

# DEVORAR O ALIMENTAR

## Otra filosofía de cocina

Jorge Lorite Bueno

Universidad de Zaragoza  
jloritenueno@gmail.com

Recibido/Submitted: 15/09/2024 | Aceptado/Accepted: 04/12/2024  
DOI: 10.30827/sobre.v11i.31562

Citar como: Lorite Bueno, Jorge. 2025. "Devorar o alimentar: Otra filosofía de la cocina". SOBRE 11. <https://doi.org/10.30827/sobre.v11i.31562>

Cite as: Lorite Bueno, Jorge. 2025. «Engulf or Nourish: An Alternative Philosophy of Food». SOBRE 11. <https://doi.org/10.30827/sobre.v11i.31562>

### ENGULF OR NOURISH: AN ALTERNATIVE PHILOSOPHY OF FOOD

**ABSTRACT:** This text outlines a situational framework that allows for the future development of a philosophy of cooking, addressing the meanings already associated with cooking and food, the contemporary social and culinary landscape, and the ethical perspective that may be adopted. To this end, the text begins with a distinction between philosophies of cooking and food, setting itself apart from the more prevalent aesthetic-artistic discourse surrounding food. The analysis of certain food metaphors sheds light on the current consumption paradigm, positioning cooking as a privileged space from which to propose a change in our relationship with the world, as delineated by Everyday Aesthetics. This text paves the way for a study of culinary action that, grounded in its material necessity, could serve as a guide toward a more meaningful existence and, simultaneously, could give rise to an ethical framework capable of addressing the consumerist paradigm by exploring the path between consuming and nourishing.

**KEY WORDS:** Food, cooking, Feeding Thought, Administered World, Everyday Aesthetics

**RESUMEN:** Este texto ofrece una puesta en situación que permite visionar el futuro desarrollo de una filosofía de la cocina, tratando los significados ya asociados a la cocina y la comida, el contexto social y culinario actual y la perspectiva ética susceptible de ser adoptada. Para ello, el texto inicia con una distinción entre filosofías de la cocina y la comida, distinguiéndose del discurso estético-artístico más extendido en torno a la comida. El análisis de algunas metáforas alimentarias da cuenta del paradigma de consumo actual, y su diagnóstico sitúa la cocina como un lugar privilegiado desde el que proponer un cambio en nuestra relación con el mundo, delimitado a partir de la Estética Cotidiana. El texto abre la puerta a un estudio de la acción culinaria que, partiendo de su carácter de necesidad material, podría ser una guía hacia una vida más enriquecedora y, al mismo tiempo, suponer el germen de una ética capaz de hacer frente al paradigma consumista explorando el camino entre el devorar y el dar de comer.

**PALABRAS CLAVE:** Comida, Cocina, Feeding thought, Mundo administrado, Estética cotidiana

## 1. Cesta de frutas: Cocina, comida y filosofía

Caravaggio selecciona un puñado de frutas de verano y las dispone encima de una bandeja de mimbre, adornadas con algunas hojas. Pinta una *Cesta de frutas* (figura 1) apoyada en una cornisa, sobre un fondo ocre que busca tal vez confundirse con la pared sobre la que se dispondrá el lienzo. Parece que las frutas se salen del cuadro. Están a punto de descomponerse. Es posible que Caravaggio las eligiera así para demostrar su maestría, y esto hace que, en cierta manera, ellas dejen de ser las protagonistas del lienzo. «La cesta de frutas carece de valor en sí misma; obtiene su valor de lo que el arte es capaz de hacer con este material insignificante y poco prometedor» (Bryson, 2005, p. 84). Este bodegón no es sino una demostración del poder del arte y la técnica de su autor, por el cual algo tan aparentemente sin interés y volátil como una cesta de fruta puede convertirse en un objeto digno de admiración. La comida, por sí misma, no requiere mucha atención: simplemente nos mantiene vivos para que podamos dedicarnos a cosas más importantes.



Figura 1: *Cesta de frutas*, Caravaggio, 1596. Wikipedia. [https://es.wikipedia.org/wiki/Cesto\\_con\\_frutas](https://es.wikipedia.org/wiki/Cesto_con_frutas)

Ésta parece ser la única reflexión de la que son merecedoras la cocina o la comida. La esfera de la alimentación no ha sido, hasta hace muy poco, objeto de atención filosófica, y parece que cualquier aproximación teórica a la misma se ve condenada a formular un estado de la cuestión como mínimo desalentador: «La filosofía nunca se ha hecho cargo de la alimentación como un tema suyo», escribe Valeria Campos (2023, p. 14); se ha estudiado ampliamente la sensibilidad, pero el sentido del gusto «ha cautivado muy pocas veces la atención de los filósofos, exceptuando aquellas ocasiones en que proporciona una metáfora para la sensibilidad estética», apunta Carolyn Korsmeyer (2002, p. 13). Y, sin embargo, parece que sí que hay una presencia de la alimentación en el discurso filosófico, la imaginal: «la filosofía de todos los tiempos se ha expresado mediante metáforas alimentarias, hasta caníbales» (Campos, 2023, p. 20). Los procesos culinarios reaparecen continuamente en los discursos filosóficos como una representación de procesos intelectuales más elevados. Una idea semejante es la que recupera también Yves Michaud en «¿Cocinar lo inmaterial?»: hablamos de comer con los ojos, de digerir una lectura o de incorporar una idea a nuestro discurso, pero el recurso a este tipo de operaciones corporales es siempre bautizado «demasiado deprisa con el término, a modo de pantalla protectora, de metafórico» (2012, p. 1).

