimentos condimentados que se toman, entre saciar el hambre y el saborear lo que se ingiere, entre una nutrición que responde a la necesidad del comer biológico y de la nutrición concebida técnicamente a través de la libertad para elegir.

En suma, mientras que el comer es un hecho de subsistencia, de necesidad biológica, la exploración de los sabores en la gastronomía es un hecho de cultura, de libertad, que puede suscitar un goce estético, una experiencia estética, acentuada por la grata compañía, es decir, por la sociabilidad. Pero, el cambio cualitativo que se producía con la iniciativa de la Documenta era que el goce estético de los sentidos, que acompaña normalmente a la gastronomía, aspiraba a transfigurarse en un goce artístico a través del obrar del restaurador, desbordando las ambiciones habituales del arte culinario para ser potenciado por la institución arte como un arte estético cuando, paradójicamente, parece que en las artes está abandonándose lo estético.

Dejando de lado, por su obviedad, que las invitaciones para trasladarse en avión desde la ciudad alemana a Cala Montjoi y visitar por una hora la “instalación” *in situ*, con menú de degustación incluido, eran muy codiciadas y aceptadas con delectación por los respetables gestores de la “institución arte”, la participación gastronómica en la Documenta suscitaba unas dudas de primer orden tanto a los periodistas y los críticos como a los académicos que se enteraron de ello sobre si aquello era arte o no arte, así como si, de pronto, el restaurador en cuestión se había convertido en un artista permanente o la clausura del evento en Cassel frustraría su carrera como artista en ascenso. En mi opinión, lo más llamativo fue cómo el éxito de la “nueva cocina”, que había podido quedarse en una mera anécdota, se

convirtió en una categoría artística, mientras que el arte culinario como una vertiente muy loable del arte de la vida rozaba la condición de un arte estético.

En efecto, la gastronomía se ha convertido en una práctica “artística” en el mundo globalizado, mientras que los grandes chefs parecen metamorfosearse en oficiantes de un *arte estético expandido*, sin fronteras, que se ve reflejado en numerosos libros prácticos o de ficción, como en la novela irónica de Irvine Welsh sobre los *Secretos de alcoba de los grandes chefs*. Es como si la renovación del arte estético pasara por las papilas gustativas y el paladar y como si éstos dispusieran de unos sensores estéticos universales que reaccionan ante los productos elegantes, sofisticados, cuyos destinatarios son paladares fascinados por lo nuevo, lo extraño, exótico.

La presentación estética de los menús en unas vajillas refinadas de diseño no sólo puede ser abstracta, sin referentes reconocibles o con referencias limitadas sobre los contenidos específicamente alimenticios, o minimalista en la máxima reducción de los formatos y la cantidad, sino que incluso pretende despertar, junto a la sensibilidad gustativa, los efectos de la vista y una sensación poco habituales: las del tacto. Para ello, en algunos menús de la carta, nada mejor que prescindir de los cubiertos y comer con las manos.

Si esto sucede en las nuevas obras de arte, desde el lado subjetivo, los restauradores se han visto seducidos por el síndrome del artista como un genio, por la aventura o locura de sentirse originales, por una marabunta de la creatividad. No estoy inventando sustantivos ni calificativos algunos, pues los extraigo literalmente de los debates que se han suscitado entre los propios interesados, quienes, posiblemente sin percatarse de ello, extrapolan los términos del arte estético al arte culinario como modalidad del arte de la vida.

Este deslizamiento hacia una estétización imparable del “arte culinario” suscitó a no tardar una guerra de los fogones o, en términos más civilizados, lo que denominaré una *Querelle* entre los artistas de los fogones. En el debate entre los partidarios y los detractores, los últimos tienen a uno de sus polemistas más activos en Santi Santamaria con su exitosa obra de, *La cocina al desnudo* (2008), en donde critica a la cocina tecno-emocional, ataca

los aditivos propios de la *fast food* de la cocina artificial, mientras que en un ensayo anterior había postulado incluso *La ética del gusto*. De nuevo, entra en lidia la contraposición filosófica entre lo natural y lo artificial, que evoca no sólo la diferencia estética entre la belleza natural de los alimentos y la belleza artificial de su elaboración, sino la disociación que puede llegar a consumarse entre la remisión de su ser y la potenciación exagerada de sus aparecer. Las apariencias estéticas sustituirían entonces al ser.

