

LOS SIGNOS DE LA BELLEZA. LA ESTRUCTURA SIGNIFICANTE DEL PLATILLO GASTRONÓMICO

*Andrés López Ojeda**

*Ricardo Hernández López**

*Héctor Javier Favila Cisneros**

*Celia Guzmán Hernández**

|29

UN PLATILLO EN UNA BIENAL DE ARTE CONTEMPORÁNEO

En 2007, en Alemania, se llevó a cabo la *Documenta* de Kassel y entre fotografías, arte objeto, instalaciones, arte conceptual y video arte, se podía apreciar un platillo gastronómico realizado por Ferran Adriá. ¿Un platillo en una bienal de arte contemporáneo situado entre objetos artísticos y compartiendo la categoría de obra de arte? ¿Qué significado tiene? Derivado de esta acción revolucionaria surgen otras preguntas más: ¿Qué llevó a Ruth Noack, la curadora de la bienal, a invitar al dueño del prestigiado restaurante *El Bulli* para que presentara alguna de sus creaciones en este encuentro mundial del arte contemporáneo? Y, sobre todo, ¿cuál fue la respuesta de los artistas, coleccionistas y del público visitante ante esta sorpresa?

A partir de este hecho surgen más interrogantes, y no sólo las que se suscitaron por la inclusión de un platillo gastronómico durante el tiempo que duró la bienal, sino las reflexiones teóricas posteriores que valdría la pena rescatar. Entre algunas se pueden plantear las siguientes: ¿Por qué incluir un platillo entre objetos

*Universidad Autónoma del Estado de México, alopezoj@uaemex.mx, rihelo@hotmail.com, hfavilac@uaemex.mx, cgh131060@yahoo.com.mx

artísticos contemporáneos? ¿Se le considera al platillo gastronómico como una obra de arte? ¿Cómo fue considerado dentro del discurso curatorial? ¿Qué pasa con la característica de originalidad y unicidad artística? ¿Se consideró en algún momento la categoría de belleza? ¿Cómo se estableció el proceso de comunicación y significación del platillo expuesto? ¿Se le consideró como resultado de un proceso cultural? ¿Como un elemento artístico autónomo? o ¿simplemente fue una audaz ocurrencia?

Umberto Eco (2005a) establece una hipótesis que nos puede ayudar a plantear una postura: “que todos los fenómenos de cultura pueden convertirse en objetos de comunicación...en otras palabras: una semántica desarrollada no puede ser otra cosa que el estudio de todos los aspectos de la cultura vistos como significados que los hombres se van comunicando paulatinamente” (Eco, 2005a: 31). En este sentido, el platillo gastronómico que presentó Ferran Adriá en la *Documenta*, como fenómeno de la cultura, es, por consecuencia, y basado en la hipótesis de Eco, un objeto de comunicación y, por ende, de significación.

Sobre este tema, Zavala (2012) considera que “el estudio de los procesos de comunicación ha recibido la influencia de los estudios sobre la recepción cultural, apoyados en el reconocimiento de que el receptor de los productos culturales no es un mero consumidor pasivo, sino un productor de significación” (Zavala, 2012: 57). Entonces cabría preguntarse, ¿cómo es el proceso de esta producción y recepción de significados?, específicamente, ¿cómo se desarrolla para las cuestiones gastronómicas? Y ¿desde qué perspectivas teórico-metodológicas se puede lograr y, sobre todo, abordar?

La invitación de la curadora de la *Documenta* de 2007 a un chef fue, sin duda, una acción revolucionaria que provocó, posiblemente, opiniones encontradas, pero que dejó como herencia

nuevos debates teóricos en torno a las nuevas categorías del arte, la función del acto estético y, para fines de esta investigación, a los procesos de recepción estética, de producción y significación de los platillos en particular y de la gastronomía en general, considerando que ésta conlleva experiencias que involucran no sólo lo intelectual, sino también lo sensible: vista, gusto, olfato, y que la gastronomía no sólo está anclada a las emociones del cuerpo, sino también a las del espíritu, y en ese terreno es más complicado el abordaje de los signos de la belleza como categoría de análisis, pero no imposible.