En los últimos años diversos discursos han abogado por suprimir la condición metafórica de estas referencias, convirtiendo la comida en un vehículo de expresión tan capaz como el lenguaje y el arte. En continuidad con la cocina de vanguardia, esta filosofía de la cocina parece emprender un camino semejante al de Caravaggio: eleva la comida a la condición de arte. Sin duda es un logro que la comida haya encontrado, por fin, un lugar en el discurso filosófico; pero creo que esta *artización de la comida* deja todavía mucho por decir en lo que refiere a esa necesidad tan material y universal que es la alimentación, en la medida en que está siempre centrada en experiencia gustativa o gastronómica que —ocasionalmente— ella supone, y no en la necesidad de cocinar y comer *todos los días*. El texto de Michaud es una excelente introducción a los discursos artísticos y filosóficos sobre la comida y aboga, en última instancia, por la recuperación del sentido original de la «estética»: lo que se percibe por (todos) los sentidos (p. 13). La rehabilitación del vilipendiado sentido del gusto como sentido estético es iniciada por la obra de Korsmeyer, *El sentido del gusto*. Los trabajos de Jèssica Jaques y Gerard Vilar apuntan a una unificación del campo de estudio con propuestas como el *Feeding thought*, el *flavoring turn* (2012), o su reciente *Estética gustatoria* (2023). Pero, aunque este *flavoring turn* quiera realizarse desde las prácticas performativas y relacionales, y situar la gastronomía como un «lugar idóneo para la construcción de lo común» (2012, p. 16), el discurso sigue estando dirigido al *comensal*, y no a la persona que todos los días cocina —gestiona, y no sólo ingiere— una porción de los bienes de consumo de la humanidad.

Mi propuesta en estas líneas consistirá en dar cuenta de una posibilidad alternativa para un estudio filosófico de la comida, un cambio de enfoque que pueda constituir un campo de reflexión complementario al de corte estético-artístico. Para ello es preciso alejarse de los discursos sobre la contemplación o degustación de la comida y atender a las posibilidades de la acción culinaria —acción que, en el discurso estético sobre la comida, sólo aparece bajo la forma de la acción creativa que entiende a los cocineros como artistas. Mi intención es plantearla de manera menos anecdótica y más cotidiana, como el proceso dedicado a satisfacer recurrentemente nuestras necesidades alimentarias. Para ello, establezco ahora una primera distinción: buscamos una *filosofía de la cocina*, centrada en la acción de cocinar, y no una *filosofía de la comida*, centrada en la obra o producto. Esta consideración pone a la filosofía de la cocina en disposición de dar algunos pasos hacia una ética que pueda nutrir y nutrirse del actual discurso estético. Para situarla, nos dedicaremos en los primeros apartados a plantear, de la mano de ciertos conceptos sociológicos, algunos de los problemas con los que convive nuestro día a día culinario. Con la posterior formulación del enriquecimiento de la experiencia y la delimitación del campo de la cotidianidad culinaria de la mano de la estética cotidiana, habremos situado una filosofía de la cocina que podría darnos las herramientas necesarias para vivir mejor y, en el mejor de los casos, suponer el germen de una ética que frene las dinámicas consumistas más voraces de nuestra sociedad. Lo que sigue a continuación no será un menú o una guía de degustación, sino la introducción a un libro de cocina. Queremos ser cocineros, no comensales: dar de comer en lugar de, simplemente, comer.

## 2. Saturno devorando a su hijo: El hambre sin medida

La tarea de situar una filosofía de la comida en estos términos hace necesario considerar algunos de los problemas que nuestras rutinas diarias y, en general, la ética contemporánea, deben afrontar. Dicho de otro modo: si queremos dar de comer, parece también preciso saber qué clase de hambre debemos satisfacer. Visualizar el espacio que podría ocupar esta filosofía de la cocina puede ser tan sencillo como leer los posos que algunas de esas metáforas alimentarias dejan en la filosofía actual. Destaca una de ellas, recurrente en obras por lo general críticas con la sociedad contemporánea: la alimentación como una metáfora del consumo. El consumismo bruto que promueve el capitalismo, su consumo desproporcionado de recursos o su invasión de diferentes espacios de socialización se ven en muchas ocasiones representados en la imagen de una ingesta ejercida con violencia, una devoración que muchas veces pasa también por el canibalismo. Encontramos uno de los mejores ejemplos de este acto en el *Saturno devorando a su hijo* de Goya (figura 2) —imagen que, de hecho, podemos encontrar en muchas ocasiones ilustrando discursos como los que vamos a presentar. El fresco es una interpretación del mito de Saturno, que devora a sus hijos de un bocado para no ser derrocado. Goya introduce una variación en la historia al mostrar al titán, con una expresión angustiada que apela directamente al espectador, despedazar al niño que sujeta fuertemente con las manos. La desesperación, la violencia o la locura son algunas de las ideas que van normalmente asociadas a este acto caníbal, y así también a la sociedad contemporánea. También vertebran dos de las obras que más explícitamente se hacen cargo de esta metáfora en sus análisis: *Capitalismo y nihilismo*, de Santiago Alba Rico, y *La sociedad autófaga* de Anselm Jappe.

