

FUENTE. <http://www.monografias.com/trabajos56/cocina-filosofia/cocina-filosofia.shtml>

Cocina y filosofía: la cocina peruana y el error de Platón

SUMILLA

Tradicionalmente la [filosofía](#) ha desestimado a la cocina al considerarla una actividad sin mayor relevancia conceptual. Este punto de vista fue iniciado por [Platón](#), reafirmado por [Aristóteles](#) y mantenido durante siglos sin ninguna [crítica](#) hasta el siglo XX cuando el [pensamiento](#) postmoderno vuelve su vista sobre el cuerpo y lo corpóreo. Este [ensayo](#) pretende mostrar el error de [Platón](#) al pensar que la cocina es un [arte](#) ajeno a los conceptos y al [conocimiento](#), y propone el caso de la cocina peruana como ejemplo de que sin conceptos no puede existir ninguna gran cocina.

I.- INTRODUCCIÓN

Si de clichés se trata es fácil imaginar a un cocinero en sus fogones y a un filósofo entre [libros](#) y anotaciones, ¿pero cómo imaginaríamos a un cocinero-filósofo? Pasaría algo como lo que me sucede a mí: soy un cocinero que podría quedarse ensimismado en sus pensamientos hasta que se le queme el arroz. Pero para no llegar a estos extremos, en esta ocasión permítanme ser más filósofo que cocinero, y concédanme divagar entre conceptos culinarios de rama en rama. Como decía un antiguo [profesor](#) de filosofía, *no hay nada de malo en irse por las ramas, mientras uno no se salga del árbol*. Y este es el paseo conceptual que les propongo: uno que se vaya por las ramas.

Conocí Caracas hace pocas semanas, gracias a una invitación para hacer una exhibición de cocina peruana en el Salón Internacional de [Gastronomía](#). La experiencia no pudo ser más gratificante; la ciudad resultó ser compleja e interesante y su gente muy hospitalaria. Conocí la Colonia Tovar, un precioso enclave tirolés en medio del Caribe, y también el Hatillo, una pequeña ciudad con aires de antigua [historia](#). Probé arepas de queso de mano, hayacas caseras, pepitos en una calle que le dicen *calle del hambre*. Buenos recuerdos guardaré de la [capital](#) venezolana. "Ya me fui por una rama" –pienso–, así que vuelvo al camino original.

Semanas antes del evento dicho, desde Caracas me hicieron una [entrevista](#) telefónica que cambió el enfoque que le había dado a mi ponencia. Me preguntaron de todo: "dónde", "desde cuándo", "quién", pero también preguntaron "por qué". En ese momento, un *flashback* filosófico me tomó por sorpresa y desplazó por un momento al

cocinero que también habita en mí. "¿Por qué la comida peruana es tan buena?" fue la pregunta exactamente. Y cuando a un filósofo le preguntan por un *por qué*, no le están haciendo una pregunta sencilla, sino que le están regalando algunas noches de insomnio.

Y mientras combatía el insomnio buscando respuestas, reconocí que a lo largo de la historia, la cocina ha sido fuente de inspiración conceptual para muchos grandes pensadores y artistas. [Poesía](#), [novela](#), [pintura](#) y hasta [cine](#) se han nutrido de esta pródiga musa. Sin embargo y extrañamente, no ha sucedido lo mismo con la filosofía. Tan lamentable es esta constatación, que la famosa poetisa mexicana sor Juana Inés de la Cruz, además gran amante de la cocina barroca, sin [poder](#) comprender el porqué de este [divorcio](#) entre cocina y filosofía dice que "*bien se puede filosofar y aderezar la cena*". Peor aún, ante el desdén filosófico por la inspiración proveniente de los fogones ella solía decir irónicamente "*viendo estas cosillas: si Aristóteles hubiera guisado, mucho más hubiera escrito*".