|31

EL PLATILLO GASTRONÓMICO COMO ESTRUCTURA SIGNIFICANTE

Una pregunta planteada en párrafos previos refiere los procesos de comunicación y significación de un platillo; en este sentido, para interpretar el platillo gastronómico se hace necesario establecerlo como una estructura significante, lo cual conlleva a considerarlo, en primera instancia, bajo la denominación de signo. A partir de esta naturaleza, se establece, entonces, como un complejo estructural de signos, mensajes y códigos que requieren de una decodificación para su explicación. Esta codificación de signos:

sólo puede lograrse cuando se realiza en dos planos: significante y significado, considerando que hay una relación inherente entre las leyes internas que determinan [el platillo gastronómico] como signo y las leyes externas que determinan su naturaleza como hecho histórico. Se trata de un análisis y una síntesis que clarifica la interacción de las partes dentro de una totalidad coherente y significativa, realzando los elementos que constituyen

la estructura y las relaciones entre dichos elementos” (Fernández, 1990: 145).

Al conjuntar estos dos planos: interno (el análisis estético) y externo (análisis histórico) se puede lograr la significación del platillo gastronómico. A este respecto, Korsmeyer menciona que:

32 |

podemos empezar reconsiderando una posible objeción al significado estético de la comida que hemos mencionado de vez en cuando: los alimentos parecen depender, o bien de un contexto personal o ceremonial o bien de una cultura narrativa para adquirir su importancia cognitiva y estética (Korsmeyer, 2002: 194).

No obstante, esa importancia cognitiva y estética depende también del sujeto decodificador, es decir, del comensal-receptor, quien, con todo su bagaje cultural y visual, su experiencia estética, gastronómica o sus vivencias cotidianas o artísticas, rescata una estructura coherente y significativa del platillo, que, en la mayoría de las veces, es rebasada en su mensaje original al contener en sí signos polivalentes que estimulan múltiples lecturas.

En este proceso son importantes las estructuras significantes que se presentan en cualquier platillo, las cuales pueden contener categorías de análisis que lleven lo mismo a la interpretación de un platillo en especial, de un conjunto de ellos que den paso a una gastronomía local, regional o global, es decir, el platillo más sobrio de una comunidad rural (unos quelites) da pauta para un análisis estético (interno) e histórico (externo) al igual que un platillo de festividad religiosa o de alta cocina, incluidos los de las tendencias contemporáneas, como la cocina molecular.

Pero, si se considera que platillo es objetividad y subjetividad al unísono, ¿cómo abordar teóricamente un platillo desde su estructura signifiante? Para tratar de acercarse a una posible respuesta, y a pesar de los años transcurridos desde su aparición, la *Obra abierta*, publicada en 1962 por Umberto Eco se considera aún una buena aportación teórica para el abordaje de las estructuras significantes de los platillos desde una perspectiva semiótica porque permite realizar varias lecturas de un platillo, ya que la *Obra abierta* propone un campo cuyas “posibilidades interpretativas, como configuración de estímulos dotados de una sustancial indeterminación, [ayuda a] que el usuario se vea incluido a una serie de ‘lecturas’ siempre variables; estructura, por último, como ‘constelación’ de elementos que se presentan a varias relaciones recíprocas” (Eco, 1992: 194).

| 33

Esas infinitas posibilidades interpretativas tienen una raíz de origen que permean en el comensal-espectador, raíz que está sustentada en una estructura signifiante, cuya interpretación depende del platillo que lo origina, pero, de igual manera, de las experiencias gastronómicas de quien lo mira, lo huele y lo consume.

Eco (1990) implica tanto la contemplación común de la obra de arte como el razonamiento crítico-interpretativo especializado sobre ella, es decir, contemplar y razonar no son dos actividades diferentes, sino distintos aspectos de la misma interpretación. En el primer aspecto se encuentra la intención o el método, mientras que el segundo se caracteriza por la conciencia y la intensidad de la atención, la capacidad de adentrarse a la obra con una mayor o menor maestría interpretativa (Eco, 1990: 22).

