

Recibida: Mayo 2022.

Aceptada: Junio 2022.

---

**Reseña: Perticone, Carina (2020). *Cocina, cuisine y arte*. Tandil: Editorial UNICEN.**

---

¿Es la *cuisine* un arte? ¿Es el cocinero un artista? ¿Cómo se ha concebido y definido al propio concepto de “arte” a lo largo de la historia, y cómo esa variación conceptual ha afectado a la cocina? ¿Cuáles han sido las diversas estrategias discursivas que se han utilizado para intentar legitimar la pertenencia del “arte culinario” al ámbito de las “bellas artes”? He allí algunas de las preguntas que parecen haber motivado la escritura del esclarecedor, ameno y muy bien documentado libro de Carina Perticone, *Cocina, cuisine y arte*, cuyo título se inspira sin dudas en el trabajo del antropólogo británico Jack Goody, cuyo origen es una Tesis de Maestría en Crítica y Difusión de las Artes defendida en la Universidad Nacional de las Artes (Buenos Aires, Argentina), y cuyos méritos hicieron que fuera incluido entre los 28 “títulos clave” que la Cancillería y la Cámara Argentina del Libro seleccionaron para ser presentados en las ferias más importantes del mundo durante el año 2021 (*La Nación*, 13 de agosto de 2021).

Al igual que Jack Goody (*Cooking, Cuisine and Class: A Study in Comparative Sociology*. Cambridge: Cambridge UP, 1982. La autora utiliza la versión castellana: *Cocina, cuisine y clase: estudio de sociología comparada*. Barcelona: Gedisa, 1995) quien dedico un célebre estudio antropológico a desentrañar el vínculo entre las prácticas culinarias y las clases sociales en diversos contextos históricos y culturales, sin por ello intentar establecer una jerarquización entre las culturas analizadas, sino solo con el fin de “desentrañar procesos”, Perticone busca comprender. En otras palabras, la autora pretende hacer una arqueología –o quizás, más bien, una genealogía– que nos permita entender cómo y por qué ciertos actores sociales y académicos se han esforzado –y continúan esforzándose– por identificar a la cocina [no en términos genéricos, definida como el “conjunto de prácticas de transformación de alimentos para su consumo” (p. 18), sino a la *cuisine*, esto es, a las prácticas culinarias de los restaurantes que forman parte del “circuito Michelin-San Pellegrino”, compuesto por los establecimientos que la guía roja de Michelin clasifica con 3 estrellas y por los “50 mejores del mundo” según la lista anual patrocinada por la marca de agua mineral San Pellegrino] con una disciplina artística.



Antecedido por un Prólogo de Oscar Traversa, y por una minuciosa Introducción en la que Perticone realiza una serie de necesarias clarificaciones conceptuales [se definen allí los conceptos de *arte* y *artificación* –“neologismo académico” que refiere al “proceso de transformación de lo no-arte en arte” (p. 17), y que resulta central para la discusión que se da a lo largo de todo el libro–, de *estética* y *estetización*, y de *cocina*, *cuisine* y *gastronomía*] y establece las coordenadas generales de todo su trabajo, el libro se encuentra dividido en tres capítulos titulados, respectivamente, “Antes...”, “Durante...” y “Después de la «invención del arte»”. En ellos, la autora analiza las distintas razones que se han utilizado para justificar la identificación entre *cuisine* y arte, al tiempo que realiza un prolijo recorrido historiográfico –que nos lleva desde la antigüedad grecorromana hasta nuestros días, aunque con especial énfasis en los siglos XVII y XVIII– con el fin de echar luz sobre la propia noción de “arte”, cuya definición resulta crucial al momento de justificar la posible o imposible *artificación* de la cocina.