1

II.- INDIFERENCIA FILOSÓFICA HACIA LA CULINARIA

Este menosprecio filosófico por la culinaria viene desde la época dorada de la filosofía clásica, desde Platón. Dice el discípulo de [Sócrates](#), partiendo de la dualidad [alma](#)-cuerpo, que la [justicia](#) es para el alma, lo mismo que la [medicina](#) para el cuerpo. Y continúa, "*la retórica sería a la justicia lo que la culinaria es a la medicina*"², con lo que está insinuando que la culinaria es un tipo de engaño bien disfrazado. Y claro, su razonamiento se asienta en el [carácter](#) adulatorio de la cocina, por preocuparse ésta del agrado y del placer. Pero el error platónico, con el que inaugura más de dos milenios de indiferencia filosófica hacia la cocina, radica en pensar que la cocina es sólo adulación y placer, sin una verdad ni un saber en el trasfondo. En este artículo nos ocuparemos de corregir este error, pero lo haremos más adelante.

Aristóteles, por su parte, reafirma el camino trazado por Platón cuando hace su valoración de los cinco sentidos, y ubica al sentido del gusto, junto con el olfato y el tacto entre los últimos en importancia cognitiva. El lugar que le asigna al sentido del gusto responde a la manera como éste se relaciona con su objeto. Mientras que la vista y el [oído](#) no se mezclan con el objeto percibido, manteniendo así la muy apreciada distancia de "imparcialidad", el gusto por el contrario, se pone en total contacto con su objeto, al punto de tener que tragárselo y hacerse uno con él. La distancia desaparece totalmente, de la misma forma como el objeto se pierde confundido con el sujeto que lo percibe. Con semejante característica, resulta imposible que Aristóteles lo tome seriamente como fuente de [información](#) confiable

sobre el mundo. Podríamos pensar en la misma línea que el sentido del gusto, al carecer de distancia objetiva, está limitado solo al ámbito de la apreciación subjetiva. Y como sobre gustos y [colores](#) no hay discusión, cuando no es posible la discusión, tampoco es posible la filosofía.

III.- EL GUSTO Y LA LINGÜÍSTICA

La [dirección](#) marcada por [Platón](#) y [Aristóteles](#) conduce a la [filosofía](#) por un camino en el que durante dos mil quinientos años la reflexión sobre el mundo gustativo estuvo ausente o peor aún, fue tratada con desprecio. Sin embargo, otro es el panorama desde el punto de vista lingüístico, en donde gusto y [conocimiento](#) están vinculados estrechamente.

En [español](#), por ejemplo, el verbo "saber" reúne dentro de su [semántica](#) la dimensión cognitiva y la gustativa. Podemos decir tanto "el ingeniero sabe de [estructuras](#)" como "el postre sabe a frambuesas". La conexión entre ambas dimensiones es estrecha y original. Se halla en la raíz misma de la palabra "saber". El origen de este verbo está en la raíz latina "sapere", que conjuntamente con "sapore", tienen un origen común en la raíz griega "soph". Esta raíz griega está presente en la palabra "philo-sophia", lo que le da apoyo al conocido filósofo francés Jean-François Lyotard para hablar de una inmanencia del filosofar en el deseo. ¿Y qué es el deseo? Es [movimiento](#). Movimiento de algo que va hacia lo otro como hacia lo que le falta a sí mismo. Eso quiere decir que el objeto deseado está presente en quien lo desea, pero presente "en forma de ausencia". Quien desea ya tiene lo que le falta, de otro modo no lo desearía; y al mismo [tiempo](#) no lo tiene, puesto que de otro modo, tampoco lo desearía. 3