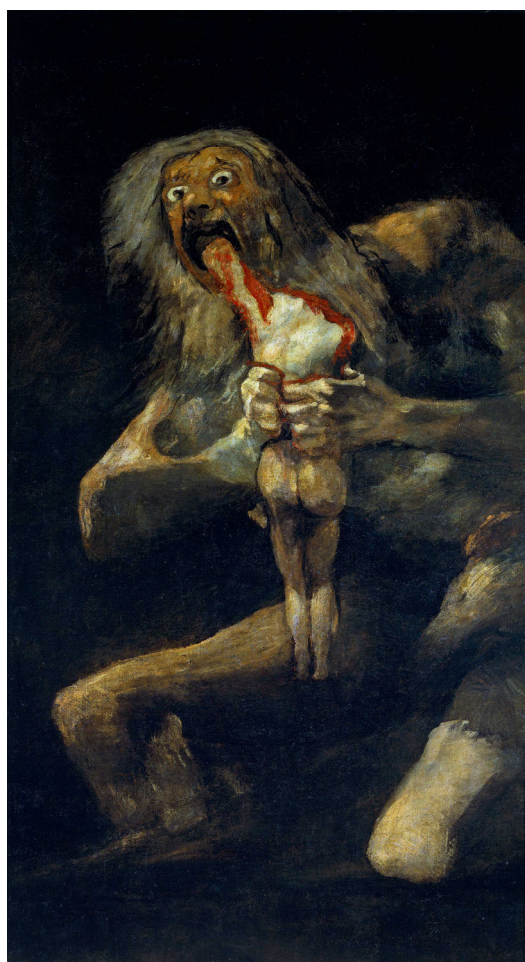


Figura 2: *Saturno devorando a su hijo*, Francisco de Goya, 1820-1823. Wikipedia. [https://es.wikipedia.org/wiki/Saturno\\_devorando\\_a\\_su\\_hijo#](https://es.wikipedia.org/wiki/Saturno_devorando_a_su_hijo#)

*Capitalismo y nihilismo* construye su discurso sobre lo que, en su subtítulo, se ha llamado la *Dialéctica del hambre y la mirada*. Ver y comer, la mirada y el hambre, aparecen como las dos opciones o impulsos que rigen la existencia humana, destinada a «elegir ininterrumpidamente entre comer y no comer». El comer aparece aquí como el consumo de las cosas, lo que hacemos con ellas y que las desgasta. Aunque comer es necesario para la vida, el mundo que nos rodea exige que ciertas cosas no sean comidas para poder ser sólo miradas, por uno mismo y los demás, sin desgaste y para la posteridad, para una existencia en sociedad<sup>1</sup>. La obra de Alba Rico se centra en exponer cómo el capitalismo trastoca, con horribles consecuencias, las dinámicas del ver y el comer: la liberalización del hambre promueve un consumo desbordado, la privatización de la mirada invisibiliza sus consecuencias. Los dos extremos se confunden. «El capitalismo es el hambre sin vergüenza» y, frente a él, «la revolución debe ser también un ascetismo» (Rico, 2011, pp. 9-28).

La vertiente caníbal de esta metáfora podría entenderse como la consecuencia de este hambre sin medida, un hambre sin final que nos conduce a la autodestrucción. La metáfora es desarrollada en profundidad por Jappe en *La sociedad autófaga*, y se presenta a partir del mito del rey Erisictón. Tras violentar un bosque dedicado a Deméter, el rey es condenado por la diosa al Hambre personificado, que penetra en su cuerpo a través del aliento y lo sume en un hambre que nada puede saciar. Come cada vez más y en el proceso va arruinando su casa y su familia, pero nada de todo esto calma el hambre de Erisictón. «Después que aquella violencia de su mal había consumido todos sus recursos y faltaban nuevos alimentos para su grave enfermedad, él mismo comenzó a desgarrar su propio cuerpo y el infeliz alimentaba su cuerpo disminuyéndolo» (Ovidio, *Metamorfosis VIII*, 874-875, citado por Jappe, 2019, p. 10). Para Jappe, este relato ilustra a la perfección la situación a la que se enfrenta nuestra sociedad: el consumo desmedido, la destrucción de la naturaleza, la autodestrucción. «Morir de hambre en medio de la abundancia: esa es sin duda la situación a la que nos conduce el capitalismo» (2019, p. 13). En una sociedad de mercado como la nuestra las categorías económicas se imponen sobre la socialización, «la reproducción social se organiza alrededor del intercambio de cantidades de trabajo, y no alrededor de las necesidades y los deseos» (2019, p. 21). El único

criterio aquí posible es el del mercado y la economía: el crecimiento. Y el crecimiento se conseguirá aún a costa de una naturaleza, incapaz de proveer para nuestro consumo, y de nosotros mismos, consumidores condenados a un hambre sin fin que nos lleva, en palabras de César Martínez-Silva, a «comernos los unos a los otros».