Por eso, creo que una salida airoso a esta nueva querrela no es negar que exista el arte culinario con aspiraciones estéticas manifiestas, sino retomar distinciones analíticas bien conocidas pero con frecuencia ignoradas sobre las acepciones del término arte en la Estética. En particular, la que existe entre las artes bellas y las artes agradables, a las que corresponden, respectivamente, los juicios estéticos en el sentido propio y los juicios de gusto de los sentidos. Las legítimas presencias de lo estético en el arte culinario únicamente escoran a una estetización cuando las apariencias estéticas se vuelven tan hegemónicas y absorbentes, que oscurecen la naturaleza específica de los alimentos y entran en conflicto con las propiedades fisiológicas de la nutrición. ¡Sería entonces cuando la ética del gusto sucumbiría a la estética del gusto!.

Asimismo, el arte de la vida animado por una *ascética del cuerpo* en dos direcciones. En efecto, en primer lugar, si en el pasado el arte de la vida, en cuanto es capaz de trasvasar armonía y belleza al hombre, podía ser tamizado por una idealización que se desvíaba de la suposición epicúrea más hedonista y añoraba el arte griego como su modelo, en la actualidad, como hemos visto, también persigue los modelos de belleza o ahora añora la belleza ideal a través de una *ascética del cuerpo*, sintetizada en los deportes y de un modo más sacrificado en la el control de la nutrición y la entrega a la *fitness*. Un proceder ascético que, en realidad, contempla desde otro ángulo la *estetización del cuerpo* analizada más arriba.

Sin embargo, en una segunda acepción “el arte de devenir un hombre ético” o *ascética* se transforma en una idea artística y en un arte de vivir, en una doctrina del arte de la vida que no puede ser adquirida sin un entrenamiento de sí por sí mismo, sin una *áskesis* en el sentido originario de

los socráticos y los cínicos, cuyo telón de fondo siguen siendo las geografías ideales de Grecia y sus objetivos la prosecución de la totalidad ideal, de un despliegue pleno de las facultades humanas.

Precisamente, este devenir hombre ético, la eticidad, se desvela para el poeta romántico Novalis como “el arte de elegir entre los motivos de las acciones en conformidad con una idea ética, con una *idea de arte a priori* y de este modo poner en todas las acciones un sentido profundo y grande-conferir a la vida un significado elevado y así ordenar y unificar artísticamente en un todo ideal (*idealisches Ganzen*) la masa de acciones internas y externas”, cultivar “artísticamente su sentido para la *vida*”- “*Arte para vivir-construir arte vida*”- “a través de la elaboración perfecta de todos los miembros físicos. La física perfecta será la doctrina universal del arte de la vida” (*Lebenskunstlehre*)⁴. Una ascética que confiere tanto una armonía a las facultades espirituales como a los miembros físicos de nuestros cuerpos

Cuando, en pleno crepúsculo finisecular y de los dioses, Nietzsche proclame desde las primeras cadencias de su obra juvenil que las artes “son las que hacen posible y digna de vivirse la vida” o que bajo los estremecimientos de la embriaguez dionisiaca “el ser humano no es ya un artista, se ha convertido en *una obra de arte*”⁵, no hace sino ensalzar, como matizará después en *El ensayo de autocrítica*, una interpretación y justificación puramente estéticas del mundo y de la vida basadas en la apariencia y el engaño, rasgos con los cuales identifica el arte.

En esta deriva Nietzsche no parece interponer diques de contención al entusiasmo báquico del sí mismo fuera de sí, como, en cambio, sí lo hacía Hegel en *La Fenomenología del Espíritu*, al abordar en “La religión

⁴ Las citas de Novalis están tomadas de *Anekdoten*, en *Schriften, Band II, Das philosophische Werk I*, Stuttgart, Verlag W. Kohlhammer, 1981, p. 577 y de *Das Allgemeine Brouillon – Materialien zur Enzyklopädistik* (1798-99), ibidem, Band III, pp. 278, 311 y 371. “La vida como obra de arte” (*Leben als Kunstwerk*) sería divulgada sobre todo K. Chr. Fr. Krause, un autor de gran influencia en el romanticismo tardío y en el pensamiento español. Este autor más abundó, anticipándose a Nietzsche, en una “*ciencia del arte de la vida*” (*Lebenskunstwissenschaft*), así como que “la vida misma es una obra de arte y el arte uno y supremo es el arte de la vida”. Cfr. la esclarecedora aportación de R. Pinilla Burgos, *El pensamiento estético de Krause*, Madrid, Universidad de Comillas, 2002, pp. 788, 815-842.