Coincidiendo con lo que hemos sostenido líneas atrás, Lyotard afirma que saborear una cosa implica tanto degustarla, mezclarse con ella, como mantener cierta distancia de ella para [poder](#) juzgarla. La boca, dice el filósofo francés, es el "afuera del interior". Lo que ponemos en nuestra boca está a medio camino entre lo externo (la cosa percibida) y el interior de nosotros mismos, que es nuestro cuerpo. Más aún, la boca es el lugar compartido por el gusto y la palabra; y la palabra es el [pensamiento](#). Esto no puede ser coincidencia.4

Podríamos preguntarnos, ¿en qué momento la filosofía olvida el vínculo entre saber y gustar? Pero esta pregunta se vuelve compleja si advertimos que junto con el olvido de la relación estrechísima entre

ambos términos, el olvido mismo ha caído bajo su propio velo. Tal como lo señaló [Heidegger](#) para el problema del ser, en nuestro caso "el olvido del olvido" de esta relación borra de la discusión filosófica durante siglos el tema del conocimiento a partir del gusto.

IV.- LA COCINA PERUANA CORRIGE A PLATÓN

Cambiamos la pregunta. Preguntémonos si el olvido fue universal. Afortunadamente respondo de forma negativa. Hay un lugar en donde este olvido no sucedió, sino que al contrario, el vínculo entre saber y sabor se mantuvo muy vivo a lo largo también de siglos. El lugar del que les hablo es el Perú, y ha sido la comida peruana la instancia que nunca se apartó de esta doble dimensión del gusto. Permítanme una explicación más precisa.

La cocina peruana es reconocida actualmente como una de las mejores del mundo. Para un peruano su comida es un orgullo y un motivo de identificación. Dicen con razón que cuando un peruano no está comiendo, está hablando de comida. En un país tan diverso y segmentado como el Perú, resulta una grata sorpresa comprobar que su [gastronomía](#) ha conseguido más en identificación, unión y sentir nacional que el himno o la bandera.

¿Y por qué pensamos que la cocina peruana no perdió de vista el vínculo saber-sabor? Más aún, y por el mismo camino, ¿por qué creemos que la gastronomía peruana es una objeción a [Platón](#)? Pues porque si fuera como pensaba Platón, que a través de la comida no se expresan conceptos, entonces no hubiera sido posible la experiencia culinaria peruana. Si los peruanos nos identificamos con nuestra comida, si encontramos en ella nuestro ser nacional, esto sólo es posible porque nuestra cocina nacional no sólo consta de sabores sino también y sobre todo, de conceptos que nos describen. Y estos conceptos vienen evolucionando a lo largo de una tradición milenaria de la que los peruanos actuales somos herederos. Desde hace más de mil años los hijos del Perú sabemos de buen comer, de comensales exigentes. Somos *gourmets* prehispánicos. De esta manera, proponemos como [tesis](#) central que la buena mesa no es algo nuevo ni foráneo para un peruano.

V.- LA [CULTURA](#) PREHISPÁNICA MOCHE ES EL ORIGEN DEL SIBARITISMO PERUANO

Al buscar los orígenes de estos conceptos retrocedemos en la [historia](#) peruana mucho antes de la llegada de Cristóbal Colón al Nuevo Mundo. Les presento a los Moche. Unos mil seiscientos años atrás, en la calurosa y desértica costa norte del Perú, la cultura Moche o Mochica se desarrolló venciendo los desiertos con obras de

irrigación y logrando tener una excelente producción agrícola complementada con productos provenientes del mar.

Para los Moche, amantes de la vida, la muerte no constituía el final. Los hombres seguían viviendo en otra esfera del mundo con sus mismas obligaciones y privilegios, razón que llevó a sepultarlos con provisiones y bienes. Los entierros reflejaban así la función y lugar de cada hombre dentro de su sociedad.

En 1987 el arqueólogo peruano Walter Alva descubrió una tumba moche en perfecto estado de conservación. Luego de excavar 3 metros encontró el cuerpo de un hombre joven, con escudo y con los pies amputados, celoso guardián del personaje que yacía más abajo. Debajo y al centro de la tumba surgió la figura de un señor gobernante, conocido ahora como el Señor de Sipán, cubierto de oro y telas preciosamente bordadas. La gran cantidad de ornamentos de oro eran signo de su gran status social y el cetro dorado que empuñaba dejaba claro que era el que tenía el mando.