### 3. Trozos de carnero: La vida que no vive

Apuntadas estas metáforas, cabe ahora adentrarse un poco más en su significado. Dos ideas fundamentales nos permitirán continuar con nuestro discurso. La primera es seguramente más conocida y propiamente sociológica: se trataría de una de las líneas maestras de la filosofía crítica de Frankfurt y podría resumirse con su conceptualización del «mundo administrado». La *Moralía* de Adorno hace uso de otra metáfora alimentaria para explicarlo: «el ámbito entero de lo privado es engullido por una misteriosa actividad que porta los rasgos de la actividad comercial» (pp. 21-22). El capitalismo y la alienación que Marx denunció en el ámbito laboral se expanden en el siglo XX a la esfera de la reproducción social para convertirla en un producto más con el que comerciar. El capitalismo promueve una socialización acorde a su propia estructura y sus categorías invaden progresivamente nuestras rutinas diarias. El hambre sin fin se refiere, en primer lugar, a un capitalismo que engulle y asimila cada vez más porciones de la cultura, convirtiendo en servicio lo que antes fue una acción humana no productiva. Cadenas de restaurantes y supermercados homogeneizan la experiencia de la alimentación, los alimentos y los procesos que nos llevan a obtenerlos. El McDonalds de la Sexta Avenida es indistinguible del de Barcelona-Sants, todos los supermercados de una misma cadena son como el de debajo de casa y cualquier turista se siente aliviado al entrar en un terreno conocido. Nosotros mismos medimos nuestras vidas con las categorías de la eficiencia, la productividad y el crecimiento. Seguimos dietas, contamos calorías, controlamos nuestro peso y esperamos resultados. No hay tiempo para cocinar ni comer juntos, cada uno tiene sus horarios. En las cocinas desaparecen los procesos y se dejan a disposición del distribuidor. Los alimentos se compran ya preparados para la cocción. Minimizamos nuestro tiempo con ellos. Doce alitas de pollo, cebolla picada, salsa de tomate. Lasaña de carne, risotto de setas. Calentar y listo.

Parece lógico afirmar que la vida devorada ya no vive. Alienada, amoldada o sometida al proceso productivo, la vida hoy es una reproducción industrial de lo que un día pudo haber sido. «Lo que un tiempo fue para los filósofos la vida, se ha convertido en la esfera de lo privado, y aún después simplemente del consumo, que como apéndice del proceso de producción se desliza con éste sin autonomía y sin sustancia propia» (Adorno, 2022, p. 9). La crudeza de esta constatación es semejante a la que muestra *El buey desollado* de Rembrandt (figura 3): la vida alienada, desollada y devorada por el proceso productivo, aparece inerte, roja, brillante y casi irreconocible. «La vida no vive»<sup>2</sup>, sólo quedan las heridas. Con las posibilidades de acción obstruidas, asimiladas por el proceso económico, la única opción parece, como ocurre con la anciana que aparece en el fondo de la obra, el horror de la mera constatación. Para Adorno, las condiciones impuestas en este mundo administrado anulan el que antes fuera el presupuesto de la ética, y con él toda posibilidad de una vida buena. «No cabe vida recta en la falsa» (2022, p. 41) y quien quiera «hacer de su propia existencia una pálida imagen de la existencia recta deberá tener siempre presente esa palidez y saber cuán poco tal imagen representa la vida recta» (2022, p. 31). La obstrucción de la acción agota las posibilidades del sujeto autónomo. La esfera de la autonomía individual, en la que el sujeto fuera capaz de decidir libre de condiciones, estalla como una burbuja en el mundo administrado. Cuando todos los caminos están pautados de antemano, no es posible una verdadera decisión sobre nuestras acciones. La ética, así desempaquetada, pierde su frescura y empieza a descomponerse.

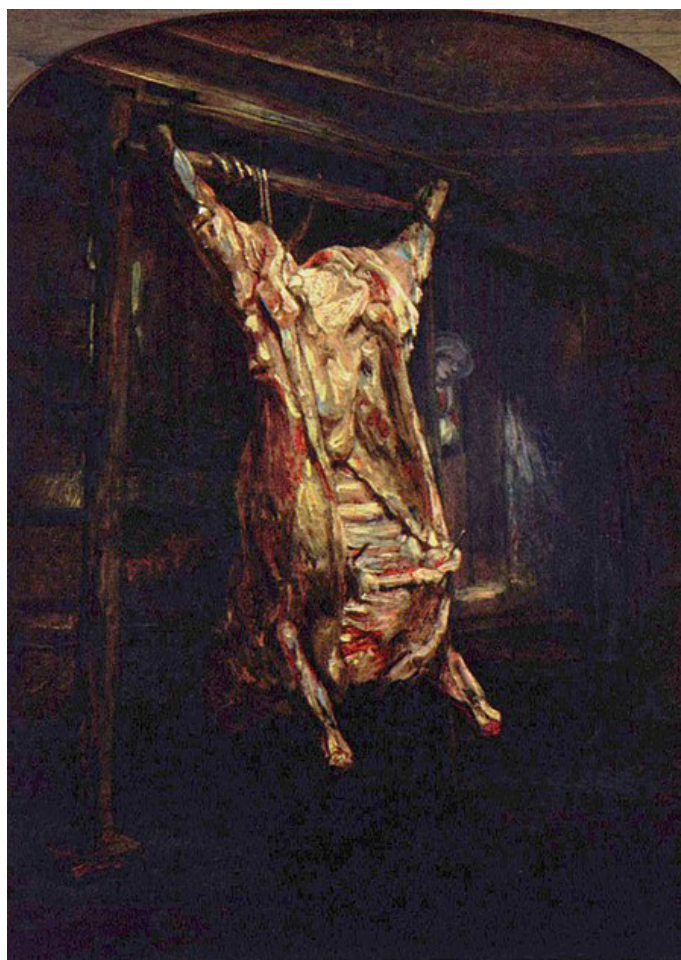


Figura 3: *El buey desollado*, Rembrandt, 1655. Wikipedia. [https://es.wikipedia.org/wiki/El\\_buey\\_desollado](https://es.wikipedia.org/wiki/El_buey_desollado)