Por ejemplo, si un chef —con su razonamiento crítico especializado—, al crear un platillo gastronómico pretende transmitir

un mensaje o crear una experiencia estética, es necesario revisar bajo qué esquemas comunicativos —sensoriales— lo pretendió, cuáles fueron los códigos establecidos y las referencias a ellos, es decir, revisar la manera en que dio a conocer las claves para decodificar y hacer posible la lectura del platillo. Como lo afirma Eco: “Si todos los procesos de comunicación se apoyan en un sistema de significación, será necesario descubrir la estructura elemental de la comunicación para ver si eso ocurre también a ese nivel” (Eco, 2005: 57). Si quedan claros los códigos con los que se realiza el proceso de decodificación del platillo gastronómico “como consecuencia, dejando establecida esta función, el mensaje exige, como fin primario de la comunicación, que sea intencionado” (Eco, 2005a: 139).

Pero, una vez puesto en escena el platillo gastronómico con un mensaje o un fin sensorial intencionado, cómo saber si quedan claros los códigos, es entonces cuando corresponde al comensal-espectador, como consumidor final, la interpretación, el deleite, el gusto o el rechazo hacia el platillo, el chef y su intención comunicativa. Para lo cual, afirma Eco (1990):

Generalmente en la noción de “obra de arte” [y un platillo gastronómico puede asumir este estatus] van implícitos dos aspectos: a) el autor [chef] da comienzo a un objeto determinado y definido, con una intención concreta, inspirando a un deleite que la reinterprete tal como el autor la ha pensado y querido; b) sin embargo, el objeto es gustado por una pluralidad de consumidores, cada uno de los cuales llevará al acto del gustar sus propias características psicológicas y fisiológicas, su propia formación ambiental y cultural, esas especificaciones de la sensibilidad que entrañan las contingencias inmediatas y la situación histórica; por consiguiente, por honesto y

total que sea el compromiso de fidelidad con respecto [al platillo] que ha de gustarse, todo deleite será inevitablemente personal y captará la obra en uno de sus aspectos posibles (Eco, 1990: 157-158).

Por consecuencia, los estudios gastronómicos analizan (o deberían) la relación del platillo con el comensal-espectador, ya que éste, al observar o degustar, ingresa al circuito de la comunicación, entendido como proceso final. Pero consumir el platillo es también interpretarlo, lo cual es un ejercicio constante que se aprende, que al correr de los años provee de más y más elementos que depuran el proceso y clarifican, por consecuencia, la significación.

Sin embargo, el signo —que, de acuerdo con Eco, “representa algo para la idea que produce o modifica... [y] aquello que representa se llama su objeto; aquello que trasmite su significado; y la idea a que da origen es su interpretante (Eco, 2005: 115)”—, y la estructuración de ellos presupone el mensaje del chef, recordando que “el elemento que proporciona la fisonomía ha de estar inmerso en [el platillo mismo], no ser exterior a [él]. Presupone que el signo está integrado por distintos elementos que proporcionan su totalidad física: materias, formas, soportes, temas, figuras, significados, etcétera” (Fernández, 1990: 148).

Por tanto, aunque la significación de un platillo está determinada por los signos que conforman el mensaje, al decodificar los elementos gastronómicos formales y visuales que lo integran, también es necesario considerar elementos externos, como el marco histórico contextual en el cual es producido y la manera en que el comensal-espectador, con su bagaje gastronómico o visual lo recibe, ya que:

el significado de un mensaje (y es mensaje comunicativo también la configuración [gastronómica] que precisamente no comunica referencias semánticas, sino una suma dada de relaciones formales perceptibles entre sus elementos) se establece en proporción al orden, a lo convencional y, por tanto, a la “redundancia” de la estructura. El significado es tanto más claro e inequívoco cuanto más me atengo a reglas de probabilidad, a leyes de organización prefijadas y reiteradas a través de la repetición de los elementos previsibles. Recíprocamente, cuanto más improbable se hace la estructura, ambigua, imprevisible, desordenada, tanto más aumenta la información. Información entendida, por tanto, como posibilidad informativa, incoatividad de órdenes posibles (Eco, 1992: 206).

De esta manera, al establecer al platillo gastronómico como una estructura signifiante se depura su análisis y conlleva a su interpretación bajo la denominación de signo, comprendiendo, por tanto, que los convencionalismos gastronómicos, estéticos y simbólicos establecidos, aprendidos y conocidos por los integrantes de una sociedad, clarifican los procesos comunicativos y de significación, y al momento de estar ausentes o ser desconocidos conlleva a lecturas alejadas del mensaje intencionado. De ahí la importancia de incluir el estudio de recepción estética gastronómica basado no sólo en el sabor, en la técnica o los utensilios, sino también en la construcción visual y en las estructuras significativas del platillo.