Según la clasificación de Perticone, las razones que se han esgrimido para justificar la caracterización de la cocina como “novenio arte” han solido ser de tres tipos, o pueden agruparse en tres grupos: en primer lugar, están las que refieren a ciertos aspectos estéticos de la *cuisine* –así como a la creatividad del *chef*– que permitirían identificarla con “lo artístico”; en segundo, las que apelan a discursos producidos en distintos momentos de la historia en los que –presuntamente– se habría identificado a la cocina con el arte, entendiendo a este concepto en un “sentido moderno”; en tercero, finalmente, aquellas que apelan al hecho de que la *cuisine* ha ido ganando lugar en distintos ámbitos artísticos, particularmente desde las primeras décadas del siglo XX, lo que, también supuestamente, daría cuenta de un proceso de *artificación* completa de la cocina, es decir, de su ingreso triunfal y definitivo en el Panteón de las “bellas artes”.

A grandes rasgos, puede decirse que los dos primeros capítulos están dedicados a presentar y a analizar una serie de argumentos contemporáneos en los que distintitos académicos han intentado “legitimar” la *sinonimia* entre *cuisine* y arte [Perticone mantiene una larga discusión con una serie de artículos publicados bajo la forma de un dossier –titulado “L’artification du culinaire”– por la revista *Sociétés & Représentations* (nº 34, 2012/2)], y a contrastarlos con las fuentes clásicas y modernas utilizadas en esas argumentaciones, a fin de sacar a la luz ciertos malentendidos o usos impropios. En particular, Perticone considera que “gran parte de los argumentos dados para identificar ciertos acontecimientos históricos con instancias de un proceso de artificación de lo culinario están contruidos por aproximación y asociación, creando relaciones de causalidad infundada, haciendo uso del *name dropping* y el anexionismo, desconociendo la resemantización de algunos términos y el carácter polisémico de otros (p. 24).

Para desarticular esta falacia de “artificación por aproximación”, la autora nos propone un recorrido histórico a fin de echar luz sobre el sintagma “arte culinario”, cuyo uso sin dudas ha sido ambiguo, ya que el concepto de “arte” no ha tenido el mismo sentido antes y después del siglo de la Ilustración: “En la Europa anterior al siglo XVIII, se denominaba *arte* a un conjunto de saberes, entendidos como «saber hacer», que los griegos llamaron *téchne* y los romanos *ars*. Tras producirse, en el siglo XVIII, la ruptura entre lo que luego se conoció como «bellas artes» y las artes llamadas «aplicadas» o «menores» –ruptura que se produjo como un proceso que Larry Shiner denomina «invención del arte»–, comenzó a constituirse el campo institucional de lo artístico. Paulatinamente, el término «arte» fue adquiriendo el sentido de «bellas artes»” (p. 12). En ese marco, el “arte culinario” también tuvo un desarrollo gradual, ya que la cocina, considerada una mera “rutina” –desprovista de teoría– durante la Antigüedad grecolatina, comenzó a “ennobrecerse” paulatinamente, sobre todo con la aparición de la figura del “gastrónomo” (cuyo primer representante fue Ateneo de Náucratis, autor del *Deipnosophistas* en el siglo III d.C.). Este “ennoblecimiento” del *arte culinaria* continuará durante la Baja Edad Media y el Renacimiento, de la mano de algunos manuscritos –como el *Du fait de cuisine* (1420)– y libros impresos –como *De honesta voluptate et valetudine* (1474)–, por lo que el “sintagma «arte coquinaria» y sus variantes en otros idiomas habían dejado de ser una rareza para mediados del siglo XVI” (42). En suma, el corpus analizado por la autora muestra cómo la cocina pasó de ser concebida como una práctica empírica y rutinaria a ser considerada, ya en el siglo de Montaigne –a quien el discurso gastronómico le resultará un producto más de la vanidad humana–, como un “arte mecánica”.