Sobre la cabeza y a los pies de señor, yacían los cuerpos de dos mujeres jóvenes, de alrededor de 20 años, probablemente sus esposas. Y flanqueando al señor los cuerpos de dos varones. Uno de ellos era claramente un jefe militar por los símbolos que lo acompañaban; el otro, un edecán, con el esqueleto de un perro a sus pies, tal vez para ir de cacería. Otra mujer y un niño se encontraron también haciéndole compañía al señor en su viaje al más allá. En total 8 osamentas servían de séquito real para que este gran personaje siga gobernando en el mundo de los muertos con la misma autoridad con la que lo hacía en este mundo.

El Señor de Sipán ocupaba la cúspide de la estructura social y política de su tiempo con un carácter divino, a juzgar por los objetos encontrados y por sus acompañantes. Murió a una edad promedio de 40 años y con excepción de una incipiente artritis, gozaba de buena salud. Su estructura corpórea demuestra poco trabajo físico y el escaso desgaste dental habla de una dieta especial.

La información recogida nos lleva a pensar que sus laboriosos súbditos elaboraban para el señor una comida digna de un dios en la tierra.

Lo mejor del mar peruano, lo más selecto de la huerta norteña era combinado con gracia, audacia y delicadeza para honrarlo con comidas soberbias, cuidadas hasta en los detalles más mínimos. Si el comensal era divino, como lo era el Señor de Sipán, sus cocineros deberían lograr en sus preparaciones los más altos niveles de calidad, válidos incluso hoy en día. Ninguna carne con hueso, ningún pescado con espinas, ningún trozo de comida muy grande o muy pequeño o mal cortado. Tal era la divinidad del señor, que cada cosa

que tocaba quedaba convertida en divina también, con lo que ningún mortal podía utilizarla o tocarla siquiera. De esta forma, platos, vasijas y hasta restos de comida debían ser depositados en relicarios especiales porque eran divinos luego de haber sido usados por el señor.

Finalmente, el esmero en honrar la [dignidad](#) del gobernante con comidas extraordinarias, sabrosas y creativas, ha sido transmitido y ha cimentado a lo largo de los siglos la tradición culinaria norteña, la más variada y sabrosa del Perú, hasta llegar a la comida peruana actual, gran heredera de este vasto legado.

Lima, Perú. 2006

NOTAS

1. Sor Juana Inés de la Cruz. Respuesta a Sor Filotea.
2. Platón. Gorgias. 461d
3. Jean-François Lyotard. [Conferencia](#): ¿Por qué desear? , En: ¿Por qué filosofar?
4. Ibidem

BIBLIOGRAFÍA

- Korsmeyer, Carolyn. El sentido del gusto. Comida, [estética](#) y filosofía. Editorial Paidós. [España](#) 2002
- Platón. El Gorgias. Alianza Editorial S.A. España 1998
- Jean-François Lyotard. ¿Por qué filosofar? Cuatro Conferencias. Editorial Paidós Ibérica, 2004
- Juana Inés de la Cruz. Respuesta a Sor Filotea. Miguel Gómez Ediciones. 2005

EL AUTOR

Carlos del Pozo Arana

Lima – Perú

Se graduó en Filosofía en Lima y, luego de enseñar [lógica](#) durante algunos años, viajó a España a estudiar Alta Cocina en Barcelona. Después de hacer algunas [pasantías](#) donde Joan Roca y Joan Piqué, trabajó como chef de la cebichería La Mar, de Gastón Acurio.

Actualmente es [profesor](#) de cocina en la [Universidad](#) San Ignacio y el Centro de Formación en [Turismo](#) de Lima.