REVISIÓN DE TEORÍAS PARA EL ESTUDIO DEL PLATILLO COMO ESTRUCTURA SIGNIFICANTE

Considerar al platillo gastronómico como un elemento de comunicación y significación con los comensales, es decir, como un lenguaje estructurado del que se puede tomar el mecanismo de funcionamiento interno, conlleva a una revisión teórico-metodológica de aquellos aportes que pueden apoyar en las investigaciones de este tipo.

| 37

Por ejemplo, si el platillo se establece como un elemento de comunicación y significación se deben considerar los conceptos de lenguaje, signo, código y comunicación, sustentados en una vertiente teórica que incluya los elementos que consideren la gastronomía como hecho histórico y estético, y particularmente, que la inserten en un sistema de recepción y significación.

En este sentido, los aportes teóricos de Umberto Eco (2005, 2005a), principalmente de la estética semiótica, ayudan al estudio de la gastronomía como proceso comunicativo, es decir, a situar al platillo gastronómico —histórico o contemporáneo— en un proceso de comunicación y significación, por ende otorga al comensal-espectador el papel de la interpretación. Para esto, partiendo de los postulados teóricos de Eco, hay una diferencia entre la intención del chef-artista, de la obra-platillo y del comensal-espectador, de igual manera, a partir del campo epistemológico de la semiótica, y ubicando al platillo gastronómico —y sus mensajes culinarios, identitarios, simbólicos o estéticos— en marcos históricos amplios se puede incluir la totalidad de las posibilidades de un estudio completo de significación de la gastronomía a distintos niveles temporales y espaciales.

Parafraseando a Segre (2001), quien se refiere a una obra de arte, se puede mencionar que la importancia de la interpretación nos lleva a conocer una época, al chef, sus normas, su técnica, sus postulados mentales y formales, ya que al crear un platillo, el chef, además de satisfacer la necesidad humana de alimentación, también intenta comunicar algo, es entonces cuando el platillo adquiere la naturaleza de signo, con su respectiva dimensión de significación y comunicación (Segre, 2001: 11-18). Por este motivo, para el desarrollo de investigaciones estéticas sobre la gastronomía, es recomendable el acercamiento a la teoría de la recepción, particularmente de dos teóricos: Jan Mukarovsky y Pierre Bourdieu.

La teoría de la recepción estética del primero, con un claro entramado semiótico y aplicable, principalmente, a las obras de arte, ha gozado de considerable éxito en Alemania desde que salió a la luz en 1967. Su teoría, trasladándola —con sus reservas— a la gastronomía, respeta la autonomía del platillo en cuanto a organización semiótica con un funcionamiento propio, pero a la par estudia las leyes generales que permiten integrar el proceso de la gastronomía en un proceso histórico general y evolutivo. Es decir, se preocupa por “el análisis específico-artístico, pero sin olvidar en ningún momento la perspectiva histórica, ya que [el platillo] adquiere una evolución artística en el proceso de formación de un nuevo elemento artístico aislado” (Mukarovsky, 1977: 20).

Para este teórico la evolución artística se da en paralelo con la evolución histórica y considera, por tanto, a los elementos “extraestéticos”, mismos que interactúan en la esfera de lo social y lo político. En consecuencia,

el “artefacto” estético se convertirá para la consciencia del sujeto en un objeto estético, [es decir,] en objeto de comunicación estética, no sólo en tanto que una “finalidad sin fin” que pudiera provocar un “puro placer desinteresado”, sino también en tanto que reflejo activo de una compleja interacción de factores objetivos y exteriores al arte” (Mukarovsky, 1977: 21).

|39

Por tanto, el platillo gastronómico concentra y refleja la capacidad de organización estructural de una sociedad e indica, en primera instancia, que la función estética de la gastronomía puede depender del gusto, y éste se modifica con el transcurrir del tiempo, es así que “una norma estética tiene que ser estudiada como hecho histórico, debido a que el mensaje artístico [gastronómico] se ha producido dentro de un marco de sistemas de normas, y por tanto los códigos imperantes dentro de ese marco son diferentes” (Segre, 2001: 11-18). Y ese marco de sistemas de normas es diferente dentro de un tiempo y un espacio —tanto físico como simbólico— lo cual conforma un horizonte cultural distinto. Sobre este tema, Korsmeyer menciona que “las funciones simbólicas de los más diversos alimentos —aquellos que implican una expresión y una denotación en particular— parecen necesitar de una ubicación cultural para poder existir” (Korsmeyer, 2002: 194). Es decir, lo simbólico está ligado a una ubicación cultural, no necesariamente territorial, sino también temporal (histórica) y, lógicamente, cambiante.