Por otro lado, la idea de un hambre insaciable alude también una de las heridas que el desollado industrial de la vida deja en los individuos. La idea, como la formuló Benjamin, es la del empobrecimiento de la experiencia. Una vez más, el acto de devorar entra en escena: «Pobreza de la experiencia: no hay que entenderla como si los hombres añoraran una experiencia nueva. [...] No siempre son ignorantes o inexpertos. Con frecuencia es posible decir todo lo contrario: lo han «devorado» todo, «la cultura» y «el hombre», y están sobresaturados y cansados» (2007, p. 221). La otra cara del hambre insaciable es la de unos individuos que han perdido la capacidad para relacionarse con su mundo, de que sus encuentros con él tengan algo de significativo. Por paradójico que pueda resultar, el crecimiento y aumento de nuestras capacidades parece ir acompañado del *silenciamiento del mundo*: con toda la ampliación de nuestro alcance, el mundo «parece recular ante nuestra intervención; lo no-alcanzable y lo no-disponible crece cada vez más, y el mundo puesto a disponibilidad se niega a responder» (Rosa, 2019, pp. 73-74). El sujeto alienado ha perdido su capacidad para establecer relaciones significativas con su entorno. Las placas de inducción y los platos ya preparados hacen que pasemos menos tiempo en la cocina. La experiencia culinaria se vuelve insignificante y las verdaderas experiencias se ofrecen como en un gran banquete. Su seguimiento toma la forma de un imperativo: «todo programa debe seguirse hasta el final, todo *best seller* debe leerse [,] toda proyección ha de presenciarse» (Adorno, 2022, p. 135) y todo nuevo restaurante debe visitarse. Las novedades se suceden y olvidan rápidamente. Nada deja huella. En esto consiste «morir de hambre en medio de la abundancia». Si antes aludimos a la anciana exaltada ante la vida desollada, con esto descubrimos que la reacción ante esta circunstancia se parecería más a la que ofrecen los *Trozos de carnero* de Goya (figura 4). También aquí aparece una mirada que nos sugiere una reacción, pero en este caso la mirada es la del carnero sobre sí mismo. Su cabeza está situada en una posición desde la que parece mirar impasible sus dos trozos de carne. Y lo más inquietante no es que el cordero parezca mirarse, o que no pueda apartar la mirada, sino el silencio y la falta de expresión que ofrece como respuesta. Éste es el silencio al que conduce el empobrecimiento de la experiencia, el silenciamiento de un mundo que, ya, ni nos afecta ni parece cambiar ante nuestros actos.



Figura 4: *Trozos de carnero*, Francisco de Goya, 1806-1812. Wikipedia. Fundación Goya en Aragón. <https://fundaciongoyaenaragon.es/obra/trozos-de-carnero/547>

#### 4. Un espárrago: La experiencia enriquecida

Podrían encontrarse otros muchos problemas que afectan a nuestra manera de comer y cocinar, más o menos relacionados con los que hemos presentado, pero lo dicho hasta ahora parece suficiente para dar cuenta del potencial inexplorado de una filosofía de la cocina. Es aquí donde una última referencia a Adorno puede darnos el ingrediente que nos falta. Sus conclusiones no dejan de ser pesimistas: «lo único que se puede decir sobre esto es que quizás la vida recta consistiría hoy en una forma de resistencia contra las formas de vida mala» (2019, p. 306). Pero, aunque sólo negativa, esta propuesta parece suficiente para decir que la cocina podría ser uno de estos espacios de resistencia, y de notable importancia. Si efectivamente las dinámicas de la economía capitalista invaden y asimilan la cultura y espacios de reproducción social, parece claro que una parte de esa resistencia debería darse también en nuestras rutinas y actividades diarias, las normalmente las más desatendidas y minimizadas con el progreso de la técnica. La cocina resulta, primero, la más paradigmática de esta clase de tareas —aquello que tenemos que hacer para mantenernos vivos— pero ofrece al mismo tiempo un amplísimo rango de posibilidades para su satisfacción. Por otro lado, y siguiendo a Jaques y Vilar (2012), es igualmente claro que la cocina es una de las actividades más universales, sociales y expresivas (p. 16). Es, como podría serlo la tradicional Razón, una de las capacidades que nos distinguen de los animales<sup>3</sup> —pero al mismo tiempo la alimentación nos pone en contacto con una vida natural que, en toda su extensión, también, simplemente, *come*. Jaques y Vilar describen la cocina como el lenguaje de lo más físico; también es la más social de las necesidades biológicas. Si verdaderamente la esfera de la autonomía individual ha desaparecido, quizás este sea otro punto de partida, en su material universalidad, adecuado para la ética.