⁵ Nietzsche, *El nacimiento de la tragedia*, Madrid, Alianza Editorial, 1979 y otras ediciones, pp. 43 y 45. Cfr. St. Baker, *Auto-aesthetics. Strategies of the Self after Nietzsche*, New Jersey, Humanities Press, 1992.

del arte” la fiesta que el hombre se da en su propio honor. El hombre, encumbrado en ella a una forma viva, a una “*obra de arte viviente*”, se hunde en el espíritu ético, en la vida ética, de su pueblo⁶.

Bajo esta óptica, en la fiesta el hombre se reconoce como miembro de una comunidad ético-política, en la belleza que anida y se anuncia en ella, donde las fuerzas de la libre cooperación conducen estéticamente a la sustancia de la comunidad. La eticidad del futuro aparece cada vez más hermanada con la belleza de la *polis*, liberando fuerzas que alteran de tal modo las formas petrificadas de la vida, que favorecen y acercan las relaciones armónicas entre la estética y la política.

En nuestros días, en cambio, es plausible interpretar las fiestas, cada vez más desvinculadas del ritual y del culto, como unas derivas secularizadas que se deslizan hacia una *estetización de la eticidad* o de la *religión*. Es cierto que, a medida que se alejan de los mitos y de los dioses, todavía es posible reconocer en quienes las celebran que son partícipes de unas creencias religiosas respetables o de una comunidad concreta y tomarlas, en la estela de Montesquieu y Hegel, como una manifestaciones de su espíritu y de sus sentimientos, de su pertenencia a unas creencias o a una sociedad determinada.

No obstante, a medida que en nuestras sociedades laicas se mueren los dioses y se borran las creencias míticas y religiosas, para la mayoría de la población las fiestas tradicionales, instituidas a la luz del rito o de la teología, arrastran una existencia penosa, pierden tanto los valores culturales como aquellos ideales humanistas de la *polis*, de aquella gozosa y utópica unidad que, supuestamente, presidía la “eticidad” o la religión de un pueblo

Las fiestas de la tradición, desplazadas de su mundo, de la vida ética o mítico-religiosa en las que florecieron y maduraron, perduran cual reliquias de los mitos y los dogmas, como formas sustitutivas que subsisten a condición de quedar aisladas de sus marcos de referencia y significados originarios. Sometidas, por tanto, a la desmemoria en el tiempo y la

⁶ Hegel, *Fenomenología del Espíritu* (1807), México, FCE, 1966, pp., 418-421.

descontextualización en el espacio, sobreviven gracias las costumbres, las tradiciones y las normas sociales etc., mientras que las investigaciones de la Antropología cultural rescatan algunos de sus sentidos y la experiencia estética las vivifica en sus aspectos lúdicos.

Aún así, con ciertos matices diferenciados, pues mientras la Antropología Cultural intenta rescatar los recuerdos velados de una identidad con los orígenes y, en ciertos casos, mantener con vida sus últimas reliquias míticas, reavivando los rescoldos en sus postreros resplandores, o simplemente pretende celebrar su pervivencias como hechos culturales y sociales, la Estética propicia que los residuos secularizados sean filtrados y trasfigurados por el filtro de una estetización que con frecuencia escora con descaro hacia las formas administradas del turismo y del ocio, del tiempo libre y sobre todo del entretenimiento, los espectáculos circenses de masas y las representaciones de toda índole organizadas desde los poderes políticos o los intereses económicos. En otras palabras, el deslizamiento de la fiesta hacia una plausible estetización no es incompatible con la relevancia que alcanzan en la economía política de los signos.

En efecto, el frecuente recurso postmoderno a las imágenes y los motivos míticos, cuyos orígenes y significados son desconocidos por la mayoría de la población, supone un vaciamiento semántico y vital en donde los símbolos, de un modo similar a lo que acontece en la implosión mass-mediática de los signos, operan de un modo eminentemente estético, esto es, estetizados. De cualquier modo, ¿tendrán que ver las pervivencias de las fiestas, aunque sólo fuese por razones culturales o estéticas con los patrones psicoanalíticos que se reconocen en las disposiciones arcaicas o con las constantes antropológicas del *homo ludens* sobre las que se asienta el mismo arte de la vida? Más allá del sociologismo fácil respecto al dirigismo y las manipulaciones, sobre todo desde que se han sido incorporadas a la cultura del espectáculo, ésta es mi presunción.