Respecto de esto, menciona Segre que Mukarovsky considera a la obra como un hecho histórico, por tanto, retomando esta idea en una investigación gastronómica, un platillo no es de modo alguno una magnitud constante: cualquier alteración en el tiempo, en el espacio, o en el medio social supondrá, por tanto, un cambio

en la tradición culinaria del momento a través de cuyo prisma se transmite el platillo (Segre, 2001: 11-18).

40 | Como resultado de tales alteraciones, también tendrá lugar un cambio tanto en el platillo estético como en la conciencia de una determinada colectividad al modificar las estructuras de significación e interpretación, desde los ingredientes empleados, pasando por las técnicas, los utensilios necesarios para su producción, hasta la degustación y, en otros aspectos, desde lo simbólico hasta lo lúdico y de lo sagrado a lo profano, añadiendo, incluso, la ambientación del restaurante-escenario o la cultura material reflejada en los contenedores gastronómicos (vasos, tazas, platos, que pueden ser de lo más humildes, hasta las grandes vajillas de plata y oro).

Regresando a la teoría, Mukarovsky (1977) sustenta dos ejes argumentales que, adaptados teórica y metodológicamente a los estudios gastronómicos, quedan de la siguiente manera: el primero considera que el signo estético no es autónomo, ya que fue hecho por un individuo para transmitir información a otros individuos. El platillo constituye así una mezcla de autonomía (lo que merece el significante, el material trabajado del platillo) y comunicación, destino o función social (la que se desprende de su significado enlazado con un consenso de significación colectiva); en el segundo, el autor está consciente del problema que se genera entre el nivel comunicativo del platillo —incluida su naturaleza como obra artística— y su significación, a lo que se puede argumentar que la renovación del platillo trae consigo un aumento de comunicación, que es precisamente la significación estética, misma que se contrapone al consenso simbólico establecido en la sociedad (Mukarovsky, 1977: 24-25).

En síntesis, para Mukarovsky el signo es el elemento metodológico que funge como entidad social al comunicar y significar;

aunque está consciente de que la norma estética no es garantía de socialidad y respeto al orden simbólico colectivo, menciona que la significación estética fuerza y supera los límites de la comunicación simbólica socialmente normalizada.

Como se puede apreciar, el platillo se produce y consume en un sistema social de convenciones, que no siempre son conocidas, aceptadas o adoptadas por los individuos, por consecuencia, no es necesariamente un factor de integración social, ya que un platillo distingue y caracteriza a ciertos grupos o sectores de la sociedad, les otorga identidad, estatus, y sitúa a los comensales en territorios sociales claramente definidos por sus platillos y las prácticas culturales en torno a ellos.

|41

Sobre estas ideas, otro teórico cuyos aportes pueden ser considerados para el abordaje de los platillos desde la óptica de la recepción estética es el francés Pierre Bourdieu (2010) quien afirma que, aunque el platillo es considerado como un bien simbólico, sólo existe como tal para quien posee los medios de apropiárselo mediante el desciframiento, es decir, para quien posee el código históricamente constituido, reconocido socialmente como la condición de apropiación simbólica de los platillos ofrecidos a una sociedad determinada en un momento dado. En consecuencia, la observación determina la capacidad para descifrar las características propiamente estilísticas, es función de la competencia propiamente artística-gastronómica, dominio práctico adquirido por la degustación de los platillos o por un aprendizaje explícito de un código propiamente gastronómico (Bourdieu, 2010: 72).

Es decir, la legibilidad —comprensión— de un platillo es función, para una sociedad dada, de la distancia entre el código que exige objetivamente el platillo considerado y el código gastronómico-

artístico disponible; para un individuo particular, de la distancia entre el código que exige el platillo, en su naturaleza artística, y la competencia individual, definida por el grado en que el código social, más o menos adecuado, se domina (Bourdieu, 2010: 75-76).