De este modo, opino que la cocina constituye un lugar idóneo en el que proponer un cambio o un patrón que pauten nuestra forma de relacionarnos con el mundo y con los demás y que, a día de hoy, es un campo que requiere de una reflexión que pueda señalar el camino. Un punto de partida interesante es el que puede ofrecernos Hartmut Rosa: junto a la definición de alienación o silenciamiento del mundo, el sociólogo propone un opuesto complementario, un *otro* de la *alienación* que llama la *resonancia*. Frente a la mera apropiación de una cosa disponible, una relación resonante implica «un estado o modo de relación dinámica con el mundo en la cual éste (en tanto que algo en cada caso particular que nos encuentra como mundo), y el sujeto *se conmueven y transforman recíprocamente*» (Rosa,

2019, pp. 74-75). Se trataría de una interacción en la que los dos integrantes no se confunden, pero se modifican recíprocamente en una relación que no puede determinarse de antemano; un encuentro en el que el sujeto es llamado a actuar de una determinada manera y este ejercicio, a su vez, afecta a un determinado segmento del mundo. La montaña que es escalada deja una huella en nosotros y nuestra percepción de la montaña, como lo hacen los sabores de nuestra infancia cuando los redescubrimos. El establecimiento de esta clase de experiencias podría ser, escribe Rosa, un criterio monista de la vida buena (2019, pp. 76-77); aquí podríamos decir —recuperando las metáforas alimentarias— que ellas podrían suponer un notable *enriquecimiento de la experiencia* que señale una nueva forma de relacionarnos con nuestro mundo. Si sumamos a esto las características de la cocina que acabamos de esbozar, parece también que esta clase de experiencias enriquecidas estarían, también, intrínsecamente relacionadas tanto con los demás como con la naturaleza, en la medida en que cualquier ser vivo, universal y materialmente, debe también comer. Seguir explorando esta idea podría aportarnos las herramientas para proponer un cambio en el paradigma consumista, que permita pasar del *devorar* al *dar de comer*.

Parece claro que una filosofía de la cocina tendría mucho que decir a este respecto, y un bodegón en apariencia insignificante puede ilustrarlo. *El espárrago* de Manet (figura 5) es un cuadro pequeño, con pocos colores, que muestra un espárrago tirado en una encimera. Queda bastante eclipsado por su hermano mayor, *El manojo de espárragos*, que ofrece mucho más que mirar; pero resulta al mismo tiempo, y por motivos semejantes, más interesante, inquietante o conmovedor. No se entiende su razón de ser hasta que se comprende el contexto: «Faltaba uno en su manojo», el pintor lo envía como respuesta a un pago por encima de lo acordado. Es una broma —que se vuelve tanto más profunda cuando comprendemos que Manet se dedicó en parte a pintar esta clase de cuadros a sus conocidos—. La relación que Manet establece con su cliente, de la que nos hace partícipes cuando pinta los dos cuadros, hace de este espárrago y de todos los que más adelante puedan encontrar (que casi necesariamente van a encontrar porque *deben* alimentarse) algo más que un simple espárrago. Un primer objetivo de la filosofía de la cocina podría consistir en reivindicar las actividades culinarias como una forma de resistencia contra el paradigma consumista, que pase por el enriquecimiento de nuestras experiencias con sus ingredientes y procesos.



Figura 5: *Un espárrago*, Édouard Manet, 1880. Wikipedia. [https://es.wikipedia.org/wiki/Un\\_esp%C3%A1rrago](https://es.wikipedia.org/wiki/Un_esp%C3%A1rrago)



## 5. El vuelo de una abeja alrededor de una granada: Cocina y cotidianidad

La filosofía de la comida, tal y como se viene practicando, no parece dar cuenta de este potencial oculto en la cocina de todos los días. Hasta ahora, la comida se ha estudiado principalmente en su componente gustatorio, contemplativo, destacando la capacidad para transmitir y crear sentido de platos que se pueden equiparar a creaciones artísticas tradicionales. El carácter, sin embargo, necesariamente activo de la filosofía de la cocina, resulta difícil de estudiar en estos términos, aunque podemos encontrar los adecuados sin salir de la estética. Como su nombre indica, la Estética Cotidiana es una subdisciplina naciente que se centra en reivindicar el carácter estético que impregna nuestra cotidianidad. Se trata de una disciplina todavía en proceso de definición, pero ya, en estos orígenes, podemos encontrar referencias constantes a procesos culinarios, y así también a cuestiones éticas que, aunque lejos de estar unificadas, muestran una clara conexión con nuestro problema. La cotidianidad moldeada por nuestras decisiones estéticas es, para Yuriko Saito, un potente vehículo desde el moldear un mundo desde la acción individual. Aunque solemos vernos como los receptores de un mundo creado por diseñadores y arquitectos —podríamos incluir a los artistas y los cocineros—, todos tenemos un papel en la construcción del mundo y la estética cotidiana juega un rol sorprendente, pero fundamental (Saito, 2020, p. 38). La definición de esta cotidianidad es uno de los debates abiertos de esta disciplina, y profundizar un poco más en él resultará muy nutritivo para nuestra exposición. Esto nos permitirá terminar de configurar la dualidad entre comida y cocina y definir finalmente a ésta última.