¿Qué ocurrió durante el siglo XVIII, momento clave del relato histórico que nos presenta Carina Perticone? En primer lugar, la Francia del Siglo de las Luces es el espacio geográfico y el momento histórico en el que se produce el nacimiento de la *nouvelle cuisine*, “una nueva manera de cocinar y combinar sabores” (p. 48), cuyo proceso de creación se había iniciado ya a mediados del siglo XVII –y materializado en textos tales como *Le cuisinier François* (1651), de François La Varenne, “texto fundacional de la cocina francesa moderna” (p. 49), y *Les délices de la campagne* (1654), de Nicolas de Bonnefons– y encontrará una gradual estabilización en sus “gramáticas culinarias”, sobre todo a partir de la década de 1730. Para ese entonces, la idea de una “nueva cocina o cocina moderna” era ya públicamente conocida, y los autores de la época daban cuenta de “cierta conciencia de ruptura” (p. 53) respecto de las prácticas anteriores, al tiempo que “el arte de la cocina” ya era una expresión usual en los libros culinarios franceses, los cuales eran escritos por los mismos cocineros –como Vincent de La Chapelle, autor de *Le cuisinier moderne*

(1735)– que creaban platos sofisticados para la degustación privada de los nobles y de la corte real. De hecho, del mismo modo en que las ciudades-estado italianas habían sido escenario de las mayores transformaciones culinarias del siglo XVI, el París del siglo XVIII no solo será el epicentro de una serie de importantes cambios en el estilo de alimentación de la nobleza y de la alta burguesía, sino también de una serie de importantes discusiones filosóficas sobre el arte. En ese marco, la cocina dejará de estar vinculada a la antigua medicina galénica y comenzará a estar ligada a una nueva dietética, al mismo tiempo que comenzará a verse regida por un nuevo criterio ordenador: el “buen gusto”, el cual se relacionará a su vez con los novedosos estándares de lujo y de pertenencia social. Así, mientras que el artificio ostensible había sido, por mucho tiempo, una marca de refinamiento, el siglo XVIII será el momento en el que se produzca una visión idealizada de la naturaleza, lo que dará lugar a nuevas maneras de consumo alimentario: la cocina delicada, mucho más sencilla en su versión moderna, se vinculará a un creciente deseo de vivir de una manera que apareciera más cercana a la naturaleza (un ejemplo saliente de este deseo puede verse todavía hoy en la “aldea de la reina”, una modesta dependencia que María Antonieta – asidua lectora del *Émile* de Rousseau– mandó construir en el palacio de Versalles en 1782), y a una purificación corporal “coherente con la importancia dada a la actividad espiritual e intelectual en la vida pública parisina” (p. 57) durante el siglo de la Ilustración. De hecho, la disputa gastronómica que sucedió a la publicación de *Les Dons de Comus* (1739), y que se dio entre los defensores de la cocina antigua y los partidarios de la *nouvelle cuisine*, ha sido identificada por algunos historiadores como un resabio de la afamada *querelle des Anciens et des Modernes*.

Por otro lado, el siglo XVIII fue el escenario en el que se produjo la “invención del arte”, o, mejor dicho, de las “bellas artes”, lo que no solo supuso una reconfiguración de la clasificación medieval –en la que se establecía una oposición entre las artes “liberales” y “serviles”–, sino también una recategorización de los saberes y producciones humanas. Según Charles Batteaux, autor de *Les beaux Arts réduits à un même principe* (1746), las seis artes bellas (la poesía, la música, la pintura, la escultura y la danza), destinadas tan solo a agradar, se distinguían de aquellas que tenían por fin la satisfacción de necesidades humanas, a las que se denominó “artes mecánicas”, mientras que existía una tercera categoría, ocupada por la elocuencia y la arquitectura, ambas artes nacidas de la necesidad y perfeccionadas por el buen gusto. Esta nueva taxonomía cristalizó el proceso de “ennoblecimiento” iniciado por la cocina en el siglo XVI, ya que esta pasó a ser definitivamente considerada como un arte mecánica hacia mediados del Siglo de las Luces, tal como indica el artículo de la *Encyclopédie* (IV: 537-539) que fuera redactado por el caballero de Jaucourt.