42 |

De esta manera, trasladando los aportes de Bourdieu a los estudios gastronómicos, se puede argumentar que al constituirse los platillos como el capital gastronómico-artístico de una sociedad, su apreciación exige del comensal-espectador códigos más o menos adquiridos mediante un aprendizaje regularmente institucionalizado, esto puede ser a través de las experiencias gastronómicas que determinan, mediante ciertas reglas, lo que es y debe ser degustado. A este respecto, Bourdieu menciona que quienes “carecen de los medios para acceder a una percepción ‘pura’, incorporan en su percepción de la obra de arte los intereses y las expectativas que sustentan su percepción cotidiana” (Bourdieu, 2010: 77). En consecuencia, al no contar con los medios para percibir y degustar el platillo estético, el comensal-espectador recurre a códigos aplicados a los platillos familiares —cotidianos, festivos, rituales— con lo cual resuelve, de manera práctica, el problema de la recepción estética.

Sobre este tema, sugiere Korsmeyer que “podemos empezar reconsiderando una posible objeción al significado estético de la comida que hemos mencionado de vez en cuando: los alimentos parecen depender, o bien de un contexto personal o ceremonial o bien de una cultura narrativa para adquirir su importancia cognitiva y estética” (Korsmeyer, 2002: 194).

Es decir, Korsmeyer coincide con Bourdieu en el sentido de que la recepción estética de un platillo depende, en gran medida, de las experiencias personales del consumidor y del entorno cultural del que procede.

En resumen, al considerar los aportes teóricos de Eco, Mukarovsky y Bourdieu, se puede completar un análisis de los platillos gastronómicos, estudiándolos tanto en sí mismos como en el contexto en el que se producen sin olvidar la apropiación por parte del comensal.

Por otra parte, en el aspecto metodológico, una propuesta que puede apoyar en las investigaciones estéticas de los platillos gastronómicos es la que presenta Fernández (1990), quien la plantea para el estudio e interpretación de una obra de arte, pero, ya que su esquema incluye una amplia gama de posibilidades para analizar una obra plástica concreta, es factible su aplicación al análisis de un platillo gastronómico en su naturaleza artística. Este autor establece la referencia a otras ciencias auxiliares, como la historia, historiografía o la psicología, incluyen la obra como objeto de estudio, con la utilización de sus propios métodos de trabajo. De esta manera, deduciendo el carácter interdisciplinario que tiene la gastronomía, se considera su estudio desde la historia de los chefs y de los platillos como hechos históricos, artísticos o, por citar un ejemplo, desde la sociología como expresión de la lucha de clases o como lenguaje visual (Fernández, 1990: 139-175).

Como se aprecia, de acuerdo con lo planteado por Fernández, son varios los caminos que conducen a un mismo objeto de estudio, con lo cual el espectro se amplía y otorga elementos diversos para un mejor conocimiento formal, histórico, estético, de comunicación y significación de un platillo gastronómico.

Parafraseando al mismo Fernández (1990), si el objeto de la gastronomía es el estudio y conocimiento histórico y estético de los platillos, huelga decir que el problema de la interpretación es uno de los más importantes objetivos de esta disciplina (Fernández, 1990: 139). No obstante, para interpretar hace falta encontrar

elementos para lograrlo, considerando ciertos juicios de valor históricamente aceptados.

44 | Para lograr un buen estudio de significación gastronómica, la metodología de Fernández sugiere un enfoque interdisciplinario para contar con diversos elementos de análisis, los que al sumarse, coadyuvan al estudio global de los platillos al considerarlos como un hecho estético que se produce dentro de un marco histórico en donde el comensal, con su capital gastronómico, se apropia de él. Estos estudios gastronómicos se deben realizar sin caer en un elitismo de considerar únicamente a aquellos platillos producidos por los chefs reconocidos, sin caer en subjetividades del gusto, la belleza, la moda o las normas imperantes de una estética normativa fundamentada en cánones formales, imitación de la naturaleza, valor significativo o narración de hechos, lo que sólo conduce a juicios interpretativos inauténticos (Fernández, 1990: 142).