Puede hablarse, en primer lugar, de una definición débil de la estética cotidiana, que consistiría en afirmar que «lo cotidiano contiene bellezas que, en la actitud ordinaria, son pasadas por alto y que, por lo tanto, cabe a una actitud especial la función de elevarlas a una dimensión estética» (Hoyos, 2022, p. 107). Thomas Leddy, su principal representante, aboga por considerar que la actitud contemplativa, de quietud ante el objeto observado, característica de la experiencia estética, es también posible respecto a cosas cotidianas y no sólo ante manifestaciones artísticas, defendiendo las continuidades entre los mundos del arte y la vida (2020, pp. 399-402). Por otro lado, una definición rígida defiende su independencia de los criterios artísticos, proponiendo el movimiento contrario: en lugar de elevar lo cotidiano a lo estético, se considera que «lo cotidiano *per se* tiene una dimensión estética que la noción habitual de estética no parece integrar, [...] el movimiento aquí consiste en rebajar lo estético y lo cotidiano» (Hoyos, 2022, p. 107). En esta definición se mueven Yuriko Saito y Kevin Melchionne, que entienden que el acto de distanciamiento o extrañamiento que supone la actitud contemplativa es, en realidad, un distanciamiento de la actitud activa pero inconsciente (en «piloto automático», es la expresión de Saito, en referencia a las rutinas que hacemos sin pensar) que supone la cotidianidad. Una actitud que podría ser aún más fundamental que la contemplativa y que la visión débil parece pasar por alto. Resultará sencillo encontrar similitudes con nuestras filosofías: la comida, en su carácter contemplativo, gustativo, quedaría más cerca de esa elevación de lo cotidiano a lo estético, mientras que la filosofía de la cocina quiere rebajar el discurso hacia la cotidianidad como tal, donde se cocina aquello que luego podrá degustarse.

Curiosamente, los/a tres autores/a que hemos citado aluden a la ceremonia del té japonesa para ejemplificar las virtudes de la estética cotidiana. Sobre ella, Saito escribe que «las elegantes acciones de anfitrión y huésped no sólo resaltan la belleza de cada movimiento corporal, sino que brindan una expresión de respeto hacia el otro al poner gran *cuidado* en los actos» (2020, p. 43, traducción nuestra). Se trata de una ceremonia que, para nuestros propósitos, podría equipararse a la asistencia a uno de los restaurantes de vanguardia protagonistas de la filosofía de la cocina. Para Leddy, es claro que la sola asistencia podría considerarse una experiencia propia de la estética cotidiana, como ocurre con cualquier otra experiencia gastronómica. Melchionne y Saito no lo tendrían tan claro: esta ceremonia es un ejercicio anecdótico que implica, por ello, una disposición distinta a la cotidiana, más parecida a la adoptada al entrar en un museo que a la manera en que hacemos las tareas rutinarias. Melchionne nos aporta el vínculo entre las dos esferas: aunque la ceremonia del té no forma parte del ámbito de la estética cotidiana, el rito puede elevar lo cotidiano a lo ceremonial y llamar así la atención sobre la manera en que vivimos. Si el participante vuelve a su rutina con una mayor apreciación de sus utensilios, técnicas y aromas, entonces ha «mejorado la estética cotidiana de su vida» (2017, 179-80) —otra forma de decir que ha enriquecido su experiencia. Ésa es la cotidianidad que la filosofía de la cocina está buscando, la desatendida hasta ahora por los discursos en torno a la comida. Una cotidianidad que, siguiendo a Melchionne, se caracteriza tanto por su carácter activo, que cubre nuestras necesidades y nos prepara para hacer lo que tengamos que hacer *antes* de ese ejercicio de extrañamiento, como por su repetición rutinaria, que se construye en lo acumulativo pero que, al mismo tiempo, los estímulos adecuados pueden instar a rectificar. Ese es el ámbito al que debería dirigirse una filosofía de la cocina, el desatendido hasta ahora por la filosofía de la cocina.

La filosofía de la comida argumenta que comer puede ser una experiencia estética y cognitiva, un ejercicio de extrañamiento capaz de hacernos reflexionar sobre nuestra realidad equiparable a otras formas de arte. Pero no podemos olvidar las acciones rutinarias que nos llevan a estar en disposición de degustar una de estas obras (la

cocina que precisa para elaborarse y a la que nos debemos para mantenernos vivos), que en este sentido tiene algo de fundacional. Melchionne nos ha dado la pieza que nos permite conectar la experiencia en uno de estos restaurantes con la diaria: lo aprendido allí puede servir al enriquecimiento de la experiencia cotidiana en un mundo que lo necesita con urgencia. Pero es todavía necesario saber cuál es la cotidianidad culinaria que estamos buscando o, en otras palabras, qué clase de vida podemos considerar buena —y esto se hace tanto más necesario cuando comprendemos que, para la mayor parte de los espectadores, la cocina de vanguardia es algo totalmente inaccesible—. Si asumimos que comer es una experiencia estética, entonces deberíamos aceptar también que cocinar es una acción y que, como tal, es posible imaginar una ética que pueda guiarla. El carácter de necesidad material de la cocina ofrece un punto de partida con una potencialidad todavía por explorar. Los mensajes que pueda transmitir la comida no estarán completos mientras ésta nos sea desconocida. El *Sueño causado por una abeja volando alrededor de una granada* (figura 6) ilustra cómo un alimento tan cotidiano y accesible como una granada puede convertirse en entidades progresivamente más complejas, pasando de ser alimento a presa, depredador, arma y herida. Sería preferible eliminar la violencia de esta metamorfosis para dar cuenta de un avenir positivo o prometedor, pero también puede servir como una advertencia: la cotidianidad y la cocina de todos los días son un espacio también capaz de la violencia, y su sumisión a las dinámicas económicas no hace sino alimentarla. Una filosofía de la cocina podría marcar el camino hacia el establecimiento de la cocina como un espacio de resistencia contra la influencia económica que pueda frenar el paradigma consumista y, al mismo tiempo, guiarnos hacia una experiencia enriquecida en el trato con los alimentos y con los demás. En su vertiente positiva, esta filosofía podría suponer el germen de una ética material que, basada en el reconocimiento de las necesidades de todo ser vivo, y en el ser humano como ser que cocina, permita dar el paso del *devorar* al *dar de comer*. En ambos sentidos, la filosofía de la cocina está tan desatendida como lo estuvo, hace no tantos años, la filosofía de la cocina que hoy ha conseguido establecerse.