A partir de este recorrido, Perticone muestra el uso parcial o sesgado que algunos autores contemporáneos han realizado de diversos fragmentos de textos culinarios del siglo XVIII, a fin de justificar que, durante ese período, la cocina estaba siendo objeto de una discusión vinculada a las bellas artes, o al arte en sentido moderno. A juicio de la autora, esta búsqueda de legitimación histórica y filosófica no cambia el hecho de que, si bien la cocina experimentó un gradual proceso de legitimación –dejando de ser vista como una mera rutina desprovista de teoría–, esta actividad siempre fue incluida dentro del ámbito de las artes mecánicas. En efecto, concluye Perticone, el debate estético se daba en el marco de un debate más amplio, acerca del poder corruptor del lujo, en el que los hábitos culinarios de las élites parisinas eran considerados perniciosos.

Finalmente, en el capítulo III, la autora analiza y somete a crítica aquellos argumentos que pretenden justificar la sinonimia entre *cuisine* y arte a partir de dos episodios: la presencia del “novenio arte” en el Salón de Otoño de París, en 1923 –a partir de una “cruzada personal” de Austin de Croze–, y la presencia del *chef* catalán Ferran Adrià en la decimosegunda edición de la “documenta” de Kassel, en 2007. Además, la autora realiza una detallada reconstrucción del nacimiento de la gastronomía, así como de la edificación histórica de la hegemonía de la cocina francesa, y de la pérdida de esa centralidad durante las últimas décadas. En último término, Perticone refiere a la “hipermediatización” gastronómica (con la multiplicación de publicaciones especializadas, páginas de internet, programas y canales de televisión *gourmet*) y a las tentativas contemporáneas de “artificación” de lo culinario. Una artificación completa que, a juicio de la autora, resulta imposible; no por un “prejuicio neoplatónico” que devalúa el olfato y el gusto, ni por la “jerarquía de los sentidos” establecida por Kant en su *Crítica del juicio*, que atenta contra la falta de legitimación de la cocina como disciplina artística –como pretenden Julia Csergo y Pascal Ory–, sino por las “particularidades mismas de la comida como objeto *materialmente consumido e inicialmente irreproducible*” (p. 97), lo que impide que las creaciones de la *cuisine* sean accesibles a toda la sociedad, ni siquiera por reproducción.

En conclusión, afirma Perticone, el análisis de los intentos de legitimación artística de la *cuisine* muestran que el andamiaje argumentativo que sostiene a esos discursos presenta diversas inconsistencias: “falta de claridad conceptual respecto de la definición del término *arte*, recorte arbitrario de los textos-fuente elegidos como cita de autoridad y como evidencia histórica (cuando no se trata directamente de ausencia de investigación histórica, como en el caso de la mención al Salón de Otoño de 1923), falta de coherencia interna en los textos, una constante tendencia a presentar relaciones causales infundadas y asociaciones arbitrarias como lógicamente

Reseñas.

*Siglo Dieciocho*, 3, 227-247.

correctas y, finalmente, desatención respecto de las posibilidades *reales* (materiales, prácticas, sociales) de viabilidad de una artificación completa de las *cuisines*” (pp. 101-102).

Pero si los argumentos ofrecidos por estos académicos son tan endeble, ¿por qué persiste, entonces, la intención de identificar a la *cuisine* con el arte? Según la hipótesis de la autora, por razones de índole económica, esto es, por los intereses de ciertos actores sociales (asociaciones profesionales y cámaras comerciales), ya “que la artificación podría actuar de la misma manera que la patrimonialización: como un pilar sobre el cual generar valor agregado” (102). La “artificación” sería así una estrategia de *marketing*, no solo para que los restaurantes más exclusivos del mundo pudieran obtener subsidios del Estado, sino también para otorgar a un consumo de lujo una legitimación estética y moral. Algo que, sin dudas, hubiera escandalizado al caballero de Jaucourt.

Manuel Tizziani

*Universidad Nacional del Litoral - Consejo Nacional de Investigaciones Científicas y Técnicas*

ORCID 0000-0003-3021-9161

manueltizziani@gmail.com

Recibida: Febrero 2021.

Aceptada: Marzo 2021.



Publicación sujeta a las normas de la licencia *Creative Commons BY 4.0*.