Finalmente, una revisión histórica de las significaciones de la gastronomía y de los consumidores versaría sobre la historicidad de los procesos de producción y consumo, cuyos ingredientes, por así llamar a los procesos, contendría signos, estructuras y, por supuesto, convenciones, en donde el chef y el comensal, al margen de los protocolos establecidos —de sociabilidad, religiosidad, festividad—, tendrían que ser estudiados dentro de su comunidad interpretativa-simbólica-gustativa de la que forman parte, y ese acercamiento se lograría analizando no sólo las técnicas culinarias imperantes en una determinada época, sino también los productos, los gustos, las modas, los escenarios donde se consume, inclusive la producción impresa de recetarios o los libros de cocina y, más recientemente, los medios masivos de comunicación que dedican parte de su producción al tema.

CONCLUSIONES

La invitación de la curadora de *Documenta* a un chef sin duda fue una acción revolucionaria. La inclusión del platillo como objeto artístico provocó opiniones encontradas; por consecuencia, el aporte de Ferran Adriá consistió en revolucionar el acto estético aún vigente en este horizonte posmoderno.

|45

De esta manera, el platillo gastronómico ha rebasado su función primigenia: saciar el hambre. Actualmente los actores gastronómicos (cocineras y chefs principalmente) batallan por establecer el distintivo generacional, de ruptura, pero, paradójicamente, regresando a las raíces culinarias ancestrales. Esto incide en que el platillo se analice como un objeto que comunique y signifique, por tanto, que se pueda interpretar, y se ha tornado la creación de platillos en una marca empresarial o en un elemento de identidad, lo cual otorga a la gastronomía patrimonial un distintivo en esta sociedad global y los procesos de significación tienden a aparecer tanto en ambientes urbanos sofisticados como en tradiciones festivas de pequeñas comunidades.

El platillo, en consecuencia, busca sus cánones propios en un mundo globalizado para una valoración y significación no sólo culinaria, sino estética, no sujeta únicamente a un pasado, sino también a un presente fragmentario donde las tendencias gastronómicas cambiantes y efímeras se sitúan en las mesas de casas o restaurantes, tanto en las bienales y encuentros globales de arte bajo nuevas formas o experiencias para ser catalogadas como obras artísticas.

De ahí que, a partir de ubicar al platillo en la categoría de obra artística, se le equipara con otras creaciones plásticas y lo involucran en los procesos de recepción estética, donde el comensal juega un papel preponderante en el proceso de comunicación y

significación del platillo expuesto y en el cual busca ya no sólo una experiencia gastronómica que atienda las necesidades del cuerpo, sino también las del espíritu.

46 | Por tanto, las propuestas de acercamiento a teorías y metodologías utilizadas para el estudio de obras artísticas pueden apoyar en el análisis de estos procesos hasta ahora poco abordados en la gastronomía, pero, al colocarse el platillo en el pedestal artístico, tiene derecho a ser mirado, cuestionado e interpretado a la luz de las categorías reservadas, hasta hace poco, a las obras de arte.

REFERENCIAS

- Bourdieu, Pierre (2010). *El sentido social del gusto: elementos para una sociología de la cultura*. Argentina: Siglo XXI.
- Eco, Umberto (1990). *La definición del arte*. México: Roca.
- Eco, Umberto (1992). *Obra abierta*. España: Planeta-Agostini.
- Eco, Umberto (2005). *Tratado de semiótica general*. México: DeBolsillo.
- Eco, Umberto (2005a). *La estructura ausente, introducción a la semiótica*. México: Random House Mondadori.
- Fernández Arenas, José (1990). *Teoría y metodologías de la historia del arte*. España: Anthropos.
- Korsmeyer, Carolyn (2002). *El sentido del gusto. Comida, estética y filosofía*. España: Paidós Ibérica.
- Mukarovsky, Jan (1977). *Escritos de estética y semiótica del arte*. España: Gustavo Gili.
- Segre, Cesare (2001). *La teoría de la recepción de Mukarovsky y la estética del fragmento*. Cuadernos de Filología Italiana no. 8. Italia: Universidad de Pavia.
- Zavala, Lauro (2012). *Antimanual del museólogo. Hacia una museología de la vida cotidiana*. México: UAM/INAH/Conaculta.