Figura 6: *Sueño causado por el vuelo de una abeja alrededor de una granada un segundo antes de despertar*, Salvador Dalí, 1944. Museo Thyssen. <https://www.museothyssen.org/coleccion/artistas/dali-salvador/sueno-causado-vuelo-abeja-alrededor-granada-segundo-antes>

## Referencias

- Adorno, T. (2019). *Problemas de filosofía moral*. Las cuarenta.
- Adorno, T. (2022). *Minima Moralia. Reflexiones desde la vida dañada* (edición conmemorativa). Akal.
- Alba Rico, S. (2007). *Capitalismo y nihilismo. Dialéctica del hambre y la mirada*. Akal.
- Benjamin, W. (2007). Experiencia y pobreza. En Benjamin, W. *Obras. Libro II, vol.1: Primeros trabajos de crítica de la educación y de la cultura. Estudios metafísicos y de filosofía de la historia. Ensayos estéticos y literarios* (pp. 216-222). Abada.
- Brillat-Savarin, J. (2012). *Fisiología del gusto*. Trea.
- Bryson, N. (2005). *Volver a mirar. Cuatro ensayos sobre la pintura de naturalezas muertas*. Alianza.
- Campos Salvaterra, V. (2023). *Pensar/comer*. Herder.
- Demirovic, E. (2013). Crisis del sujeto. Perspectivas de la capacidad de acción. Preguntas a la teoría crítica del sujeto. *Constelaciones*, 5, 18-43.
- Escuela, C. (2021). Las antinomias de la moral en el mundo administrado según Theodor W. Adorno. *Constelaciones*, 13, 340-358.
- Hoyos Morales, A. (2022). La estética de lo cotidiano y la construcción del mundo propio: desde Levinas y Merleau-Ponty. *Enrahonar*, 69, 105-125.
- Jaques, J. y Vilar, G. (2012). Feeding Thought. Por una filosofía de la cocina y la gastronomía. *Disturbis*, 12, 1-30. <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295861>
- Jaques, J. y Vilar, G. (2023) *Pensar con el paladar. Una estética gustatoria*. El espejo y la lámpara.
- Jappe, A. (2019). *La sociedad autófaga. Capitalismo, desmesura y autodestrucción*. Pepitas de calabaza.
- Korsmeyer, C. (2002). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. Paidós.
- Michaud, Y. (2012). ¿Cocinar lo inmaterial?. *Disturbis*, 12, 1-33. <https://raco.cat/index.php/Disturbis/article/view/295861>
- Melchionne, K. (2017). Definición de estética cotidiana. *Kepes*, 16, 175-183.
- Leddy, T. (2020). La experiencia del asombro: una aproximación expansiva a la estética cotidiana. *Kepes*, 22, 397-425.
- López Alvarez, P. (2013). El tiempo y las cosas, observaciones sobre el sujeto. *Constelaciones*, 5, 362-367.
- Rosa, H. (2011). Aceleración social: consecuencias éticas y políticas de una sociedad de alta velocidad desincronizada. *Persona y sociedad*, 25(1), 9-49.
- Rosa, H. (2019). La «resonancia» como concepto fundamental de una sociología de la relación con el mundo. *Diferencias*, 7, 72-81.
- Saito, Y. (2007). *Everyday Aesthetics*. Oxford University Press
- Saito, Y. (2017). *Aesthetics of the familiar. Everyday Life and World-Making*. Oxford University Press.
- Saito, Y. (2020). Everyday Aesthetics and World-Making. *Contrastes*, 25(3), 35-54.
- Saito, Y. (2022). *Aesthetics of care. Practice in Everyday Life*. Bloomsbury.

## Pies de página

1 Esta dialéctica podría simplificarse para comprenderse como el juego entre el comer y el no-comer. También es útil para comprender la dialéctica entre acción y contemplación que sirve para nuestra distinción entre filosofías de la comida y la cocina. Del lado del comer quedaría una filosofía de la cocina, del lado del no-comer y de la mirada quedaría la contemplación, en este caso degustación de una obra. La confusión a la que pueden llevar estos términos (una forma de mirada, no-comer, que implica también comer el plato para una experiencia contemplativa) es el motivo por el que no queremos continuar por aquí nuestro discurso, y también una de las razones por las que la cocina no había encontrado un hueco en el discurso filosófico hasta hace pocos años.

2 Una frase de Kürnberger con la que Adorno abre *Minima Moralia* (Adorno, 2022, p. 17)

3 Esta idea es explorada por Brillat-Savarin (2012) en *La fisiología del gusto*, se refieren a ella Campos (2023, pp. 80-87)) y Jaques y Vilar (2023, pp. 97-115).

ESTA OBRA ESTÁ BAJO UNA LICENCIA DE CREATIVE COMMONS  
ATTRIBUTION-NONCOMMERCIAL-NODERIVATIVES 4.0 INTERNATIONAL